



**JOSE ANGEL PEREZ
ALVAREZ**

Generado desde: Universidad Miguel Hernández de
Elche

Fecha del documento: 15/02/2024

v 1.4.0

e01928fc6a2fde6eb7576cb218dd53b1



Resumen libre del currículum

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

Soy Farmacéutico, en 1987 con especialización en Tecnología de Alimentos (Master) por la Universidad Politécnica de Valencia y Dr. Por la misma Universidad. Docente en la UPV en 1995 (área de Tecnología de Alimentos) y en 1997 a la UMH, donde continúo. Investigador principal del Grupo de Investigación multidisciplinar, IPOA (grupo 1 de la UMH) desde su creación en 2007, adscrito a la Red Valenciana de Investigación Vinculada (REVIV). Desarrollo de la actividad investigadora: -¿Valorización de coproductos de la industria agroalimentaria para la obtención de ingredientes funcionales¿. Esta línea inicia en el 2000 y hasta la fecha se mantiene. Se trabaja desde un punto de vista integral, con los coproductos de las industrias de obtención de zumos de cítricos, del procesamiento del caqui, chía y quinoa, chufa/horchata y del dátil entre otros. En todos ellos, se desarrollaron y optimizaron procesos ecoeficientes y sostenibles para obtener un extracto (producto alimentario intermedio: PAI) rico, entre otros macronutrientes, de fibra dietética, el cual se caracterizó, se determinó su vida útil, y se adicionó, como ingrediente funcional, a diversos alimentos (cárnicos, lácteos y de panadería). Destacando de los PAIs, de cítricos, dátiles y caqui, son capaces de reducir la cantidad presente de nitrito sódico en los productos cárnicos, sin que interfiera en la formación y estabilidad del color de los productos cárnicos. Posteriormente se han realizado estudios similares con otros coproductos de otras industrias mediterráneas, horchata de chufa, granada. En todas ellas se han optimizado el proceso de obtención de PAIs (sólidos y líquidos) que pueden ser incorporados directamente en la elaboración de los alimentos, mejorando su calidad nutritiva (se incrementa la fibra dietética y antioxidantes naturales en el producto) mejorando en muchos casos, la vida útil del alimento gracias a sus propiedades antioxidantes y/o antimicrobianas. Esta línea se ha ampliado con la valorización de frutas tropicales, internacionalizando la línea al estrechar lazos con investigadores latinoamericanos y tunecinos (dátil). Cuenta con financiación pública y privada., Además, la investigación ha sido transferida a la industria de alimentos y se cuenta con una patente. - ¿Búsqueda y Aplicación de Inhibidores Naturales para la conservación de alimentos¿. Esta línea se inicia de forma colateral a la primera al comprobar las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de los Países, ricos en aceites esenciales (AE), ampliándola a otros extractos de plantas aromáticas. Se ha analizado su composición, sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas (antibacterianas y antifúngicas), aplicando estos estudios a la microbiota implicada en el deterioro de alimentos y/o en intoxicaciones alimentarias y analizando su viabilidad tecnológica al ser incorporados a alimentos. Estos estudios se realizaron en especias ¿Mediterráneas¿, con ello se pudo establecer colaboración con Marruecos y Egipto estudiando sus AE característicos, contribuyendo al desarrollo científico de los mismos. Esta línea se ha innovado con la incorporación de los AE a biofilms para posibilitar que éstos se liberen progresivamente y que mantengan su efectividad durante más tiempo. Además se han usado los AE como bioconservante en salchichones. Recientemente he comenzado una nueva línea de investigación relacionada con la aplicación de los nuevos alimentos y sus coproductos, particularmente chía y quinoa, a los alimentos. Esta línea de investigación está financiada por el MINECO AGL2016-75687-C2-2-R y del cual soy investigador principal. La línea de valorización del dátil, ha sido financiada mediante 3 proyectos (dos nacionales y uno



autonómico) siendo uno de ellos de transferencia tecnológica entre las universidades y las empresas.

**JOSE ANGEL PEREZ ALVAREZ**

Apellidos: **PEREZ ALVAREZ**
 Nombre: **JOSE ANGEL**
 DNI: **34949102**
 ResearcherID: **B-2991-2008**
 ScopusID: **07004684713**
 ORCID: **0000-0002-1143-5646**
 Fecha de nacimiento: **13/09/1962**
 Sexo: **Hombre**
 Dirección de contacto: **Costa Brava 3. Urb. La Alcayna**
 Código postal: **30507**
 País de contacto: **España**
 C. Autón./Reg. de contacto: **Región de Murcia**
 Ciudad de contacto: **Molina de Segura**
 Teléfono fijo: **966749739**
 Teléfono móvil: **646858848**

Situación profesional actual**Entidad empleadora:** Universidad Miguel Hernández de Elche**Departamento:** Tecnología Agroalimentaria, Escuela Politécnica Superior de Orihuela**Categoría profesional:** Catedrático de Universidad**Ciudad entidad empleadora:** Orihuela,**Teléfono:** 966749739**Fax:** 966749677**Correo electrónico:** ja.perez@u
mh.es**Fecha de inicio:** 05/07/1999**Modalidad de contrato:** Plantilla**Régimen de dedicación:** Tiempo completo**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Centro de capacitación y desarrollo integral A.C.	Capacitador de cursos de formación en Industrias de alimentos	01/07/1985
2	Centro agropecuario de Tizayuca, leche Boreal	Analista de control de calidad	01/01/1985

1 Entidad empleadora: Centro de capacitación y desarrollo integral A.C.**Categoría profesional:** Capacitador de cursos de formación en Industrias de alimentos**Fecha de inicio-fin:** 01/07/1985 - 30/08/1987**2 Entidad empleadora:** Centro agropecuario de Tizayuca, leche Boreal**Categoría profesional:** Analista de control de calidad**Fecha de inicio-fin:** 01/01/1985 - 30/06/1985



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

Titulación universitaria: Titulado Superior

Nombre del título: Licenciado en Farmacia

Entidad de titulación: Homologación del Título. Ministerio de Educación y Ciencia

Fecha de titulación: 28/09/1995

Doctorados

Programa de doctorado: Ingeniero Agrónomo

Entidad de titulación: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Fecha de titulación: 26/02/1996

Director/a de tesis: Dr. Vicente Aranda Catalá

Mención de calidad: No

Premio extraordinario doctor: No

Otra formación universitaria de posgrado

- 1 Titulación de posgrado:** Tecnología de Alimentos
Entidad de titulación: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA
Facultad, instituto, centro: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha de titulación: 30/09/1991
- 2 Titulación de posgrado:** Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Entidad de titulación: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA
Facultad, instituto, centro: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha de titulación: 30/06/1989

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés	C2	C2	C2	C2	C2
Portugués	C2	C2	B2	B2	A2



Actividad docente

Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: AVANCES BIOTECNOLÓGICOS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Actividad Teórica Tutorizada no presencial
Titulación universitaria: Máster Universitario en Tecnología y Calidad Agroalimentaria
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2023 **Fecha de finalización:** 2024
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
- 2 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ENRIQUECIDOS EN FIBRA DIETÉTICA
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Actividad Teórica Tutorizada no presencial
Titulación universitaria: Máster Universitario en Tecnología y Calidad Agroalimentaria
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2023 **Fecha de finalización:** 2024
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,45
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
- 3 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS FUNCIONALES
Tipo de programa: Grado **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2023 **Fecha de finalización:** 2024
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento: Tecnología Agroalimentaria
- 4 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS
Tipo de programa: Grado **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2020
Frecuencia de la actividad: 3



Fecha de inicio: 2021

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

5 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Tipo de programa: Grado

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2020

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2021

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

6 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Tipo de programa: Grado

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Frecuencia de la actividad: 4

Fecha de inicio: 2020

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

7 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ENRIQUECIDOS EN FIBRA DIETÉTICA

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Máster Universitario en Tecnología y Calidad Agroalimentaria

Frecuencia de la actividad: 6

Fecha de inicio: 2018

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,12

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

8 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: AVANCES BIOTECNOLÓGICOS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Máster Universitario en Tecnología y Calidad Agroalimentaria

Frecuencia de la actividad: 6



Fecha de inicio: 2018

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,5

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

9 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Tipo de programa: Grado

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Frecuencia de la actividad: 11

Fecha de inicio: 2013

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 13,5

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

10 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS FUNCIONALES

Tipo de programa: Grado

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología

Frecuencia de la actividad: 11

Fecha de inicio: 2013

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 11

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias Experimentales

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

11 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: AVANCES BIOTECNOLÓGICOS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Máster Universitario en Tecnología y Calidad Agroalimentaria

Frecuencia de la actividad: 5

Fecha de inicio: 2018

Fecha de finalización: 2023

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

12 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ENRIQUECIDOS EN FIBRA DIETÉTICA

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Máster Universitario en Tecnología y Calidad Agroalimentaria

Frecuencia de la actividad: 5

Fecha de inicio: 2018

Fecha de finalización: 2023



Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,64

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

13 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: FISIOLOGÍA HUMANA

Tipo de programa: Grado

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Plan 2020

Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de inicio: 2020

Fecha de finalización: 2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,5

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

14 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: FISIOLOGÍA HUMANA

Tipo de programa: Grado

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Frecuencia de la actividad: 9

Fecha de inicio: 2012

Fecha de finalización: 2021

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

15 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TRABAJO EXPERIMENTAL DE LABORATORIO DENTRO DE LAS LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN QUE POSEE EL DEPARTAMENTO

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

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

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2013

Fecha de finalización: 2016

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,34

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

16 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: FISIOLOGÍA HUMANA

Tipo de programa: Grado

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Frecuencia de la actividad: 2

Fecha de inicio: 2013

Fecha de finalización: 2015



Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

17 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

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

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2012

Fecha de finalización: 2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,6

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

18 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS DE LA PESCA

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

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

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2012

Fecha de finalización: 2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,6

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

19 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENT.

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Actividad Práctica Tutorizada no presencial

Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (P97)

Frecuencia de la actividad: 4

Fecha de inicio: 2011

Fecha de finalización: 2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 9

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

20 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Actividad Teórica Tutorizada no presencial



Titulación universitaria: Máster Universitario en Investigación en Ciencia, Tecnología y Control de los Alimentos
Frecuencia de la actividad: 4
Fecha de inicio: 2011 **Fecha de finalización:** 2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

21 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENT.
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Actividad Teórica Tutorizada no presencial
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (P97)
Frecuencia de la actividad: 4
Fecha de inicio: 2011 **Fecha de finalización:** 2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 13,5
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Departamento: Tecnología Agroalimentaria

22 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS DE LA PESCA
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Actividad Teórica Tutorizada no presencial
Titulación universitaria: Máster Universitario en Investigación en Ciencia, Tecnología y Control de los Alimentos
Frecuencia de la actividad: 4
Fecha de inicio: 2011 **Fecha de finalización:** 2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

23 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INDUSTR. DE PRODUC. DE ORIGEN ANIMAL
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Actividad Práctica Tutorizada no presencial
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (P97)
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 2012 **Fecha de finalización:** 2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 9
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Departamento: Tecnología Agroalimentaria



- 24** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRI. DE PRODUC. DE ORIGEN ANIMAL
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Actividad Teórica Tutorizada no presencial
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (P97)
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 2012 **Fecha de finalización:** 2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Departamento: Tecnología Agroalimentaria
- 25** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Actividad Teórica Tutorizada no presencial
Titulación universitaria: Máster Universitario en Investigación en Ciencia, Tecnología y Control de los Alimentos
Frecuencia de la actividad: 3
Fecha de inicio: 2011 **Fecha de finalización:** 2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
- 26** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
Titulación universitaria: Máster Universitario en Investigación en Ciencia, Tecnología y Control de los Alimentos
Frecuencia de la actividad: 3
Fecha de inicio: 2011 **Fecha de finalización:** 2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
- 27** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Actividad Teórica Tutorizada no presencial
Titulación universitaria: Máster Universitario en Investigación en Ciencia, Tecnología y Control de los Alimentos
Frecuencia de la actividad: 3
Fecha de inicio: 2011 **Fecha de finalización:** 2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Tipo de entidad: Universidad



Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

28 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

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

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2011

Fecha de finalización: 2014

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

29 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Actividad Práctica Tutorizada no presencial

Titulación universitaria: Máster Universitario en Agroecología, Desarrollo Rural y Agroturismo

Frecuencia de la actividad: 2

Fecha de inicio: 2011

Fecha de finalización: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,4

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

30 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Máster Universitario en Agroecología, Desarrollo Rural y Agroturismo

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2010

Fecha de finalización: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,6

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

31 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Actividad Teórica Tutorizada no presencial

Titulación universitaria: Máster Universitario en Agroecología, Desarrollo Rural y Agroturismo

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2010

Fecha de finalización: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,5

Tipo de entidad: Universidad



Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

32 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INDUSTR. DE PRODUC. DE ORIGEN ANIMAL

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (P97)

Frecuencia de la actividad: 13

Fecha de inicio: 1998

Fecha de finalización: 2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 33

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad
de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

33 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENT.

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (P97)

Frecuencia de la actividad: 13

Fecha de inicio: 1998

Fecha de finalización: 2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 37

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad
de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

34 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENT.

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (P97)

Frecuencia de la actividad: 13

Fecha de inicio: 1998

Fecha de finalización: 2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 58,5

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad
de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

35 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Máster Universitario en Agroecología, Desarrollo Rural y Agroturismo

Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de inicio: 2009

Fecha de finalización: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1



Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

36 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INDUSTR. DE PRODUC. DE ORIGEN ANIMAL

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (P97)

Frecuencia de la actividad: 2

Fecha de inicio: 2008

Fecha de finalización: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 9

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

37 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ELABORACION Y TRANSFORMACION DE PRODUCTOS ECOLOGICOS

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Máster en Agroecología, Desarrollo Rural y Agroturismo (08)

Frecuencia de la actividad: 2

Fecha de inicio: 2007

Fecha de finalización: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,4

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

38 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Tipo de programa: Estudio postgrado: Master

Titulación universitaria: Módulo VI: Elaboración y Transformación de Productos Ecológicos

Fecha de inicio: 01/10/2007

Fecha de finalización: 30/09/2008

39 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS AGRARIAS

Tipo de programa: Ingeniería

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo (P98)

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2005

Fecha de finalización: 2008

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 9

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

40 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS AGRARIAS

Tipo de programa: Ingeniería

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo (2º ciclo) (P98)



Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2005

Fecha de finalización: 2008

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 9

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

41 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Tipo de programa: Estudio postgrado: Master

Titulación universitaria: Tecnología y Nutrición de la Dieta Mediterránea

Fecha de inicio: 01/09/2004

Fecha de finalización: 30/06/2005

42 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS AGRARIAS

Tipo de programa: Ingeniería

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo (P98)

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2001

Fecha de finalización: 2004

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 12

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

43 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS AGRARIAS

Tipo de programa: Ingeniería

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo (2º ciclo) (P98)

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2001

Fecha de finalización: 2004

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 12

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

44 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS AGRARIAS

Tipo de programa: Ingeniería Técnica

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad Hortofruticultura y Jardinería (P98)

Frecuencia de la actividad: 3

Fecha de inicio: 2001

Fecha de finalización: 2004

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela



Departamento: Tecnología Agroalimentaria

- 45** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Tipo de programa: Estudio postgrado: Perfeccionamiento
Titulación universitaria: MANIPULADOR DE ALIMENTOS (CARACTER MENSUAL)
Fecha de inicio: 07/01/2003 **Fecha de finalización:** 23/12/2003
- 46** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INDUSTR. DE PRODUC. DE ORIGEN ANIMAL
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (P97)
Frecuencia de la actividad: 3
Fecha de inicio: 1998 **Fecha de finalización:** 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6,5
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Departamento: Tecnología Agroalimentaria
- 47** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS AGRARIAS I
Tipo de programa: Ingeniería Técnica **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
Titulación universitaria: Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad Explotaciones Agropecuarias (P94)
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 1997 **Fecha de finalización:** 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Departamento: Tecnología Agroalimentaria
- 48** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INFORMAT. DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS
Tipo de programa: Ingeniería **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo (P96)
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 1997 **Fecha de finalización:** 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche
Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Departamento: Tecnología Agroalimentaria
- 49** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS AGRARIAS I
Tipo de programa: Ingeniería Técnica **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
Titulación universitaria: Ingeniero Técnico en Hortofruticultura y Jardinería (P94)
Frecuencia de la actividad: 1



Fecha de inicio: 1997

Fecha de finalización: 1998

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

50 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INDUSTRIAS AGRARIAS I

Tipo de programa: Ingeniería Técnica

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias (P94)

Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de inicio: 1997

Fecha de finalización: 1998

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

51 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: PROBLEMAT.ECOLOGICA DE IND.AGROALIMENTAR

Tipo de programa: Ingeniería

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo (P96)

Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de inicio: 1997

Fecha de finalización: 1998

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,5

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

52 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INFORMAT. DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS

Tipo de programa: Ingeniería

Tipo de docencia: Teórica presencial

Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo (P96)

Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de inicio: 1997

Fecha de finalización: 1998

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,5

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

53 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: PROBLEMAT.ECOLOGICA DE IND.AGROALIMENTAR

Tipo de programa: Ingeniería

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Titulación universitaria: Ingeniero Agrónomo (P96)



Frecuencia de la actividad: 1

Fecha de inicio: 1997

Fecha de finalización: 1998

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,5

Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández **Tipo de entidad:** Universidad de Elche

Facultad, instituto, centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Departamento: Tecnología Agroalimentaria

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Contribuciones al diseño de un alimento funcional enfocado a pacientes con cáncer de mama hormonodependiente
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: María Belén Abegón Rasero,
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 13/07/2021
- 2 Título del trabajo:** Estudio y desarrollo e innovación de alimentos funcionales para pacientes con depresión
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Andrea De Vicente Panach
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 13/07/2021
- 3 Título del trabajo:** Elaboración de productos cárnicos más saludables: Obtención y aplicación de oleogeles de aceite de nuez y harina de quinoa en la elaboración de salchichas tipo Frankfurt
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Tatiana López López
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 13/07/2021
- 4 Título del trabajo:** Desarrollo de mezclas prebióticas versátiles para la industria de alimentos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Carlos Pomares Díaz
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 13/07/2021
- 5 Título del trabajo:** Estudio de la influencia de las condiciones de operación sobre la concentración de grasa durante la elaboración de un snack de boniato
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Pablo García Martínez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 19/09/2019
- 6 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE FIBRAS DIETÉTICAS PROCEDENTES DE COPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES PARA SU APLICACIÓN, COMO PRODUCTO ALIMENTARIO INTERMEDIO, EN ALIMENTOS ENRIQUECIDOS EN FIBRA: PROPIEDADES TECNOLÓGICAS. Dentro del Programa : Doctorado en Recursos y Tecnologías Agroalimentarias (RD 1393/07)
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
Alumno/a: LOPEZ MARCOS, MARIA CRUZ



Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 06/09/2017

- 7 Título del trabajo:** Contribución al estudio de la incorporación de nuevos Ingredientes (Chenopodium quinoa) en embutidos crudo-curados tipo chorizo rojo
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Alfonso Escamez Navarro
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 12/02/2017
- 8 Título del trabajo:** EFECTOS DE LA DISMINUCIÓN DEL IÓN SODIO SOBRE EL SABOR EN UN JAMÓN COCIDO TIPO FIAMBRE ELABORADO EN MEDELLÍN, COLOMBIA. Dentro del Programa : Ciencias y Tecnologías Agrarias y Alimentarias
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
Alumno/a: ZAPATA LOPEZ, GUSTAVO ADOLFO
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 09/02/2016
- 9 Título del trabajo:** VALORIZACIÓN DE CO-PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DEL DÁTIL (PHOENIX DACTYLIFERA L.): CARACTERIZACIÓN Y APLICACIÓN EN ALIMENTOS. Dentro del Programa : Doctorado en Recursos y Tecnologías Agroalimentarias (RD 1393/07)
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
Alumno/a: MARTIN SANCHEZ, ANA MARIA
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 28/03/2014
- 10 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE COPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DEL MARACUYÁ (PASSIFLORA EDULIS VAR. FLAVICARPA) Y SU APLICACIÓN A PRODUCTOS CÁRNICOS. Dentro del Programa : CIENCIAS Y TECNOLOGIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
Alumno/a: LOPEZ VARGAS, JAIRO HUMBERTO
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 20/12/2013
- 11 Título del trabajo:** FUENTE ALTERNATIVA DE NITRATOS PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA: INFLUENCIA DEL EXTRACTO DE APIO Y CULTIVOS INICIADORES SOBRE EL COLOR DEL JAMÓN COCIDO TIPO MEDELLÍN. Dentro del Programa : CIENCIAS Y TECNOLOGIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
Alumno/a: GALLEGO RESTREPO, JORGE ANDRES
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 07/10/2013
- 12 Título del trabajo:** SUSTITUCIÓN DEL TOCINO DE LOMO EN PRODUCTOS CÁRNICOS EMULSIFICADOS MEDIANTE EL USO DE ACEITES VEGETALES MODIFICADOS QUÍMICAMENTE. Dentro del Programa : Doctorado en Recursos y Tecnologías Agroalimentarias (RD 1393/07)
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
Alumno/a: OSPINA ECHEVERRI, JUAN CAMILO



Calificación obtenida: APTO CUM LAUDE

Fecha de defensa: 26/10/2012

- 13 Título del trabajo:** APLICACION DE NUEVAS TECNOLOGIAS EN EL CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS HORTICOLAS: COLOR E IMAGENES DE RESONANCIA MAGNETICA. Dentro del Programa : TECNOLOGIA AGROALIMENTARIA
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
Alumno/a: AGUILAR TARBAY, FULGENCIO WADI
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 10/09/2012
- 14 Título del trabajo:** REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HORCHATERA: CARACTERIZACIÓN Y APLICACIÓN EN ALIMENTOS. Dentro del Programa : Doctorado en Recursos y Tecnologías Agroalimentarias (RD 1393/07)
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
Alumno/a: SANCHEZ ZAPATA, ELENA JOSE
Calificación obtenida: APTO CUM LAUDE
Fecha de defensa: 02/04/2012
- 15 Título del trabajo:** CARACTERIZACION Y APLICACION DE ACEITES ESENCIALES DE ESPECIAS Y AGUAS DE LAVADO OBTENIDAS COMO COPRODUCTO DEL PROCESO DE OBTENCION DE FIBRA DE CITRICOS COMO INHIBIDORES NATURALES EN PRODUCTOS CARNICO. Dentro del Programa : TECNOLOGIA AGROALIMENTARIA
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández
Alumno/a: VIUDA MARTOS, MANUEL
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 04/06/2010
- 16 Título del trabajo:** Aspectos científico- tecnológicos de la utilización de técnicas de imagen digital en la industria agroalimentaria.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: ALBERT GINER, JOSE MARIA
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 26/03/2010
- 17 Título del trabajo:** Estudio colorimétrico espectrofotométrico músculo de pescado de merluza (Meluccius australis) (salmón salar) y atún rojo (Thynnus thunus)
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: SAEZ MARIMON, SERGIO ANTONIO
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 26/03/2010
- 18 Título del trabajo:** Estudio de la vida útil en un sistema modelo de un producto cárnico cocido, adicionado con fibra de cítricos y aceites esenciales de especias
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: MORENO MOLINA, NURIA
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 26/03/2010



- 19** **Título del trabajo:** Contribución al estudio de productos cárnicos cocidos adicionados de coproductos procedentes de la extracción de fibra de naranja y aceites esenciales de especias
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Maria del Carmen Baeza Rodriguez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 23/01/2009
- 20** **Título del trabajo:** CONTRIBUCIÓN AL ESTUDIO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PATÉ DE ATÚN (Thunnus thynnus): INFLUENCIA DE LA FIBRA DE ORIGEN CÍTRICO SOBRE EL HIERRO HEMO.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: MARIA ÁNGELES ACOSTA PRADILLOS
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 30/01/2008
- 21** **Título del trabajo:** Estudio de la capacidad antioxidante de la fibra de naranja implementada con aceites esenciales de especias
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Moya Sáez Teresa Libertad
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 18/12/2005
- 22** **Título del trabajo:** Aplicación de fibra de origen cítrico en la elaboración de productos cárnicos frescos y crudo-curados. Dentro del Programa : CIENCIAS Y TECNOLOGIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE
Alumno/a: Luis Francisco Alesón Carbonell
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 21/10/2005
- 23** **Título del trabajo:** Estudio del procesado y caracterización de la sobrasada elaborada bajo las directrices de la Denominación "Indicación Geográfica Protegida" de Mallorca
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Ortega Montealbán Cándida Isabel
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 20/10/2005
- 24** **Título del trabajo:** Caracterización y aprovechamiento de las aguas de lavado de un subproducto cítrico
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Ruiz Navajas Yolanda
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 24/06/2005
- 25** **Título del trabajo:** Aplicación del subproducto de la industria cítrica en la elaboración de productos cárnicos de pasta fina. Dentro del Programa : CIENCIAS Y TECNOLOGIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE
Alumno/a: José María Fernández Ginés
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 21/05/2005



- 26** **Título del trabajo:** Estudio sobre la actividad antifúngica en subproductos de la industria alimentaria
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Gil Conejero María Asunción
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 17/03/2005
- 27** **Título del trabajo:** Aspectos tecnológicos para el aprovechamiento agroindustrial del dátil de tipo blando. Dentro del Programa : CIENCIAS Y TECNOLOGIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE
Alumno/a: José Vilella Esplá
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 05/03/2005
- 28** **Título del trabajo:** Aspectos generales de las nuevas especies de abasto
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Roberto Martínez García
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 22/12/2004
- 29** **Título del trabajo:** Aspectos tecnológicos para el aprovechamiento agroindustrial del dátil de tipo blando. Dentro del Programa : Tecnología Agroalimentaria
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE
Alumno/a: José Vilella Esplá
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 20/10/2004
- 30** **Título del trabajo:** Nuevas Aplicaciones de las proteínas de origen animal
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Monreal Revuelta Cristina
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 24/09/2004
- 31** **Título del trabajo:** Industrialización de las grasas animales
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Galiana Franco Luis Francisco
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 24/09/2004
- 32** **Título del trabajo:** Identificación de actividades antifúngicas en subproductos de la Industria de Alimentos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Manuel Viuda Martos
Calificación obtenida: Matrícula de Honor
Fecha de defensa: 26/07/2004
- 33** **Título del trabajo:** Industrialización de la miel en la Comarca de la Sierra de Segura
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Rosa M^a Herreros Gallego
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 19/12/2003



- 34 Título del trabajo:** Evolución del color en sistemas modelo de pastas de hígado de ternera y cerdo: tratamientos térmico y efecto de aditivos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: María París Marín
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 26/09/2003
- 35 Título del trabajo:** Evolución del color en sistema modelo de pasta de hígado e pollo y avestruz: efecto de aditivos y tratamiento térmico
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Vanesa Perea Abellán
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 10/07/2003
- 36 Título del trabajo:** Vida útil de kumis con pasta de dátil: parámetros microbiológicos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Alumno/a: Inmaculada Pacheco García
Calificación obtenida: Sobresaliente

Experiencia científica y tecnológica

Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** Desarrollo e innovación de productos lácteos funcionales usando compuestos bioactivos procedentes de la valorización de coproductos agroalimentarios
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.
Nº de investigadores/as: 5
Nombre del programa: PID2021-123628OB-C43
Fecha de inicio-fin: 01/09/2022 - 31/08/2026 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 108.900 €
- 2 Nombre del proyecto:** Obtención de productos de alto valor añadido para el sector alimentario y cosmético del dátil del Palmeral de Elche
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 7
Nombre del programa: CPP2021-008937
Fecha de inicio-fin: 01/09/2022 - 31/08/2025 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 88.005 €



- 3** **Nombre del proyecto:** Valorización integral de recursos agroalimentarios tradicionales de la Comunitat Valenciana. Desarrollo de nuevos productos de uso agrícola y alimentario a partir del dátil ilicitano
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 7
Nombre del programa: AGROALNEXT/2022/059
Fecha de inicio-fin: 01/09/2022 - 29/06/2025 **Duración:** 2 años - 9 meses - 29 días
Cuantía total: 183.379 €
- 4** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO PRELIMINAR DE LA OPTIMIZACIÓN DE ALIMENTOS PARA MEJORAR EL BIENESTAR DE LA MUJER MEDIANTE LA SELECCIÓN DE NUEVOS INGREDIENTES SOSTENIBLES (FOOD-WOM)
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Navarro, C.
Nº de investigadores/as: 5
Nombre del programa: VIPROY23/28
Fecha de inicio-fin: 01/01/2023 - 31/12/2023 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 2.225 €
- 5** **Nombre del proyecto:** RT - Red Temática 119RT0568 Productos Cárnicos más saludables
Ámbito geográfico: Internacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Fernández-López, J.
Nº de investigadores/as: 5
Nombre del programa: CYTED 2019
Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 31/12/2023 **Duración:** 5 años
Cuantía total: 105.000 €
- 6** **Nombre del proyecto:** La Innovación, el Desarrollo y el Marketing aplicados a Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Viuda, M.
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: PIEU-B/2021/16
Fecha de inicio-fin: 01/01/2022 - 31/12/2022 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 450 €
- 7** **Nombre del proyecto:** Valorización de Coproductos del Dátil Ilicitano y su aplicación en el Desarrollo de Alimentos Saludables y Sostenibles ELX-DATE-SOS
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 5
Nombre del programa: VIPROY21/24
Fecha de inicio-fin: 01/01/2021 - 31/12/2022 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 4.450 €



- 8** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de análogos cárnicos de alto valor añadido (COMOCARNE)
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Fernández-López, J.
Nº de investigadores/as: 4
Nombre del programa: VIPROY21/27
Fecha de inicio-fin: 01/01/2021 - 31/12/2022 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 4.450 €
- 9** **Nombre del proyecto:** La Innovación, el desarrollo y el marketing aplicados a alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Brugarolas, M.
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: PIEU/2020/14
Fecha de inicio-fin: 01/01/2021 - 31/12/2021 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 600 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Formulación de emulsiones gelificadas con aceites saludables y coproductos de la industria agroalimentaria para la sustitución de grasa en productos cárnicos frescos y cocidos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Viuda, M.
Nº de investigadores/as: 3
Nombre del programa: CX1011IP
Fecha de inicio-fin: 01/01/2020 - 31/12/2021 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 4.500 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Red Temática 119RT0568 Productos Cárnicos mas saludables
Ámbito geográfico: Internacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Fernández-López, J.
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
CYTED **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: CYTED 2019
Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 31/12/2021 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 105.000 €
- 12** **Nombre del proyecto:** AYUDAS TRANSFERENCIA DIFUNDE21 - PÉREZ ALVÁREZ, JOSÉ FCO.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nombre del programa: DIFUNDE21/11
Fecha de inicio-fin: 01/01/2021 - 30/11/2021 **Duración:** 11 meses
Cuantía total: 1.000 €



- 13** **Nombre del proyecto:** B-Innova - Master in Food Technology - joint Master's degree studies of the Wrocław University of Environmental and Life Sciences and the University Miguel Hernandez de Elche in Food Technology and Human Nutrition (KATAMARAN)
Ámbito geográfico: Internacional
Grado de contribución: Otros (no es Investigador Principal)
Nº de investigadores/as: 5
Nombre del programa: PPT/KAT/2019/1/00024/DEC/01
Fecha de inicio-fin: 15/10/2019 - 30/09/2021 **Duración:** 1 año - 11 meses - 17 días
- 14** **Nombre del proyecto:** SOL NEW FOOD - Desarrollo de productos alimentarios de V gama innovadores y saludables elaborados a partir de pimienta "SOL DEL PILAR" (Marca de calidad CV) e ingredientes procedentes de agricultura ecológica
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 5
Nombre del programa: AGCOOP_D/2018/014
Fecha de inicio-fin: 01/09/2018 - 30/04/2021 **Duración:** 2 años - 8 meses
Cuantía total: 46.777,59 €
- 15** **Nombre del proyecto:** Ayuda difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación (Publicación en Open Access) 2020 - José Angel Pérez Álvarez
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Nombre del programa: JS0036VF
Fecha de inicio-fin: 01/01/2020 - 31/03/2021 **Duración:** 1 año - 3 meses
Cuantía total: 1.000 €
- 16** **Nombre del proyecto:** Laboratorio analítico de compuestos bioactivos (volátiles y no volátiles) en matrices agrarias, agroambientales y alimentarias
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sendra, E.
Nº de investigadores/as: 18
Nombre del programa: EQC2018-004170-P
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/03/2021 **Duración:** 3 años - 3 meses
Cuantía total: 632.773,5 €
- 17** **Nombre del proyecto:** La Innovación, el Desarrollo y el Marketing aplicados a Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Viuda, M.
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: PIEU/2019/01
Fecha de inicio-fin: 01/01/2020 - 31/12/2020 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 800 €



- 18 Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos alimentarios de V gama innovadores y saludables elaborados a partir de pimienta "SOL DEL PILAR" (Marca de calidad CV) e ingredientes procedentes de agricultura ecológica
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA VALENCIANA DE FOMENTO Y GARANTIA AGRARIA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: AGCOOP_D/2018/014
Fecha de inicio-fin: 01/09/2018 - 31/12/2020 **Duración:** 2 años - 4 meses
Cuantía total: 46.777,64 €
- 19 Nombre del proyecto:** Caracterización de propiedades tecnofuncionales de coproductos obtenidos del procesamiento de quinoa y chia como ingredientes alimentarios y aplicación en productos cárnicos.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 6
Nombre del programa: AGL2016-75687-C2-2-R
Fecha de inicio-fin: 30/12/2016 - 31/12/2020 **Duración:** 4 años - 2 días
Cuantía total: 121.000 €
- 20 Nombre del proyecto:** Laboratorio analítico de compuestos bioactivos (volátiles y no volátiles) en matrices agrarias, agroambientales y alimentarias
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carbonell-Barrachina, A.A.
Nº de investigadores/as: 18
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: EQC2018-004170-P
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 30/09/2020 **Duración:** 2 años - 9 meses
Cuantía total: 632.773,5 €
- 21 Nombre del proyecto:** Caracterización de propiedades tecnofuncionales de coproductos obtenidos del procesamiento de quinoa y chia como ingredientes alimentarios y aplicación en productos cárnicos.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: AGL2016-75687-C2-2-R
Fecha de inicio-fin: 30/12/2016 - 29/06/2020 **Duración:** 3 años - 6 meses
Cuantía total: 121.000 €



- 22** **Nombre del proyecto:** NEW FOOD-Colaboración y Competencia
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Martínez-Carrasco L.
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: PIEU2018/43
Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 31/12/2019 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 200 €
- 23** **Nombre del proyecto:** Ayuda difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación 2019 -José Ángel Pérez Álvarez
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: JS0035VF
Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 31/12/2019 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 1.000 €
- 24** **Nombre del proyecto:** Caracterización de propiedades tecnofuncionales de coproductos obtenidos del procesamiento de quinoa y chia como ingredientes alimentarios y aplicación en productos cárnicos.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: PROYECTOS DE I+D+I "RETOS DE LA SOCIEDAD" - MINECO
2016VAGL2016-75687-C2-2-R
Fecha de inicio-fin: 30/12/2016 - 29/12/2019 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 121.000 €
- 25** **Nombre del proyecto:** Ayuda difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación 2018 - José Ángel Pérez Álvarez
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: JS0032VF
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2018 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 1.000 €



- 26** **Nombre del proyecto:** TU SALUD NOS IMPORTA, CUIDA TU ALIMENTACIÓN. IES Nº 1 LIBERTAS
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: OSMOSIS2017/36
Fecha de inicio-fin: 05/12/2017 - 15/07/2018 **Duración:** 7 meses - 11 días
Cuantía total: 699 €
- 27** **Nombre del proyecto:** LA INNOVACIÓN, EL DESARROLLO Y EL MARKETING APLICADOS A ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Viuda, M.
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: PIEU2017/39
Fecha de inicio-fin: 05/12/2017 - 15/07/2018 **Duración:** 7 meses - 11 días
Cuantía total: 840 €
- 28** **Nombre del proyecto:** INDICO2017/CUENTA063 Taller/Stand en Jornada de Puertas Abiertas y/o Feria Urbana/FeCiTEO Degustación de repostería dietética.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Navarro, C.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: INDICO2017/CUENTA063
Fecha de inicio-fin: 03/04/2017 - 01/11/2017 **Duración:** 6 meses - 29 días
Cuantía total: 290 €
- 29** **Nombre del proyecto:** INDICO2017/CUENTA068 Taller/Stand en Jornada de Puertas Abiertas y/o Feria Urbana/FeCiTElX - FeCITEO ¿Qué sabes de la Chía y la Quinoa?.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: INDICO2017/CUENTA068
Fecha de inicio-fin: 03/04/2017 - 01/11/2017 **Duración:** 6 meses - 29 días
Cuantía total: 500 €



- 30** **Nombre del proyecto:** INDICO2017/CUENTA097 Taller/Stand en Jornada de Puertas Abiertas y/o Feria Urbana/FeCiTEIx Biotecnología de alimentos funcionales. JPA EPSO Elaboracion de Hamburguesas Saludables.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Viuda, M.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: INDICO2017/CUENTA097
Fecha de inicio-fin: 03/04/2017 - 01/11/2017 **Duración:** 6 meses - 29 días
Cuantía total: 445 €
- 31** **Nombre del proyecto:** La innovación, el desarrollo y el marketing aplicado a alimentos.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Brugarolas, M.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: INNOVA2016/11
Fecha de inicio-fin: 01/03/2016 - 31/01/2017 **Duración:** 11 meses
Cuantía total: 500 €
- 32** **Nombre del proyecto:** Conoce los nuevos alimentos.
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: INNOVA+UMH/INNOVA2016/FECITELX16
Fecha de inicio-fin: 01/03/2016 - 30/01/2017 **Duración:** 10 meses - 30 días
Cuantía total: 500 €
- 33** **Nombre del proyecto:** Conoce los nuevos alimentos.
Ámbito geográfico: Nacional
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: INNOVA+UMH/INNOVA2016/FECITELX16
Fecha de inicio-fin: 01/03/2016 - 30/01/2017 **Duración:** 10 meses - 30 días
- 34** **Nombre del proyecto:** Ayuda difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación 2016 - José Ángel Pérez Álvarez
Ámbito geográfico: Nacional
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: JS0025VF

Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2016

Duración: 1 año

35 Nombre del proyecto: Estrategias tecnológicas para la elaboración de productos cárnicos bajos en sodio.

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: INNOVA+2016-DIVULGA/001

Fecha de inicio-fin: 01/02/2016 - 21/07/2016

Duración: 5 meses - 21 días

36 Nombre del proyecto: La Innovación, el desarrollo y el marketing aplicados a alimentos.

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: INNOVA+UMH-INNOVA2015/18

Fecha de inicio-fin: 21/05/2015 - 30/01/2016

Duración: 8 meses - 10 días

37 Nombre del proyecto: Ayuda difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación 2015 - José Ángel Pérez Álvarez

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: JS0024VF

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

Duración: 1 año

38 Nombre del proyecto: Jornadas sectoriales universidad empresa.

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

CONSELLERIA DE EDUCACION **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: AYUDAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA INVESTIGACION CIENTIFICA, EL DESARROLLO TECNOLOGICO Y LAIPPC/2015/028

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

Duración: 1 año

Cuantía total: 5.092 €

39 Nombre del proyecto: Todos hacemos Ciencia y Tecnología. Feria en Elche.

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Resto (no es Director)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Borrás, F.

Nº de investigadores/as: 30

Entidad/es financiadora/s:

FUNDACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros



Nombre del programa: FECYT: AYUDAS PARA EL PROGRAMA DE CULTURA CIENTÍFICA Y DE LA INNOVACIÓN 2014\FCT-14-9230

Fecha de inicio-fin: 01/09/2014 - 30/10/2015

Duración: 1 año - 1 mes - 30 días

Cuantía total: 20.000 €

40 Nombre del proyecto: El color de los alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: INNOVA+2015-DIVULGA/043

Fecha de inicio-fin: 02/02/2015 - 27/07/2015

Duración: 5 meses - 26 días

41 Nombre del proyecto: "Charla 1: Alimentos y Bienestar (Campus HABITAT5U).

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: INNOVA+UMH-INNOVA2015/FECITELX18

Fecha de inicio-fin: 01/03/2015 - 30/05/2015

Duración: 2 meses - 30 días

42 Nombre del proyecto: La Innovación, el desarrollo y el marketing aplicados a alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: INNOVA2014/18

Fecha de inicio-fin: 01/03/2014 - 28/02/2015

Duración: 1 año

43 Nombre del proyecto: Presentación de TECNIT: Programa de Doctorado en Tecnologías Industriales y de Telecomunicación

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: DIVULGA2014-037

Fecha de inicio-fin: 02/02/2014 - 28/02/2015

Duración: 1 año - 27 días

44 Nombre del proyecto: El valor universal excepcional de los oasis de palmeras. Una reflexión desde el palmeral de Elche

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 1

Nombre del programa: INNOVA+2014-DIVULGA/025

Fecha de inicio-fin: 02/02/2014 - 04/06/2014

Duración: 4 meses - 3 días

45 Nombre del proyecto: Ayuda para proyectos de difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:



UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: JS0/021/VF

Fecha de inicio-fin: 03/10/2013 - 31/12/2013

Duración: 2 meses - 29 días

46 Nombre del proyecto: Plan DIVULGA. INNOVADOCUMH-DIVULGA2013/11

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: INNOVADOCUMH-DIVULGA2013/11

Fecha de inicio-fin: 20/02/2013 - 30/11/2013

Duración: 9 meses - 9 días

47 Nombre del proyecto: CONTRATO PARA AL REALIZACION DEL PROYECTO DE INVESTIGACION TITULADO "ESTUDIO DE LA INCORPORACION EN ALIMENTOS DE INGREDIENTES FUNCIONALES Y PRINCIPIOS BIOACTIVOS CON EFECTO EN LA REGULACION DEL PESO CORPORAL"

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Resto (no es Director)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sendra, E.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

BTSA, BIOTECNOLOGIAS APLICADAS SL

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: BTSA1.08I

Fecha de inicio-fin: 01/02/2008 - 31/01/2012

Duración: 4 años

Cuantía total: 91.400 €

48 Nombre del proyecto: REVALORIZACION DE LOS SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DEL DÁTIL (PHOENIX DACTYLIFERA L.) PARA LA OBTENCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y SU APLICACION A ALIMENTOS TRADICIONALES DE TUNEZ Y ESPAÑA

Ámbito geográfico: Nacional

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: A/030696/10

Fecha de inicio-fin: 27/01/2011 - 26/01/2012

Duración: 1 año

49 Nombre del proyecto: CONTRATO PARA LA REALIZACION DEL PROYECTO DE INVESTIGACION TITULADO "APLICACION DE FIBRAS DIETETICAS INGREDIENTES FUNCIONALES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS CON EFECTO EN EL CONTROL DEL PESO CORPORAL EN PRODUCTOS CARNICOS"

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

ELPOZO ALIMENTACION SA

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: ELPOZO1.08I

Fecha de inicio-fin: 15/02/2008 - 01/06/2011

Duración: 3 años - 3 meses - 16 días

Cuantía total: 71.000 €



- 50** **Nombre del proyecto:** ACTIVIDAD ANTI-LISTERIA DE EXTRACTOS Y ACEITES ESENCIALES DE PLANTAS DE EGIPTO: APLICACION EN ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Nacional
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: A/023437/09
Fecha de inicio-fin: 17/01/2010 - 16/01/2011 **Duración:** 1 año
- 51** **Nombre del proyecto:** REVALORIZACION DE LOS SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DEL DATIL (PHOENIX DACTYLIFERA L.) PARA LA OBTENCION DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y SU APLICACION A ALIMENTOS TRADICIONALES DE TUNEZ Y ESPAÑA
Ámbito geográfico: Nacional
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: A/025097/09
Fecha de inicio-fin: 17/01/2010 - 16/01/2011 **Duración:** 1 año
- 52** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE DE LAS PLANTAS MEDICINALES DE ORIGEN MARROQUI Y APLICACION EN LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Nacional
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: A/016296/08
Fecha de inicio-fin: 10/01/2009 - 09/01/2010 **Duración:** 1 año
- 53** **Nombre del proyecto:** ACTIVIDAD ANTILISTERIA DE EXTRACTOS Y ACEITES ESENCIALES DE PLANTAS DE EGIPTO: APLICACION EN ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Nacional
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: A/016198/08
Fecha de inicio-fin: 10/01/2009 - 09/01/2010 **Duración:** 1 año
- 54** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE DE LAS PLANTAS MEDICINALES DE ORIGEN MARROQUÍ Y APLICACIÓN EN LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Nacional
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros



Nombre del programa: A/9934/07

Fecha de inicio-fin: 16/01/2008 - 15/01/2009

Duración: 1 año

55 Nombre del proyecto: GRUPO DE DR. JOSE ANGEL PEREZ ALVAREZ

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

CONSELLERIA DE EMPRESA, UNIVERSIDAD Y CIENCIA

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: AYUDAS PARA LA CONSTITUCIÓN DE UNA RED DE GRUPOS Y CENTROS DE INVESTIGACIÓN PARA ATENARVIV/2007/043

Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 31/12/2008

Duración: 2 años

Cuantía total: 21.995 €

56 Nombre del proyecto: ADDENDA AL CONTRATO PARA LA REALIZACION DEL PROYECTO DE INVESTIGACION TITULADO "APLICACION DE FIBRAS DIETETICAS INGREDIENTES FUNCIONALES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS CON EFECTO EN EL CONTROL DEL PESO CORPORAL EN PRODUCTOS CARNICOS"

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

ELPOZO ALIMENTACION SA

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: ELPOZO2.08D

Fecha de inicio-fin: 07/03/2008 - 06/09/2008

Duración: 6 meses

Cuantía total: 14.000 €

57 Nombre del proyecto: UTILIZACIÓN DE LAS ATMÓSFERAS ENRIQUECIDAS EN CO2 COADYUVADAS POR FRÍO PARA LA MEJORA DE LA CONSERVACIÓN DEL DÁTIL CV. DEGLET NOUR

Ámbito geográfico: Internacional

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: A/6717/06

Fecha de inicio-fin: 12/01/2007 - 08/02/2008

Duración: 1 año - 28 días

Cuantía total: 2.600 €

58 Nombre del proyecto: REVALORIZACION DE SUBPRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS DE ZUMOS DE CITRICOS: UTILIZACION DE LA FIBRA Y DE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 7

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSELLERIA DE CULTURA, EDUCACIÓN Y DEPORTE

Tipo de entidad: Organismo, Otros**Nombre del programa:** AYUDAS Y BECAS PARA EL FOMENTO DE LA INVESTIGACION CIENTIFICA Y EL DESARROLLO TECNOLOGICO \GV04B/679**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2004 - 31/12/2005**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 12.885 €**59 Nombre del proyecto:** RECYCLING HORTICULTURAL WASTES TO PRODUCE PATHOGEN SUPPRESSANT COMPOSTS FOR SUSTAINABLE VEGETABLE CROP PRODUCTION**Ámbito geográfico:** Internacional**Grado de contribución:** Director**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pérez-Alvarez, J.A.**Nº de investigadores/as:** 13**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION EUROPEA

Tipo de entidad: Organismo, Otros**Nombre del programa:** QLK5-CT-2001-01458**Fecha de inicio-fin:** 01/03/2002 - 28/02/2005**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 150.199,5 €**60 Nombre del proyecto:** AYUDA COMPLEMENTARIA PARA EL PROYECTO EUROPEO "RECYCLING HORTICULTURAL WASTES TO PRODUCE PATHOGEN SUPPRESSANT COMPOSTS FOR SUSTAINABLE VEGETABLE CROP PRODUCTION" (QLRT-2000-01458)**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Director**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pérez-Alvarez, J.A.**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Tipo de entidad: Organismo, Otros**Nombre del programa:** ACCIONES ESPECIALES DEL PLAN NACIONAL DE I+D+I\AGL2001-5426-E/AGR**Fecha de inicio-fin:** 16/04/2003 - 03/01/2005**Duración:** 1 año - 8 meses - 18 días**Cuantía total:** 27.800 €**61 Nombre del proyecto:** MEJORA DE LA CALIDAD Y GARANTIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA CARNE DE AVESTRUZ**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Resto (no es Director)**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sayas-Barberá, M.E.**Entidad/es financiadora/s:**

CONSELLERIA DE INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD

Tipo de entidad: Organismo, Otros**Nombre del programa:** CONVOCATORIA DE AYUDAS PARA PROYECTOS DE I+D DEL EJERCICIO 2002.\CTIDIB/2002/31**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2002 - 31/12/2003**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 28.051,72 €**62 Nombre del proyecto:** UTILIZACION DE SUBPRODUCTOS CITRICOLAS: APROVECHAMIENTO EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS Y LACTEOS**Ámbito geográfico:** Nacional



Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Entidad/es financiadora/s:

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: AYUDAS PARA PROYECTOS DE I+D AGRARIO\GV-CAPA00-07

Fecha de inicio-fin: 03/08/2000 - 31/12/2003

Duración: 3 años - 4 meses - 29 días

Cuantía total: 64.788 €

63 Nombre del proyecto: ORGANIZACION DEL II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Resto (no es Director)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Castillo, S.

Entidad/es financiadora/s:

PRESIDENCIA DE LA GENERALITAT

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: SOLICITUD AYUDAS PARA ACCIONES ESPECIALES DE I+D PARA EL EJERCICIO 2003\CTIAE/B/03/20

Fecha de inicio-fin: 01/01/2003 - 30/09/2003

Duración: 9 meses

Cuantía total: 8.000 €

64 Nombre del proyecto: AREA YIELD IMPROVEMENT IN THE FABRICATION OF LEATHER, ENHANCING LEATHER CHARACTERISTICS AND DIMINISHING ENVIRONMENTAL IMPACT

Ámbito geográfico: Internacional

Grado de contribución: Resto (no es Director)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Frutos, M.J.

Entidad/es financiadora/s:

COMISION EUROPEA

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: G1ST-CT-2001-50063

Fecha de inicio-fin: 01/08/2001 - 01/08/2003

Duración: 2 años - 1 día

Cuantía total: 296.500 €

65 Nombre del proyecto: CARTERA DE DOCUMENTACION DEL II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Resto (no es Director)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Castillo, S.

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGRARIA Y ALIMENTARIA

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: ACCIONES ESPECIALES EN EL MARCO DE LAS ACCIONES ESTRATEGICAS DEL P.N. I+D+I 2000-2003, GESTVAE00-101

Fecha de inicio-fin: 01/05/2003 - 06/06/2003

Duración: 1 mes - 6 días

Cuantía total: 4.950 €

66 Nombre del proyecto: Transformación y conservación de productos cárnicos y sus derivados (Ayudas a G.I.)

Ámbito geográfico: Otros

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Perez Alvarez, Jose Angel

**Entidad/es financiadora/s:**DIRECCION GENERAL DE ENSEÑANZAS
UNIVERSITARIAS E INVESTIGACION**Tipo de entidad:** Organismo, Otros**Nombre del programa:** AYUDAS Y BECAS PARA EL FOMENTO DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y EL DESARROLLO TECNOLÓGICO E\GR00-110**Fecha de inicio-fin:** 19/09/2000 - 30/11/2000**Duración:** 2 meses - 12 días**Cuantía total:** 4.808,1 €**Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas**

- 1** **Nombre del proyecto:** Adenda al contrato de asesoramiento y asistencia técnica para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en los establecimientos de Musgrave España -Dialprix, Dicost, Cash&Carry y Dialsur-, así como en la Central Logística de Elche y la Plataforma Logística de Mercalicante
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Valverde, J.M.
Nº de investigadores/as: 14
Nombre del programa: MUSGRAVE1.23D
Fecha de inicio: 06/09/2023 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 58.400 €
- 2** **Nombre del proyecto:** Contrato de Asesoramiento y Asistencia Técnica para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en los establecimientos de Musgrave España -Dialprix, Dicost, Cash&Carry y Dialsur-, así como en la Central Logística de Elche y la Plataforma Logística de Mercalicante
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Valverde, J.M.
Nº de investigadores/as: 14
Nombre del programa: MUSGRAVE2.22A
Fecha de inicio: 07/09/2022 **Duración:** 11 meses - 29 días
Cuantía total: 54.400 €
- 3** **Nombre del proyecto:** Adenda al Contrato de Asesoramiento y Asistencia Técnica para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en los establecimientos de Musgrave España-Dialprix, Dicost, Cash & Carry y Dialsur, así como en la Central logística de Elche y la Plataforma logística de Mercalicante
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 14
Nombre del programa: MUSGRAVE1.22D
Fecha de inicio: 13/07/2022 **Duración:** 1 mes - 24 días
- 4** **Nombre del proyecto:** Contrato de Asesoramiento y Asistencia Técnica para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en los establecimientos de Musgrave España-Dialprix, Dicost, Cash & Carry y Dialsur, así como en la Central logística de Elche y la Plataforma logística de Mercalicante.
Ámbito geográfico: Nacional



Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 14

Nombre del programa: MUSGRAVE1.21A

Fecha de inicio: 22/11/2021

Duración: 9 meses - 14 días

Cuantía total: 52.400 €

- 5 Nombre del proyecto:** (860/20) Realización de ensayos a escala laboratorio de viabilidad científico-tecnológica de un proceso de secado mediante pruebas de atomización (spray-dryer) de un caldo de cultivo

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

SYMBORG S.L.U.

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: 2020/0000000286

Fecha de inicio: 22/10/2020

Cuantía total: 398,52 €

- 6 Nombre del proyecto:** Contrato para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en varios establecimientos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Resto (no es Director)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carbonell-Barrachina, A.A.

Nº de investigadores/as: 13

Nombre del programa: MUSGRAVE1.20A

Fecha de inicio: 28/07/2020

Duración: 1 año - 1 mes - 9 días

Cuantía total: 44.000 €

- 7 Nombre del proyecto:** Contrato para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en varios establecimientos

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Resto (no es Director)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Valverde, J.M.

Nº de investigadores/as: 14

Nombre del programa: MUSGRAVE2.19A

Fecha de inicio: 27/11/2019

Duración: 9 meses - 9 días

Cuantía total: 44.000 €

- 8 Nombre del proyecto:** Contrato para la implantación y mantenimiento del plan de higiene de los centros Dialprix, Dicost y Dialsur Cash&Carry

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Resto (no es Director)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Romero Moraleda, G.

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

MUSGRAVE ESPAÑA, S.A.U.

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: MUSGRAVE1.18A

Fecha de inicio: 30/07/2018

Duración: 1 año - 1 mes - 7 días



Cuantía total: 40.800 €

- 9** **Nombre del proyecto:** Contrato de asesoramiento y asistencia técnica para la implantación y mantenimiento del plan de higiene de los centros Dialprix, Dicost y Dialsur Cash&Carry
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
MUSGRAVE ESPAÑA, S.A.U. **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: MUSGRAVE2.17A
Fecha de inicio: 16/11/2017 **Duración:** 9 meses - 20 días
Cuantía total: 40.800 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Contrato de asesoramiento y asistencia técnica a fin de garantizar la calidad y seguridad de los productos "Cuatro Estaciones" y "Dialsur" en el mercado
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Valero, D.
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
MUSGRAVE ESPAÑA SAU **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: MUSGRAVE1.16A
Fecha de inicio: 25/07/2016 **Duración:** 11 meses - 12 días
Cuantía total: 61.625 €
- 11** **Nombre del proyecto:** (807/15) Análisis de la capacidad antioxidante y antimicrobiana de una mezcla de ácido acético de grado alimento (vinagre comercial)
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
INNOFOOD I+D+I SL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: SER\6772
Fecha de inicio: 09/12/2015
Cuantía total: 500 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Contrato de asesoramiento y asistencia técnica a fin de garantizar la calidad la calidad y seguridad de los productos "Cuatro Estaciones" y "Dialsur" en el mercado
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carbonell-Barrachina, A.A.
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
MUSGRAVE ESPAÑA SAU **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: MUSGRAVE1.15A
Fecha de inicio: 23/02/2015 **Duración:** 1 año - 9 días
Cuantía total: 48.000 €



13 Nombre del proyecto: Contrato de asesoramiento y asistencia técnica a fin de garantizar la calidad y seguridad de los productos "Cuatro Estaciones" y "Dialsur" en el mercado

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Resto (no es Director)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Romero Moraleda, G.

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MUSGRAVE ESPAÑA SAU

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: MUSGRAVE1.14A

Fecha de inicio: 10/04/2014

Duración: 10 meses - 24 días

Cuantía total: 48.000 €

14 Nombre del proyecto: Contrato de asesoramiento y asistencia técnica en el marco del proyecto BIOAVANT: Desarrollo Tecnológico de nuevos Biocomposites Avanzados. Año III

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

ASOCIACION DE INVESTIGACION DE LA INDUSTRIA TEXTIL (AITEK)

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: AITEK1.14A

Fecha de inicio: 25/03/2014

Duración: 9 meses - 7 días

Cuantía total: 16.461,4 €

15 Nombre del proyecto: Estudio bibliográfico y analítico de propiedades físicas

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

DISVET SAE SL

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: AGR\3683

Fecha de inicio: 10/12/2013

Cuantía total: 450 €

16 Nombre del proyecto: Análisis de compuestos volátiles de distintos aceites esenciales de uso en alimentación animal

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Director

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

DISVET SAE SL

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Nombre del programa: AGR\3684

Fecha de inicio: 10/12/2013

Cuantía total: 4.500 €



- 17 Nombre del proyecto:** Contrato de asesoramiento y asistencia técnica a fin de garantizar la calidad y seguridad de los productos "Cuatro Estaciones" y "Dialsur" en el mercado
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
MUSGRAVE ESPAÑA SAU **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: MUSGRAVE1.13A
Fecha de inicio: 04/03/2013 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 48.000 €
- 18 Nombre del proyecto:** Análisis bromatológicos, fisicoquímicos químicos y físicos de frutas tropicales colombianas en el mercado español
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
JAIRO HUMBERTO LOPEZ VARGAS **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: AGR\2914
Fecha de inicio: 28/06/2012
Cuantía total: 4.000 €
- 19 Nombre del proyecto:** Contrato de asesoramiento y asistencia técnica a fin de garantizar la calidad y seguridad de los productos "Cuatro Estaciones" y "Dialsur"
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Zapata Coll, Pedro Javier
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
MUSGRAVE ESPAÑA SAU **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: MUSGRAVE1.12A
Fecha de inicio: 20/02/2012 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 48.000 €
- 20 Nombre del proyecto:** ADDENDA AL CONTRATO DE ASESORAMIENTO Y ASISTENCIA TECNICA A FIN DE GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS "CUATRO ESTACIONES" Y "DIALSUR"
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carbonell-Barrachina, A.A.
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
MUSGRAVE ESPAÑA SAU **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: MUSGRAVE1.11D
Fecha de inicio: 17/02/2011 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 48.000 €



- 21** **Nombre del proyecto:** CONTRATO DE ASESORAMIENTO Y ASISTENCIA TECNICA A FIN DE GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS "CUATRO ESTACIONES" Y "DIALSUR"
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carbonell-Barrachina, A.A.
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:
MUSGRAVE ESPAÑA SAU **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: MUSGRAVE1.10A
Fecha de inicio: 17/11/2010 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 12.000 €
- 22** **Nombre del proyecto:** ANALISIS VARIOS DE FRUTAS (NISPEROS, NARANJA, GRANADA, MANDARINA Y LIMON) PRESENTES EN EL MERCADO ESPAÑOL
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
INNOFOOD I+D+I SL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: AGR\1779
Fecha de inicio: 25/06/2009
Cuantía total: 4.500 €
- 23** **Nombre del proyecto:** ANALISIS DE TEXTURA ASI COMO LOS PARAMETROS DE COLOR OBJETIVOS, UTILIZANDO EL SOLIDO DE COLOR CIELAB
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
INNOFOOD I+D+I SL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: AGR\1675
Fecha de inicio: 06/05/2009
Cuantía total: 650 €
- 24** **Nombre del proyecto:** CONTRATO PARA LA REALIZACION DEL TRABAJO "APOYO TECNOLOGICO A LA FUNCIONALIZACION DE PLATOS PREPARADOS"
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carbonell-Barrachina, A.A.
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
CONSERVAS FREDO SA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: FREDO1.08T
Fecha de inicio: 11/04/2008 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 20.000 €



- 25** **Nombre del proyecto:** ELABORACION Y PRESENTACION DE UN DICTAMEN CIENTIFICO TECNICO, EN TIEMPO Y FORMA, RELACIONADO CON EL PROCESO DE ELABORACION DE LAS SALAZONES DE PESCADO
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
COMPañIA SALINERA SALINS IBERICA SL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: AGR\1340
Fecha de inicio: 14/03/2008
Cuantía total: 3.000 €
- 26** **Nombre del proyecto:** ASISTENCIA TECNICA EN EL AREA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Entidad/es financiadora/s:
INNOFOOD I+D+I SL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: INNOFOOD2.06A
Fecha de inicio: 29/12/2006 **Duración:** 11 meses - 3 días
Cuantía total: 4.807 €
- 27** **Nombre del proyecto:** ASESORAMIENTO CIENTIFICO-TECNOLOGICO SOBRE LA APLICACION DE EXTRACTOS VEGETALES EN PRODUCTOS CARNICOS
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
PRODUCTOS SUR SA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: PROSUR1.06A
Fecha de inicio: 03/03/2006 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 3.300 €
- 28** **Nombre del proyecto:** CARACTERIZACION COMPLETA DE UN PRODUCTO CARNICO TIPICO DE LES ILLES BALEARS, DENOMINADO EL CAMAYOT
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
INNOFOOD I+D+I SL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: AGR\575
Fecha de inicio: 16/02/2005
Cuantía total: 700 €



- 29** **Nombre del proyecto:** CARACTERIZACION COMPLETA DE PRODUCTO CARNICO TIPICO DE LES ILLES BALEARS, DENOMINADA "CARN Y XULLA"
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
INNOFOOD I+D+I SL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: AGR\576
Fecha de inicio: 16/02/2005
Cuantía total: 700 €
- 30** **Nombre del proyecto:** ANALITICA DE LA OXIDACION DE DIVERSOS FRUTOS SECOS Y CARACTERIZACION DE LOS MISMOS CONSERVADOS A DIFERENTES TEMPERATURAS Y CONDICIONES LUMINICAS
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
INNOFOOD I+D+I SL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: AGR\554
Fecha de inicio: 10/02/2005
Cuantía total: 400 €
- 31** **Nombre del proyecto:** ESTUDIOS COMPARATIVOS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
INNOFOOD I+D+I SL **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: INNOFOOD2.04A
Fecha de inicio: 30/07/2004 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 0 €
- 32** **Nombre del proyecto:** COMPARACION DE RESULTADOS DEL RECuento DE COLONIAS AEROBIAS Y ENTEROBACTERIAS EN CANALES DE PORCINO, VACUNO Y BOVINO OBTENIDO POR METODOS DE CONTACTO CON PLACAS PETRIFILM , METODO DE HISOPADO Y METODO DESTRUCTIVO
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pérez-Alvarez, J.A.
Entidad/es financiadora/s:
3M ESPAÑA SA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Nombre del programa: 3M1.03I
Fecha de inicio: 17/06/2003 **Duración:** 4 meses - 14 días
Cuantía total: 7.000 €



Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE ALMIDON A PARTIR DE CHUFA (CYPERUS ESCULENTUS) Y DE SUBPRODUCTOS DE LA CHUFA PARA USO ALIMENTARIO Y PARA LA FABRICACION DE PLASTICOS
Inventores/autores/obtentores: Sánchez-Zapata, E; Fuentes Zaragoza, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Viuda, M.
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE
Cód. de referencia/registro: 201230883
Fecha de registro: 07/06/2012
Fecha de concesión: 29/09/2014
Patente española: Si
C. Autón./Reg. de explotación: España
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Licencia de explotación: Contrato de Licencia de Know-how para la obtención y el desarrollo de fibras dietéticas sin gluten
Inventores/autores/obtentores: Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sánchez-Zapata, E
Cód. de referencia/registro: GLUTENFREE1.13ET
Fecha de registro: 27/03/2013
Licencias: Si
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Empresa de Base Tecnológica: Contrato de Licencia de Know-how para la obtención y el desarrollo de fibras dietéticas sin gluten
Inventores/autores/obtentores: Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sánchez-Zapata, E
Cód. de referencia/registro: GLUTENFREE1.13ET
Fecha de registro: 27/03/2013
Licencias: Si
- 4 Título propiedad industrial registrada:** METODO PARA DETERMINAR LA SUSCEPTIBILIDAD DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE ORIGEN VEGETAL A DESARROLLAR EL DEFECTO DE RAJADO
Inventores/autores/obtentores: Marin Martin, Francisco Ramon; Frutos Fernandez, Maria Jose; Perez Alvarez, Jose Angel; Castellanos Nueda, M^a Eugenia; Esteban Lefler, Maria Dolores; Sanchez Barbie, Angel
Entidad titular de derechos: Universidad Miguel Hernández
Cód. de referencia/registro: P200201171
Fecha de registro: 22/05/2002



Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Botella Martínez, C.M.; Fernández-López, J.; Ferreira, I; Leite, A; Vasconcelos, L.; Domínguez, R; Pérez-Alvarez, J.A.; Teixeira, A; Viuda, M. Alheiras with animal fat replacement: application of a gelled emulsion based on hemp oil (*Cannabis sativa* L.) and buckwheat. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. 249, pp. 2273 - 2285. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-023-04295-w>>. ISSN 1438-2377

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

Posición de firma: 7

Nº total de autores: 9
- 2** Vargas-Sánchez, R.D.; Torres-Martínez, B.M.; Huerta-Leidenz, N.; Ibarra-Arias F.J.; Fernández-López, J.; Torrescano-Urrutia, G.R.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sánchez-Escalante, A. Antioxidant and Antibacterial Effect of *Agaricus brasiliensis* Extract on Raw and Cooked Pork Patties during Storage. *AGRICULTURE-BASEL*. 13, 346, pp. 1 - 13. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/agriculture13020346>>. ISSN 2077-0472

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

Posición de firma: 7

Nº total de autores: 8 **Autor de correspondencia:** Si
- 3** Sirini, N; Stegmayer, M; Ruiz, M.J.; Cuffia, F; Rossler, E; Otero, J; Soto, L; Lorenzo, J.M; Pérez-Alvarez, J.A.; Rosmini, M; Frizzo, L. Applicability of the probiotic *Lactiplantibacillus plantarum* BFL as an adjunct culture in a dry fermented sausage. *MEAT SCIENCE*. 200,109166, pp. 1 - 11. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109166>>. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

Posición de firma: 9

Nº total de autores: 11
- 4** Botella Martínez, C.M.; Muñoz-Tebar, N.; Lucas Gonzalez, R.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Assessment of chemical, physicochemical and sensorial properties of low-sodium beef burgers formulated with different mushroom flours. *FOODS*. 12:3591, pp. 1 - 15. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods12193591>>. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6
- 5** Munekata Pes; Chaves-López C; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Lorenzo Jm. Autochthonous starter cultures in cheese production- A review. *FOOD REVIEWS INTERNATIONAL*. 39(8), pp. 5886 - 5904. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2097691>>. ISSN 8755-9129

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

Posición de firma: 6

Nº total de autores: 7

- 6** Fernández-López, J.; Ponce Martínez, A.J.; Rodríguez Parraga, J.; Solivella-Poveda, A.M.; Fernandez-Lopez, J.A.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A. Beetroot juices as colorant in plant-based minced meat analogues: Color, betalain composition and antioxidant activity as affected by juice type. *FOOD BIOSCIENCE*. 56, 103156, pp. 1 - 10. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103156>>. ISSN 2212-4292
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
Nº total de autores: 7
- 7** Garrido-Cruz, J.L; Totosaus, A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Cortés- Barberena, E.; Pérez-Chabela, L. Bioactivity of pomegranate (*Punica granatum L.*) peels flour to improve probiotics viability in micro co-encapsulation by ionic gelation. *FOOD BIOTECHNOLOGY*. 12345, pp. 1 - 30. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1080/08905436.2023.2269256>>. ISSN 0890-5436
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
- 8** Lucas Gonzalez, R.; Sayas-Barberá, M.E.; Lorenzo, J.M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Changes in bioactive compounds present in beef burgers formulated with walnut oil gelled emulsion as a fat substitute during in vitro gastrointestinal digestion. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*. 103 (13), pp. 6473 - 6482. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1002/jsfa.12725>>. ISSN 0022-5142
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6
- 9** Cerrón-Mercado, F.; Pérez-Alvarez, J.A.; Nolazco-Cama, D.; Salva-Ruiz, B.; Tellez-Monzon, L.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Chemical composition, antioxidant and antibacterial activities of essential oil obtained from chincho (*Tagetes elliptica Sm*) leaves grown in the Peruvian Andes. *FOODS*. 12, 894, pp. 1 - 13. 2023. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 8
- 10** Botella Martinez, C.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Chia and hemp oils-based gelled emulsions as replacers of pork backfat in burgers: effect on lipid profile, technological attributes and oxidation stability during frozen storage. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 58, pp. 3234 - 3243. 2023. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5
- 11** Nuria Muñoz Tebar; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Chitosan Edible Films and Coatings with Added Bioactive Compounds: Antibacterial and Antioxidant Properties and Their Application to Food Products: A review. *POLYMERS*. 15, 396, pp. 1 - 30. 2023. ISSN 2073-4360
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 4
- 12** Delgado-Ospina, J.; Expósito, L.; Molina-Hernandez, J.B.; Pérez-Alvarez, J.A.; Martuscelli, M; Chaves-Lopez, C. Cocoa shell infusion; a promising application for added value beverages based on cocoa's production coproducts. *FOODS*. 12, 2442, pp. 1 - 23. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods12132442>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6



- 13** Leite A.; Vasconcelos L.; Ferreira I.; Dominguez R.; Pateiro M.; Rodrigues S.; Pereira E.; Campagnol P.; Pérez-Alvarez, J.A.; Lorenzo J.M.; Teixeira, A. Did the addition of olive cake in the finishing diet of Bísaro pigs affect the volatile compounds and sensory characteristics of dry-cured loin and dry-cured çachaço??. *FOODS*. 12, 2499, pp. 1 - 17. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods12132499>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 9
Nº total de autores: 11
- 14** Pérez-Alvarez, J.A.; Muñoz-Bas, C.M.; Candela-Salvador, L.; Sanchiz-Sansano, A.; Muñoz-Tébar, N; Botella Martínez, C.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Fernández-López, J. EL DÁTIL FRESCO ESPAÑOL, UN CULTIVO EMERGENTE. *TECNIFOOD*. 146, pp. 1 - 5. 2023. Disponible en Internet en: <<https://techpress.es/noticias/datil-fresco-espanol-cultivo-emergente>>. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 10
- 15** Botella Martínez, C.M.; Ponce-Martínez, A; Rodríguez-Párraga, J.; Solivella-Poveda, A. M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. El zumo de remolacha como colorante en el desarrollo de análogos cárnicos. *ALIMENTARIA*. 540, pp. 98 - 105. 2023. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 7
- 16** Argote-Vega, F.; Suarez-Montenegro, Z.; Hurtado-Benavides, A.; Arteaga-Cabrera, E.; López-Suárez, A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Chávez-López, C. Evaluación de la actividad inhibitoria de aceites esenciales contra bacterias patógenas presentes en trucha arcoiris (*Oncorhynchus mykiss*) responsables de enfermedades transmitidas por alimentos. *REVISTA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS*. 21, pp. 1 - 14. 2023. ISSN 1853-8665
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 7
- 17** Botella Martínez, C.M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Healthier Oils: A New Scope in the Development of Functional Meat and Dairy Products: A Review. *BIOMOLECULES*. 13: 778, pp. 1 - 30. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/biom13050778>>. ISSN 2218-273X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 6 **Autor de correspondencia:** Si
- 18** Muñoz Bas, C.M.; Muñoz-Tebár, N; Candela Salvador, L.; Pérez-Alvarez, J.A.; Lorenzo, J.M.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Quality Characteristics of Fresh Date Palm Fruits of Medjoul and Confitera cv. from the Southeast of Spain (Elche Palm Grove). *FOODS*. 12, 2659, pp. 1 - 14. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods12142659>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 7
- 19** Muñoz-Tebar, N; Viuda, M.; Lorenzo, J.M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Strategies for the valorization of date fruit and its coproducts: A new ingredient in the development of value-added foods. *FOODS*. 12, 1456, pp. 1 - 19. 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods12071456>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5

**Nº total de autores: 5****Autor de correspondencia: Si**

- 20** Sirini, N.; Munekata, P.E.S.; Lorenzo, J.M.; Stegmayer, M.A.; Pateiro, M; Pérez-Alvarez, J.A.; Sepúlveda-Becker, N.; Sosa-Morales, M.E.; Teixeira, A.; Fernández-López, J.; Frizzo, L.; Rosmini, M. Development of healthier and functional dry fermented sausages: Present and future. *FOODS*. 16437, pp. 1 - 12. 2022. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Nº total de autores:** 12

- 21** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Obón, C.; Muñoz-Bas, C; Candela-Salvador, L; Andréu-Rodríguez, J.; Mayor-Martínez, D; Sánchez-Martínez, M.A; Fernández-Rodríguez, L.M. Aplicación de alpicoz y dátil ilicitano en la elaboración de salsas a base de bebidas lácteas fermentadas. *TECNIFOOD*. 142, pp. 106 - 108. 2022. ISSN 1138-9028

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 9**Autor de correspondencia:** Si

- 22** Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Biological, Nutritive, Functional and Healthy Potential of Date Palm Fruit (*Phoenix dactylifera* L.): Current Research and Future Prospects. *AGRONOMY-BASEL*. 12, 876, pp. 1 - 29. 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2073-4395/12/4/876/pdf>>. ISSN 2073-4395

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 5

- 23** Cerrón-Mercado, F.G.; Salvá-Ruiz, B.K.; Nolazco-Cama, D.; Espinoza-Silva, C.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Box-Behnken design as tool for the optimization of chincho (*Tagetes elliptica* Sm.) essential oil nanoparticles through ionic gelation. *GELS*. 141, pp. 1 - 11. 2022. ISSN 2310-2861

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Nº total de autores:** 7

- 24** Botella Martínez, Carmen Maria; Viuda, M.; Fernandez-Lopez J.A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Development of plant-based burgers using gelled emulsions as fat source and beetroot juice as colorant: Effects on chemical, physicochemical, appearance and sensory characteristics. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 172 11193, pp. 1 - 11. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114193>>. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 5

- 25** Francis Cerrón-Mercado; Botella Martínez, Carmen Maria; Bettit K. Salvá-Ruiz; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Effect of Gelled Emulsions Elaborated with Soybean Oil, Maca (*Lepidium meyenii*) Flour, and Chincho (*Tagetes elliptica* Sm.) Essential Oil upon Animal Fat Substitution in Beef Burgers. *FOODS*. 11, 2198, pp. 1 - 16. 2022. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Nº total de autores:** 6

- 26** N. Sirini; Lucas Gonzalez, Raquel; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; L.S. Frizzo; M.L. Signorini; M.V. Zbrun; M.R. Rosmini. Effect of probiotic *Lactiplantibacillus plantarum* and chestnut flour (*Castanea sativa* mill) on microbiological and physicochemical characteristics of dry-cured sausages during storage. *MEAT SCIENCE*. 184, 10869, pp. 1 - 10. 2022. ISSN 0309-1740



Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 9

Tipo de soporte: Revista

- 27** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Botella Martinez, Carmen Maria; Cerroón-Mercado F.G.; Mateo-Pastor, L.; Candela-Salvador, L; Muñoz-Bas, C.; Andréu-Rodríguez, J.; Obón, C.; Fernández-Rodríguez, L.M.; Mayor-Martínez, D.; Sánchez-Martínez, M.A.; Fernández-López, J.El dátil es mucho mas que azúcar. *TECNIFOOD*. 141, pp. 48 - 51. 2022. ISSN 1138-9028

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 15

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: Si

- 28** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.El dátil y los palmerales españoles. Los grandes desconocidos. *ACTA CIENTIFICA Y TECNOLOGICA*. 31, pp. 22 - 30. 2022. ISSN 1575-7951

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 6

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: Si

- 29** Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J.Estudio para el desarrollo de un nuevo ingrediente alimenatrio "harina de caqui" a partir de la valorización de los coproductos generados durante su industrialización. *ALIMENTARIA*. 531, pp. 98 - 105. 2022. ISSN 0300-5755

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 4

Tipo de soporte: Revista

- 30** Botella Martinez, Carmen Maria; Gea-Quesada, A; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M.Improving the lipid profile of beef burgers added with chia oil (*Salvia hispanica* L.) or hemp oil (*Cannabis sativa* L.) gelled emulsions as partial animal fat replacers. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 161 113416, pp. 1 - 9. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113416>>. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6

Tipo de soporte: Revista

- 31** Carrillo, C; Nieto, G.; Martínez-Zamora, L.; Ros, G.; Kamiloglu, S.; Munekata, P.E.S.; Pateiro, M.; Lorenzo, J.M.; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Barba, F.J.Novel Approaches for the recovery of natural pigments with potential health effects. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*. 2022, pp. 1 - 20. 2022. Disponible en Internet en: <<http://doi=10.1021/acs.jafc.1c07208>&>. ISSN 0021-8561

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 11

Nº total de autores: 12

Tipo de soporte: Revista

- 32** Torres-Martinez B.M.; Vargas-Sánchez R.D.; Torrescano-Urrutia, G.R.; Esqueda, M.; Rodríguez-Carpena, J.G.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sánchez-Escalante, A.Pleurotus Genus as a Potential Ingredient for Meat Products. *FOODS*. 11-779, pp. 1 - 13. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods11060779>>. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 7

Nº total de autores: 8

Tipo de soporte: Revista



- 33** Delgado-Ospina, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Matuscelli, M.; Chaves-Lopez, C. Potential of the cocoa shell to improve the quality properties of a burger-like meat product. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION. 1521, pp. 1 - 8. 2022. Disponible en Internet en: <10.1111/jfpp.16752>. ISSN 0145-8892
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 7
- 34** Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Navarro, C.; Fernández-López, M.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Sustainability and gender perspective in food innovation: Valorization of food coproducts as source of macro and micro-nutrients for woman-fortified foods. FOODS. 125, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 6
- 35** Torres-Martínez, B.M.; Vargas-Sánchez, R.D.; Torresco-Urrutia, G.R.; González, M.; Rodríguez-Carpena, J.G.; Huerta-Leidenz, N.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sánchez-Escalante A. Use of Pleurotus ostreatus to enhance the oxidative stability of pork patties during storage and in vitro gastrointestinal digestion. FOODS. 141, pp. 1 - 11. 2022. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
Nº total de autores: 9
- 36** Nagai, N.F.; Lorenzo, J.M.; Ranalli, N.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sepúlveda, N.; Domínguez, R.; Santos, E.M.; Teixeira, A.; Andrés, S.C. Use of seaweed powder (Undaria sp.) as a functional ingredient in low-fat pork burgers. ALGAL RESEARCH-BIOMASS BIOFUELS AND BIOPRODUCTS. 67-102862, pp. 1 - 10. 2022. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1016/j.algal.2022.102862>. ISSN 2211-9264
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 9
- 37** Pérez-Alvarez, J.A.; Botella Martinez, Carmen Maria; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Elena Sánchez Zapata. A Preliminary Study on the Incorporation of Quinoa Flour in Organic Pumpkin Creams: Effect on the Physicochemical Properties. PROCEEDINGS (MDPI). 70,71, pp. 1 - 5. 2021. ISSN 2504-3900
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 7 **Autor de correspondencia:** Si
- 38** Pérez-Alvarez, J.A.; García-Martín, J; Roldan-Verdú, A; Mayoral, A.M.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Application of Chia Seed Coproduct in Dry-Cured Sausages: Effect Upon Its Physicochemical Properties. PROCEEDINGS (MDPI). 70 (87), pp. 1 - 8. 2021. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.3390/foods_2020-07746>. ISSN 2504-3900
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 8 **Autor de correspondencia:** Si
- 39** Botella Martinez, Carmen Maria; Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Assessment of chemical composition and antioxidant properties of defatted flours obtained from several edible insects. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 27(5), pp. 383 - 391. 2021. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 5

- 40** Botella Martinez, Carmen Maria; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Assessment of Chemical, Physicochemical, and Lipid Stability Properties of Gelled Emulsions Elaborated with Different Oils Chia (*Salvia hispanica* L.) or Hemp (*Cannabis sativa* L.) and Pseudocereals. *FOODS*. 10, 1463, pp. 1 - 19. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10071463>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 5
- 41** Delgado-Ospina, J; Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Masturcelli, M; Chaves-Lopez, C. Bioactive compounds and techno-functional properties of high-fiberco-products of the cacao agro-industrial chain. *HELIYON*. 7, pp. 1 - 11. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e06799>>. ISSN 2405-8440
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 7
- 42** Delgado Ospina, J; Martuscelli, M; Grande-Tovar, C.D.; Lucas Gonzalez, Raquel; Molina-Hernández, J.B.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Chaves-Lopez, C. Cacao pod husk flour as ingredients for reformulating frankfurters: Effects on quality properties. *FOODS*. 10, 1069, pp. 222222 - 333333. 2021. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 8
Nº total de autores: 9
- 43** Pérez-Alvarez, J.A.; Roldan-Verdú, A; Mayoral, A.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Chia Oleogel as a Potential New Ingredient for Healthy Cooked Meat Sausages. *PROCEEDINGS (MDPI)*. 70(1), 76, pp. 1 - 6. 2021. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.3390/foods_2020-07701>. ISSN 2504-3900
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 7 **Autor de correspondencia:** Si
- 44** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Botella Martinez, Carmen Maria; Roldán-Verdú, A.; Navarro, C.; Mayoral, A.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J. Chiquimeats, un proyecto de investigación aplicada para la elaboración de productos cárnicos mas saludables. *TECNIFOOD*. 136, pp. 1 - 5. 2021. Disponible en Internet en: <<https://techpress.es/chiquimeats-un-proyecto-de-investigacion-aplicada-para-la-elaboracion-de-productos-carnicos-mas-saludables/#>>. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 9 **Autor de correspondencia:** Si
- 45** Botella Martinez, Carmen Maria; Lucas Gonzalez, Raquel; Lorenzo, J.M.; Santos, E.M.; Rosmini, M.; Sepúlveda, N.; Teixeira, A.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Cocoa Coproducts-Based and Walnut Oil Gelled Emulsion as Animal Fat Replacer and Healthy Bioactive Source in Beef Burgers. *FOODS*. 10, 2076, pp. 1 - 19. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10112706>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 9
Nº total de autores: 11



- 46** Rangel-Vargas, E.; Rodríguez, J.A.; Domínguez, R.; Lorenzo, J.M.; Sosa, M.E.; Andrés, S.C.; Rosmini, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Teixeira, A.; Santos, E.M. Edible Mushrooms as a Natural Source of Food Ingredient/Additive Replacer. *FOODS*. 10, 2687, pp. 1 - 19. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10112687>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 8
Nº total de autores: 10
- 47** Sayas-Barberá, M.E.; Valero-Ascencio, M.M.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Haros, C.M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Effect of Different Black Quinoa Fractions (Seed, Flour and Wet Milling Coproducts) upon Quality of Meat Patties during Freezing Storage. *FOODS*. 10, 3080, pp. 1 - 17. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10123080>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 7
- 48** Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Salvatore Moscaritolo; Fernández-López, J.; Gianpiero Sacchetti; Viuda, M. Evaluation of polyphenol bioaccessibility and kinetic of starch digestion of spaghetti with persimmon (*Diospyros kaki*) flours coproducts during in vitro gastrointestinal digestion. *FOOD CHEMISTRY*. 338, 128142, pp. 1 - 10. 2021. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 6
- 49** Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Gelled emulsions based on amaranth flour with hemp and sesame oils. *PROCEEDINGS (MDPI)*. 70, pp. 98 - 103. 2021. ISSN 2504-3900
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 4
- 50** Martínez-Botella, C; Lucas Gonzalez, Raquel; Ballester-Costa, C; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Delgado-Ospina, J.; Chaves-Lopez, C.; Viuda, M. Ghanaian Cocoa (*Theobroma cacao* L.) Bean Shells Coproducts: Effect of Particle Size on Chemical Composition, Bioactive Compound Content and Antioxidant Activity. *AGRONOMY-BASEL*. 11: 401, pp. 1 - 15. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/agronomy11030401>>. ISSN 2073-4395
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 8
- 51** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, V.; Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sanchez Zapata, E.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E. Innovación en productos de V gama: crema de calabaza enriquecida con quinoa. *TECNIFOOD*. 2888888, pp. 1 - 4. 2021. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 8 **Autor de correspondencia:** Si
- 52** Alarcón-García, M.A.; Pérez-Alvarez, J.A.; López-Vargas, J.H.; Pagán-Moreno, M.J. Meat Snacks Consumption: Aspects That the Consumer Looks for to Consider Them a Healthy Food. *PROCEEDINGS (MDPI)*. 70 (82), pp. 1 - 6. 2021. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.3390/foods_2020-07738>. ISSN 2504-3900
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 4



- 53** Botella Martinez, Carmen Maria; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Oleogel, ingredientes para desarrollar productos cárnicos más sanos. *TECNIFOOD*. 133, pp. 100 - 103. 2021. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 4
- 54** Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Persimmon Flour Co-Products as Novel Ingredients in the Reformulation of Pork Liver Pâté. *PROCEEDINGS (MDPI)*. 70, 72, pp. 1 - 5. 2021. ISSN 2504-3900
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** Si
- 55** Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Pork Liver Pâté Enriched with Persimmon Coproducts: Effect of In Vitro Gastrointestinal Digestion on Its Fatty Acid and Polyphenol Profile Stability. *NUTRIENTS*. 13(4) 1332, pp. 1 - 26. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/nu13041332>>. ISSN 2072-6643
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 4 **Autor de correspondencia:** Si
- 56** Fernández-López, J.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A. Quinoa and chia products as ingredients for healthier processed meat products: technological strategies for their application and effects on the final product. *CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE*. 40, pp. 26 - 32. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.05.004>>. ISSN 2214-7993
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 3
- 57** Munekata, P.E.S; Pérez-Alvarez, J.A.; Pateiro, M.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Lorenzo, J.M. Satiety from healthier and functional foods. *TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*. 113, pp. 397 - 410. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.05.025>>. ISSN 0924-2244
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 6
- 58** Alarcón-García, M.A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Lopez-Vargas, J.H.; Pagán-Moreno, M.J. Techno-Functional Properties of New Andean Ingredients: Maca (*Lepidium meyenii*) and Amaranth (*Amaranthus caudatus*). *PROCEEDINGS (MDPI)*. 70 (74), pp. 1 - 7. 2021. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.3390/foods_2020-07744>. ISSN 2504-3900
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 4
- 59** Botella Martinez, Carmen Maria; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Total and Partial Fat Replacement by Gelled Emulsion (Hemp Oil and Buckwheat Flour) and Its Impact on the Chemical, Technological and Sensory Properties of Frankfurters. *FOODS*. 10, 1681, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 4



- 60** Nieto, G; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Peñalver, R.; Ros, G.; Viuda, M. Valorization of Citrus Co-Products: Recovery of Bioactive Compounds and Application in Meat and Meat Products. *PLANTS-BASEL*. 10, 1069, pp. 1 - 22. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/plants10061069>>. ISSN 2223-7747
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 6
- 61** Lorente-Mento J.M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Turrón coproducts as source of bioactive compounds: Assessment of chemical, physico-chemical, techno-functional and antioxidant properties. *FOODS*. 9, 727, pp. 1 - 12. 2020. Disponible en Internet en: <[doi:10.3390/foods9060727](https://doi.org/10.3390/foods9060727)>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6
- 62** Pérez-Alvarez, J.A.; Alarcón-García, M.A.; López-Vargas, J.H.; Pagán-Moreno M.J. Aspectos generales de los snacks durante la pandemia del COVID-19. *TECNIFOOD*. 131, pp. 102 - 104. 2020. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 63** Lucas Gonzalez, Raquel; Roldan Verdu, Alba; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Assessment of emulsion gels formulated with chestnut (*Castanea sativa* M.) flour and chia (*Salvia hispanica* L) oil as partial fat replacers in pork burger formulation. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*. 100, pp. 1265 - 1273. 2020. ISSN 0022-5142
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 6
- 64** Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Jaime Ballester Sanchez; Claudia Monika Haros; Mayoral, A.M.; Pérez-Alvarez, J.A. Chemical and technological properties of bologna-type sausages with added black quinoa wet-milling coproducts as binder replacer. *FOOD CHEMISTRY*. 310, pp. 1 - 7. 2020. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 8
Nº total de autores: 8
- 65** Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Lucas Gonzalez, Raquel; Roldan Verdu, Alba; Botella Martinez, Carmen Maria; Pérez-Alvarez, J.A. Chia, quinoa, and their coproducts as potential antioxidants for the meat industry. *PLANTS-BASEL*. 9, pp. 13591 - 135921. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/plants9101359>>. ISSN 2223-7747
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 8
Nº total de autores: 8
- 66** Sirini, N; Roldan Verdu, Alba; Lucas Gonzalez, Raquel; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Frizzo, Ls; Rosmini, Mr. Effect of chestnut flour and probiotic microorganism on the functionality of dry-cured meat sausages. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 134-110197, pp. 1 - 7. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110197>>. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 8



- 67** Sayas-Barberá, M.E.; A.M. Martín-Sánchez; S. Cherrif; J. Ben-Abda; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of date (Phoenix dactylifera L.) pits on the shelf life of beef burgers. *FOODS*. 9, pp. 1 - 15. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods9010102>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 68** Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Roldan Verdu, Alba; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Ballester-Sánchez, J.; Haros, M.; Pérez-Alvarez, J.A. Effects of Black Quinoa Wet-Milling Coproducts on the Quality Properties of Bologna-Type Sausages During Cold Storage. *FOODS*. 9, pp. 1 - 11. 2020. Disponible en Internet en: <[doi:10.3390/foods9030274](https://doi.org/10.3390/foods9030274)>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 8
Nº total de autores: 8
- 69** Pérez-Alvarez, J.A.; Botella Martinez, Carmen Maria; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Sanchez-Zapata, E.; Fernández-López, J. I+D+i durante la pandemia: elaboración de sopas y cremas saludables. *TECNIFOOD*. 120, pp. 98 - 100. 2020. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 7
- 70** Jennifer Galindo Espinosa; Anny Renée Castillo Borja; Carmen Elena Castro Heredia; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A. Innovación en la era Covid-19: Snacks fusión con toque exótico. *TECNIFOOD*. 131, pp. 98 - 101. 2020. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 5
- 71** Girona-Ruiz D.; Pineda-Pastor, M; Ramón-Serrano, M; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A. MPCi+D+i y Alimentos 5S en gelatinas para adultos con problemas de absorción. *TECNIFOOD*. 121 (2), pp. 61 - 63. 2020. Disponible en Internet en: <<https://techpress.es/mpcidi-y-alimentos-5s-en-gelatinas-para-adultos-con-problemas-de-absorcion/>>. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 5
- 72** Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Clemencia Chavez Lopez; Blerina Shkemi; Moscaritolo Salvatore; Fernández-López, J.; Giampiero Sacchetti. Persimmon flours as functional ingredients in spaghetti: Chemical, physico-chemical and cooking quality. *JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION*. 1, pp. 12 - 18. 2020. Disponible en Internet en: <[10.1007/s11694-020-00453-w](https://doi.org/10.1007/s11694-020-00453-w)>. ISSN 2193-4126
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 8
- 73** Peña-Saldarriaga, L.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Quality of Chicken Fat by-Products: Lipid Profile and Colour Properties. *FOODS*. 9:1046, pp. 1 - 10. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods9081046>>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 3



- 74** Peña-Saldarriaga, L.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Quality properties of chicken emulsion-type sausages formulated with chicken fatty byproducts. *FOODS*. 22, pp. 1 - 10. 2020. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 3
- 75** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Retos y oportunidades para la industria alimentaria en tiempos del Covid-19. *TECNIFOOD*. 132, pp. 80 - 84. 2020. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 3
- 76** Fernández-López, J.; Botella Martinez, Carmen Maria; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Sanchez-Zapata E; Pérez-Alvarez, J.A. Vegetable Soups and Creams: Raw Materials, Processing, Health Benefits, and Innovation Trends. *PLANTS-BASEL*. 9 (1769), pp. 1 - 35. 2020. Disponible en Internet en: <10.3390/plants9121769>. ISSN 2223-7747
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
Nº total de autores: 7 **Autor de correspondencia:** Si
- 77** Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Haros, Cm; Pérez-Alvarez, J.A. Chia (*Salvia hispanica* L) products as ingredients for reformulating frankfurters: Effect on quality properties and shelf-life. *MEAT SCIENCE*. 156, pp. 139 - 145. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.05.028>>. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
- 78** Lucas Gonzalez, Raquel; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Effect of drying processes in the chemical, physico-chemical, techno-functional and antioxidant properties of flours obtained from house cricket. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. 245, pp. 1451 - 1458. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-019-03301-4>>. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 79** Longato, E; Meineri, G.; Peiretti, P.G.; Gai, F.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Amarowicz, R.; Fernández-López, J. Effects of hazelnut skin addition on the cooking, antioxidant and sensory properties of chicken burgers. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE*. 20000, pp. 1 - 8. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s13197-019-03813-7>>. ISSN 0022-1155
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 80** Lucas Gonzalez, Raquel; Pellegrini, M.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Persimmon (*Diospyros kaki* Thunb.) coproducts as a new ingredient in pork liver pâté: influence on quality properties. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 54, pp. 1232 - 1239. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/ijfs.14047>>. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 81** Pellegrini, M; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Bioaccessibility of phenolic compounds and antioxidant capacity of Chia (*Salvia hispanica* L.) seeds. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*. 73, pp. 47 - 53. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-017-0649-7>>. ISSN 0921-9668
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 5**

- 82** Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Changes in bioaccessibility, polyphenol profile and antioxidant potential of flours obtained from persimmon fruit (*Diospyros kaki*) co-products during in vitro gastrointestinal digestion. *FOOD CHEMISTRY*. 256, pp. 252 - 258. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.02.128>>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 83** Pellegrini, M; Lucas Gonzalez, Raquel; Ricci, A; Fontecha, J; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Chemical, fatty acid, polyphenolic profile, techno-functional and antioxidant properties of flours obtained from quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) seeds. *INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS*. 111, pp. 38 - 46. 2018. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.indcrop.2017.10.006>>. ISSN 0926-6690
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 84** Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Chia oil extraction coproduct as a potential new ingredient for the food industry: chemical, physicochemical, technofunctional and antioxidant properties. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*. 73, pp. 130 - 136. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-018-0670-5>>. ISSN 0921-9668
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 85** Lucas Gonzalez, Raquel; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Effect of particle size on phytochemical composition and antioxidant properties of two persimmon flours from *Diospyros kaki* Thunb. vars. 'Rojo Brillante' and 'Triumph' co-products. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*. 98, pp. 504 - 510. 2018. Disponible en Internet en: <DOI 10.1002/jsfa.8487>. ISSN 0022-5142
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 86** Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Ballester-Costa, C; Pérez-Alvarez, J.A.; Muñoz, La; Fernández-López, J. Evaluation of protective effect of different dietary fibers on polyphenolic profile stability of maqui berry (*Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz) during in vitro gastrointestinal digestion. *FOOD & FUNCTION*. 9, pp. 573 - 584. 2018. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1039/c7fo01671a>. ISSN 2042-6496
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 87** Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. In vitro digestion models suitable for foods: opportunities for new fields of application and challenges. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 107, pp. 423 - 436. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodrese.2018.02.055>>. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 88** Marika Pellegrini; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) paste as partial fat replacer in the development of reduced fat cooked meat product type pâté: Effect on quality and safety. *CYTA-JOURNAL OF FOOD*. 16 (1), pp. 1079 - 1088. 2018. ISSN 1947-6337
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 89** Andreu, G; Espinosa, A; Lorente Jm; Mico, A; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Amasnacks, línea de snacks a base de nuevos alimentos. *TECNIFOOD*. 117, pp. 54 - 56. 2017. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 5**

- 90** Carmen Ballester Costa; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Assessment of Antioxidant and Antibacterial Properties on Meat Homogenates of Essential Oils Obtained from Four Thymus Species Achieved from Organic Growth. *FOODS*. 6, 59, pp. 1 - 11. 2017. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 91** Pellegrini, M; Lucas-Gonzalez, R; Fernández-López, J.; Ricci, A; Pérez-Alvarez, J.A.; Lo Sterzo; Viuda, M. Bioaccessibility of polyphenolic compounds of six quinoa seeds during in vitro gastrointestinal digestion. *JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS*. 38, pp. 77 - 88. 2017. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2017.08.042>>. ISSN 1756-4646
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 92** Chaves-Lopez C; Serio A.; Montalvo, C; Ramirez, C; Pérez-Alvarez, J.A.; Paparella, A; Mastrocola, D; Martruscelli, M. Effect of nisin on biogenic amines and shelf life of vacuum packaged rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE*. 54 (10), pp. 3268 - 3277. 2017. Disponible en Internet en: <DOI 10.1007/s13197-017-2773-7>. ISSN 0022-1155
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 93** De La Rosa-Alcaraz, M.A.; Torrescano-Urrutia, G.R; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sanchez-Escalante, A. Evaluación de fitoquímicos y actividad antioxidante de subproductos de datil producidos en el estado de Sonora. *BIOTECNIA*. 19, pp. 11 - 17. 2017. ISSN 1665-1456
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 94** Raquel Lucas Gonzalez; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Evaluation of Particle Size Influence on Proximate Composition, Physicochemical, Techno-Functional and Physio-Functional Properties of Flours Obtained from Persimmon (*Diospyros kaki* Trumb.) Coproducts. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*. 72, pp. 67 - 73. 2017. ISSN 0921-9668
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 95** Martin-Sanchez A.M.; Ciro-Gomez, G.; Vilella-Espla, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. Physicochemical and Sensory Characteristics of Spreadable Liver Pâtés with Annatto Extract (*Bixa orellana* L.) and Date Palm Co₂ Products (*Phoenix dactylifera* L.). *FOODS*. 6 (94), pp. 1 - 8. 2017. Disponible en Internet en: <[doi:10.3390/foods6110094](https://doi.org/10.3390/foods6110094)>. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 96** Pérez-Alvarez, J.A.; Irene Sanchez Villa; Izaskun Lillo Linares; Carles Campos Diez; Viuda, M. Sanlili, desarrollo de un helado de pera y chia sin lactosa. *TECNIFOOD*. 111, pp. 48 - 50. 2017. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 97** Longato E; Lucas-González R; Peiretti, P.G.; Meineri, G.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. The Effect of Natural Ingredients (Amaranth and Pumpkin Seeds) on the Quality Properties of Chicken Burgers. *FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY*. 10, pp. 2060 - 2068. 2017. Disponible en Internet en: <DOI 10.1007/s11947-017-1978-0>. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5

- 98** Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Antioxidant potential and quality characteristics of Mediterranean fruit-based extruded snacks. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 51, pp. 2674 - 2681. 2016. Disponible en Internet en: <doi:10.1111/ijfs.13257>. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 99** Beatriz Gullon; Manuela Pintado; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Assessment of polyphenolic profile and antibacterial activity of pomegranate peel (*Punica granatum*) flour obtained from co-product of juice extraction. *FOOD CONTROL*. 59, pp. 94 - 98. 2016. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 100** Raquel Lucas-Gonzalez; Navarro-Coves Sergio; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Muñoz Loreto; Viuda, M. Assessment of polyphenolic profile stability and changes in the antioxidant potential of maqui berry (*Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz) during in vitro gastrointestinal digestion. *INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS*. 94, pp. 774 - 782. 2016. ISSN 0926-6690
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 101** Estefania Genskowsky; Luis Puente; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Loreto Muñoz; Viuda, M. Determination of polyphenolic profile, antioxidant activity and antibacterial properties of maqui [*Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz] a Chilean blackberry. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*. 96, pp. 4235 - 4242. 2016. ISSN 0022-5142
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 102** Carlos David Grande Tovar; Clemencia Chaves Lopez; Viuda, M.; Annalisa Serio; Johannes Delgado-Ospina; Pérez-Alvarez, J.A.; Nilson Ospina; Salvatore La Tora; Silvia Palmieri; Antonello Paparella. Sub-lethal concentrations of Colombian *Austroepatorium inulifolium* (H.B.K.) essential oil and its effect on fungal growth and the production of enzymes. *INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS*. 87, pp. 315 - 323. 2016. ISSN 0926-6690
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 103** Estefania Genskowsky; Luis A. Puente; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Loreto A. Muñoz; Viuda, M. Assessment of antibacterial and antioxidant properties of chitosan edible films incorporated with maqui berry (*Aristotelia chilensis*). *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 64, pp. 1057 - 1062. 2015. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 104** Clemencia Chaves Lopez; Giovanni Mazzarrino; Aida Rodriguez; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Assessment of antioxidant and antibacterial potential of borojo fruit (*Borojoa patinoi* Cuatrecasas) from the rainforests of South America. *INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS*. 63, pp. 79 - 86. 2015. ISSN 0926-6690
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 105** Viuda, M.; Barber, X.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Assessment of chemical, physico-chemical, techno-functional and antioxidant properties of fig (*Ficus carica* L.) powder co-products. *INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS*. 69, pp. 472 - 477. 2015. Disponible en Internet en: <http://dx.doi.org/10.1016/j.indcrop.2015.03.005>. ISSN 0926-6690
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3



- 106** Beatriz Gullón; Manuela Pintado; Barber, X.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Bioaccessibility, changes in the antioxidant potential and colonic fermentation of date pits and apple bagasse flours obtained from co-products during simulated in vitro gastrointestinal digestion. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 78, pp. 169 - 176. 2015. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 107** Ospina-E, Jc; Rojano, B; Ochoa, O; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Development of frankfurter-type sausages with healthy lipid formulation and their nutritional, sensory and stability properties. *EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 117, pp. 122 - 131. 2015. ISSN 1438-7697
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 108** Ruiz-Navajas Y; Viuda, M.; Barber, X.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Effect of chitosan edible films added with *Thymus moroderi* and *Thymus piperella* essential oil on shelf-life of cooked cured ham. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE*. 52(10), pp. 6493 - 6501. 2015. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1007/s13197-015-1733-3>. ISSN 0022-1155
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 109** Amensour M; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Abrini J; Fernández-López, J. Effect of Myrtle (*Myrtus communis*) extracts on storage stability of chicken frankfurters. *INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY FOR WELLNESS INDUSTRIES*. 4, pp. 1 - 11. 2015. ISSN 1927-3037
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 110** López-Marcos Mc; Bailina C; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Effects of various fibre-rich extracts on cholesterol binding capacity during in vitro digestion of pork patties. *FOOD & FUNCTION*. 6, pp. 3473 - 3478. 2015. ISSN 2042-6496
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 111** Viuda, M.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Fig (*Ficus carica*) Liquid Co-Products as New Potential Functional Ingredient: Physico-Chemical and In Vitro Antioxidant Properties. *NATURAL PRODUCT COMMUNICATIONS*. 10, pp. 1219 - 1223. 2015. ISSN 1934-578X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 112** Gullon, B.; Pintado, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. In vitro gastrointestinal digestion of pomegranate peel (*Punica granatum*) flour obtained from co-products: Changes in the antioxidant potential and bioactive compounds stability. *JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS*. 19, pp. 617 - 628. 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2015.09.056>>. ISSN 1756-4646
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 113** Mari Cruz Lopez Marcos; Claudia Bailina; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Properties of Dietary Fibers from Agroindustrial Coproducts as Source for Fiber-Enriched Foods. *FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY*. 8, pp. 2400 - 2408. 2015. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4



- 114** Cerda-Tapia A; Pérez-Chavela L; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Valorization of Pomace Powder Obtained from Native Mexican Apple (*Malus domestica* var. rayada): Chemical, Techno-functional and Antioxidant Properties. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*. 2, pp. 1 - 4. 2015. Disponible en Internet en: <DOI:10.1007/s11130-015-0495-4>. ISSN 0921-9668
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 115** Carbonell A; Boronat T; Fages E; Pérez-Alvarez, J.A. Wet-laid technique with *Cyperus esculentus*: Development, manufacturing and characterization of a new composite. *MATERIALS & DESIGN*. 86, pp. 887 - 893. 2015. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.matdes.2015.08.013>>. ISSN 0261-3069
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 116** Martin-Sanchez, A.M.; Cherif, S.; Vilella, J.; Ben-Abda, J.; Kuri, V.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. Characterization of novel intermediate food products from Spanish date palm (*Phoenix dactylifera* L., cv. Confitera) co-products for industrial use. *FOOD CHEMISTRY*. 154, pp. 269 - 275. 2014. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 117** Jairo H. Lopez-Vargas; Jorge A. Gallego-Restrepo; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Chemical, physico-chemical, microbiological and sensory characterization of ζ Medellinean chorizo ζ , a Colombian dry-cured sausage. *FLEISCHWIRTSCHAFT*. 2, pp. 100 - 103. 2014. ISSN 0015-363X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 118** Urszula Tril; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Chemical, physicochemical, technological, antibacterial and antioxidant properties of rich-fibre powder extract obtained from tamarind (*Tamarindus indica* L.). *INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS*. 55, pp. 155 - 162. 2014. ISSN 0926-6690
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 119** Martín-Sanchez, A.M.; Ciro-Gomez, G.; Zapata, -Montoya, J. E.; Vilella-Esplá, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. Effect of Date Palm Coproducts and Annatto Extract on Lipid Oxidation and Microbial Quality in a Pork Liver Pâté. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 79(11), pp. 2301 - 2307. 2014. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1111/1750-3841.12678>. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 120** Martin-Sanchez A.M.; Ciro-Gomez, G.; Vilella-Esplá, J.; Ben-Abda, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. Influence of Fresh Date Palm Co-products on the Ripening of a Paprika Added Dry-cured Sausage Model System. *MEAT SCIENCE*. 39, pp. 15 - 21. 2014. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 121** Martin-Sanchez, A.M.; Cherif, S.; Ben-Abda, J; Barber, X.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. Phytochemicals in date co-products and their antioxidant activity. *FOOD CHEMISTRY*. 158, pp. 513 - 520. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.02.172>>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 122** Jairo H. López-Vargas; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Quality characteristics of pork burger added with albedo-fiber powder obtained from yellow passion fruit (*Passiflora edulis* var. flavicarpa) co-products. *MEAT SCIENCE*. 97, pp. 270 - 276. 2014. ISSN 0309-1740



Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Revista

- 123** Viuda, M.; E. Sanchez-Zapata; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Tomato and tomato byproducts. Human health benefits of lycopene and its application to meat products: a review. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 54, pp. 1032 - 1049. 2014. ISSN 1040-8398

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Revista

- 124** Ballester-Costa C.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Chemical composition and in vitro antibacterial properties of essential oils of four Thymus species from organic growth. INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS. 50, pp. 304 - 311. 2013. ISSN 0926-6690

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Revista

- 125** Alves-Silva Jm; Dias Dos Santos Sm; Pintado Me; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Chemical composition and in vitro antimicrobial, antifungal and antioxidant properties of essential oils obtained from some herbs widely used in Portugal. FOOD CONTROL. 32, pp. 371 - 378. 2013. ISSN 0956-7135

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Revista

- 126** López-Vargas Jh; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Chemical, physico-chemical, technological, antibacterial and antioxidant properties of dietary fiber powder obtained from yellow passion fruit (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*) co-products. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 51, pp. 756 - 763. 2013. ISSN 0963-9969

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Revista

- 127** Martin-Sanchez A.M.; Ciro-Gomez, G.; Sayas-Barberá, M.E.; Vilella-Espla, J.; Ben Abda, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Date palm by-products as a new ingredient for the meat industry: Application to pork liver pâté. MEAT SCIENCE. 93, pp. 880 - 887. 2013. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Revista

- 128** Sánchez-Zapata, E; Díaz-Vela J; Pérez-Chabela MI; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Evaluation of the effect of tiger nut fibre as a carrier of unsaturated fatty acids rich oil on the quality of dry-cured sausages. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 6, pp. 1181 - 1190. 2013. ISSN 1935-5130

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Revista

- 129** Sánchez-Zapata, E; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Fiber enrichment of a dry fermented sausage using tiger nut milk-co-products as a fibre source. FLEISCHWIRTSCHAFT. 2, pp. 40 - 43. 2013. ISSN 0015-363X

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Revista

- 130** Trigueros, L.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. Food Ingredients as Anti-Obesity Agents: A Review. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 53 (9), pp. 929 - 942. 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1080/10408398.2011.574215>>. ISSN 1040-8398

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Revista



- 131** Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. In vitro antibacterial and antioxidant properties of chitosan edible films incorporated with *Thymus moroderi* or *Thymus piperella* essential oils. *FOOD CONTROL*. 30, pp. 386 - 392. 2013. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 132** Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. In vitro antioxidant and antifungal properties of essential oils obtained from aromatic herbs endemic to the southeast of Spain. *JOURNAL OF FOOD PROTECTION*. 76, pp. 1218 - 1225. 2013. ISSN 0362-028X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 133** Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E.; Fernández-López, J. In vitro antioxidant properties of pomegranate (*Punica granatum*) peel powder extract obtained as coproduct in the juice extraction process. *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*. 37, pp. 772 - 776. 2013. ISSN 0145-8892
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
- 134** Sánchez-Zapata, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Soares, J.; Sousa, S.; Gomes, A.M.P.; Pintado, M.M.E. In vitro evaluation of horchata co-products as carbon source for probiotic bacteria growth. *FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING*. 9 1, pp. 279 - 286. 2013. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.fbp.2012.11.003>>. ISSN 0960-3085
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 135** Sánchez-Zapata, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. The Effect of Replacing Water with Tiger Nut Milk (Horchata) Liquid Coproduct on the Physicochemical Properties and Oxidation (Haemopigments and Lipids) of a Cooked Pork Liver Meat Product. *FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY*. 51 (3), pp. 422 - 428. 2013. ISSN 1330-9862
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 136** Gallego-Restrepo J.A.; Ochoa, O.A.; Pérez-Alvarez, J.A. Use of celery extract and starter culture (*Staphylococcus carnosus*) as an alternative sources of sodium nitrite in cooked ham: influence upon colour. *JOURNAL OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 1, pp. 12 - 20. 2013. ISSN 2347-5730
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 137** Lopez-Marcos, M.C.; Pérez-Alvarez, J.A. Alegaciones saludables en los alimentos funcionales. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 268, pp. 36 - 39. 2012. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
- 138** Lopez-Vargas, J.H.; Restrepo-Molina, D.A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Aplicación de coproductos de la industria bananera al salchichón cervecero colombiano: efectos sobre el color. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 270, pp. 36 - 39. 2012. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 139** Zapata-López, G.A.; Ochoa, O.A.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Aspectos generales de la reducción de sal en los productos cárnicos. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 270, pp. 60 - 66. 2012. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 4**

- 140** Martín-Sánchez, Am; Vilella Esplá, J.; Palou, Ll.; Del Río, M.A.; Ben Abda, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Características generales de los subproductos de la industria del dátil. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 266, pp. 12 - 15. 2012. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 7**

- 141** Martin-Sanchez Am.; Vilella-Espla, J; Palou, L; Del Rio, M.A.; Ben-Abda, J; Pérez-Alvarez, J.A. Características generales de los subproductos de la industria del dátil. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 266, pp. 12 - 15. 2012. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 6**

- 142** Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Chemical characterization and antibacterial activity of Thymus moroderi and Thymus piperella essential oils, two Thymus endemic species from southeast of Spain. FOOD CONTROL. 27, pp. 294 - 297. 2012. ISSN 0956-7135

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 4**

- 143** Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E.; Fernández-López, J. Chemical characterization and antibacterial activity of two aromatic herbs (Santolina Chamaecyparissus and Sideretis angustifolia) widely used in the folk medicine. JOURNAL OF FOOD SAFETY. 25, pp. 1 - 9. 2012. Disponible en Internet en: <doi: 10.1111/jfs.12001>. ISSN 0149-6085

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 3**

- 144** Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Martin Sanchez A; Sanchez Zapata, E.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Chemical, physico-chemical and functional properties of pomegranate (Punica granatum L.) bagasses powder co-product. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 110, pp. 220 - 224. 2012. ISSN 0260-8774

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 9**

- 145** Martinez, R; Torres, P.; Meneses, M.A.; Figueroa, J.G.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Chemical, technological and in vitro antioxidant properties of cocoa (Theobroma cacao L.) co-products. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 49, pp. 39 - 45. 2012. Disponible en Internet en: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2012.08.005>. ISSN 0963-9969

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 5**

- 146** Martinez, R; Torres, P; Meneses, M.A.; Figueroa J.G.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Chemical technological and in vitro antioxidant properties of mango guava pineapple and passion fruit dietary fibre. FOOD CHEMISTRY. 135, pp. 1520 - 1526. 2012. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 5**

- 147** Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. Combined use of a probiotic culture and citrus fiber in a traditional sausage "Longaniza de Pascua". FOOD CONTROL. 27, pp. 343 - 350. 2012. ISSN 0956-7135

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 4**



- 148** Martínez, R; Torres, P.M.; Meneses, M.A.; Figueroa J.G.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Contenido en fenoles totales y actividad antioxidante "in vitro" de un extracto obtenido del grano de cacao. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 266, pp. 50 - 53. 2012. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 149** Martinez, R; Torres, P; Meneses, M.A.; Figueroa J.G.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Coproductos de la industrialización del palmito: composición química y propiedades tecnológicas. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 268, pp. 32 - 35. 2012. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 150** Sánchez-Zapata, E; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Effects of tiger nut (*Cyperus esculentus*) milk liquid co-products on the quality of pork burgers. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 47, pp. 2198 - 2204. 2012. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
- 151** Sánchez-Zapata, E; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Fibre enrichment of a dry fermented sausage using tiger nut milk co-products as a fibre source. FLEISCHWIRTSCHAFT. 27, pp. 63 - 65. 2012. ISSN 0015-363X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 152** Viuda, M.; Ciro-Gómez Gelmy L.; Ruiz-Navajas, Y.; Zapata-Montoya, José E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. In vitro antioxidant and antibacterial activities of extracts from annatto (*bixa orellana* L.) leaves and seeds. JOURNAL OF FOOD SAFETY. 32, pp. 399 - 406. 2012. ISSN 0149-6085
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 153** Trigueros, L.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. Low fat set yogurth rich in pomegranate juice: A new antioxidant dairy product. MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL. 67 (2), pp. 177 - 180. 2012. ISSN 0026-3788
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 154** Sanchez Zapata, E.; Fuentes-Zaragoza, E; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Reclaim of the By-Products from "Horchata" Elaboration Process. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 5, pp. 954 - 963. 2012. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
- 155** Chaves-López, C.; Martín Sanchez, Ana Maria; Fuentes-Zaragoza, E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Role of oregano (*Origanum vulgare*) essential oil as a surface fungus inhibitor of fermented sausages: evaluation of its effect on microbial and physicochemical characteristics. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 75, pp. 104 - 111. 2012. ISSN 0362-028X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 8
- 156** Ospina-E, Jc; Sierra-C, A; Ochoa, O; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Substitution of saturated fat in processed meat products: A review. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 52, pp. 113 - 122. 2012. ISSN 1040-8398
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 4**

- 157** Sánchez-Zapata, E; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Tiger Nut (*Cyperus esculentus*) Commercialization: Health Aspects, Composition, Properties, and Food Applications. *COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY*. 11, pp. 366 - 377. 2012. Disponible en Internet en: <doi: 10.1111/j.1541-4337.2012.00190.x>. ISSN 1541-4337
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 158** Trigueros, L.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. Use of date (*Phoenix dactylifera* L.) blanching water for reconstituting milk powder: Yogurt manufacture. *FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING*. 90, pp. 506 - 514. 2012. ISSN 0960-3085
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 159** Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. Uso de aceites esenciales de especias como conservantes de productos cárnicos ecológicos. *AGRICULTURA Y GANADERIA ECOLOGICA*. 7, pp. 42 - 43. 2012. ISSN 2172-3117
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
- 160** Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Zaldiva-Cruz, Jm; Kuri, V.; Pérez-Alvarez, J.A. Antioxidant activity of artisanal honey from Tabasco, Mexico. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES*. 14, pp. 459 - 470. 2011. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1080/10942910903249480>>. ISSN 1094-2912
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 161** Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Antioxidant properties of pomegranate (*Punica granatum* L.) bagasses obtained as co-product in the juice extraction. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 44, pp. 1217 - 1223. 2011. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 162** Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Fernández-López, J. Conceptos generales de los alimentos étnicos. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 258, pp. 26 - 29. 2011. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 163** Sánchez-Zapata, E; Fuentes Zaragoza, Maria Evangelica; Oliver, R; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto de la congelación en pates de sangacho enriquecidos con fibra de naranja. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 262, pp. 20 - 23. 2011. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 164** Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of packaging conditions on shelf-life of mortadella made with citrus fibre washing water and thyme or rosemary essential oil. *FOOD AND NUTRITION SCIENCES*. 2, pp. 1 - 10. 2011. ISSN 2157-944X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 165** Sayas-Barberá, M.E.; Quesada, J; Sanchez Zapata E; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. Effect of the molecular weight and concentration of chitosan in pork model burgers. *MEAT SCIENCE*. 88, pp. 740 - 749. 2011. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2011.03.007>>. ISSN 0309-1740



Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Revista

- 166** Sanchez Zapata E; Fuentes Zaragoza, Maria Evangelica; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Effects of tuna pâté thickness and background on CIEL*a*b* color parameters and reflectance spectra. *FOOD CONTROL*. 22, pp. 1226 - 1232. 2011. ISSN 0956-7135

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 7

Tipo de soporte: Revista

- 167** Viuda, M.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Amensour, M; Abrini, J. Identification of Flavonoid Content and Chemical Composition of the Essential Oils of Moroccan Herbs: Myrtle (*Myrtus communis* L.), Rockrose (*Cistus ladanifer* L.) and Montpellier cistus (*Cistus monspeliensis* L.). *JOURNAL OF ESSENTIAL OIL RESEARCH*. 23, pp. 1 - 9. 2011. ISSN 1041-2905

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Revista

- 168** Viuda, M.; Mohamady, M.A.; Fernández-López, J.; Abd Elrazik, K.A.; Omer, E.A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. In vitro antioxidant and antibacterial activities of essential oils obtained from Egyptian aromatic plants. *FOOD CONTROL*. 22, pp. 1715 - 1722. 2011. ISSN 0956-7135

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Revista

- 169** Martin Sanchez, Ana Maria; Chaves-López, C; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Lipolysis, proteolysis and sensory characteristics of a Spanish fermented dry-cured meat product (salchichón) with oregano essential oil used as surface mold inhibitor. *MEAT SCIENCE*. 89, pp. 35 - 44. 2011. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Revista

- 170** Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF THE ORANGE JUICE WASTE WATER OF A CITRUS BY-PRODUCT. *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*. 35, pp. 264 - 271. 2011. ISSN 0145-8892

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Revista

- 171** Trigueros, L.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Sendra, E. Production of low-fat yogurt with quince (*Cydonia oblonga* Mill.) scalding water. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 44, pp. 1388 - 1395. 2011. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Revista

- 172** Sánchez-Zapata, E; Amensour, M.; Oliver, R.; Fuentes-Zaragoza, E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Quality characteristics of dark muscle from yellowfin tuna *Thunnus albacares* to its potential application in the food industry. *FOOD AND NUTRITION SCIENCES*. 2, pp. 22 - 30. 2011. ISSN 2157-944X

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 9

Tipo de soporte: Revista

- 173** Fuentes Zaragoza, Maria Evangelica; Sánchez-Zapata, E; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Resistant starch as prebiotic: A review. *STARCH-STARKE*. 63, pp. 406 - 415. 2011. Disponible en Internet en: <DOI: 10.1002/star.201000099>. ISSN 0038-9056

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 7

Tipo de soporte: Revista



- 174** Díaz-Vela, J; Lopes-Conçeição A.M.; Pérez-Chabela, M.L.; Pérez-Alvarez, J.A.Revalorización de co-productos de la industria cervecera. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 256, pp. 1 - 4. 2011. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 175** Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.Spices as functional foods. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 51, pp. 13 - 28. 2011. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1080/10408390903044271>>. ISSN 1040-8398
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 176** Sánchez-Zapata, E; Fernández-López, J.; Peñaranda, M.; Fuentes-Zaragoza, E.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.Technological properties of date paste obtained from date by-products and its effect on the quality of a cooked meat product. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 44, pp. 2401 - 2407. 2011. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
- 177** Holguín-Hernández, M.S.; Veloza-Gómez, L.C.; Pérez-Alvarez, J.A.Actividad biocida de los aceites esenciales de albahaca, romero y tomillo sobre microorganismos aislados de una hortaliza fresca. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 252, pp. 16 - 18. 2010. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 178** Amensour, M; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Skali-Senhaji, N; Abrini, J.; Fernández-López, J.Antioxidant Activity and Chemical Content of Methanol and Ethanol Extracts from Leaves of Rockrose (Cistus ladaniferus). PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION. 65, pp. 170 - 178. 2010. Disponible en Internet en: <DOI 10.1007/s11130-010-0168-2>. ISSN 0921-9668
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 179** Amensour, M; Sendra, E.; Abrini, J; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.Antioxidant activity and total phenolic compounds of myrtle extracts. CYTA-JOURNAL OF FOOD. 8 (2), pp. 95 - 101. 2010. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1080/19476330903161335>>. ISSN 1947-6345
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 180** Viuda, M.; Ruiz-Navajas Y; Sánchez-Zapata, E; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.Antioxidant activity of essential oils of five spice plants widely used in a Mediterranean diet. FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL. 25(1), pp. 13 - 19. 2010. ISSN 0882-5734
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 181** Fuentes Zaragoza, E; Sánchez-Zapata, E; Navarro, C.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.Aplicación de la tecnología "sous vide" a los productos cárnicos.ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 255, pp. 24 - 27. 2010. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 182** Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza, E; Martin Sanchez, Ana Maria; Navarro, C.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.Aprovechamiento de subproductos de la horchata para la industria de alimentos. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 253, pp. 34 - 37. 2010. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 8**

- 183** Viuda, M.; Ruiz Navajas, Yolanda; Zaldivar-Cruz, J.M.; Kuri, V.; Fernández-López, J.; Carbonell-Barrachina, A.A.; Pérez-Alvarez, J.A. Aroma profile and physicochemical properties of artisanal honey from Tabasco, Mexico. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 45, pp. 1111 - 1118. 2010. ISSN 0950-5423

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 7**

- 184** Viuda, M.; Abd El Nasser G.S El Gendy; Sendra, E.; Fernández-López, J.; K. A. Abd El Razik,; El Sayed Omer; Pérez-Alvarez, J.A. Chemical Composition and Antioxidant and Anti-Listeria. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 58, pp. 9063 - 9070. 2010. ISSN 0021-8561

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 7**

- 185** López-Vargas, J.H.; Falla-Leal, D.C.; Alarcón García, M.A.; Restrepo-Molina, D.A.; Gallego-Restrepo J.A.; Pérez-Alvarez, J.A. Contribución al estudio de los productos cárnicos potencialmente funcionales: Influencia de distintas concentraciones de licopeno sobre el color (CIELAB) en un sistema modelo de embutido de pasta fina. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 22, pp. 32 - 35. 2010. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 6**

- 186** Martin Sanchez, Ana Maria; Vilella-Esplá, J; Palou, LI; Del Río, M.A.; Ben Abda, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Criterios técnicos de dátiles comercializados en España. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 252, pp. 20 - 24. 2010. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 7**

- 187** Sánchez-Zapata, E; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Barber, X. Descriptive study of reflectance spectra of Hake (*Merluccius australis*), salmon (*Salmo salar*) and light and dark muscle from tuna (*Thunnus thynnus*). JOURNAL OF FOOD QUALITY. 33, pp. 391 - 403. 2010. ISSN 0146-9428

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 2**

- 188** Ospina-E, J.C.; Cruz-S, A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Development of combinations of chemically modified vegetable oils as pork backfat substitutes in sausages formulation. MEAT SCIENCE. 2010, pp. 491 - 497. 2010. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 3**

- 189** Viuda, M.; Ruiz-Navajas Y; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of added citrus fibre and spice essential oils on quality characteristics and shelf-life of mortadella. MEAT SCIENCE. on line, pp. 1 - 7. 2010. Disponible en Internet en: <10.1016/j.meatsci.2010.03.007>. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 4**

- 190** Viuda, M.; Ruiz-Navajas Y; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of adding citrus fibre washing water and rosemary essential oil on the quality characteristics of a bologna sausage. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 43, pp. 958 - 963. 2010. Disponible en Internet en: <10.1016/j.lwt.2010.02.003>. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 4**



- 191** Viuda, M.; Ruiz-Navajas Y; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of orange dietary fibre, oregano essential oil and packaging conditions on shelf-life of bologna sausages. *FOOD CONTROL*. 21, pp. 436 - 443. 2010. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 192** Sánchez-Zapata, E; Muñoz, C.M.; Fuentes, E.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of tiger nut fibre on quality characteristics of pork burger. *MEAT SCIENCE*. 85, pp. 70 - 75. 2010. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 8
- 193** Amensour M; Sánchez-Zapata, E; Abrini J; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Estabilidad del color en salchichas de pollo tipo Frankfurt adicionadas con extracto acuoso de hoja de *Myrtus communis*. *OPTICA PURA Y APLICADA*. 43(4), pp. 251 - 257. 2010. ISSN 0030-3917
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
- 194** Martin Sanchez, Ana Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Kuri, V; Pérez-Alvarez, J.A. Estrategias tecnológicas en la formación de una textura crujiente en productos cárnicos curados "ready to eat". *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 250, pp. 42 - 45. 2010. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 195** Martin Sanchez, Ana Maria; Sánchez-Zapata, E; Viuda, M.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Chaves-Lopez, C. Influence of sorbate addition on the reflectance ratios R650/R570, R560/R500 and R630/R580 in dry-cured meat products. *OPTICA PURA Y APLICADA*. 43 (3), pp. 185 - 191. 2010. ISSN 0030-3917
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
- 196** Ruiz-Cano, D.; Lopez-Vargas J.H.; Pérez-Alvarez, J.A. Influencia de una fuente de fibra de origen cítrico: Efecto sobre el color de un sistema modelo de embutido crudo-curado adicionado de aceite de girasol. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 250, pp. 50 - 55. 2010. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 197** Gallego-Restrepo J.A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Ochoa O.A. Los espectros de reflexión como herramienta auxiliar para la determinación del color en la carne y los productos cárnicos. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 250, pp. 36 - 41. 2010. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
- 198** Viuda, M.; Ruiz Navajas, Yolanda; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Métodos para la determinación de la actividad antioxidante. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 254, pp. 40 - 43. 2010. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 199** Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Pomegranate and its many functional components as related to human health: A review. *COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY*. 9, pp. 635 - 654. 2010. ISSN 1541-4337
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3



- 200** Fuentes-Zaragoza, E; Sánchez-Zapata, E; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Pros y contras de los alimentos funcionales. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 252, pp. 49 - 52. 2010. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
- 201** Sendra, E.; Trigueros Medina, Lorena; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Recuentos de bacterias probióticas en leches fermentadas comercializadas en España. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 254, pp. 14 - 17. 2010. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 202** Fuentes-Zaragoza E; Riquelme-Navarrete M.J.; Sánchez-Zapata, E; Pérez-Alvarez, J.A. Resistant starch as functional ingredient: A review. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 45, pp. 1 - 12. 2010. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 203** Viuda, M.; Lopez Marcos, Maria Cruz; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Lopez-Vargas, J.H.; Pérez-Alvarez, J.A. Role of fiber in cardiovascular diseases: A review. COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY. 9, pp. 240 - 258. 2010. ISSN 1541-4337
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 204** Sendra, E.; Kuri, V; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Viscoelastic properties of orange fiber enriched yogurt as a function of fiber dose, size and thermal treatment. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 43, pp. 708 - 714. 2010. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 205** Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Aditivos: las especias como fuente de antioxidantes. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 239, pp. 56 - 59. 2009. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 206** Martin Sanchez, Ana Maria; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Kuri V. Alternatives for Efficient and Sustainable Production of Surimi: A Review. COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY. 8, pp. 359 - 374. 2009. ISSN 1541-4337
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 207** Fuentes-Zaragoza, E; Sánchez-Zapata, E; Navarro, C.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Aspectos generales de la tecnología "sous vide" aplicada a productos derivados de la pesca. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 246, pp. 20 - 23. 2009. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
- 208** Martin Sanchez, Ana Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Kuri V; Pérez-Alvarez, J.A. Aspectos generales de la visión artificial aplicada a alimentos. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 245, pp. 58 - 60. 2009. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4



- 209** Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Chemical composition of mandarin (*C. reticulata* L), grapefruit (*C. paradisi* L.), lemon (*C. limon* L.) and orange (*C. sinensis* L.) essential oils. *JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS*. 12, pp. 236 - 243. 2009. ISSN 0972-060X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 210** Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Citrus Co-Products as Technological Strategy to Reduce Residual Nitrite Content in Meat Products. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 00, pp. 1 - 8. 2009. Disponible en Internet en: <doi: 10.1111/j.1750-3841.2009.01334.x>. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 211** Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Fernández-López, J. Conceptos generales de los alimentos étnicos. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 248, pp. 58 - 60. 2009. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 212** Fernández-López, J.; Alesón, L.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Dietary Polyphenols as Functional Ingredients: Relevance to Citrus Fruits. *TREE AND FORESTRY SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY*. 2 (1), pp. 120 - 126. 2009. ISSN 1752-3753
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 213** Martin Sanchez, Ana Maria; Navarro, C.; Kuri Victor; Pérez-Alvarez, J.A. Ecoeficiencia en la Industria Alimentaria. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 247, pp. 52 - 57. 2009. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 214** Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of adding citrus waste water, thyme and oregano essential oil on the chemical, physical and sensory characteristics of a bologna sausage. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*. 10, pp. 655 - 660. 2009. Disponible en Internet en: <doi:10.1016/j.ifset.2009.06.001>. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 215** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. El color de los productos cárnicos bajo la óptica de la ingeniería de alimentos. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 247, pp. 34 - 37. 2009. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 216** López-Vargas Jh; Rodríguez-Sosa, Gl; Viuda, M.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Influencia del CO sobre cortes de carne de bovino: Efectos sobre el color y la oxidación en cortes envasados en atmósferas modificadas. *ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 239, pp. 28 - 32. 2009. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 217** Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza, E; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Preparation of Dietary Fiber Powder from Tiger Nut (*Cyperus esculentus*) Milk (Horchata) Byproducts and Its Physicochemical Properties. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*. 57, pp. 7719 - 7725. 2009. Disponible en Internet en: <DOI:10.1021/jf901687r>. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 7**

- 218** Fernández-López, J.; Sendra, E.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A. Storage stability of a high dietary fibre powder from orange by-products. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 44, pp. 748 - 756. 2009. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 219** Amensour, M.; Sendra, E.; Abrini, J.; Bouhdid, S.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Myrtle (*Myrtus communis*) Extracts. NATURAL PRODUCT COMMUNICATIONS. 4, pp. 819 - 824. 2009. ISSN 1934-578X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 220** Martin Sanchez, Ana Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Viella Esplá J; Kuri V; Pérez-Alvarez, J.A. Vision artificial como herramienta para el análisis del color en productos cárnicos. ALIMENTARIA. 406, pp. 83 - 89. 2009. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 221** Viuda Martos, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Antibacterial activity of different essential oils obtained from spices widely used in Mediterranean diet. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 43, pp. 526 - 531. 2008. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 222** Viuda Martos, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Antibacterial activity of lemon (*Citrus lemon*), mandarin (*Citrus reticulata*), grapefruit (*Citrus paradisi*) and orange (*Citrus sinensis*) essential oils. JOURNAL OF FOOD SAFETY. 28, pp. 567 - 576. 2008. ISSN 0149-6085
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 223** Viuda Martos, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Antifungal activity of lemon (*Citrus lemon*), mandarin (*Citrus reticulata*), grapefruit (*Citrus paradisi*) and orange (*Citrus sinensis*) essential oils. FOOD CONTROL. 19, pp. 1130 - 1138. 2008. ISSN 0956-7135
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 224** Viuda Martos, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Aspectos beneficiosos de las especias. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 229, pp. 40 - 43. 2008. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 225** Viuda Martos, M.; Baeza-Rodríguez, M.C.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto de la adición de fibra de naranja y aceite esencial de orégano sobre las características físicas, químicas, fisicoquímicas y sensoriales de un embutido modelo de pasta fina. EUROCARNE. 166, pp. 79 - 90. 2008. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 226** Sánchez-Zapata E; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto del tratamiento térmico sobre las coordenadas colorimétricas de huevo, leche y sus mezclas. ALIMENTARIA. 390, pp. 74 - 79. 2008. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 3**

- 227** Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Muñoz, T.; Sendra Nadal, Esther; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of packaging conditions on shelf-life of ostrich steaks. MEAT SCIENCE. 78, pp. 143 - 152. 2008. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 228** Sánchez-Zapata, E; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Estudio orientativo para la caracterización colorimétrica de distintos productos de pescado ahumados y seco-salados presentes en el mercado español. OPTICA PURA Y APLICADA. 41 (3), pp. 273 - 279. 2008. ISSN 0030-3917
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 229** Viuda Martos, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Functional properties of honey, propolis, and Royal jelly. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 73, pp. 117 - 124. 2008. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 230** Sendra Nadal, Esther; Fayos, P.; Lario, Y.; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Pérez-Alvarez, J.A. Incorporation of citrus fibers in fermented milk containing probiotic bacteria. FOOD MICROBIOLOGY. 25, pp. 13 - 21. 2008. ISSN 0740-0020
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 231** Viuda Martos, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. La miel y sus propiedades funcionales. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 233, pp. 36 - 39. 2008. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 232** Pérez-Alvarez, J.A. Los alimentos del bienestar: La alimentación del siglo XXI. IALIMENTOS. LA REVISTA PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. 2(3), pp. 54 - 54. 2008. ISSN 2011-3390
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 233** Sendra Nadal, Esther; Lario, Y.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Pérez-Alvarez, J.A.; Alesón, L.; Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J. Obtention of lemon fiber from lemon juice by-products. AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH. 19, pp. 22 - 24. 2008. ISSN 1722-6996
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 234** Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Physico-chemical and microbiological profiles of "salchichón" (Spanish dry-fermented sausage) enriched with orange fiber. MEAT SCIENCE. 80, pp. 410 - 417. 2008. ISSN 0309-1740
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 235** Andreu-Sevilla, Antonio J.; Carreño García, Antonio J.; Ruiz Navajas, Yolanda; Pérez-Alvarez, J.A.; Carbonell-Barrachina, A.A. Platos precocinados. Cocina tradicional y ciencia y tecnología de los alimentos. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 237, pp. 44 - 47. 2008. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 4**

- 236** Viuda Martos, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Uso de los aceites esenciales de especias antimicrobianas naturales. ALIMENTACION EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 233, pp. 44 - 47. 2008. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 237** Viuda, M.; Ruíz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Antifungal activities of thyme, clove and oregano essential oils. JOURNAL OF FOOD SAFETY. 27, pp. 91 - 101. 2007. ISSN 0149-6085
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 238** Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. Aprovechamiento de coproductos de las industrias procesadoras de zumos cítricos. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 221, pp. 64 - 67. 2007.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 239** Viuda, M.; Ruiz Navajas, Y; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Chemical Composition of the Essential Oils Obtained From Some Spices Widely Used in Mediterranean Region. ACTA CHIMICA SLOVENICA. 54, pp. 921 - 926. 2007. ISSN 1318-0207
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 240** Navarro, C.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. la carne de pollo: parámetros de color de los estados puros de los hemopigmentos. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 222, pp. 48 - 51. 2007.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 241** Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Orange fibre as potential functional ingredient for dry-cured sausages. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 226, pp. 1 - 6. 2007. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 242** Pérez-Alvarez, J.A. Actividad antifúngica de los aceites esenciales de limón (*Citrus limon* L.) y naranja (*Citrus sinensis* L.). ALIMENTARIA. 375, pp. 106 - 110. 2006.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 243** Viuda-Martos M; Ruiz-Navajas Y; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Actividad antifúngica de los aceites esenciales de salvia (*Salvia officinalis* L.) y romero (*Rosmarinum officinalis* L.). ALIMENTARIA. 375, pp. 101 - 106. 2006.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 244** Coventry E; Noble R; Mead A; Marin Fr; Pérez-Alvarez, J.A.; Whipps Jm. Allium White rot suppression with composts and *Trichoderma viride* in relation to *Sclerotia* viability. PHYTOPATHOLOGY. 96, pp. 1009 - 1020. 2006. ISSN 0031-949X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 5**

- 245** Navarro, C.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Application of meat industry by-products. Mechanically recovered poultry meat. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA.25(208), pp. 48 - 51. 2006.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4

- 246** Gil-Conejero M.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Aprovechamiento de subproductos de las industrias agroalimentarias: compuestos fenólicos. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA.217, pp. 74 - 76. 2006.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5

- 247** Fernández-Ginés, J.M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Lario, Y.; Sendra, E.; Martorell, J. Aspectos culturales y tecnológicos de los productos cárnicos tradicionales de las Islas Baleares. EUROCARNE. 149, pp. 1 - 7. 2006. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2

- 248** Ruíz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Capacidad antifúngica de los aceites esenciales de limón (*Citrus limon* L.) y naranja (*Citrus sinensis* L.). ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA.375, pp. 106 - 109. 2006.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4

- 249** Pérez-Alvarez, J.A. Cocción y masajeo a vacío de anillas de calamar. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA.213, pp. 64 - 67. 2006. Disponible en Internet en: <x>.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1

- 250** Ruiz-Navajas Y; Viuda Martos M; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Composition and antifungal activity of mandarin (*Citrus reticulata* L.) and grapefruit (*Citrus paradisi* L.) oils. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA.25(209), pp. 81 - 85. 2006.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4

- 251** Fernández-López, J.; Martínez A; Fernández-Ginés Jm; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Gelling and color properties of ostrich (*Struthio camelus*) egg white. JOURNAL OF FOOD QUALITY. 29(2), pp. 171 - 183. 2006. ISSN 0146-9428

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6

- 252** Canovas A; Pérez-Alvarez, J.A. La fibra dietética: un ingrediente para el desarrollo de alimentos funcionales. ALIMENTARIA. 376, pp. 87 - 91. 2006.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2

- 253** Ruíz-Cano, D.; López-Vargas, J.H.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. La industria cárnica española: evolución en el consumo de carne, productos cárnicos y nuevas líneas de producción. EUROCARNE. 143, pp. 41 - 48. 2006. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 7**

- 254** Fernández-López, J.; Vuida Martos, Manuel; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Orange fibre as potential functional ingredient for dry cured sausages. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 224, pp. 1 - 6. 2006. Disponible en Internet en: <DOI 10.1007/s00217-006-0501-z>. ISSN 1438-2377

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 6**

- 255** Navarro, C.; Brugarolas, M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Producción y consumo de carne de ave. EUROCARNE. 144, pp. 61 - 65. 2006. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 5**

- 256** Fernández-López, J.; Jiménez, S.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Quality characteristics of ostrich (*Struthio camelus*) burgers. MEAT SCIENCE. 73, pp. 295 - 303. 2006. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 5**

- 257** García-Pérez Fj; Sendra, E.; Lario Y; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Rheology of orange fiber enriched yogurt. MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL. 61(1), pp. 55 - 59. 2006. ISSN 0026-3788

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 6**

- 258** Fernández-López, J.; Yelo A; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Shelf life of ostrich (*Struthio camelus*) liver stored under different packaging conditions. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 69 (8), pp. 1920 - 1927. 2006. ISSN 0362-028X

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 6**

- 259** Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Utilización de fibra de origen cítrico en el desarrollo de productos cárnicos funcionales. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 211, pp. 63 - 69. 2006.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 5**

- 260** Fernández-López, J.; Zhi, N.; Aleson-Carbonell, L.; Pérez-Alvarez, J.A.; Kuri, V. Antioxidant and antibacterial activities of natural extracts. application in beef meatballs. MEAT SCIENCE. 69, pp. 371 - 380. 2005. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 4**

- 261** Aleson-Carbonell, L.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Kuri, V. Characteristics of beef burger as influenced by various types of lemon albedo. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES. 6, pp. 247 - 255. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 3**

- 262** Y. Lario; A. Lozoya; J.A. García-Pérez; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. Conservación de queso fresco con fibra de subproductos cítricos. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 199, pp. 83 - 87. 2005.

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 4**

- 263** F.J. García-Pérez; Y. Lario; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. Effect of orange fiber addition on yogurt color during fermentation and cold storage. COLOR RESEARCH AND APPLICATION. 30, pp. 457 - 463. 2005. ISSN 0361-2317

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 5**

- 264** Rosmini, M. R.; Zogbi, A.P.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-Ginés, J.M.; López-Santoveña, F.; Aranda-Catalá, V.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of water, sodium chloride, lactic acid, sodium nitrite, sodium ascorbate and paprika upon Lightness (L*) in a Dry-cured sausages model system. JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY. 3(4), pp. 555 - 562. 2005. ISSN 1684-8462

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 8**

- 265** Aleson-Carbonell, L.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Kuri, V. Functional and sensory effects of fibre-rich ingredients on breakfast fresh sausages manufacture. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 11, pp. 89 - 95. 2005. ISSN 1082-0132

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 3**

- 266** Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Meat products as functional foods: a review. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 70, pp. 37 - 43. 2005. ISSN 0022-1147

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 4**

- 267** Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Aranda-Catalá, V. Traditional and fast salting effect on physico-chemical and ultrastructural properties of Spanish dry-cured ham. JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY. 3, pp. 80 - 86. 2005. ISSN 1684-8462

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 2**

- 268** Fernández-Ginés Jm; Saez Plana F.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Aplicación de la microbiología rápida como alternativa al muestreo bacteriológico en matadero: evaluación sobre canales de porcino. EUROCARNE. 123, pp. 181 - 190. 2004. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 6**

- 269** Fernández-López, J.; Fernández-Ginés Jm; Aleson-Carbonell, L.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Application of functional citrus by-products to meat products. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY. 15, pp. 176 - 185. 2004. ISSN 0924-2244

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 6**

- 270** Fernández-Ginés Jm; Saez Plana F.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Comparación del muestreo con técnicas microbiológicas rápidas y tradicionales canales de vacuno. EUROCARNE. 124, pp. 63 - 70. 2004. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 6**

- 271** Lario, Y; Sendra, E.; Francisco Javier Garcia Perez; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto del lavado en el procesado de subproductos de la extracción de zumo de limón. Obtención de un ingrediente alimentario. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 186, pp. 49 - 54. 2004.



Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Revista

- 272** Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Aranda-Catalá, V. Effect of sodium chloride, sodium tripolyphosphate and pH on color properties of pork meat. COLOR RESEARCH AND APPLICATION. 29, pp. 67 - 74. 2004. ISSN 0361-2317

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Revista

- 273** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-Ginés Jm; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Envasado de la carne y productos cárnicos en atmósferas modificadas. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 182, pp. 74 - 79. 2004.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista

- 274** Lario, Y; Sendra, E.; García-Pérez Fj; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Evolution of microbial populations of fiber enriched yogurt during commercial shelf-life. MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL. 59, pp. 646 - 649. 2004. ISSN 0026-3788

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Revista

- 275** Fernández-López, J.; Lopez-Requena L; Fernández-Ginés Jm; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Influencia del tipo de alimentación sobre las características de los hígados de avestruces (*Struthio camelus*) y su aplicación en la elaboración de paté. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 189, pp. 75 - 79. 2004.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Revista

- 276** Fernández-Ginés Jm; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Lemon albedo as a new source of dietary fiber: Application to bologna sausages. MEAT SCIENCE. 67, pp. 7 - 13. 2004. ISSN 0309-1740

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Revista

- 277** Fernández-Ginés Jm; Saez Plana F.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Muestreo microbiológico de canales de ovino: comparativa entre técnicas rápidas y tradicionales. EUROCARNE. 125, pp. 133 - 142. 2004. ISSN 1132-2675

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Revista

- 278** Lario, Y; Sendra, E.; García-Pérez, J.; Fuentes, C; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Preparation of high dietary fiber powder from lemon juice by-products. INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES. 5, pp. 113 - 117. 2004.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 7

Tipo de soporte: Revista

- 279** Aleson-Carbonell L; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Quality characteristics of a non-fermented dry-cured sausage formulated with lemon albedo. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 84, pp. 2077 - 2084. 2004. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Revista



- 280** Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Quality characteristics of ostrich liver paté. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 69, pp. 85 - 91. 2004. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 281** García-Pérez F.J.; Sendra, E.; Fernandez-Ginés J.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. CARACTERÍSTICAS DE FIBRA DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DE ZUMO DE NARANJA. ALIMENTARIA. julio, pp. 71 - 74. 2003.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 282** Fernandez-Gines J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. EFFECT OF STORAGE CONDITIONS ON QUALITY CHARACTERISTICS OF BOLOGNA SAUSAGES MADE WITH CITRUS FIBER. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 68, pp. 710 - 715. 2003. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 283** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-Ginés Jm; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Envasado de carne y productos carnicos en atmosferas modificadas. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 182, pp. 74 - 79. 2003.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 284** Fernández-López, J.; Sevilla L; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Maín, F.; Pérez-Alvarez, J.A. Evaluation of the antioxidant potential of hyssop (*Hyssopus officinalis*) and rosemary (*Rosmarinus officinallis* L) extract in cooked pork meat. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 68, pp. 660 - 664. 2003. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 285** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-Ginés Jm; Aleson-Carbonell L; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Medición objetiva del color en carne: importancia y relacion con aspectos físicos y químicos. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 175, pp. 39 - 44. 2003.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 286** Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. PHYSICAL, CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF BOLOGNA SAUSAGES MADE WITH OSTRICH MEAT. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 68, pp. 1511 - 1515. 2003. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 287** Aleson-Carbonell L.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. UTILIZATION OF LEMON ALBEDO IN DRY CURED SAUSAGES. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 68, pp. 1826 - 1830. 2003. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 288** Monreal-Revuelta, S.; Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Aspectos fisiológicos y nutritivos de los alimentos funcionales. ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA. 165, pp. 132 - 139. 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5



- 289** Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barbera, M.E.; López-Santoveña, F. Effect of paprika (*Capsicum annum*) on color of spanish-type sausages during the resting stage. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 67, pp. 2410 - 2414. 2002. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
- 290** Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barbera, E.; Navarro, C.; Sendrá, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Evaluación de las coordenadas colorimétricas de un embutido cocido durante su tratamiento térmico. *ACTA ALIMENTARIA*. 335, pp. 87 - 92. 2002. ISSN 0139-3006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 291** Sayas-Barberá, E.; Ruíz-Peluffo, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sáez, R.; Pagán-Moreno, M.J.; Gago-Gago, M.A.; Aranda-Catalá, V. Influencia del angkak sobre las propiedades de color en pastas finas de pescado graso. *ALIMENTARIA*. 334, pp. 87 - 94. 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 3
- 292** Fernández-Ginés; Fernández-López, J.; Sayas-Barbera, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Irradiación de la carne. Situación legislativa en la Unión Europea. *ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 167, pp. 53 - 56. 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 293** Alesón, L.; Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Álvarez, J.A. La fibra dietética en la alimentación. *ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 169, pp. 83 - 91. 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 294** Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Nuevas tendencias en la producción de alimentos. *ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 172, pp. 107 - 112. 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 295** Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Physico-chemical and sensory properties of bologna sausage made with ostrich meat. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 68 (2), pp. 660 - 664. 2002. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 5
- 296** Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Tratamientos de irradiación y su aplicación en carne y productos cárnicos. *ALIMENTACION: EQUIPOS Y TECNOLOGIA*. 165, pp. 61 - 64. 2002.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 4
- 297** Fernández-Ginés, J.M.; Alesón, L.F.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, E.; Navarro, C.; Sendrá, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Adición de vitamina E a dietas de animales de abasto: Efecto sobre carne y productos cárnicos. *ALIMENTARIA*. 326, pp. 31 - 36. 2001.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7



- 298** Fernández- Gines, J.M.; Alesón, L.F.; Fernández- López, J.; Sayas- Barberá, E.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez- Alvarez, J.A.Efecto del Picado sobre las coordenadas de color en carne y productos cárnicos.ALIMENTARIA. 327, pp. 45 - 50. 2001.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7
- 299** Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- Ginés, J.M.; Fernández- López, J.; Sayas, E.; Navarro, C.; Aznar, A.; Sendra, E.Influence of beef cuts and cooking time on color properties of a beef sausage model system.JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE. 79, pp. 381 - 382. 2001. ISSN 0021-8812
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 300** Sánchez- Rodríguez, M.E.; Pérez- Alvarez, J.A.; Alonso- Mateos, A.; De La Gándara- Merino, J.M.; Sayas- Barberá, M.E.; Fernández- López, J.; Almendral, M.J.Parámetros de color del jamón ibérico de bellota D.O: Guijuelo al final del periodo de maduración.ALIMENTARIA. 321, pp. 33 - 39. 2001.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
- 301** Sendra, E.; Alenda, L.; Navarro, C.; Sayas, E.; Fernández- López, J.; Pérez- Alvarez, J.A.Texture of artisan spanish fresh goat's milk cheese.JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 84 (1), pp. 304 - 305. 2001. ISSN 0022-0302
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 302** Pérez Alvarez, J.A.; Fernández- Ginés, J.M.; Rosmini, M.R.; Fernández- López, J.; Sayas- Barbera, M.E.; Martínez- Sánchez, F.Characterización de materias primas magras y grasas de ternera. Alimentaria. 311, pp. 83 - 87. 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 303** Navarro, C.; Fernández- López, J.; Sendra, E.; Aznar, A.; Sayas, E.; Pérez- Alvarez, J.A.Characterización mediante parámetros de color de tres categorías comerciales de carne de avestruz. Eurocarne. 89, pp. 93 - 99. 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 6
- 304** Fernández- López, J.; Pérez Alvarez, J.A.; Sayas- Barbera, M.E.; Aranda- Catalá, V.Characterization of the different states of myoglobin in pork meat using colour parameters and reflectance ratios. Journal of Muscle Food. 11 (3), pp. 157 - 167. 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
- 305** Fernández- López, J.; Pérez- Alvarez, J.A.; Aranda- Catalá, V.Effect of mincing degree on color properties in fork meat. Color Research and Application. 25 (5), pp. 376 - 380. 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
- 306** Aznar, A.; Sendra, E.; Fernández- López, J.; Navarro, C.; Sayas- Barberá, M.E.; Flores, A.; Pérez Alvarez, J.A.Evaluación de parámetros de calidad de tres categorías comerciales de carne de avestruz. Alimentaria. 89, pp. 93 - 99. 2000.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 7



- 307** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Cartagena-García, R. Caracterización de los parámetros de color de diferentes materias primas usadas en la Industria Cárnica. Eurocarne. 63, pp. 115 - 122. 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 308** Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Oñate, M.D. Caracterización física y fisicoquímica de la Longaniza Imperial de Lorca. Alimentaria. 294, pp. 27 - 33. 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
- 309** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Cartagena-García, R. Utilización de vísceras como materias primas en la elaboración de productos cárnicos: Güeña. Alimentaria. 291, pp. 63 - 69. 1998.
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 310** Agregán, R.; Bastaniello Campagnol, P.C.; Domínguez, R.; Echegaray, N.; Gomez Salazar, J.A.; Pérez-Alvarez, J.A. Sustainability and functional foods: challenges and opportunities. Developments in Food Quality and Safety STRATEGIES TO IMPROVE THE QUALITY OF FOODS. 1, pp. 1 - 32. ACADEMIC PRESS, 2023. Disponible en Internet en: <<https://www.elsevier.com/books-and-journals>>. ISBN 978-0-443-15346-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 6 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Nº total de autores: 6
- 311** Stegmayer, M.A.; Sirini, N.; Frizzo, L.S.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Rosmini, M.R.; Soto, L.P. Enrichment of foods with prebiotics. Developments in Food Quality and Safety STRATEGIES TO IMPROVE THE QUALITY OF FOODS. 7, pp. 171 - 202. ACADEMIC PRESS, 2023. Disponible en Internet en: <<https://www.elsevier.com/books-and-journals>>. ISBN 978-0-443-15346-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 5 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Nº total de autores: 7
- 312** Fernández-López, J.; Pateiro, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Santos E.M.; Teixeira, A.; Viuda, M. Salt reduction and replacers in food production. Developments in Food Quality and Safety STRATEGIES TO IMPROVE THE QUALITY OF FOODS. 3, pp. 65 - 86. ACADEMIC PRESS, 2023. Disponible en Internet en: <<https://www.elsevier.com/books-and-journals>>. ISBN 978-0-443-15346-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 3 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Nº total de autores: 6
- 313** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Salchichón (Spanish Dry-Cured Sausage): An Integrated point of view through culture, technology and innovation. Pork. Meat Quality and Processed Meat Products. 13, pp. 311 - 344. CRC PRESS, 2022. ISBN 978-0-367-34123-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Nº total de autores: 3 **Autor de correspondencia:** Si



- 314** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Nieto, G; Lorenzo, J.M.; Fernández-López, J.Salchichón. Production of Traditional Mediterranean Meat products. 5, pp. 37 - 48. Humana Press, 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/978-1-0716-2103-5>>. ISBN 978-1-0716-2102-8
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: Si
- 315** Nieto, G.; Ros, G; Peñalver, R.; Dominguez, R.; Pérez-Alvarez, J.A.; Teixeira, A.; Lorenzo J.M.Sobrasada. Production of Traditional Mediterranean Meat products. 2, pp. 11 - 20. Humana Press, 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/978-1-0716-2103-5>>. ISBN 978-1-0716-2102-8
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 7
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 316** Dominguez, R; Pateiro, M; Teixeira, A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Santos, E.M.; Trinidad, M.A.; Munekata, P.E.S.; Lorenzo, J.M.Dry-cured Ham. Production of Traditional Mediterranean Meat products. 7, pp. 57 - 66. Humana Press, 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/978-1-0716-2103-5>>. ISBN 978-1-0716-2102-8
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 8
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 317** Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.Modificación del perfil lipídico en salchichas Frankfurt mediante una emulsión gelificada a base de trigo sarraceno y aceite de cáñamo. Actas del II Congreso Universitario en Innovación y Sostenibilidad Agroalimentaria. 10, pp. 491 - 502. UMH Facultad de ciencias sociales y jurídicas, 2021. ISBN 978-84-18177-16-3
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 4
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 318** Guerrero-Legarreta, I; Naveena, Bm; Mota-Rojas, D; Rosmini, Mr; Napolitano, F; Cruz-Manterosa, Rg; Mora-Medina, P; Fernández-López, J.; Rayas-Amor, Aa; Ramírez-Bibriesca, E; Pérez-Alvarez, J.A.Propiedades fisicoquímicas y funcionales de la carne de búfalo de agua. El Búfalo de Agua en Latinoamérica hallazgos recientes. 28, pp. 1236 - 1277. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2021. ISBN 978-607-99008-1-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 11
Nº total de autores: 11
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 319** Naveena, Bm; Mota-Rojas, D; Guerrero-Legarreta, I; Pérez-Alvarez, J.A.; Mora-Medina, P; Rosmini, Mr; Ghezzi, Md; Fernández-López, J.; Braghieri, A; Viuda, M.; Bragaglio A; Napolitano, F. La carne de búfalo de agua en las Américas: Retos y oportunidades. El Búfalo de Agua en Latinoamérica hallazgos recientes. 4, pp. 132 - 166. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2021. ISBN 978-607-99008-1-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 12
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 320** Cru<-Monterosa, Rg; Mota-Rojas, D; Abad El-Haziz, Ah; Rayas-Amor, Aa; Díaz, Md; Guerrero-Legarreta, I; Pérez-Alvarez, J.A.; Ramírez-Bibriesca, E; Ghezzi, Md; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Rosmini, Mr; Napolitano, F. Calidad de la carne de búfalo de agua: análisis nutricional, sensorial e inocuidad, conservación, empaçado y autenticidad. El Búfalo de Agua en LatinoAmérica hallazgos recientes. 29, pp. 1279 - 1318. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2021. ISBN 978-607-99008-1-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 7
Nº total de autores: 13
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 321** Napolitano, F; Naveena, Bm; Pérez-Alvarez, J.A.; Guerrero-Legarreta, I; Pacelli, C; Fernández-López, J.; Cruz-Monterosa, Rg; De La Torre, Cl; Mora-Medina, M; Ramírez-Bibriesca, E; Rayas-Amor, Aa; Gómez-Prado, J; Torres-Berval, F; Bertoni, A; Viuda, M. Queso mozzarella: inocuidad, adulteración, comercialización y perspectivas a futuro. El Búfalo de Agua en LatinoAmérica hallazgos recientes. 31, pp. 1347 - 1392. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2021. ISBN 978-607-99008-1-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 16
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 322** Lucas Gonzalez, Raquel; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Anthocyanins and Cardiovascular Diseases. Anthocyanins: Antioxidant Properties, Sources and Health Benefits. 8, pp. 205 - 230. NOVA SCIENCE PUBLISHERS, 2020. ISBN 978-1-53617-816-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 323** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Anthocyanins, Cancer and Cancer-Survivors Foods. Anthocyanins: Antioxidant Properties, Sources and Health Benefits. 9, pp. 231 - 262. NOVA SCIENCE PUBLISHERS, 2020. ISBN 978-1-53617-816-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 324** Mota, D.; Guerrero, I.; Pérez-Alvarez, J.A.; Rosmini, M.R.; Napolitano, F.; Ghezzi, M.; Fernández-López, J.; Braghieri, A.; Viuda, M.; Bragaglio, A.; Mora, P. La carne de búfalo de agua en las Américas: retos y oportunidades. El Búfalo de Agua en las Américas: enfoques prácticos y experimentales. Segunda Edición. 1, pp. 28 - 50. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2020. ISBN 978-607-99008-0-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 325** Napolitano, F.; Mota, D.; Pérez-Alvarez, J.A.; Guerrero, I.; Pacelli, C.; Fernández-López, J.; Cruz, R.G.; Lázaro De La Torre, C.; Mora, P.; Ramírez-Bibriesca, E.; Alavés, B.; Viuda, M. Queso mozzarella: inocuidad, adulteración, comercialización y perspectivas a futuro. El Búfalo de Agua en las Américas: enfoques prácticos y experimentales. Segunda Edición. 25, pp. 843 - 881. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2020. ISBN 978-607-99008-0-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 326** Guerrero, I.; Cruz, R.G.; Mota, D.; Pérez-Alvarez, J.A.; Napolitano, F.; Fernández-López, J.; Rosmini, M.R.; Ramírez-Bibriesca, E.; Bertoni, A.; Viuda, M. Calidad de la carne de búfalo de agua: análisis nutricional, sensorial e inocuidad, conservación, empaçado y autenticidad. El Búfalo de Agua en las Américas: enfoques



prácticos y experimentales. Segunda Edición. 23, pp. 787 - 819. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2020. ISBN 978-607-99008-0-9

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 327** Guerrero, I; Rosmini, M.R.; Mota, D.; Fernández-López, J.; Cruz, R.G.; Pérez-Alvarez, J.A. Propiedades fisicoquímicas y funcionales de la carne de búfalo de agua. El Búfalo de Agua en las Américas: enfoques prácticos y experimentales. Segunda Edición. 22, pp. 760 - 785. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2020. ISBN 978-607-99008-0-9

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

Nº total de autores: 6

- 328** Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Valuable compounds extraction from cereal waste and By-products. Green Extraction and Valorization of By-Products from Food Processing. 6, pp. 153 - 185. CRC PRESS, 2020. ISBN 978-1-138-54404-8

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 329** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Research, development and innovation in dairy and meat based Foods using valued added compounds obtained from Mediterranean fruit by-products. Green Extraction and Valorization of By-Products from Food Processing. 10, pp. 243 - 275. CRC PRESS, 2020. ISBN 978-1-138-54404-8

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 330** Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Passion fruit. Nutritional Composition and Antioxidant properties of Fruits and Vegetables. 36, pp. 581 - 594. ACADEMIC PRESS, 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-812780-3.00036-2>>. ISBN 978-0-12-812780-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 331** Velardo A.V.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF CHIA SEEDS. CHIA (Salvia hispánica L) THE OLD FOOD OF THE FUTURE. 17, pp. 121 - 126. UNIVERSIDAD DE SEVILLA, 2018. Disponible en Internet en: <D.O.I.: <http://dx.doi.org/10.12795/9788447221035>>. ISBN 978-84-472-2103-5

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 332** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Fernández-López, J. Desarrollo e innovación de productos cárnicos funcionales. La Carne: Ciencia, Tecnología y Salud. 8, pp. 330 - 375. UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA, 2018. ISBN 978-958-56793-0-6

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 333** Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Royal jelly: health benefits and uses in medicine. Bee Products - Chemical and Biological Properties. 10, pp. 199 - 218. SPRINGER, 2017. ISBN 978-3-319-59688-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 334** Sánchez-Zapata, E; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Análisis de diferentes factores que afectan la calidad de la carne: factores intrínsecos y ante mortem. Bienestar Animal. 36, pp. 495 - 508. ELSEVIER, 2016. ISBN 978-84-9113-026-0
Depósito legal: B.7683-2016
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 6 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 335** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Navarro, C.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E. TECHNOLOGICAL STRATEGIES TO INTRODUCE CHIA (Salvia hispanica L) INTO ANIMAL BASED FOOD. Book of Proceedings 1st International Conference of Chia-Link Network. 17, pp. 45 - 48. LIMENCOP S.L., 2016. ISBN 978-84-608-7056-2
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 336** Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Lamiaceae Herbs: A potential ingredient to Functional Foods. Functional Foods, Nutraceuticals and Natural Products. Concepts and Applications. 13, pp. 301 - 326. DESTECH PUBLICATIONS, 2015. ISBN 978-1-60595-101-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 337** Elena Sanchez-Zapata; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Resistant Starch as Functional Ingredient. Polysaccharides. Bioactivity and Biotechnology. 62, pp. 1911 - 1932. SPRINGER, 2015. ISBN 978-3-319-16297-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 4 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 338** Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of Food Composition on Probiotic Bacteria Viability. Probiotics, prebiotics and synbiotics: bioactive foods in health promotion. 17, pp. 257 - 270. ELSEVIER SCIENCE, 2015. Disponible en Internet en: <<http://store.elsevier.com/Probiotics-Prebiotics-and-Synbiotics/isbn-9780128021897/>>. ISBN 978-0-12-802189-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 4 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 339** Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Functional Antioxidant Foods. Food Oxidants and Antioxidants: Chemical, Biological and Functional properties. 17, pp. 489 - 528. CRC Press, 2014. ISBN 978-1-4398-8242-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 340** Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Antioxidant dietary fiber from tropical fruits. Dietary Fiber: Sources, Properties and their relationship to Health. 6, pp. 109 - 124. NOVA SCIENCE PUBLISHERS INC, 2013. ISBN 978-1-62808-931-8



Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 341** Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Dietary fiber as an ingredient for the meat industry. *Dietary Fiber: Sources, Properties and their relationship to Health*. 3, pp. 45 - 62. NOVA SCIENCE PUBLISHERS INC, 2013. ISBN 978-1-62808-931-8

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 342** Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Pomegranate: a potencial source of antioxidant dietary fibre. *Dietary Fiber: Sources, Properties and their relationship to Health*. 7, pp. 125 - 140. NOVA SCIENCE PUBLISHERS INC, 2013. ISBN 978-1-62808-931-8

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 343** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Sánchez-Zapata, E; Martín-Sánchez, A.; Ruiz-Navajas, Y.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Sendra, E.; Fernández-López, J. Compuestos bioactivos obtenidos a partir de co-productos agroalimentarios de origen mediterráneo. *Ingredientes Bioactivos y Alimentos Funcionales en IberoAmérica*. 4, pp. 32 - 37. CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO / CYTED, 2013. ISBN 978-84-15413-20-2

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 344** Sánchez-Zapata, E; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. Strategies to improve the healthy properties of meat and meat products. *Meat Consumption and Health*. 2, pp. 49 - 88. NOVA PUBLISHERS, 2013. ISBN 978-1-62257-898-6

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 345** Alves-Silva Jm; Dias Dos Santos S.M.; Pintado M.M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. In Vitro antimicrobial properties of coriander (*Coriandrum sativum*) and parsley (*Petroselinum crispum*) essential oils encapsulated in B-cyclodextrin. *Worldwide Research Efforts in the Fighting Against Microbial Pathogens*. 36, pp. 168 - 171. BROWN WALKER PRESS, 2013. ISBN 978-1-61233-636-7

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 346** Sánchez-Zapata, E; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Análisis de diferentes factores que afectan la calidad de la carne: Factores intrínsecos y ante-mortem. *Bienestar animal* (2ª Ed.). 271, pp. 515 - 538. ELSEVIER, 2012. ISBN 978-607-504-013-4

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 347** Viuda, M.; Sánchez-Zapata, E; Martín-Sánchez, Am; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Technological properties of pomegranate (*Punica granatum* L.) peel extract obtained as coproduct of juice processing. *Dietary fiber and Health*. 31, pp. 443 - 451. CRC Press, 2012. ISBN 978-1-4398-9937-3

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 9

Tipo de soporte: Libro



Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 348** Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza, E; Viuda, M.; Martín-Sánchez, Am; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Tiger nut fiber and its technological applications in meat products. *Dietary fiber and Health*. 30, pp. 433 - 442. CRC Press, 2012. ISBN 978-1-4398-9937-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 9

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 349** Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza, E.; Viuda, M.; Martín-Sánchez, Am; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Fig-fruit by-products (*Ficus carica*) as a source of dietary fiber. *Dietary fiber and Health*. 29, pp. 421 - 430. CRC Press, 2012. ISBN 978-1-4398-9937-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 9

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 350** Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. The role of fermentation reactions in changing the color of foods. *Fermentation Effects on Food Properties*. 5, pp. 121 - 150. CRC Press, 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-444-59514-0.00004-3>>. ISBN 978-1-4398-5335-1

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 4

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 351** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Chemical and Biochemical Aspects of Color in Muscle-Based Foods. *Food Biochemistry and Food Processing* second edition. 17, pp. 1 - 17. WILEY-VCH, 2012. Disponible en Internet en: <<http://www.wiley-vch.de/publish/en/books/bySubjectFO00/bySubSubjectFO25/0-8138-0874-X/?sID=tpodoeb6dcr4on8ejmg7v16g84>>. ISBN 978-0-8138-0874-1

Depósito legal: .

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 1

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 352** Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Mechanical deboning. *Handbook of meat and meat processing*. 2º edition. 24, pp. 457 - 468. CRC Press, 2012. ISBN 978-1-4398-3683-5

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 3

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 353** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Chemical and Biochemical Aspects of Color in Muscle Foods. *Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality*. Second Edition. 1, pp. 3 - 24. JOHN WILEY & SONS, 2012. Disponible en Internet en: <<http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-0470958324.html>>. ISBN 978-0-470-95832-2

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 1

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 354** Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. Beneficial Health Effects of Bioactive Compounds Present in Spices and Aromatic Herbs. *Studies in Natural Products Chemistry*. Volume 37. 4, pp. 115 - 134. ELSEVIER, 2012. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-444-59514-0.00004-3>>. ISBN 9780444595140

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 2

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 355** Sánchez-Zapata, E; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.Efecto de las condiciones ante-mortem y post-mortem sobre los factores que determinan la calidad de la carne. *Bienestar Animal y Calidad de la Carne*. 21, pp. 329 - 349. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2011. ISBN 978-607-00-1506-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 356** Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.Color measurements on edible animal by-products and muscle-based foods. *Handbook of Analysis of Edible Animal By-products*. 6, pp. 87 - 102. CRC Press, 2011. ISBN 978-1-4398-0360-8
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 357** Martin Sanchez, Ana Maria; Ciro, G.; Sayas-Barberá, M.E.; Vilella-Esplá, J.; Ben-Abda, J.; Pérez-Alvarez, J.A.Oxidation of lipids and pigments, and colour modifications during refrigerated storage of pork liver pates with date palm by-products. *Novel operations and materials in food processing*. 12, pp. 134 - 142. WROCLAW UNIVERSITY OF TECHNOLOGY, 2011. ISBN 978-83-7717-069-4
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 358** Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Abd El Razik, K.A.; Omer, E.A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E.Anti-Listeria activity of essential oils obtained from Egyptian aromatic plants in skimmed milk and full cream. *Selected problems of nutraceutical and functional food*. 2.4, pp. 117 - 125. WROCLAW UNIVERSITY OF TECHNOLOGY, 2011. ISBN 978-83-7717-063-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 359** Fontecha J; Pilosof Amr; Sesma Fjm; Bertoldo Mt; Carvalho Je; Aguilera Jm; Escobar-Medina, A; Molina E; Rodriguez-Gomez Jm; Villamiel M; Rodriguez-Patino Jm; Pérez-Alvarez, J.A.; Guerrero-Legarreta I; Vega Y Leon S; Pintado Mm; Iglesias Barcia Jr; Blüguermann F; Ruiz Colan Aj; Ferreira De Almeida Dp. Incorporación de nuevos ingredientes funcionales a alimentos como contribución a la promoción de la salud y/o a la prevención de enfermedades de la población iberoamericana. *Avances en la Investigación de la alimentación funcional*. 16, pp. 141 - 143. CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO / CYTED, 2010. ISBN 978-84-96023-89-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 12
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 360** Pérez-Alvarez, J.A.Revalorización de subproductos mediante la obtención de principios bioactivos y su aplicación a matrices alimentarias.*Avances en la Investigación de la alimentación funcional*. 30, pp. 161 - 162. CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO / CYTED, 2010. ISBN 978-84-96023-89-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 361** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda Martos, Manuel; Sánchez-Zapata, E; Martin Sanchez, Ana Maria; Ruiz Navajas, Yolanda; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Sendra, E.Aprovechamiento de co-productos procedentes de las industrias agroalimentarias. Obtención de fibra dietética. *Avances en la Investigación de la alimentación funcional*. 13, pp. 114 - 123. CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO / CYTED, 2010. ISBN 978-84-96023-89-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
Tipo de soporte: Libro

**Posición de firma:** 1**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 362** Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Sánchez-Zapata, E; Martin Sanchez, Ana Maria; Ruiz Navajas, Yolanda; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Sendra, E. Compuestos bioactivos de los co-productos cítricos y su aplicación en la industria cárnica. Reducción del nitrito residual. Avances en la Investigación de la alimentación funcional. 12, pp. 105 - 113. CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO / CYTED, 2010. ISBN 978-84-96023-89-5

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 1**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 363** Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Food Formulation to Increase Probiotic Bacteria Action or Population. Bioactive Foods in Promoting Health. 22, pp. 335 - 351. ACADEMICPRESS, 2010. ISBN 978-0-12-374938-3

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 4**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 364** Sánchez-Zapata, E; Viuda, M.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Nonmeat ingredients. Handbook of Poultry Science and Technology. Secondary Processing. Volume 2. 10, pp. 101 - 123. WILEY-VCH, 2010. ISBN 978-0-470-18553-7

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 4**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 365** Navarro, C.; Sánchez-Zapata, E; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A. Mechanical deboning: Applications and products types. Handbook of Poultry Science and Technology. Secondary Processing. Volume 2. 7, pp. 73 - 80. WILEY-VCH, 2010. ISBN 978-0-470-18553-7

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 4**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 366** Viuda, M.; Sánchez-Zapata, E; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Mechanical deboning: principles and equipment. Handbook of Poultry Science and Technology. Secondary Processing. Volume 2. 6, pp. 59 - 72. WILEY-VCH, 2010. ISBN 978-0-470-18553-7

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 4**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 367** Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E.; Sánchez-Zapata, E; Viuda, M. Poultry flavor: general aspects and applications. Handbook of Poultry Science and Technology. Secondary Processing. Volume 2. 24, pp. 339 - 358. WILEY-VCH, 2010. ISBN 978-0-470-18553-7

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 1**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 368** Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Meat products as functional foods. Innovation in food engineering. New techniques and products. 19, pp. 579 - 600. CRC Press, 2010. ISBN 978-1-4200-8606-5

Depósito legal: TP370.1562010**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 2**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 369** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Color characteristics of meat and poultry processing. Sensory Analysis of Food of Animal Origin. 7, pp. 101 - 119. CRC Press, 2010. ISBN 978-1-4398-4795-4
Depósito legal: 10987654321
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 370** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Color measurement on muscle-based Foods. Sensory Analysis of Food of Animal Origin. 1, pp. 3 - 14. CRC Press, 2010. ISBN 978-1-4398-4795-4
Depósito legal: 10987654321
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 371** Amensour, M; Viuda-Martos, M.; Sendra, E.; Abrini, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Methanolic extract of *Cistus ladaniferus* as a source of phenolic antioxidants for use in foods. Total Food. Sustainability of the Agri-Food Chain. 9, pp. 70 - 73. ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY, 2010. ISBN 978-1-84755-750-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 372** Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of packaging conditions on shelf-life of bologna sausages made with orange juice wastewater and oregano essential oil. Total Food. Sustainability of the Agri-Food Chain. 3, pp. 32 - 37. ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY, 2010. ISBN 978-1-84755-750-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 373** Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sánchez-Zapata, E; Viuda, M.; Fernández-López, J. Application of orange fiber as a functional ingredient in botifarró: Spanish blood sausage. Total Food. Sustainability of the Agri-Food Chain. 11, pp. 80 - 85. ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY, 2010. ISBN 978-1-84755-750-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 4
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 374** Trigueros, L.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Addition of lemon and orange fibers as functional ingredients to a sweetened chesse. Total Food. Sustainability of the Agri-Food Chain. 10, pp. 74 - 79. ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY, 2010. ISBN 978-1-84755-750-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 375** Sánchez-Zapata, E; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. efecto de las condiciones ante mortem sobre los factores que determinan la calidad de la carne. Bienestar animal y calidad de la carne: enfoques bioquímicos y experimentales. 21, pp. 400 - 420. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2009. Disponible en Internet en: <http://www.engormix.com/bm_editores_s_a_empresa_nro_8814.htm>. ISBN 978-607-00-1506-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 376** Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Enriquecimiento de productos lácteos con fibra: Influencia sobre la microbiota iniciadora. *Funcionalidad de Componentes Lácteos*. 7, pp. 141 - 158. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2009. ISBN 978-84-613-4260-0
Depósito legal: A-846-2009
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 377** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Color Measurements on Muscle-Based Foods. *Handbook of Muscle Foods Analysis*. 26, pp. 467 - 477. CRC Press, 2009. ISBN 978-1-4200-4529-1
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 378** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Color Characteristics of Meat and Poultry Processing. *Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis*. 17, pp. 355 - 373. CRC Press, 2009. ISBN 978-1-4200-4531-4
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 379** Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J. El color del pescado y de los productos de la pesca. *Tecnología de productos de origen acuático*. 9, pp. 133 - 158. Limusa, Noriega Editores, 2009. ISBN 978-607-05-0086-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 380** Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Anatomía y ultraestructura del pescado. *Tecnología de productos de origen acuático*. 4, pp. 57 - 74. Limusa, Noriega Editores, 2009. ISBN 978-607-05-0086-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 381** Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. Ahumado. *Tecnología de productos de origen acuático*. 17, pp. 287 - 302. Limusa, Noriega Editores, 2009. ISBN 978-607-05-0086-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 382** Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J. Productos pesqueros tradicionales de la cuenca mediterránea. *Tecnología de productos de origen acuático*. 20, pp. 361 - 378. Limusa, Noriega Editores, 2009. ISBN 978-607-05-0086-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 383** Pérez-Alvarez, J.A. Overview of meat products as functional foods. *Technological Strategies for Functional Meat Products Development*. 1, pp. 1 - 17. TRANSWORLD RESEARCH NETWORK, 2008. ISBN 978-81-7895-303-8
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 384** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Chemical and Biochemical Aspect of Color in Muscle Foods. Handbook of meat, poultry & seafood quality. 4, pp. 25 - 44. BLACKWELL PUBLISHING, 2007. ISBN 978-0-8138-2446-8
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 385** Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Elaboración de embutidos crudo-curados. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición Volumen 1. 4, pp. 77 - 102. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-73-9
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 386** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Tecnología de elaboración de los embutidos de orza. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición Volumen 1. 8, pp. 153 - 166. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-73-9
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 387** Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Tecnología de elaboración del jamón curado. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición Volumen 1. 2, pp. 33 - 56. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-73-9
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 388** Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J. Hidrolizados de pescado. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. 11, pp. 161 - 176. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 389** Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. Procesamiento del huevo: ovoproductos. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. 13, pp. 205 - 232. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 390** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Industrialización de huevos de esturión: caviar. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. 6, pp. 81 - 86. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro



Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 391** Pérez-Alvarez, J.A.; Navarro, C. Industrialización del caracol. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. 23, pp. 379 - 386. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6

Depósito legal: A-549-2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 392** Sánchez Zapata E; Fuentes Zaragoza E; Pérez-Alvarez, J.A. Procesos de elaboración de salazones de pescado. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. 4, pp. 49 - 73. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6

Depósito legal: A-549-2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 393** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Industrialización de huevas de pescado. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. 5, pp. 75 - 80. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6

Depósito legal: A-549-2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 394** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Procesos de salado y maduración del pescado. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. 2, pp. 23 - 38. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6

Depósito legal: A-549-2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 395** Sánchez-Zapata E; Pérez-Alvarez, J.A. Calidad del pescado fresco. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. 24, pp. 387 - 406. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6

Depósito legal: A-549-2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 396** Sánchez-Zapata E; Pérez-Alvarez, J.A. Elaboración de bacalao salado. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. 3, pp. 39 - 48. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6

Depósito legal: A-549-2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 397** Sánchez-Zapata E; Pérez-Alvarez, J.A. Nuevas tecnologías de sacrificio del pescado. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. 1, pp. 11 - 22. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6

Depósito legal: A-549-2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 398** Holguín-Hernández Ms; López-Vargas Jh; Rojas-Pinzón Ar; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E. Aislamiento de bacterias lácticas de pesado y su ensayo para la elaboración de enlajado biológico para alimentación animal. La Seguridad y Calidad de los Alimentos. 35, pp. 285 - 286. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7

Depósito legal: 1027/2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 399** Restrepo-Molina Da; López-Vargas Jh; Acosta Urrego Lm; Rojas-Pinzón Ar; Pérez-Alvarez, J.A. Aplicación de prebióticos vegetales en el desarrollo de un análogo cárnico tipo pasta fina colombiano (Salchichón). La Seguridad y Calidad de los Alimentos. 40, pp. 369 - 370. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7

Depósito legal: 1027/2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 400** Sánchez-Zapata, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto de la concentración de aditivos e ingredientes sobre el color en pastas de atún (*Thunnus thynnus*, L.). La Seguridad y Calidad de los Alimentos. 37, pp. 371 - 372. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7

Depósito legal: 1027/2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 401** Sayas-Barberá, M.E.; Lao, M.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Cambios físico-químicos y bioquímicos durante la maduración de un embutido crudo-curado "salchichón tradicional". La Seguridad y Calidad de los Alimentos. 47, pp. 475 - 476. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7

Depósito legal: 1027/2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 402** Sayas-Barberá, M.E.; Belen, L.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Vida útil de salchichones con fibra de naranja envasados a vacío y en atmósfera modificada. La Seguridad y Calidad de los Alimentos. 26, pp. 267 - 268. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7

Depósito legal: 1027/2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 403** López-Vargas, J.H.; Restrepo-Molina, D.A.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Caracterización química y físico-química de un análogo cárnico a base de proteína de soja. La Seguridad y Calidad de los Alimentos. 38, pp. 389 - 390. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7

Depósito legal: 1027/2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro



Posición de firma: 6

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 404** Sendra, E.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Evolución de la reología del yogur con fibra de subproductos de naranja durante el almacenamiento. La Seguridad y Calidad de los Alimentos. 37, pp. 373 - 374. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7

Depósito legal: 1027/2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 405** Fernández-López, J.; García, M.C.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Elaboración de salchichón con extracto de naranja: efecto sobre la etapa de fermentación. La Seguridad y Calidad de los Alimentos. 36, pp. 365 - 366. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7

Depósito legal: 1027/2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 406** Navarro, C.; Albero, B.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto de la concentración de fibra de cítrico sobre las características químicas y físico-químicas de un paté de sobrasada. La Seguridad y Calidad de los Alimentos. 39, pp. 394 - 395. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7

Depósito legal: 1027/2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 407** Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Actividad antibacteriana de los aceites esenciales de cítricos. La Seguridad y Calidad de los Alimentos. 27, pp. 271 - 272. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, 2007. ISBN 978-84-690-6277-7

Depósito legal: 1027/2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 408** Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Effects of packaging conditions on shelf-life of ostrich steaks. Meat safety: from abattoir to consumer. 41, pp. 145 - 149. INTERNATIONAL MEAT SECRETARIAT, 2007. ISBN 978-84-690-3924-3

Depósito legal: V-795-2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 409** Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. The effect of orange fiber extracts on the ripening process and quality of Sobrasada. Meat safety: from abattoir to consumer. 65, pp. 247 - 250. INTERNATIONAL MEAT SECRETARIAT, 2007. ISBN 978-84-690-3924-3

Depósito legal: V-795-2007

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 410** Ruíz-Cano, D.; López-Vargas, J.H.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-Ginés, J.M.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Orange fiber extracts: concentration effect and processing time upon reflectance spectrum of dry-cured sausages. Meat safety: from abattoir to consumer. 66, pp. 251 - 254. INTERNATIONAL MEAT SECRETARIAT, 2007. ISBN 978-84-690-3924-3
Depósito legal: V-795-2007
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 8
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 411** Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-Ginés, J.M.; Aleson-Carbonell, L.; Navarro, C.; Fernández-López, J. Citrus fiber extracts as a new agent to reduce nitrite concentration in dry-cured sausages. Meat safety: from abattoir to consumer. 58, pp. 215 - 218. INTERNATIONAL MEAT SECRETARIAT, 2007. ISBN 978-84-690-3924-3
Depósito legal: V-795-2007
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 412** Pérez-Alvarez, J.A. Overview of meat products as functional foods. Technological Strategies for Functional Meat Products Development. 1, pp. 1 - 17. TRANSWORLD RESEARCH NETWORK, 2007. ISBN 978-81-7895-303-8
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 413** Sánchez-Zapata, E.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Caracterización colorimétrica de distintos productos de pescado ahumados y seco-salados presentes en el mercado español. VIII Congreso Nacional del Color. 37, pp. 91 - 92. SOCIEDADE ESPAÑOLA DE ÓPTICA, 2007. ISBN 978-84-611-8034-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 414** Sánchez-Zapata, E.; Fuentes-Zaragoza, E.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto de la concentración de aditivos e ingredientes sobre el color en pastas de merluza (*Merluccius australis*). VIII Congreso Nacional del Color. 77, pp. 173 - 174. SOCIEDADE ESPAÑOLA DE ÓPTICA, 2007. ISBN 978-84-611-8034-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 7
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 415** López-Vargas Jh; Restrepo-Molina Da; Peñaranda-Cortés Fa; Contreras-Castellanos; Pérez-Alvarez, J.A. Determinación objetiva del color de la carne del búfalo de agua (*Bubalus bubalis*). VIII Congreso Nacional del Color. 89, pp. 89 - 90. SOCIEDADE ESPAÑOLA DE ÓPTICA, 2007. ISBN 978-84-611-8034-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 416** Navarro, C.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Determinación de los espectros de reflexión de los estados de los hemopigmentos presentes en distintos productos de pollo. VIII Congreso Nacional del Color. 84, pp. 187 - 188. SOCIEDADE ESPAÑOLA DE ÓPTICA, 2007. ISBN 978-84-611-8034-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 417** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Chemistry and Biochemistry of color in muscle foods. FOOD BIOCHEMISTRY AND FOOD PROCESSING. 15, pp. 337 - 350. BLACKWELL PUBLISHING, 2006. ISBN 0-8138-0378-0
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 418** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Rosmini, M.R. Chemical and physical aspects of colour in frozen muscle-based foods. HANDBOOK OF FOOD SCIENCE, TECHNOLOGY AND ENGINEERING. 62, pp. 621 - 628. CRC Press, 2006. ISBN 0-8493-9848-7
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 419** Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; López, M.C.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Modificación de los parámetros tecnológicos durante el proceso de secado de la longaniza de Pascua elaborada con carne de avestruz. Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI. 205, pp. 815 - 818. UNIVERSIDAD DE BURGOS, 2005. ISBN 84-96394-23-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 420** Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Ortega, C.; Pérez-Alvarez, J.A. Evolución de los parámetros de textura en sobrasada durante el periodo de maduración. Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI. 230, pp. 979 - 981. UNIVERSIDAD DE BURGOS, 2005. ISBN 84-96394-23-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 421** Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Sáez, F.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Comparación de métodos de control microbiológico de canales en matadero mediante técnicas microbiológicas rápidas y tradicionales. Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI. 200, pp. 721 - 724. UNIVERSIDAD DE BURGOS, 2005. ISBN 84-96394-23-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 7
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 422** Pérez-Alvarez, J.A. Color. Ciencia y tecnología de carnes. 6, pp. 161 - 198. Limusa, Noriega Editores, 2005. ISBN 968-18-6549-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 423** Pérez-Alvarez, J.A. Aspectos Tecnológicos de los productos crudo-curados. Ciencia y tecnología de carnes. 15, pp. 463 - 492. Limusa, Noriega Editores, 2005. ISBN 968-18-6549-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 424** Lario, Y.; Sendra, E.; Lozoya, A.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of citrus fiber addition on fresh cheese quality. Innovations in Traditional Foods. 4.35, pp. 1011 - 1014. ELSEVIER SCIENCE, 2005. ISBN 84-9705-879-8



Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 425** López-Vargas, J.H.; Ruíz-Cano, D.; Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Effect of citrus fibre in a Spanish dry-cured meat product (salchichón). Innovations in Traditional Foods. 4.85, pp. 1199 - 1202. ELSEVIER SCIENCE, 2005. ISBN 84-9705-879-8

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 426** Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Fernández-Ginés, J.M.; Marco, N.; Navarro, C.; Sendra, E.; Lario, Y.; Pérez-Alvarez, J.A. Collagen content and instrumental measurements of texture of different ostrich muscles. Proceedings of the 3rd International Ratite Science Symposium of the World's Poultry Science Association. 15, pp. 129 - 132. World's Poultry Science Association, 2005. ISBN 84-609-6353-5

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 8

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 427** Fernández-López, J.; Martínez, A.; Fernández-Ginés, J.M.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Functional properties of ostrich (*Struthio camelus*) egg yolk. Proceedings of the 3rd International Ratite Science Symposium of the World's Poultry Science Association. 16, pp. 133 - 138. World's Poultry Science Association, 2005. ISBN 84-609-6353-5

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 428** Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; López, M.C.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Physicochemical and sensory properties of a dry-cured sausage made with ostrich meat. Proceedings of the 3rd International Ratite Science Symposium of the World's Poultry Science Association. 17, pp. 139 - 144. World's Poultry Science Association, 2005. ISBN 84-609-6353-5

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 429** Viuda, M.; Gil, A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Marín, F.R.; Pérez-Alvarez, J.A. Volatile fatty acid concentration and inhibitory effect upon some pathogen strains of several compost extracts. Sustainable Organic Waste Management for Environmental Protection and Food Safety. 25, pp. 117 - 120. FAO-CSIC, 2005. ISBN 84-689-0828-2

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 430** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Rosmini M. Chemical and Physical aspects of color in frozen muscle-based foods. Handbook of frozen foods. 13, pp. 215 - 226. MARCEL DEKKER, INC, 2004. ISBN 0-8247-4712-7

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 431** Rosmini M R; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Operational processes for frozen red meat. Handbook of frozen foods. 10, pp. 177 - 191. MARCEL DEKKER, INC, 2004. ISBN 0-8247-4712-7

Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro



Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 432** Fernández-López, J.; Martínez A; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Evolución del color durante la gelificación térmica del albumen de huevo de avestruz (*Struthio camelus*). VII Congreso Nacional de Color. pp. 123 - 124. UNIVERSIDAD PUBLICA DE NAVARRA, 2004. ISBN 84-9769-053-2

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 433** Aleson-Carbonell L; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto de la adición de fibra de naranja sobre las coordenadas de color de un sistema modelo de embutido crudo-curado con pimentón. VII Congreso Nacional de Color. pp. 117 - 118. UNIVERSIDAD PUBLICA DE NAVARRA, 2004. ISBN 84-9769-053-2

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 7

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 434** Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Propiedades funcionales del aceite de oliva. Alimentos funcionales y Dieta Mediterránea. 5, pp. 63 - 78. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 8495893975

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 435** Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J. Aspectos generales de los alimentos funcionales. Alimentos funcionales y Dieta Mediterránea. 3, pp. 27 - 38. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 8495893975

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 436** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. La alimentación en las sociedades occidentales. Alimentos funcionales y Dieta Mediterránea. 2, pp. 11 - 25. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 8495893975

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 437** Pérez-Alvarez, J.A.; Aleson-Carbonell, L.F. Origen y aspectos genéricos de la dieta mediterránea. Alimentos funcionales y Dieta Mediterránea. 1, pp. 1 - 10. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 8495893975

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 438** Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. Aplicación de los ácidos grasos omega 3 procedentes del pescado en el desarrollo de alimentos funcionales. Alimentos funcionales y Dieta Mediterránea. 6, pp. 79 - 95. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 8495893975

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 439** Lario, Y; Sendra, E.; Garcia Perez, A.; Cortes, C.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. TEXTURA Y SINÉRESIS DE QUESO FRESCO CON FIBRA DE LIMÓN. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. 101, pp. 409 - 412. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-75-4
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 8
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 440** Fernández-Ginés Jm; Fernández-López, J.; Zogbi; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Caracterización colorimétrica y de textura de diferentes cortes comerciales en carne de avestruz. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. 49, pp. 199 - 202. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-75-4
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 7
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 441** Garcia Perez, F.J.; Sendra, E.; Lario, Y; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto del enriquecimiento con fibra de naranja sobre la fermentación del yogur. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. 8, pp. 485 - 488. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-76-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 442** Sendra, E.; Garcia Perez, F.J.; Lario, Y; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Viscosidad de yogures con fibra de naranja. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. 9, pp. 489 - 492. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-76-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 6
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 443** Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Borja, S.; Sendra, E.; Lario, Y; Fernández-Ginés Jm; Pérez-Alvarez, J.A. Efecto del enriquecimiento con fibra de naranja sobre la fermentación del yogur. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. 46, pp. 641 - 644. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-76-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 7
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 444** Pérez-Alvarez, J.A.; Perea, J.M.; Fernández-Ginés Jm; Aleson, L.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Lario, Y; Navarro, C.; Ceccon-Laneas, G.F.; Sayas-Barberá, M.E. Efecto de la cocción y concentración de cloruro sódico sobre el color de un sistema modelo de pasta de hígado. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. 47, pp. 645 - 649. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-76-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 445** Fernández-López, J.; Monreal, S.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Vida útil de hamburguesas elaboradas con carne de avestruz (*Struthio camelus*). II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. 96, pp. 861 - 864. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-76-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 5
Tipo de soporte: Libro



Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 446** Navarro, C.; Salvador, L.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Lario, Y; Fernández-Ginés Jm; Pérez-Alvarez, J.A.Evolución de los parámetros de color de un producto gelificado a partir de carne de ave mecánicamente recuperado.II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. 99, pp. 873 - 876. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-76-2
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 8 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 447** Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Sendra, E.; Castillo, S.; Pérez-Alvarez, J.A.Productos cárnicos: Características de calidad de una emulsión cárnica de avestruz. Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el siglo XXI. V, pp. 338 - 342. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, 2003. ISBN 8497053966
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 6 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 448** Sayas-Barberá, M.E.; Brceló N.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Martínez, F.Productos cárnicos: Efecto del secado sobre las propiedades de color en diferentes materias primas. Ingeniería de Alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. V, pp. 331 - 336. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, 2003. ISBN 8497053966
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 5 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 449** Pérez-Alvarez, J.A.; Sánchez-Rodríguez, M.E.; Mateos A.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.Productos cárnicos: Características químicas y de color del jamón curado ibérico "D.O. Guijuelo". Ingeniería de alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. II, pp. 307 - 312. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, 2003. ISBN 8497053966
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 450** Sayas-Barberá, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.Tecnología y valor nutritivo del jamón curado. Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la dieta mediterránea.UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-22-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 451** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.Las especias en la dieta mediterránea: un nuevo enfoque. Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la dieta mediterránea.pp. 97 - 113. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-22-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 452** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández.López, J.; Sayas-Barberá, M.E.Aspectos generales de la dieta mediterránea.Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la dieta mediterránea.pp. 1 - 14. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-22-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1



Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 453** Pérez-Alvarez, J.A.; Alesón-Carbonell, L.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. La fibra en la dieta mediterránea. Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la dieta mediterránea. pp. 25 - 41. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-22-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 454** Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, E. Las salazones del pescado. Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la dieta mediterránea. pp. 147 - 166. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-22-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 455** Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, E. Ovoproductos y postres tradicionales a base de huevo. Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la dieta mediterránea. pp. 191 - 209. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-22-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 456** Sayas-Barberá, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. El aceite de oliva y las aceitunas. Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la dieta mediterránea. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-22-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 457** Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. Los embutidos: Aspectos tecnológicos y nutritivos. Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la dieta mediterránea. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-22-3

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 458** Fernández-Ginés, Jm.; Pérez-Alvarez, J.A. INDUSTRIALIZACIÓN DE LA PIEL DE CERDO. INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. 8, pp. 213 - 222. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-10-X

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 459** Alesón-Carbonell, L.F.; Fernández-Ginés, J.M.; Sayas-Barberá, E.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Influence of albedo in color in dry-cured sausage model system. Meat, Nutrition, Development. II, pp. 832 - 833. 2002.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Posición de firma: 7

Tipo de soporte: Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 460** Marín, F.R.; Frutos, M.J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Martínez-Sánchez, F.; Del Río, J.A. Flavonoids as nutraceuticals: structural related antioxidant properties and their role in ascorbic acid preservation. *Studies in natural product chemistry*. 2002.
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 461** Marín, F.R.; Frutos, M.J.; Pérez- Alvarez, J.A.; Martínez- Sánchez, F.; Del Río, J.A. Flavonoids as neutraceuticals: structural related antioxidant properties and their role in ascorbic acid preservation. *Book Series Studies in Natural Products Chemistry. BIOACTIVE NATURAL PRODUCTS*, 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 462** Sayas- Barberá, E.; Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J. Tecnología de elaboración del jamón curado. *Industrialización de Productos de Origen Animal*. pp. 11 - 34. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2001. ISBN 84-95315-65-3
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 463** Fernández- López, J.; Pérez- Alvarez, J.A.; Sayas- Barberá, E. Procesamiento del huevo: Ovoproductos. *Industrialización de Productos de Origen Animal*. pp. 373 - 397. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2001. ISBN 84-95315-65-3
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 464** Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; Sayas- Barberá, E.; Rosmini, M.R. Industrialización de huevas de esturión: Caviar. *Industrialización de Productos de Origen Animal*. pp. 291 - 313. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2001. ISBN 84-95315-65-3
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 465** Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; Sayas- Barberá, E. Industrialización de huevas de pescado. *Industrialización de Productos de Origen Animal*. pp. 283 - 289. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2001. ISBN 84-95315-65-3
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 466** Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; Sayas- Barberá, E. Tecnología de elaboración de embutidos de orza. *Industrialización de Productos de Origen Animal*. pp. 133 - 145. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2001. ISBN 84-95315-65-3
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 467** Sayas- Barberá, E.; Fernández- López, J.; Sendra, E.; Pérez- Alvarez, J.A. Elaboración de embutidos crudo-curados. *Industrialización de Productos de Origen Animal*. pp. 55 - 79. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2001. ISBN 84-95315-65-3
Tipo de producción: Capítulo de libro
Tipo de soporte: Libro



Posición de firma: 4

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 468** Frutos- Fernández, M.J.; Pérez- Alvarez, J.A.; Marín- Martín, J.; Esteban, M.D.; Sánchez- Barbie, A.; Castellanos, M.E.; García- Coronel, J.D. Conclusiones sobre la detección de causas de agrieteado en tomate cherry. Estudio de soluciones postcosecha. Informes del CIO. 2001.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 2

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 469** Frutos- Fernández, M.J.; Pérez- Alvarez, J.A.; Marín- Martín, J.; Esteban, M.D.; Sánchez- Barbie, A.; Castellanos, M.E.; Aparcio- Baeza, J. Análisis histórico de la evolución de parámetros de calidad de tomate Cherry. Informes del CIO. 2001.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 2

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 470** Marín, F.R.; Frutos, M.J.; Pérez- Alvarez, J.A.; Martínez- Sánchez, F.; Del Rio, J.A. Flavonoids as nutraceuticals: Structural related antioxidant properties and their role on ascorbic acid preservation. Studies in Natural Products Chemistry. ATTA- URRAHMAN, 2001.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 3

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 471** Pérez- Alvarez, J.A. El color como parámetro de calidad en la industria cárnica. La Industria cárnica: Aspectos económicos, científicos y tecnológicos. pp. 223 - 228. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-33-5

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 1

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 472** Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; Sayas- Barberá, E.; Marín- Martín, F.R. El ahumado en los productos cárnicos. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 135 - 152. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-47-5

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 1

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 473** Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; Sayas- Barberá, E. El pimentón en la industria cárnica. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 235 - 252. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-47-5

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 1

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 474** Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; Sayas- Barberá, E. Fundamentos físicos, químicos, ultraestructurales y tecnológicos en el color de la carne. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 51 - 70. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-47-5

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

Posición de firma: 1

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 475** Sayas- Barbera, M.E.; Fernández- López, J.; Pérez- Alvarez, J.A.El avestruz como animal de abasto en el Siglo XXI. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 218 - 234. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 476** Sayas- Barbera, E.; Fernández- López, J.; Pérez- Alvarez, J.A.El Jamón Curado. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 153 - 164. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 477** Fernández- López, J.; Sendra- Nadal, E.; Pérez- Alvarez, J.A.; Sayas- Barberá, E.Aplicaciones de altas presiones en carnes y productos cárnicos.Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 275 - 291. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 478** Pérez- Alvarez, J.A.; Navarro- Rodriguez, C.; Fernández- López, J.; Sayas- Barberá, E.Aspectos tecnológicos y sensoriales de los productos cárnicos bajos en calorías. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. pp. 201 - 217. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 479** El Búfalo de Agua en las Américas: enfoques prácticos y experimentales. Segunda Edición. El Búfalo de Agua en las Américas: enfoques prácticos y experimentales. Segunda Edición. B.M. EDITORES S.A. DE C.V., 2020. ISBN 978-607-99008-0-9
Tipo de producción: Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
Tipo de soporte: Libro
- 480** Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Pérez-Vázquez, M.T.; Jordán, M.M.; Castaño Martínez, Maria Teresa; Gallego, A.; Castejón. N.El dátil en la elaboración de alimentos saludables. El dátil en la elaboración de alimentos saludables. EDITORIAL ELECTRONICA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, 2016. ISBN 978-84-16024-40-7
Tipo de producción: Libro
Posición de firma: 2
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
- 481** BOOK OF PROCEEDINGS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE OF CHIA-LINK NETWORK. BOOK OF PROCEEDINGS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE OF CHIA-LINK NETWORK. LIMENCOP S.L., 2016. ISBN 978-84-608-7056-2
Tipo de producción: Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
Tipo de soporte: Libro
- 482** Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Pérez-Vázquez, M.T.; Jordán, M.M.; Castaño Martínez, Maria Teresa; Gallego, A.; Castejón. N.El dátil en la elaboración de alimentos saludables. El dátil en la elaboración de alimentos saludables. EDITORIAL ELECTRONICA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, 2016. ISBN 978-84-16024-40-7
Tipo de producción: Libro
Tipo de soporte: Libro



Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a

- 483** Caño Troviani, J.; Garcia-Martínez, S; Pérez-Vázquez, M.T.; Ruiz, J.J. Recuperación del conocimiento sobre las técnicas culturales tradicionales y el material vegetal del palmeral de Orihuela. Recuperación del conocimiento sobre las técnicas culturales tradicionales y el material vegetal del palmeral de Orihuela. EDITORIAL ELECTRONICA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, 2016. ISBN 978-84-16024-39-1
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 484** Book of Proceedings 1st International Conference oof Chia-Link Network. Book of Proceedings 1st International Conference oof Chia-Link Network. LIMENCOP S.L., 2016. ISBN 978-84-608-7056-2
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 485** Toni Babrer I Vallés; Ismael Guardiola I Mora; Borrás, F.; Barber, X. Rams de palma blanca: l'artesanía de la palma al Migjorn Valencià. Rams de palma blanca: l'artesanía de la palma al Migjorn Valencià. EDITORIAL ELECTRONICA DE LA UMH, 2015. ISBN 978-84-16024-97-1
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 486** Handbook of Poultry Science and Technology. Primary Processing. volume 1. Handbook of Poultry Science and Technology. Primary Processing. volume 1. WILEY-VCH, 2010. ISBN 978-0-470-18552-0
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 487** Handbook of Poultry Science and Technology. Secondary Processing. volume 2. Handbook of Poultry Science and Technology. Secondary Processing. volume 2. WILEY-VCH, 2010. ISBN 978-0-470-18553-7
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 488** Handbook of Poultry Science and Technology. Secondary Processing. Volume 2. Handbook of Poultry Science and Technology. Secondary Processing. Volume 2. WILEY-VCH, 2010. ISBN 978-0-470-18553-7
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 489** Technological Strategies for Functional Meat Products Development. Technological Strategies for Functional Meat Products Development. TRANSWORLD RESEARCH NETWORK, 2008. ISBN 978-81-7895-303-8
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 490** Technological Strategies for Functional Meat Products Development. Technological Strategies for Functional Meat Products Development. TRANSWORLD RESEARCH NETWORK, 2008. ISBN 978-81-7895-303-8
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 491** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Industrialización de Productos de Origen Animal Vol 1. Industrialización de Productos de Origen Animal Vol 1. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-73-9
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo



- 492** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Industrialización de productos de Origen Animal Vol 2. Industrialización de productos de Origen Animal Vol 2. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
- 493** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Industrialización de Productos de Origen Animal Vol 1. Industrialización de Productos de Origen Animal Vol 1. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-73-9
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
Tipo de soporte: Libro
- 494** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Industrialización de productos de Origen Animal Vol 2. Industrialización de productos de Origen Animal Vol 2. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
Tipo de soporte: Libro
- 495** Industrialización de productos de origen animal 3ª edición Volumen 1. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición Volumen 1. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-73-9
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
Tipo de soporte: Libro
- 496** Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. Industrialización de productos de origen animal 3ª edición volumen 2. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2007. ISBN 978-84-96297-74-6
Depósito legal: A-549-2007
Tipo de producción: Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
Tipo de soporte: Libro
- 497** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Alimentos funcionales y dieta mediterránea. Alimentos funcionales y dieta mediterránea. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-97-5
Tipo de producción: Libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
- 498** Pérez-Alvarez, J.A. Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la Dieta Mediterránea (2da edición). Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la Dieta Mediterránea (2da edición). UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-35-5
Tipo de producción: Libro
Posición de firma: 1
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
- 499** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Alimentos funcionales y dieta mediterránea. Alimentos funcionales y dieta mediterránea. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-97-5
Tipo de producción: Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
Tipo de soporte: Libro



- 500** Pérez-Alvarez, J.A. Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la Dieta Mediterránea (2da edición). Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la Dieta Mediterránea (2da edición). UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-35-5
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 501** II Congreso Nacioanl de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. II Congreso Nacioanl de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-74-6
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 502** Alimentos funcionales y Dieta Mediterránea. Alimentos funcionales y Dieta Mediterránea. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 8495893975
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 503** II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-75-4
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 504** II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2003. ISBN 84-95893-76-2
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a
- 505** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Industrialización de productos de origen animal. Industrialización de productos de origen animal. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-10-X
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 506** Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. Manual de laboratorio y prácticas de elaboración en industrias cárnicas. Manual de laboratorio y prácticas de elaboración en industrias cárnicas. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-17-7
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 507** Fernández-Ginés, Jm.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. Manual de prácticas de laboratorio para la industrialización de productos de origen animal. Manual de prácticas de laboratorio para la industrialización de productos de origen animal. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95315-49-1
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 4 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 508** Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-Gines, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E. Procesos tecnológicos en la elaboración de productos de origen animal. Procesos tecnológicos en la elaboración de productos de origen animal. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-43-6



Tipo de producción: Libro
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo

509 Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la dieta mediterránea.Fundamentos tecnológicos y nutritivos de la dieta mediterránea.UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-22-3

Tipo de producción: Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a

Tipo de soporte: Libro

510 INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2002. ISBN 84-95893-10-X

Tipo de producción: Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a

Tipo de soporte: Libro

511 Frutos, M.J.; Pérez- Álvarez, J.A.; Marín, F.R.; Martínez, J.; Esteban, M.D.; Sánchez- Barbie, A.; Castellanos, E.; García, J.D.Análisis histórico de la evolución de parámetros de calidad de tomate Cherry.Análisis histórico de la evolución de parámetros de calidad de tomate Cherry.2001.

Tipo de producción: Libro
Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo

512 Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.Aspectos físicos, fisiológicos, psicológicos, químicos e instrumentales para la determinación del color en alimentos.Aspectos físicos, fisiológicos, psicológicos, químicos e instrumentales para la determinación del color en alimentos.UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2001.

Tipo de producción: Libro
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo

513 Frutos, M.J.; Pérez- Alvarez, J.A.; Marín, F.R.; Martínez, J.; Esteban, M.D.; Sánchez- Barbie, A.; Castellanos, E.; García, J.D.Conclusiones sobre la detección de causas de agrietado en tomate cherry. Estudio de las soluciones postcosecha.Conclusiones sobre la detección de causas de agrietado en tomate cherry. Estudio de las soluciones postcosecha.2001.

Tipo de producción: Libro
Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo

514 Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; Sayas- Barberá, E.Industrialización de Productos de Origen Animal.Industrialización de Productos de Origen Animal.UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2001. ISBN 84-95315-65-3

Tipo de producción: Libro
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo

515 Sayas- Barbera, M.E.; Fernández- López, J.; Sendra- Nadal, E.; Pérez- Alvarez, J.A.Manual de laboratorio en industrias de aceites y grasas.Manual de laboratorio en industrias de aceites y grasas.UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2001. ISBN 84-95315-99-8

Tipo de producción: Libro
Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo



- 516** Sayas- Barberá, M.E.; Fernández- López, J.; Fernández- Gines, J.M.; Pérez- Alvarez, J.A. Manual de prácticas de laboratorio para la industrialización de productos de origen animal. Manual de prácticas de laboratorio para la industrialización de productos de origen animal. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, 2001. ISBN 84-95315-49-1
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 4 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 517** Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J. Aspectos físicos, fisiológicos, psicológicos, químicos e instrumentales para la determinación del color en alimentos. Aspectos físicos, fisiológicos, psicológicos, químicos e instrumentales para la determinación del color en alimentos. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-48-3
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 518** Fernández- López, J.; Pérez- Alvarez, J.A.; Sayas- Barberá, M.E.; Martínez, F. La Industria cárnica: Aspectos económicos, científicos y tecnológicos. La Industria cárnica: Aspectos económicos, científicos y tecnológicos. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-33-5
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 519** Sayas- Barberá, E.; Pagán, M.J.; Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; Gago- Gago, M.A.; Perlo, F.; Rosmini, M.R.; Grau- Meló, R.; Aranda- Catalá, V. Manual de laboratorio de Industrias Cárnicas. Manual de laboratorio de Industrias Cárnicas. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-36-X
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 3 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 520** Rosmini, M.R.; Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J. Nuevas tendencias en la tecnología e Higiene de la Industria cárnica. Nuevas tendencias en la tecnología e Higiene de la Industria cárnica. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Posición de firma: 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 521** Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. Nuevas tendencias en la tecnología e higiene de la industria cárnica. Universidad Miguel Hernández, 2000. ISBN 84-95315-47-5
Tipo de producción: Libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Editor/a o coeditor/a

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Effect of date palm pulp upon color, reflectance spectra and physicochemical properties in a healthy paprika-added dry-cured meat snack model system
Nombre del congreso: 69TH INTERNATIONAL CONGRESS ON MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Padua,
Fecha de celebración: 20/08/2023
Fecha de finalización: 25/08/2023
Entidad organizadora: University of Padova

**Publicación en acta congreso:** Si

Pérez-Alvarez, J.A.; Candela Salvador, L.; Muñoz Bas, C.M.; Botella Martinez, C.M.; Muñoz-Tebar N; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Lorenzo Jm; Fernández-López, J.En: Proceedings of the 69th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 745 - 746. UNIVERSITA DEGLI STUDI DI PADOVA,

- 2 Título del trabajo:** Reformulating traditional meat products: choriças de Vinhais with gelled emulsion based on chia or hemp oil

Nombre del congreso: 69TH INTERNATIONAL CONGRESS ON MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Padua,

Fecha de celebración: 20/08/2023

Fecha de finalización: 25/08/2023

Entidad organizadora: University of Padova

Publicación en acta congreso: Si

Botella Martinez, C.M.; Viuda, M.; Leite A; Rodrigues S; Pérez-Alvarez, J.A.; Teixeira A; Fernández-López, J.En: Proceedings of the 69th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 689 - 690. UNIVERSITA DEGLI STUDI DI PADOVA, Disponible en Internet en: <<https://www.icomst2023.com/>>.

- 3 Título del trabajo:** Effect of pomegranate and date palm fruit coproducts as potential new ingredients upon a dry-cured sausage: effects upon industrial and physicochemical properties

Nombre del congreso: 69TH INTERNATIONAL CONGRESS ON MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Padua,

Fecha de celebración: 20/08/2023

Fecha de finalización: 25/08/2023

Entidad organizadora: University of Padova

Publicación en acta congreso: Si

Pérez-Alvarez, J.A.; Pérez-Chabela L; Garrido-Cruz JI; Viuda, M.; Muñoz-Tebar N; Botella Martinez, C.M.; Muñoz Bas, C.M.; Candela Salvador, L.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.En: Proceedings of the 69th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 725 - 726. UNIVERSITA DEGLI STUDI DI PADOVA,

- 4 Título del trabajo:** Gelled emulsions (with chia and hemp oil) as animal fat replacer in goat burgers: Effect on lipid profile, lipid oxidation and sensory quality

Nombre del congreso: 69TH INTERNATIONAL CONGRESS ON MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Padua,

Fecha de celebración: 20/08/2023

Fecha de finalización: 25/08/2023

Entidad organizadora: University of Padova

Publicación en acta congreso: Si

Fernández-López, J.; Botella Martinez, C.M.; Vasconcelos L; Ferrerira I; Pereira E; Pérez-Alvarez, J.A.; Teixeira A; Viuda, M.En: Proceedings of the 69th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 873 - 874. UNIVERSITA DEGLI STUDI DI PADOVA,

- 5 Título del trabajo:** Innovación en productos cárnicos: Uso de ingredientes sostenibles a partir del dátil ilícitano.

Nombre del congreso: NOVENO CONGRESO IDIES 2023



Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional

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

Ciudad de celebración: Cartagena,

Fecha de celebración: 20/06/2023

Fecha de finalización: 20/06/2023

Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Cartagena, Universidad de Murcia

Publicación en acta congreso: No

Adrián Pérez Andreo; Antonio M. Buendía Martínez; Estefania Yelo; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Candela Salvador, L.; Muñoz Bas, C.M.; Pérez-Alvarez, J.A. Disponible en Internet en: <<http://www.idies-murcia.es/>>.

- 6** **Título del trabajo:** Evaluation of antioxidant activity from two varieties of Phoenix dactylifera L. for future functional food applications
Nombre del congreso: THE FIRST INTERNATIONAL CONFERENCE ON ANTIOXIDANTS: SOURCES, METHODS, HEALTH BENEFITS AND INDUSTRIAL APPLICATIONS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Barcelona,
Fecha de celebración: 10/05/2023
Fecha de finalización: 12/05/2023
Entidad organizadora: Sciforum
Publicación en acta congreso: Si
Muñoz Bas, C.M.; Nuria Muñoz Tebar; Laura Candela Salvador; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. En: Book of Abstract of The First International Conference on Antioxidants: Sources, Methods, Health Benefits, and Industrial Applications. pp. 101 - 101. MDPI, Disponible en Internet en: <<https://ica2023.sciforum.net/>>.
- 7** **Título del trabajo:** Antioxidant properties of date seeds (Phoenix dactylifera) coproducts. A potential ingredient in the development of functional foods
Nombre del congreso: THE FIRST INTERNATIONAL CONFERENCE ON ANTIOXIDANTS: SOURCES, METHODS, HEALTH BENEFITS AND INDUSTRIAL APPLICATIONS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Barcelona,
Fecha de celebración: 10/05/2023
Fecha de finalización: 12/05/2023
Entidad organizadora: Sciforum
Publicación en acta congreso: Si
Laura Candela Salvador; Nuria Muñoz Tebar; Muñoz Bas, C.M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M. En: Book of Abstract of The First International Conference on Antioxidants: Sources, Methods, Health Benefits, and Industrial Applications. pp. 102 - 102. MDPI,
- 8** **Título del trabajo:** Aplicación del dátil ilicitano en el desarrollo de alimentos funcionales
Nombre del congreso: 3º CONGRESO ANUAL INTERNACIONAL DE ESTUDIANTES DE DOCTORADO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 02/02/2023
Fecha de finalización: 03/02/2023
Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández
Publicación en acta congreso: Si



Muñoz Bas, C.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A. En: Abstract Book III CAIED. pp. 394 - 394. UMH Facultad de ciencias sociales y jurídicas, ISBN 978-84-18177-58-3

- 9** **Título del trabajo:** Reducción de grasa e impacto en el perfil lipídico de hamburguesas de cabra con adición de emulsiones gelificadas a base de harina de amaranto y aceite de chía
Nombre del congreso: 3º CONGRESO ANUAL INTERNACIONAL DE ESTUDIANTES DE DOCTORADO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 02/02/2023
Fecha de finalización: 03/02/2023
Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández
Publicación en acta congreso: Si
Botella Martinez, C.M.; Vasconcelos L; Ferrerira I; Leite A; Pereira E; Rodrigues S; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Teixeira A. En: Abstract Book III CAIED. pp. 109 - 109. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, ISBN 978-84-18177-58-3
- 10** **Título del trabajo:** Plant-based burgers with gelled emulsions as fat source: Composition, lipid profile and sensory properties
Nombre del congreso: 36TH EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublín,
Fecha de celebración: 07/11/2022
Fecha de finalización: 09/11/2022
Entidad organizadora: EFFoST
Publicación en acta congreso: Si
Fernández-López, J.; Botella Martinez, Carmen Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. En: Abstract book of the 36th Effost International Conference. pp. 160 - 160. UNIVERSITY COLLEGE OF DUBLIN, Disponible en Internet en: <<https://effostconference.com/>>.
- 11** **Título del trabajo:** Date palm (Oriol cv) coproducts as a new ingredient for dry cured sausages: Technological and physicochemical properties
Nombre del congreso: 36TH EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublín,
Fecha de celebración: 07/11/2022
Fecha de finalización: 09/11/2022
Entidad organizadora: EFFoST
Publicación en acta congreso: Si
Pérez-Alvarez, J.A.; Muñoz-Bas C.; Candela-Salvador L; Botella Martinez, Carmen Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Andréu-Rodríguez, J.; Navarro, C.; Viuda, M.; Fernández-López, J. En: Abstract book of the 36th Effost International Conference. pp. 321 - 321. UNIVERSITY COLLEGE OF DUBLIN,
- 12** **Título del trabajo:** Influence of a data-rich fiber extract on a dry-cured sausages snack model system
Nombre del congreso: 36TH EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Dublín,
Fecha de celebración: 07/11/2022
Fecha de finalización: 09/11/2022



Entidad organizadora: EFFoST

Publicación en acta congreso: Si

Pérez-Alvarez, J.A.; Candela-Salvador L; Muñoz-Bas C; Botella Martinez, Carmen Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Andréu-Rodríguez, J.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Viuda, M. En: Abstract book of the 36th Effost International Conference. pp. 452 - 452. UNIVERSITY COLLEGE OF DUBLIN,

- 13 Título del trabajo:** Desarrollo e Innovación de snacks cárnicos curado-madurados más saludables: Efecto de la incorporación de co-productos de la industrialización del dátil sobre la composición química y propiedades físico-químicas

Nombre del congreso: VIII CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CICYTAC 2022)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Córdoba (Argentina),

Fecha de celebración: 04/10/2022

Fecha de finalización: 06/10/2022

Entidad organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de Argentina

Publicación en acta congreso: No

Pérez-Alvarez, J.A.; Muñoz-Bas C.; Candela-Salvador L; Botella Martinez, Carmen Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Lorenzo Jm; Pateiro M; Perlo F; Aleu G; Zogbi A; Ruiz-Capillas C; Fernández-López, J. Disponible en Internet en: <<https://cicytac.cba.gov.ar/>>.

- 14 Título del trabajo:** Propiedades físico-químicas y sensoriales de hamburguesas de cerdo enriquecidas con co-productos de industrias hortofrutícolas (berenjena y remolacha)

Nombre del congreso: VIII CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CICYTAC 2022)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Córdoba (Argentina),

Fecha de celebración: 04/10/2022

Fecha de finalización: 06/10/2022

Entidad organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de Argentina

Publicación en acta congreso: No

Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Botella Martinez, Carmen Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Lorenzo Jm; Lucas Gonzalez, Raquel; Teixeira A.

- 15 Título del trabajo:** Elaboración de hamburguesas más saludables: Efecto de la sustitución de grasa animal con emulsiones gelificadas a base de aceite de soja, maca y aceite esencial de chincho (Tagetes elliptica Sm.) sobre sus propiedades tecnológicas y perfil lipídico en hamburguesas crudas y cocidas

Nombre del congreso: VIII CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CICYTAC 2022)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Córdoba (Argentina),

Fecha de celebración: 04/10/2022

Fecha de finalización: 06/10/2022

Entidad organizadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología de Argentina

Publicación en acta congreso: No

Cerrón-Mercado Fg; Salvá-Ruiz Bk; Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Lorenzo Jm; Viuda, M.

- 16 Título del trabajo:** Diseño y caracterización de un prototipo de alimento funcional para pacientes con depresión o ansiedad
Nombre del congreso: III CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUISA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 15/09/2022
Fecha de finalización: 16/09/2022
Entidad organizadora: EPSO
Publicación en acta congreso: Si
De Vicente-Panach, A.; Jose Antonio Piqueras Rodriguez; Pérez-Alvarez, J.A.En: Actas del III Congreso Universitario en Innovación y Sostenibilidad Agralimentaria - 2022. pp. 268 - 277. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, Disponible en Internet en: <<https://cuisa.umh.es/>>. ISBN 978-84-18177-35-4
- 17 Título del trabajo:** Modificación del perfil lipídico en longanizas de pascua con reemplazamiento de grasa animal por una emulsión gelificada
Nombre del congreso: III CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUISA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 15/09/2022
Fecha de finalización: 16/09/2022
Entidad organizadora: EPSO
Publicación en acta congreso: Si
Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.En: Libro de resúmenes del CUISA 2022. pp. 27 - 28. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, Disponible en Internet en: <<https://cuisa.umh.es/>>. ISBN 978-84-09-45990-2
- 18 Título del trabajo:** El dátil como un nuevo ingrediente en la elaboración de sistemas modelo de snack cárnicos crudo-curados más saludables.
Nombre del congreso: III CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUISA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 15/09/2022
Fecha de finalización: 16/09/2022
Entidad organizadora: EPSO
Publicación en acta congreso: Si
Clara Muzñoz Bas; Laura Candela Salvador; Botella Martinez, Carmen Maria; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de resúmenes del III congreso universitario en innovación y sostenibilidad agroalimentaria-2022. pp. 29 - 30. LIMENCOP S.L., ISBN 978-84-09-45990-2
- 19 Título del trabajo:** Aplicación de coproductos del dátil (Phoenix dactylifera L. cv. Larga) en un sistema modelo de embutido crudo-curado
Nombre del congreso: III CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUISA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Orihuela,



Fecha de celebración: 15/09/2022

Fecha de finalización: 16/09/2022

Entidad organizadora: EPSO

Publicación en acta congreso: Si

Laura Candela Salvador; Clara Muñoz Bas; Botella Martinez, Carmen Maria; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de resúmenes del III congreso universitario en innovación y sostenibilidad agroalimentaria-2022. pp. 31 - 31. LIMENCOP S.L., ISBN 978-84-09-45990-2

20 Título del trabajo: Desarrollo e innovación de prototipos de trufa de chocolate fusión con dátil (Phoenix dactylifera) cv Bolica y maca (Lepidium meyeri).

Nombre del congreso: III CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUISA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

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

Ciudad de celebración: Orihuela,

Fecha de celebración: 15/09/2022

Fecha de finalización: 16/09/2022

Entidad organizadora: EPSO

Publicación en acta congreso: Si

Mar Gosalbez; Francis Cerron; Viuda, M.; Botella Martinez, Carmen Maria; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de resúmenes del III congreso universitario en innovación y sostenibilidad agroalimentaria-2022. pp. 83 - 83. LIMENCOP S.L., ISBN 978-84-09-45990-2

21 Título del trabajo: Influencia del aceite esencial de chincho (Tagetes elliptica Sm.) y el ron de caña sobre las propiedades fisicoquímicas, composición y color de un sistema modelo de trufas de chocolate fusión

Nombre del congreso: III CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUISA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Orihuela,

Fecha de celebración: 15/09/2022

Fecha de finalización: 16/09/2022

Entidad organizadora: EPSO

Publicación en acta congreso: Si

Cerrón F.; Gosálbez M.; Salva, B.; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de resúmenes del CUISA 2022. pp. 93 - 94. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, ISBN 978-84-09-45990-2

22 Título del trabajo: Hamburguesa y dátil: ¿dúo nutricional perfecto?

Nombre del congreso: VIII CONGRESO IDIES

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: MURCIA,

Fecha de celebración: 29/06/2022

Fecha de finalización: 29/06/2022

Entidad organizadora: Academia de Ciencias de la Región de Murcia

Publicación en acta congreso: Si

Ana Gonzalez; Miguel Gallego; José Francisco Guitiérrez; Francisco Javier Pérez; M^a Jose Gonzalez; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Navarro, C.En: VIII Congreso IDIES Resúmenes de los proyectos presentados. pp. 83 - 84. ACADEMIA DE CIENCIAS DE LA REGION DE MURCIA, Disponible en Internet en: <<https://www.idies-murcia.es/>>. ISBN 978-84-09-42095-7



- 23** **Título del trabajo:** influence of food matrix in the bioaccessibility and colon available index of polyphenols in tomato-based foods
Nombre del congreso: 3RD INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD BIOACTIVES & HEALTH
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Parma (Italia),
Fecha de celebración: 21/06/2022
Fecha de finalización: 24/06/2022
Entidad organizadora: Iseki-Food Association
Publicación en acta congreso: Si
Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Botella Martinez, Carmen Maria; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Abstract book 3rd Intenational Conference on Food Bioactives and Health. pp. 216 - 216. UNIVERSIDAD DE PARMA (ITALIA), Disponible en Internet en: <<http://www.fbhc2020.com/?fbclid=IwAR2giw5ex5cxtDVMWfh-7CbadgISG73IGr3cj0d1KsB9EIXEc65QDLrxsB0>>.
- 24** **Título del trabajo:** Evolution of lipid profile during shelf-life of beef burgers with partial fat replacement by gelled emulsions based on amaranth flour and hemp or chia oil
Nombre del congreso: 3RD INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD BIOACTIVES & HEALTH
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Parma (Italia),
Fecha de celebración: 21/06/2022
Fecha de finalización: 24/06/2022
Entidad organizadora: Iseki-Food Association
Publicación en acta congreso: Si
Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.En: Abstract book 3rd Intenational Conference on Food Bioactives and Health. pp. 234 - 234. UNIVERSIDAD DE PARMA (ITALIA),
- 25** **Título del trabajo:** Valorización de frutos de palmera datilera (Phoenix dactylifera, L.) del Palmeral de San Antón (Orihuela) estudio físico y fisicoquímico de la variedad ¿la Bolica¿.
Nombre del congreso: XI CONGRESO NACIONAL CYTA - CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 20/06/2022
Fecha de finalización: 22/06/2022
Entidad organizadora: Conferencia de decanos de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Publicación en acta congreso: Si
Candela-Salvador L; Muñoz-Bas C; Botella Martinez, Carmen Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de Comunicaciones del XI Congreso Nacional CyTA-CESIA. pp. 69 - 69. UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA. SERVICIO DE PUBLICACIONES, ISBN 978-84-18321-39-9
- 26** **Título del trabajo:** Efecto del reemplazo de la grasa de cerdo por una emulsión gelificada (aceite de soja, aceite esencial de chincho y harina de maca) en hamburguesas de ternera
Nombre del congreso: XI CONGRESO NACIONAL CYTA - CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 20/06/2022
Fecha de finalización: 22/06/2022



Entidad organizadora: Conferencia de decanos de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Publicación en acta congreso: Si

Cerron-Mercado Fg; Salvá-Ruiz Bk; Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.En: Libro de Comunicaciones del XI Congreso Nacional CyTA-CESIA, pp. 54 - 54.

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA. SERVICIO DE PUBLICACIONES, ISBN 978-84-18321-39-9

- 27** **Título del trabajo:** Puesta en valor del Palmeral de San Antón (Orihuela), estudio físico y fisicoquímico de la variedad ¿Oriol¿
Nombre del congreso: XI CONGRESO NACIONAL CYTA - CESIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza,
Fecha de celebración: 20/06/2022
Fecha de finalización: 22/06/2022
Entidad organizadora: Conferencia de decanos de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Publicación en acta congreso: Si
Muñoz-Bas C.; Candela-Salvador L; Botella Martinez, Carmen Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de Comunicaciones del XI Congreso Nacional CyTA-CESIA. pp. 41 - 41. UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA. SERVICIO DE PUBLICACIONES, Disponible en Internet en: <<https://www.cyta-cesia2022.com/>>. ISBN 978-84-18321-39-9
- 28** **Título del trabajo:** Evaluación de las propiedades químicas y fisicoquímicas de emulsiones gelificadas elaboradas con harinas de pseudocereales y aceites de semillas
Nombre del congreso: II CONGRESO ANUAL INTERNACIONAL DE ESTUDIANTES DE DOCTORADO (CAIED)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Elche,
Fecha de celebración: 03/02/2022
Fecha de finalización: 04/02/2022
Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández de Elche
Publicación en acta congreso: Si
Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.En: Libro del Abstracts del II CAIED. pp. 351 - 351. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, Disponible en Internet en: <<https://congresoestudiantesdoctorado.umh.es/congreso/>>. ISBN 978-84-18177-27-9
- 29** **Título del trabajo:** Date-Palm industry coproducts valorization from Elche Palm Grove (UNESCO World Heritage Site) and its application in the development of healthy foods.
Nombre del congreso: 35TH EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE 2021
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lausanne (Suiza),
Fecha de celebración: 01/11/2021
Fecha de finalización: 04/11/2021
Entidad organizadora: EFFOST
Publicación en acta congreso: Si
Pérez-Alvarez, J.A.; Shan Lei Lei; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Lucas Gonzalez, Raquel; Botella Martinez, Carmen Maria; Espitia P; Mateo-Pastor L; Viuda, M.; Fernández-López, J.En: Book of abstracts CLC. pp. 32 - 32.



- 30** **Título del trabajo:** Assessment of chemical and physico-chemical properties of gelled emulsions elaborated with buckwheat flour and flax or sesame oils
Nombre del congreso: 35TH EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE 2021
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lausanne (Suiza),
Fecha de celebración: 01/11/2021
Fecha de finalización: 04/11/2021
Entidad organizadora: EFFOST
Publicación en acta congreso: Si
Botella Martinez, Carmen Maria; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Book of abstracts CLC. pp. 39 - 39.
- 31** **Título del trabajo:** Plant-based meat substitutes in the Spanish market: type of products, main plant protein substitutes, and health and nutrition claims
Nombre del congreso: 35TH EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE 2021
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lausanne (Suiza),
Fecha de celebración: 01/11/2021
Fecha de finalización: 04/11/2021
Entidad organizadora: EFFOST
Publicación en acta congreso: Si
Fernández-López, J.; Paya L; Botella Martinez, Carmen Maria; Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Book of abstracts CLC. pp. 6 - 6.
- 32** **Título del trabajo:** Assessment of total and partial fat replacement in Frankfurt-type sausages by gelled emulsion elaborated with peanut flour and flax oil. Effect on chemical composition, physico-chemical and sensorial properties
Nombre del congreso: 2ND INTERNATIONAL ELECTRONIC CONFERENCE ON FOODS- ¿FUTURE FOODS AND FOOD TECHNOLOGIES FOR A SUSTAINABLE WORLD¿ SESSION INNOVATIVE FOOD ADDITIVES AND INGREDIENTS (FOODS 2021)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: online,
Fecha de celebración: 15/10/2021
Fecha de finalización: 30/10/2021
Entidad organizadora: MDPI
Publicación en acta congreso: Si
Botella Martinez, Carmen Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M.En: European Biophysics Journal. SPRINGER,
- 33** **Título del trabajo:** Modificación del perfil lipídico en salchichas tipo Frankfurt mediante una emulsión gelificada a base de trigo sarraceno y aceite de cáñamo
Nombre del congreso: II CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUISA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 16/09/2021
Fecha de finalización: 17/09/2021
Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández de Elche

**Publicación en acta congreso:** Si

Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M. En: Libro de resúmenes del II Congreso Universitario en Innovación y Sostenibilidad Agroalimentaria. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, ISBN 978-84-18177-16-3

- 34** **Título del trabajo:** Healthier frankfurters with fat replacement using gelled emulsion made with quinoa (*Chenopodium quinoa* W.) and walnut (*Juglans regia* L.) oil.
Nombre del congreso: 67TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Krakovia (Polonia),
Fecha de celebración: 23/08/2021
Fecha de finalización: 27/08/2021
Entidad organizadora: AMSA-Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Polonia
Publicación en acta congreso: Si
Botella Martinez, Carmen Maria; López-López T.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M. En: Abstract Book of the 67th International Congress of Meat Science and Technology. pp. 61 - 61. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION,
- 35** **Título del trabajo:** Innovación en productos de V Gama: Vichyssoise enriquecida con quinoa
Nombre del congreso: XLIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS Y III CONGRESO AGROALIMENTARIO DE EXTREMADURA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Almendralejo (Badajoz),
Fecha de celebración: 04/05/2021
Fecha de finalización: 07/05/2021
Entidad organizadora: Centro Universitario Santa Ana (Universidad de Extremadura)
Publicación en acta congreso: No
Fernández López, V.; Botella Martinez, Carmen Maria; Sánchez-Zapata, E.; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.
- 36** **Título del trabajo:** Procesos de desarrollo e innovación de nuevos productos en la Industria Alimentaria
Nombre del congreso: XLIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS Y III CONGRESO AGROALIMENTARIO DE EXTREMADURA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Almendralejo (Badajoz),
Fecha de celebración: 04/05/2021
Fecha de finalización: 07/05/2021
Entidad organizadora: Centro Universitario Santa Ana (Universidad de Extremadura)
Publicación en acta congreso: No
Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.
- 37** **Título del trabajo:** Nueva estrategia de modificación de composición de grasa en salchichas tipo Frankfurt con una emulsión gelificada a base de trigo sarraceno y aceite de cáñamo
Nombre del congreso: CONGRESO ANUAL DE ESTUDIANTES DE DOCTORADO (CAED)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Universidad Miguel Hernández,
Fecha de celebración: 02/02/2021
Fecha de finalización: 02/02/2021



Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández

Publicación en acta congreso: No

Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.

38 Título del trabajo: Enriquecimiento de paté de hígado de cerdo con harina de caqui: efectos tecnológicos y saludables

Nombre del congreso: CONGRESO ANUAL DE ESTUDIANTES DE DOCTORADO (CAED)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Universidad Miguel Hernández,

Fecha de celebración: 02/02/2021

Fecha de finalización: 02/02/2021

Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández

Publicación en acta congreso: No

Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J.

39 Título del trabajo: Application of Chia Seed Coproduct in Dry-Cured Sausages: Effect upon its Physicochemical Properties

Nombre del congreso: 1ST INTERNATIONAL ELECTRONIC CONFERENCE ON FOOD SCIENCE AND FUNCTIONAL FOODS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Virtual,

Fecha de celebración: 10/11/2020

Fecha de finalización: 25/11/2020

Entidad organizadora: MDPI

Pérez-Alvarez, J.A.; Javier Garcia Martin; Alba Roldan Verdu; Mayoral, A.M.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.

40 Título del trabajo: Chia Oleogel as a Potential New Ingredient for Healthy Cooked Meat Sausages

Nombre del congreso: 1ST INTERNATIONAL ELECTRONIC CONFERENCE ON FOOD SCIENCE AND FUNCTIONAL FOODS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Virtual,

Fecha de celebración: 10/11/2020

Fecha de finalización: 25/11/2020

Entidad organizadora: MDPI

Pérez-Alvarez, J.A.; Alba Roldan Verdu; Mayoral, A.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Fernández-López, J.

41 Título del trabajo: Persimmon Flour Co-Products as Novel Ingredients in the Reformulation of Pork Liver Pâté

Nombre del congreso: 1ST INTERNATIONAL ELECTRONIC CONFERENCE ON FOOD SCIENCE AND FUNCTIONAL FOODS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Virtual,

Fecha de celebración: 10/11/2020

Fecha de finalización: 25/11/2020

Entidad organizadora: MDPI

Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J.

- 42** **Título del trabajo:** Gelled Emulsions based on Amaranth Flour with Hemp and Sesame Oils
Nombre del congreso: 1ST INTERNATIONAL ELECTRONIC CONFERENCE ON FOOD SCIENCE AND FUNCTIONAL FOODS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Virtual,
Fecha de celebración: 10/11/2020
Fecha de finalización: 25/11/2020
Entidad organizadora: MDPI
Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.
- 43** **Título del trabajo:** Development of a Vegan Spanish Sausage-Type Using Coproducts from the Pepper ¿Sol del Pilar¿
Nombre del congreso: 1ST INTERNATIONAL ELECTRONIC CONFERENCE ON FOOD SCIENCE AND FUNCTIONAL FOODS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Virtual,
Fecha de celebración: 10/11/2020
Fecha de finalización: 25/11/2020
Entidad organizadora: MDPI
Pérez-Alvarez, J.A.; Botella Martinez, Carmen Maria; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Elena Sanchez Zapata.
- 44** **Título del trabajo:** A Preliminary Study on the Incorporation of Quinoa Flour in Organic Pumpkin Creams: Effect on the Physicochemical Properties
Nombre del congreso: 1ST INTERNATIONAL ELECTRONIC CONFERENCE ON FOOD SCIENCE AND FUNCTIONAL FOODS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Virtual,
Fecha de celebración: 10/11/2020
Fecha de finalización: 25/11/2020
Entidad organizadora: MDPI
Pérez-Alvarez, J.A.; Botella Martinez, Carmen Maria; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Elena Sanchez Zapata.
- 45** **Título del trabajo:** La sostenibilidad, uno de los pilares de los Alimentos 5S
Nombre del congreso: CONGRESS OF GASTRONOMY, SUSTAINABILITY AND DEVELOPMENT (ICAF2020)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Caceres,
Fecha de celebración: 24/09/2020
Fecha de finalización: 26/09/2020
Entidad organizadora: The International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition
Publicación en acta congreso: No
Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J. Disponible en Internet en: <https://eventos.unex.es/42834/accepted_abstracts/congress-of-gastronomy-sustainability-and-development-icaf.html>.



- 46** **Título del trabajo:** Modelos de digestión in vitro y su aplicación para evaluar alimentos funcionales: espaguetis enriquecidos con harina de caqui
Nombre del congreso: I CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 24/09/2020
Fecha de finalización: 25/09/2020
Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández
Publicación en acta congreso: No
Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J.
- 47** **Título del trabajo:** Caracterización química y fisicoquímica de aceites extraídos de diferentes aceites comestibles
Nombre del congreso: I CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 24/09/2020
Fecha de finalización: 25/09/2020
Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández
Publicación en acta congreso: No
Botella Martínez, Carmen María; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.
- 48** **Título del trabajo:** Incorporación de fracciones de quínoa (*Chenopodium quinoa* W.) ricas en fibra a modelos cárnicos
Nombre del congreso: I CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 24/09/2020
Fecha de finalización: 25/09/2020
Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández
Publicación en acta congreso: Si
M^a Teresa Valero Asencio; Alba Roldán Verdú; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. En: Libro de Resúmenes del I Congreso Universitario en Innovación y Sostenibilidad Agroalimentaria (CUISA), pp. 450 - 458. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ,
- 49** **Título del trabajo:** Elaboración de productos cárnicos con quínoa
Nombre del congreso: VII CONGRESO IDIES
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 24/09/2020
Fecha de finalización: 24/09/2020
Entidad organizadora: CEBAS-CSIC. PROYECTO IDIES
Publicación en acta congreso: Si



Cristina López; María Ruíz Núñez; Arancha Belchí Cerón; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Alba Roldán Verdú; Carmen Botella Martínez; Pérez-Alvarez, J.A. En: Libro de actas del VII Congreso IDIES. pp. 75 - 76. COMPOBELL, ISBN 978-84-09-22441-8

- 50** **Título del trabajo:** Elaboración de productos cárnicos con chía
Nombre del congreso: VII CONGRESO IDIES
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 24/09/2020
Fecha de finalización: 24/09/2020
Entidad organizadora: CEBAS-CSIC. PROYECTO IDIES
Publicación en acta congreso: Si
Lucia López Martínez; Andrea Cornejo; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Alba Roldán; Carmen Botella; Pérez-Alvarez, J.A.; Jesús Carrillo. En: Libro de actas del VII Congreso IDIES. pp. 73 - 74. COMPOBELL, ISBN 978-84-09-22441-8
- 51** **Título del trabajo:** Emulsiones gelificadas de harina de castaña y aceite de lino como sustituto de grasa en salchichas
Nombre del congreso: 4º CONGRESO DIGITAL EN ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEUTICOS: 2020 RUMBO AL 2021
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Puebla (México),
Fecha de celebración: 10/06/2020
Fecha de finalización: 12/06/2020
Entidad organizadora: Red Alfanutra, Instituto Tecnológico de Monterrey, Conacyt
Publicación en acta congreso: No
Botella Martinez, Carmen Maria; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.
- 52** **Título del trabajo:** Valorización de los coproductos del grano de cacao: propiedades tecnofuncionales y antioxidantes
Nombre del congreso: 4º CONGRESO DIGITAL EN ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEUTICOS: 2020 RUMBO AL 2021
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Puebla (México),
Fecha de celebración: 10/06/2020
Fecha de finalización: 12/06/2020
Entidad organizadora: Red Alfanutra, Instituto Tecnológico de Monterrey, Conacyt
Publicación en acta congreso: No
Botella Martinez, Carmen Maria; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.
- 53** **Título del trabajo:** Polvos de flores: potenciales ingredientes en el desarrollo de alimentos funcionales. Composición nutricional
Nombre del congreso: 4º CONGRESO DIGITAL EN ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEUTICOS: 2020 RUMBO AL 2021
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Puebla (México),
Fecha de celebración: 10/06/2020
Fecha de finalización: 12/06/2020



Entidad organizadora: Red Alfanutra, Instituto Tecnológico de Monterrey, Conacyt

Publicación en acta congreso: No

Lucas Gonzalez, Raquel; Ruth Martinez Espinosa; M.J. Castillo Carrion; Pérez-Alvarez, J.A.;
Fernández-López, J.; Viuda, M.

54 Título del trabajo: Coproductos del caqui: fuente de ácido gálico en alimentos. Estabilidad tras digestión in vitro

Nombre del congreso: 4º CONGRESO DIGITAL EN ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEUTICOS: 2020 RUMBO AL 2021

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Puebla (México),

Fecha de celebración: 10/06/2020

Fecha de finalización: 12/06/2020

Entidad organizadora: Red Alfanutra, Instituto Tecnológico de Monterrey, Conacyt

Publicación en acta congreso: No

Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Gian Piero Sacchetti; Fernández-López, J.; Viuda, M.

55 Título del trabajo: Efecto de la adición de extractos de carquesa (*Pterospartum tridentatum*) sobre la actividad antioxidante y propiedades fisicoquímicas en hamburguesas crudas y cocidas

Nombre del congreso: CONGRESO IBEROAMERICANO DE MARCAS DE CALIDAD DE CARNE Y DE PRODUCTOS CARNICOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Braganca (Portugal),

Fecha de celebración: 24/10/2019

Fecha de finalización: 25/10/2019

Entidad organizadora: Cytel

Publicación en acta congreso: Si

Marques De Castro Jc; Dias Dos Santos Sm; Moreira Da Silva A; Pintado Me; Pérez-Alvarez, J.A.;
Fernández-López, J.; Viuda, M. En: Libro de actas del Congreso Iberoamericano de Marcas de Calidad de Carne y Productos Cárnicos. pp. 185 - 189. CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO / CYTED, ISBN 978-989-54435-0-5

56 Título del trabajo: 5star food, a new concept applied to develop healthy meat products

Nombre del congreso: CONGRESO IBEROAMERICANO DE MARCAS DE CALIDAD DE CARNE Y DE PRODUCTOS CARNICOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

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

Ciudad de celebración: Braganca (Portugal),

Fecha de celebración: 24/10/2019

Fecha de finalización: 25/10/2019

Entidad organizadora: Cytel

Publicación en acta congreso: Si

Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Fernández-López, J. En: Libro de actas del Congreso Iberoamericano de Marcas de Calidad de Carne y Productos Cárnicos. pp. 231 - 235. CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO / CYTED, ISBN 978-989-54435-0-5

57 Título del trabajo: Chestnut (*Castanea sativa* M.) flour and chia (*Salvia hispanica* L) oil emulsion gel as partially fat-replacers in pork burger formulation

Nombre del congreso: II FOOD CHEMISTRY CONFERENCE

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Sevilla,

Fecha de celebración: 17/09/2019

Fecha de finalización: 19/09/2019

Entidad organizadora: Elsevier

Publicación en acta congreso: Si

Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Book of abstracts of II Food Chemistry Conference. ELSEVIER,

58 Título del trabajo: Strategies for incorporation of Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) in cooked meat products as a health-promoting ingredient

Nombre del congreso: 65TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Potsdam,

Fecha de celebración: 04/08/2019

Fecha de finalización: 09/08/2019

Entidad organizadora: American Meat Science Association

Publicación en acta congreso: Si

Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Roldan Verdu, Alba; Navarro, C.; Mayoral, A.M.; Pérez-Alvarez, J.A.En: ICoMST 2019 Book of Abstracts. pp. 539 - 540. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION,

59 Título del trabajo: Medellín-type cooked cured ham: effect of protein, aditives, and moisture retaining blendings upon texture and sensory analysis

Nombre del congreso: 65TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Potsdam,

Fecha de celebración: 04/08/2019

Fecha de finalización: 09/08/2019

Entidad organizadora: American Meat Science Association

Publicación en acta congreso: Si

Martínez-Agudelo, E; Zuluaga-Vanegas, Ac; Cabrera-Torres, K; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: ICoMST 2019 Book of Abstracts. pp. 401 - 402. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION,

60 Título del trabajo: Use of chicken fat as a functional ingredient in sausage manufacturing

Nombre del congreso: 65TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Potsdam,

Fecha de celebración: 04/08/2019

Fecha de finalización: 09/08/2019

Entidad organizadora: American Meat Science Association

Publicación en acta congreso: Si

Peña-Saldariaga, L; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: ICoMST 2019 Book of Abstracts. pp. 887 - 888. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION,

61 Título del trabajo: Chestnut (*Castanea sativa* Mill) emulsion gel as partially fat replacers in frankfurt-type sausage formulation

Nombre del congreso: 65TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Potsdam,

Fecha de celebración: 04/08/2019

Fecha de finalización: 09/08/2019

Entidad organizadora: American Meat Science Association

Publicación en acta congreso: Si

Fernández-López, J.; Botella Martinez, Carmen Maria; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.En: ICoMST 2019 Book of Abstracts. pp. 349 - 350. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION,

- 62 Título del trabajo:** Addition of date by-products extract to improve oxidative stability of raw pork patties
Nombre del congreso: 65TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Potsdam,

Fecha de celebración: 04/08/2019

Fecha de finalización: 09/08/2019

Entidad organizadora: American Meat Science Association

Publicación en acta congreso: Si

De La Rosa Alcaraz, Ma; Torrecano-Urrutia, Gr; Astiazarán-García, H; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Huerta-Leidenz, No; Sánchez-Escalante, A. En: ICoMST 2019 Book of Abstracts. pp. 296 - 297. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION,

- 63 Título del trabajo:** Impacto de la incorporación de semillas de chía sobre las características de hamburguesas de ternera

Nombre del congreso: X CONGRESO NACIONAL CYTA-CESIA

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: León,

Fecha de celebración: 15/05/2019

Fecha de finalización: 17/05/2019

Entidad organizadora: Universidad de León

Publicación en acta congreso: Si

Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; N. Espinosa; Fernández-López, J.; R. Lucas; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.En: IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN. UNIVERSIDAD DE LEON, ISBN 978-84-9773-954-2

- 64 Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE INGREDIENTES NO CÁRNICOS (QUINOA, DÁTIL Y MEMBRILLO) EN LA ELABORACIÓN DE PATÉ

Nombre del congreso: X CONGRESO NACIONAL CYTA-CESIA

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: León,

Fecha de celebración: 15/05/2019

Fecha de finalización: 17/05/2019

Entidad organizadora: Universidad de León

Publicación en acta congreso: Si

Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; M. Rabasco; Fernández-López, J.; R. Lucas; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.En: IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN. pp. 266 - 266. UNIVERSIDAD DE LEON, ISBN 978-84-9773-954-2



- 65** **Título del trabajo:** Coproducts from turrón industry: chemical composition and antioxidant properties of flour obtained from almond skins
Nombre del congreso: 19TH ICC CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Viena (Austria),
Fecha de celebración: 24/04/2019
Fecha de finalización: 25/04/2019
Entidad organizadora: International Association for Cereal Science and Technology
Publicación en acta congreso: Si
Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Book of Abstract Science Meets Technology. pp. 169 - 169. ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,
- 66** **Título del trabajo:** Physicochemical and technofunctional properties of a coproduct from wet-milling of black quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) seeds
Nombre del congreso: 19TH ICC CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Viena (Austria),
Fecha de celebración: 24/04/2019
Fecha de finalización: 25/04/2019
Entidad organizadora: International Association for Cereal Science and Technology
Publicación en acta congreso: Si
Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Roldan Verdu, Alba; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Mayoral, A.M.; Ballester-Sánchez, J.; Haros, Cm; Pérez-Alvarez, J.A.En: Book of Abstract Science Meets Technology. pp. 127 - 128. ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,
- 67** **Título del trabajo:** Physicochemical and techno-functional properties of beer bagasse obtained from craft brewery
Nombre del congreso: 19TH ICC CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Viena (Austria),
Fecha de celebración: 24/04/2019
Fecha de finalización: 25/04/2019
Entidad organizadora: International Association for Cereal Science and Technology
Publicación en acta congreso: Si
Lucas Gonzalez, Raquel; Sánchez-Zapata E.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Book of Abstract Science Meets Technology. pp. 141 - 141. ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,
- 68** **Título del trabajo:** Durum wheat spaghetti enriched with persimmon flours (cv. Triumph) obtained from juice coproducts: assesment of colour modifications
Nombre del congreso: 19TH ICC CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Viena (Austria),
Fecha de celebración: 24/04/2019
Fecha de finalización: 25/04/2019
Entidad organizadora: International Association for Cereal Science and Technology

**Publicación en acta congreso:** Si

Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Moscaritolo S.; Sacchetti G; Fernández-López, J.En: Book of Abstract Science Meets Technology. pp. 142 - 142. ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,

- 69** **Título del trabajo:** Chestnut flours as source of dietary fiber and polyphenols
Nombre del congreso: 19TH ICC CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Viena (Austria),
Fecha de celebración: 24/04/2019
Fecha de finalización: 25/04/2019
Entidad organizadora: International Association for Cereal Science and Technology
Publicación en acta congreso: Si
Fernández-López, J.; Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.En: Book of Abstract Science Meets Technology. pp. 140 - 140. ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,
- 70** **Título del trabajo:** Assessments of chemical composition and technofunctional properties of amaranth (Amaranthus caudatus) and teff (Eragrostis tef) flours
Nombre del congreso: 19TH ICC CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Viena (Austria),
Fecha de celebración: 24/04/2019
Fecha de finalización: 25/04/2019
Entidad organizadora: International Association for Cereal Science and Technology
Publicación en acta congreso: Si
Fernández-López, J.; Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.En: Book of Abstract Science Meets Technology. pp. 131 - 131. ICC-INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,
- 71** **Título del trabajo:** Assesment of bioaccessibility and antioxidant potential of flour obtained from nopal (Opuntia ficus-indica) flours during in vitro gastrointestinal digestion
Nombre del congreso: 6TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD DIGESTION
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Granada,
Fecha de celebración: 02/04/2019
Fecha de finalización: 04/04/2019
Entidad organizadora: INFOGEST, INRA
Publicación en acta congreso: Si
Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Proceeding of the 6th International Conference on Food Digestion. pp. 81 - 81. INFOGEST,
- 72** **Título del trabajo:** Blanching time effect on techno-functional properties of white, black and red quinoa flours
Nombre del congreso: 1SR WORLD CONGRESS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Leiden (Holanda),
Fecha de celebración: 24/03/2019

Fecha de finalización: 28/03/2019

Entidad organizadora: Global Harmonization Initiative

Publicación en acta congreso: Si

Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Mayoral, A.M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: 1st World Congress "Food Safety and Security" Abstract Book. pp. 74 - 74. GLOBAL HARMONIZATION INITIATIVE,

73 Título del trabajo: addition of chia seeds, hydrated with orange juice on frankfurter sausages: effect on quality and safety

Nombre del congreso: 1SR WORLD CONGRESS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Leiden (Holanda),

Fecha de celebración: 24/03/2019

Fecha de finalización: 28/03/2019

Entidad organizadora: Global Harmonization Initiative

Publicación en acta congreso: Si

Viuda, M.; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Mayoral, A.M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: 1st World Congress "Food Safety and Security" Abstract Book. pp. 73 - 73. GLOBAL HARMONIZATION INITIATIVE,

74 Título del trabajo: How to innovate in food science and technology in unconventional environments and not die in the attempt

Nombre del congreso: 1SR WORLD CONGRESS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Leiden (Holanda),

Fecha de celebración: 24/03/2019

Fecha de finalización: 28/03/2019

Entidad organizadora: Global Harmonization Initiative

Publicación en acta congreso: Si

Brugarolas, M.; Viuda, M.; Martínez-Carrasco L.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.En: 1st World Congress "Food Safety and Security" Abstract Book. pp. 99 - 99. GLOBAL HARMONIZATION INITIATIVE,

75 Título del trabajo: Broiler chickens: Characterization of abdominal and gizzard fat

Nombre del congreso: 1SR WORLD CONGRESS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Leiden (Holanda),

Fecha de celebración: 24/03/2019

Fecha de finalización: 28/03/2019

Entidad organizadora: Global Harmonization Initiative

Publicación en acta congreso: Si

Peña-Saldarriaga L.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.En: 1st World Congress "Food Safety and Security" Abstract Book. pp. 76 - 76. GLOBAL HARMONIZATION INITIATIVE,

76 Título del trabajo: Evaluation of protein interaction, additives and moisture retaining agents upon texture in a functional blending for cooked cured ham

Nombre del congreso: 1SR WORLD CONGRESS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Leiden (Holanda),

Fecha de celebración: 24/03/2019

Fecha de finalización: 28/03/2019

Entidad organizadora: Global Harmonization Initiative

Publicación en acta congreso: Si

Martínez-Agudelo E.; Sayas-Barberá, M.E.; Cabrera-Torres K.R.; Zuluaga, A.C.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: 1st World Congress "Food Safety and Security" Abstract Book. pp. 98 - 98. GLOBAL HARMONIZATION INITIATIVE,

77 Título del trabajo: TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF AMERICAN ANCIENT GRAINS AS POTENTIAL ANIMAL PROTEIN REPLACEMENT IN MEAT PRODUCTS

Nombre del congreso: 1SR WORLD CONGRESS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Leiden (Holanda),

Fecha de celebración: 24/03/2019

Fecha de finalización: 28/03/2019

Entidad organizadora: Global Harmonization Initiative

Publicación en acta congreso: Si

Alarcón-García, M.A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Pagán-Moreno, M.J.; Lopez-Vargas, J.H.En: 1st World Congress "Food Safety and Security" Abstract Book. pp. 118 - 118. GLOBAL HARMONIZATION INITIATIVE,

78 Título del trabajo: FOOD TECHNOLOGY AS TOOL FOR REINTEGRATION OF FORMER MEMBERS OF COLOMBIAN FARC REBEL MOVEMENT INTO CIVILIAN LIFE IN GUAVIARE, COLOMBIA.

Nombre del congreso: 1SR WORLD CONGRESS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Leiden (Holanda),

Fecha de celebración: 24/03/2019

Fecha de finalización: 28/03/2019

Entidad organizadora: Global Harmonization Initiative

Publicación en acta congreso: Si

Lopez-Vargas J.H.; Muñoz-Ramírez, A.P.; Pérez-Alvarez, J.A.En: 1st World Congress "Food Safety and Security" Abstract Book. pp. 100 - 101. GLOBAL HARMONIZATION INITIATIVE,

79 Título del trabajo: Valorization of date fruit by-products as low-cost natural antioxidant for meat industry

Nombre del congreso: 64TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Melbourne, Australia,

Fecha de celebración: 12/08/2018

Fecha de finalización: 17/08/2018

Entidad organizadora: University of Melbourne y American Meat Science Association

Publicación en acta congreso: Si

De La Rosa-Alcaraz, Ma; Torrescano-Urrutia, Gr; Astiasarán-García, H.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sánchez-Escalante, A.En: Proceedings of the 64th ICoMST. UNIVERSITY OF MELBOURNE,



- 80** **Título del trabajo:** Effects of inclusion of date seed oil and extract on lipid oxidation and fatty acid composition of pork patties
Nombre del congreso: 64TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Melbourne, Australia,
Fecha de celebración: 12/08/2018
Fecha de finalización: 17/08/2018
Entidad organizadora: University of Melbourne y American Meat Science Association
Publicación en acta congreso: Si
De La Rosa-Alcaraz, Ma; Torrescano-Urrutia, Gr; Estrada-Montoya, Mc; Astiasarán-García, H.; González-Cordoba, Af; Vallejo-Galland, B.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sánchez-Escalante, A. En: Proceedings of the 64th IComST. UNIVERSITY OF MELBOURNE,
- 81** **Título del trabajo:** PERSIMMON (CV. 'ROJO BRILLANTE¿) FLOURS OBTAINED FROM JUICE CO-PRODUCTS AS A NEW INGREDIENT FOR NEW FOODS PRODUCTS DEVELOPMENT
Nombre del congreso: 9º CONGRESO INTERNACIONAL DE QUIMICA DE LA ANQUE "ALIMENTOS Y BEBIDAS"
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: San Pedro del Pinatar (España),
Fecha de celebración: 17/06/2018
Fecha de finalización: 20/06/2018
Entidad organizadora: Nacional de Químicos e Ingenieros Químicos de España (ANQUE)
Publicación en acta congreso: Si
Lucas Gonzalez, Raquel; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: 9º Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Alimentos y bebidas. pp. 141 - 141. Asociación Nacional de Químicos de España, ISBN 978-84-09-02880-1
- 82** **Título del trabajo:** QUINOA FLOUR AS A FUNCTIONAL INGREDIENT IN THE COMPOSITION OF BEEF HAMBURGERS
Nombre del congreso: 9º CONGRESO INTERNACIONAL DE QUIMICA DE LA ANQUE "ALIMENTOS Y BEBIDAS"
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: San Pedro del Pinatar (España),
Fecha de celebración: 17/06/2018
Fecha de finalización: 20/06/2018
Entidad organizadora: Nacional de Químicos e Ingenieros Químicos de España (ANQUE)
Publicación en acta congreso: Si
Sayas-Barberá, M.E.; Roldan Verdu A.; Lucas Gonzalez, Raquel; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Navarro, C.En: 9º Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Alimentos y bebidas. pp. 128 - 128. Asociación Nacional de Químicos de España, ISBN 978-84-09-02880-1
- 83** **Título del trabajo:** EFFECTS OF FIBER RICH FLOURS (CHENOPODIUM QUINOA WILLD) AS PARTIAL FAT REPLACERS ON SHELF-LIFE OF LOW-FAT COOKED MEAT PRODUCT
Nombre del congreso: 7TH DIETARY FIBER CONFERENCE 2018
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Rotterdam,
Fecha de celebración: 04/06/2018
Fecha de finalización: 06/06/2018



Entidad organizadora: International association for Cereal Science and Technology

Publicación en acta congreso: Si

Fernández-López, J.; Viuda, M.; Marika Pellegrini; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Book of abstracts 7th Dietary fiber conference 2018: Fibre diversity in food Fermentation and Health. INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,

84 Título del trabajo: PERSIMMON FLOURS AS SOURCE OF DIETARY FIBER AND POLYPHENOLS: APPLICATION TO MEAT PRODUCTS

Nombre del congreso: 7TH DIETARY FIBER CONFERENCE 2018

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Rotterdam,

Fecha de celebración: 04/06/2018

Fecha de finalización: 06/06/2018

Entidad organizadora: International association for Cereal Science and Technology

Publicación en acta congreso: Si

Fernández-López, J.; Lucas Gonzalez, Raquel; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.En: Book of abstracts 7th Dietary fiber conference 2018: Fibre diversity in food Fermentation and Health. pp. 135 - 135. INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,

85 Título del trabajo: Cómo innovar en entornos no formales en ciencia y tecnología de alimentos y no morir en el intento.

Nombre del congreso: IV SIMPOSIO INTERNACIONAL INNOVACION APLICADA ESIC IMAT

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

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

Ciudad de celebración: Valencia,

Fecha de celebración: 28/06/2017

Fecha de finalización: 30/06/2017

Entidad organizadora: Centro Universitario ESIC Business & Marketing School de Valencia

Publicación en acta congreso: No

Brugarolas, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Martínez-Carrasco L.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Navarro, C.Disponible en Internet en: <<https://www.imat-symposium.com/>>.

86 Título del trabajo: Effect of hazelnut peels on the lipid oxidation of raw and cooked chicken burgers

Nombre del congreso: 11TH WORLD CONGRESS ON POLYPHENOLS APPLICATIONS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Viena,

Fecha de celebración: 20/06/2017

Fecha de finalización: 21/06/2017

Entidad organizadora: ISANH

Publicación en acta congreso: Si

Erica Longato; Giorgia Meineri; Pier Giorgio Peiretti; Francesco Gai; Raquel Lucas Gonzalez; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Abstract book 11th world congress on polyphenols applications. pp. 123 - 123. I-,

87 Título del trabajo: Assessment of the effect of in vitro gastrointestinal digestion on the bioaccessibility and recovery index of polyphenolic compounds presents in Chia (Salvia hispanica) and quinoa (Chenopodium quinoa Willd.) seeds

Nombre del congreso: 11TH WORLD CONGRESS ON POLYPHENOLS APPLICATIONS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Viena,

Fecha de celebración: 20/06/2017

Fecha de finalización: 21/06/2017

Entidad organizadora: ISANH

Publicación en acta congreso: Si

Marika Pellegrini; Raquel Lucas Gonzalez; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M.En: Abstract book 11th world congress on polyphenols applications. pp. 168 - 168. I-

88 Título del trabajo: ¿Quinoa (Chenopodium quinoa), un nuevo ingrediente para los productos cárnicos crudo-curados?

Nombre del congreso: IX CONGRESO CYTA /CESIA

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 16/05/2017

Fecha de finalización: 19/05/2017

Entidad organizadora: Autónoma de Madrid, Complutense de Madrid y Rey Juan Carlos.

Publicación en acta congreso: Si

Escamez, A; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Mayoral, A.M.; Pérez-Alvarez, J.A.En: libro de resúmenes del IX Congreso CyTA-CESIA. pp. 150 - 150. UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS, ISBN 978-84-608-4658-1

89 Título del trabajo: Jornada de desarrollo e innovación de nuevos productos alimentarios "New Food"

Nombre del congreso: IX CONGRESO CYTA /CESIA

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 16/05/2017

Fecha de finalización: 19/05/2017

Entidad organizadora: Autónoma de Madrid, Complutense de Madrid y Rey Juan Carlos.

Publicación en acta congreso: Si

Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Martínez-Carrasco L.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Brugarolas, M.En: libro de resúmenes del IX Congreso CyTA-CESIA. pp. 60 - 60. UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS, ISBN 978-84-608-4658-1

90 Título del trabajo: Bioaccessibility and antioxidant potential of flour obtained from persimmon fruit (Diospyros kaki) coproducts during in vitro gastrointestinal digestion

Nombre del congreso: 5TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD DIGESTION

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Rennes, Francia,

Fecha de celebración: 04/04/2017

Fecha de finalización: 06/04/2017

Entidad organizadora: INFOGEST-INRA

Publicación en acta congreso: Si

Lucas-González, R.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Proceedings of the 5th International Conference on Food Digestion. pp. 79 - 79. INFOGEST,

91 Título del trabajo: Assessment of bioaccessibility and antioxidant potential of flour obtained from cactus pear fruits (Opuntia indica) co-products during in vitro gastrointestinal digestion

Nombre del congreso: 5TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD DIGESTION



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Rennes, Francia,

Fecha de celebración: 04/04/2017

Fecha de finalización: 06/04/2017

Entidad organizadora: INFOGEST-INRA

Publicación en acta congreso: Si

Viuda, M.; Lucas-González, R.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Proceedings of the 5th International Conference on Food Digestion. pp. 80 - 80. INFOGEST,

92 Título del trabajo: Propiedades tecnofuncionales y antioxidantes de la semilla de chia

Nombre del congreso: II CONFERENCIA INTERNACIONAL DE LA RED CHIA-LINK

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Sevilla,

Fecha de celebración: 06/10/2016

Fecha de finalización: 07/10/2016

Entidad organizadora: Instituto de la Grasa. Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Publicación en acta congreso: No

Viviana Antonella Velardo; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.

93 Título del trabajo: Dietary fiber as frozen protected agent in meat products

Nombre del congreso: IFT16 / ANNUAL MEETING AND FOOD EXPO

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Chicago,

Fecha de celebración: 16/07/2016

Fecha de finalización: 19/07/2016

Entidad organizadora: IFT

Publicación en acta congreso: Si

Fernández-López, J.; Sánchez-Zapata, E; Viuda, M.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.En: IFT16 App. pp. 3106 - 3106. INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS. THE SOCIETY FOR FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY,

94 Título del trabajo: Effect of in vitro gastrointestinal digestion on the bioaccessibility of polyphenolic compounds of flours obtained from lemon and cactus pear fruit co-products

Nombre del congreso: 10TH WORLD CONGRESS ON POLYPHENOLS APPLICATIONS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Oporto (Portugal),

Fecha de celebración: 29/06/2016

Fecha de finalización: 01/07/2016

Entidad organizadora: International Society of Antioxidants

Daniel Lopez Lopez; Lucas Gonzalez, Raquel; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M.

95 Título del trabajo: assesment of polyphenolic profile evolutionof maqui berry (Aristotelia chilensis (molina) Strunts) during in vitro gastrointestinal digestion

Nombre del congreso: 10TH WORLD CONGRESS ON POLYPHENOLS APPLICATIONS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Oporto (Portugal),

Fecha de celebración: 29/06/2016

Fecha de finalización: 01/07/2016

Entidad organizadora: International Society of Antioxidants

Navarro Coves Sergio; Lucas Gonzalez, Raquel; Loreto Muñoz; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Viuda, M.

- 96** **Título del trabajo:** Chemical composition, antioxidant and antibacterial activity of Maqui (*Aristotelia chilensis*)
Nombre del congreso: 12TH INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD (ICEF12)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Québec (Canada),
Fecha de celebración: 14/06/2015
Fecha de finalización: 18/06/2015
Entidad organizadora: IAEF; Elsevier
Publicación en acta congreso: Si
Estefania Genskowsky; Luis Puente; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Loreto Muñoz. En: Proceedings of 12th international congress on engineering and food (ICEF12). ELSEVIER,
- 97** **Título del trabajo:** La Universidad Miguel Hernández certifica la calidad de las marcas de distribución de Musgrave España
Nombre del congreso: III CONGRESO INTERNACIONAL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, ACOFESAL 2015
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 10/06/2015
Fecha de finalización: 12/06/2015
Entidad organizadora: ACOFESAL
Publicación en acta congreso: No
Valverde, J.M.; Carbonell-Barrachina, A.A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Zapata Coll, Pedro Javier; Romero Moraleda, G. Disponible en Internet en: <<http://congreso2015.acofesal.org/index/index.asp>>.
- 98** **Título del trabajo:** Characterization of rich-fibre extracts from citrus processes coproducts
Nombre del congreso: 6TH INTERNATIONAL DIETARY FIBRE CONFERENCE 2015
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: París,
Fecha de celebración: 01/06/2015
Fecha de finalización: 03/06/2015
Entidad organizadora: Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Salamanca
Publicación en acta congreso: Si
Claudia Bailina; Mari Cruz Lopez Marcos; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. En: Book of Abstracts. pp. 184 - 185. INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,
- 99** **Título del trabajo:** Development of muffins with optimal content of orange fiber from juice industry co-products
Nombre del congreso: 6TH INTERNATIONAL DIETARY FIBRE CONFERENCE 2015
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: París,

Fecha de celebración: 01/06/2015

Fecha de finalización: 03/06/2015

Entidad organizadora: Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Salamanca

Publicación en acta congreso: Si

López-Salinas I; Sánchez-Zapata, E; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Navarro, C.En: Book of Abstracts. pp. 163 - 164. INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,

100 Título del trabajo: Physical and sensory parameters of muffins enriched with tiger nut fiber

Nombre del congreso: 6TH INTERNATIONAL DIETARY FIBRE CONFERENCE 2015

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: París,

Fecha de celebración: 01/06/2015

Fecha de finalización: 03/06/2015

Entidad organizadora: Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Salamanca

Publicación en acta congreso: Si

López-Salinas I; Sánchez-Zapata, E; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Navarro, C.En: Book of Abstracts. pp. 80 - 81. INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY,

101 Título del trabajo: Microbial fermentation of dietary fiber powder obtained date (Phoenix dactylifera L) pits co-products subject to In Vitro gastrointestinal digestion

Nombre del congreso: 6TH INTERNATIONAL DIETARY FIBRE CONFERENCE 2015

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: París,

Fecha de celebración: 01/06/2015

Fecha de finalización: 03/06/2015

Entidad organizadora: Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Salamanca

Publicación en acta congreso: Si

Beatriz Gullon; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Manuel Pintado; Pérez-Alvarez, J.A.En: Book of abstracts. pp. 104 - 104. Science Publishers, ISBN 9788494431104

102 Título del trabajo: Characterization and in vitro digestibility of different rich-fibre extracts from agroindustrial coproducts: effect on cholesterol retention

Nombre del congreso: 4TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD DIGESTION

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Napoles,

Fecha de celebración: 17/03/2015

Fecha de finalización: 19/03/2015

Entidad organizadora: action COST-INFOGEST INRA-FRANCE

Publicación en acta congreso: Si

Bailina, Cm; López-Marcos, Mc; Viuda, M.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Proceedings of the 4th International Conference on Food Digestion. pp. 168 - 168. INFOGEST,

103 Título del trabajo: Changes in the antioxidant potential of dietary fiber powder from lemon (Citrus limon) co-products during in vitro gastrointestinal digestion

Nombre del congreso: 4TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD DIGESTION



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Napoles,

Fecha de celebración: 17/03/2015

Fecha de finalización: 19/03/2015

Entidad organizadora: action COST-INFOGEST INRA-FRANCE

Publicación en acta congreso: Si

Torá, R; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J.En: Proceedings of the 4th International Conference on Food Digestion. pp. 169 - 169. INFOGEST,

104 Título del trabajo: degustacion de productos saludables elaborados por el grupo EPSO-IPOA

Nombre del congreso: I JORNADA DE LA RED VALENCIANA DE UNIVERSIDADES PUBLICAS SALUDABLES

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Elche,

Fecha de celebración: 13/11/2014

Fecha de finalización: 13/11/2014

Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández - Red Valenciana de Universidades Saludables

Publicación en acta congreso: No

Pérez-Alvarez, J.A.

105 Título del trabajo: El dátil un alimento saludable

Nombre del congreso: I JORNADA DE LA RED VALENCIANA DE UNIVERSIDADES PUBLICAS SALUDABLES

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Elche,

Fecha de celebración: 13/11/2014

Fecha de finalización: 13/11/2014

Entidad organizadora: Universidad Miguel Hernández - Red Valenciana de Universidades Saludables

Publicación en acta congreso: No

Pérez-Alvarez, J.A.

106 Título del trabajo: Celery extracts as nitrite alternative source for cooked meat products: Preliminary studies

Nombre del congreso: 2ND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FERMENTED MEAT

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia (Spain),

Fecha de celebración: 20/10/2014

Fecha de finalización: 23/10/2014

Entidad organizadora: CSIC

Publicación en acta congreso: Si

Gallego-Restrepo, J.A.; Ochoa, O.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Book Abbsatract. pp. 112 - 112. EDAF,

107 Título del trabajo: EFFECT OF ADDITION OF STARTER CULTURES AND ORANGE FIBER ON THE FERMENTATION OF "SOBRASADA"

Nombre del congreso: 2ND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FERMENTED MEAT

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia (Spain),

Fecha de celebración: 20/10/2014

Fecha de finalización: 23/10/2014

Entidad organizadora: CSIC

Publicación en acta congreso: Si

Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Sendra, E. En: Book Abstract. pp. 111 - 111. EDAF,

108 Título del trabajo: EVOLUTION OF PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES DURING RIPENING PROCESS OF A DRY CURED SAUSAGE MADE WITH OSTRICH MEAT

Nombre del congreso: 2ND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FERMENTED MEAT

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia (Spain),

Fecha de celebración: 20/10/2014

Fecha de finalización: 23/10/2014

Entidad organizadora: CSIC

Publicación en acta congreso: Si

Navarro, C.; M.C. López Marcos; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. En: Book Abstract. pp. 105 - 105. EDAF,

109 Título del trabajo: EVOLUTION OF QUALITY CHARACTERISTICS OF A SOBRASADA PATE DURING STORAGE PERIOD

Nombre del congreso: 2ND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FERMENTED MEAT

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia (Spain),

Fecha de celebración: 20/10/2014

Fecha de finalización: 23/10/2014

Entidad organizadora: CSIC

Publicación en acta congreso: Si

Navarro, C.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E. En: Book Abstract. pp. 106 - 106. EDAF,

110 Título del trabajo: Assesment of antibacterial activity of essential oils of two thymus species from organic growth in meat homogenates

Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONFERENCE ON INNOVATIVE TECHNOLOGIES / IN-TECH

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 10/09/2014

Fecha de finalización: 13/10/2014

Entidad organizadora: IN-TECH

Publicación en acta congreso: Si

Fuster, M; Ballester-Costa C; Sendra, E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. En: Book of Abstracts ICAR 2014. pp. 82 - 82. FORMATEX RESEARCH CENTER,

111 Título del trabajo: Antibacterial and antioxidant efficacy of chitosan edible films added with Thymus vulgaris and thymus mastichina essential oils obtained from organic growth

Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONFERENCE ON INNOVATIVE TECHNOLOGIES / IN-TECH



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 10/09/2014

Fecha de finalización: 13/10/2014

Entidad organizadora: IN-TECH

Publicación en acta congreso: Si

Ballester-Costa C; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J.En: Book of Abstracts ICAR 2014. pp. 199 - 199. FORMATEX RESEARCH CENTER,

- 112 Título del trabajo:** Elaboración y presentación de tiger-burger y mini cupcakes de dátil
Nombre del congreso: IV JORNADA DE GASTRONOMIA SALUDABLE DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: ORIHUELA,

Fecha de celebración: 20/05/2014

Fecha de finalización: 20/05/2014

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE

Publicación en acta congreso: No

Navarro, C.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.

- 113 Título del trabajo:** Degustación de productos derivados del dátil elaborados por el grupo IPOA EPSO
Nombre del congreso: JORNADAS PALMERAL ILICITANO: PRESENTE Y FUTURO

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Elche,

Fecha de celebración: 08/05/2014

Fecha de finalización: 09/05/2014

Entidad organizadora: Cátedra Palmeral d'Elx Universidad Miguel Hernández de Elche

Publicación en acta congreso: No

Navarro, C.; Fernández-López, J.; Viuda, M.; Sendra, E.; Martín-Sánchez A.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.

- 114 Título del trabajo:** Productos de valor añadido a partir del dátil : la Oportunidad de la industrialización alimentaria

Nombre del congreso: JORNADAS PALMERAL ILICITANO: PRESENTE Y FUTURO

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Elche,

Fecha de celebración: 08/05/2014

Fecha de finalización: 09/05/2014

Entidad organizadora: Cátedra Palmeral d'Elx Universidad Miguel Hernández de Elche

Publicación en acta congreso: No

Pérez-Alvarez, J.A.

- 115 Título del trabajo:** Empleo de la fibra de chufa como crioprotector en hamburguesas de cerdo
Nombre del congreso: VII CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Córdoba,



Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: Universidad de Córdoba
Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: VII Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 134 - 134. DON FOLIO, ISBN 978-84-15105-95-4

- 116 Título del trabajo:** Actividad antioxidante de dos hierbas aromáticas, Santolina Chamaecyparissus y Siderites angustifolia ampliamente utilizadas en la medicina tradicional
Nombre del congreso: VII CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: Universidad de Córdoba
Publicación en acta congreso: Si
Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: VII Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 68 - 68. DON FOLIO, ISBN 978-84-15105-95-4
- 117 Título del trabajo:** Efecto de la fibra de dátil (Phoenix dactylifera) sobre las propiedades tecnológicas de una hamburguesa "halal"
Nombre del congreso: VII CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: Universidad de Córdoba
Publicación en acta congreso: Si
Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: VII Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 33 - 33. DON FOLIO, ISBN 978-84-15105-95-4
- 118 Título del trabajo:** Efecto de la adición de fibra de tamarindo (Tamarindus indica) sobre la calidad de hamburguesas de cerdo
Nombre del congreso: VII CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 12/06/2013
Fecha de finalización: 14/06/2013
Entidad organizadora: Universidad de Córdoba
Publicación en acta congreso: Si
Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Sánchez-Zapata, E; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: VII Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 135 - 135. DON FOLIO, ISBN 978-84-15105-95-4
- 119 Título del trabajo:** Total and resistant starch stability during tiger nut milk processing
Nombre del congreso: 2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD DIGESTION
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid,



Fecha de celebración: 06/05/2013

Fecha de finalización: 08/05/2013

Entidad organizadora: Cost Action FA10005 Infogest

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Fuentes, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Proceedings of the 2nd International Conference on Food Digestion,. pp. 146 - 146. INFOGEST,

- 120 Título del trabajo:** Chitosan edible films added with Santolina chamaecyparissus and Sideritis angustifolia essential oils. Antioxidant and antibacterial properties
Nombre del congreso: 11TH INTERNATIONAL CONGRESS OF THE EUROPEAN CHITIN SOCIETY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Oporto (Portugal),
Fecha de celebración: 05/05/2013
Fecha de finalización: 08/05/2013
Entidad organizadora: European Chitin Society
Publicación en acta congreso: Si
Ruiz-Navajas, Y.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.En: Conference Book. pp. 151 - 151. EUROPEAN CHITIN SOCIETY,
- 121 Título del trabajo:** Antibacterial and antioxidant activities of chitosan edible films incorporated with organic Thymus zygis and Thymus capitatus essential oils
Nombre del congreso: 11TH INTERNATIONAL CONGRESS OF THE EUROPEAN CHITIN SOCIETY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Oporto (Portugal),
Fecha de celebración: 05/05/2013
Fecha de finalización: 08/05/2013
Entidad organizadora: European Chitin Society
Publicación en acta congreso: Si
Ballester-Costa, C.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.En: Conference Book. pp. 147 - 147. EUROPEAN CHITIN SOCIETY,
- 122 Título del trabajo:** In vitro antimicrobial properties of coriander (Coriandrum sativum) and parsley (Petroselinum capsicum) essential oils encapsulated in B-cyclodextrin
Nombre del congreso: II INTERNATIONAL CONFERENCE ON ANTIMICROBIAL RESEARCH
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lisboa (Portugal),
Fecha de celebración: 21/11/2012
Fecha de finalización: 23/11/2012
Entidad organizadora: Formatex Research Centre
Publicación en acta congreso: Si
Alves-Silva, Jm; Dias Dos Santos Sm; Pintado, Mm; Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J.En: Book of Abstracts II International Conference on Antimicrobial Research. pp. 222 - 222. FORMATEX RESEARCH CENTER,
- 123 Título del trabajo:** Antifungal activity of essential oils obtained from two aromatic herbs widely used in the Spanish folk medicine
Nombre del congreso: 2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON ANTIMICROBIAL RESEARCH
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster



Ciudad de celebración: Lisboa,

Fecha de celebración: 21/11/2012

Fecha de finalización: 23/11/2012

Entidad organizadora: ICAR

Publicación en acta congreso: Si

Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Sánchez-Zapata, E; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E.; Fernández-López, J.En: Book of Abstracts II International Conference on Antimicrobial Research. FORMATEX RESEARCH CENTER,

124 Título del trabajo: Presentación de paté de dátil, tiger.burger, delicia del sultán y galletas sin gluten

Nombre del congreso: III JORNADAS DE GASTRONOMIA SALUDABLE DE LA EPSO

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Marjal Costa Blanca Eco Camping Resort-Crevillente,

Fecha de celebración: 25/10/2012

Fecha de finalización: 25/10/2012

Entidad organizadora: UMH-EPSO

Publicación en acta congreso: No

Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Viuda, M.; Sánchez-Zapata, E; Ruiz-Navajas, Y.

125 Título del trabajo: Dietary fiber content of Spanish varieties from date palm by productos (Phoenix dactylifera L.)

Nombre del congreso: 5TH INTERNATIONAL DIETARY FIBRE CONFERENCE 2012

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Roma,

Fecha de celebración: 07/05/2012

Fecha de finalización: 09/12/2012

Entidad organizadora: INRAN

Publicación en acta congreso: Si

Martín-Sánchez, Am; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Cherif, S.; Ben-Abda, J.; Villea Espla, J.En: Book OF ABSTRACTS 5TH International Dietary Fiber Conference 2012. pp. 71 - 71. INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, Disponible en Internet en: <http://df2012.icc.or.at/participants_area>.

126 Título del trabajo: Effect of added pomegranate peel extracts on the chemical and physico-chemical characteristics of a bologna sausage

Nombre del congreso: 2011 EFFOST ANNUAL MEETING

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Berlin,

Fecha de celebración: 09/11/2011

Fecha de finalización: 11/11/2011

Entidad organizadora: European Federation of Food Science and Technology

Publicación en acta congreso: Si

Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.En: Proceedings of the 2011 EFFoST Annual Meeting. pp. 49 - 49. ELSEVIER,

127 Título del trabajo: Fresh date palm co-products: Application to a dry-cured sausage

Nombre del congreso: 2011 EFFOST ANNUAL MEETING

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Berlin,

Fecha de celebración: 09/11/2011

Fecha de finalización: 11/11/2011

Entidad organizadora: European Federation of Food Science and Technology

Publicación en acta congreso: Si

Martin Sanchez, Ana Maria; Ciro, G.; Vilella, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Ben-Abda, J.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Proceedings of the 2011 EFFoST Annual Meeting. pp. 51 - 51. ELSEVIER,

128 Título del trabajo: prebiotic properties of tiger nut (*Cyperus esculentus*) milk liquid co-products

Nombre del congreso: 2011 EFFOST ANNUAL MEETING

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Berlin,

Fecha de celebración: 09/11/2011

Fecha de finalización: 11/11/2011

Entidad organizadora: European Federation of Food Science and Technology

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza, E.; Fernández-López, J.; Pintado, M.M.; Gomes, A.M.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Proceedings of the 2011 EFFoST Annual Meeting. pp. 32 - 32. ELSEVIER,

129 Título del trabajo: anti-listeria activity of essential oils obtained from Egyptian aromatic plants in skimmed milk and full cream

Nombre del congreso: 5TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON THE QUALITY AND SAFETY IN FOOD PRODUCTION CHAIN

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Wroclaw Polonia,

Fecha de celebración: 19/09/2011

Fecha de finalización: 20/09/2011

Entidad organizadora: Wroclaw University

Publicación en acta congreso: Si

Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Abd Elrazik, K.A.; Omer, E.A.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E.En: Proceedings of the 5th International Conference on the Quality and Safety in Food Production Chain. pp. 192 - 192. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION, ISBN 978-83-7717-070-0

130 Título del trabajo: Effect of tiger nut fibre addition on the quality of a Spanish dry-cured pork sausage ("chorizo")

Nombre del congreso: 5TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON THE QUALITY AND SAFETY IN FOOD PRODUCTION CHAIN

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Wroclaw Polonia,

Fecha de celebración: 19/09/2011

Fecha de finalización: 20/09/2011

Entidad organizadora: Wroclaw University

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Zunino, V.; Fuentes-Zaragoza, E.; Viuda, M.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Proceedings of the 5th International Conference on the Quality and Safety in Food Production Chain. pp. 160 - 160. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION, ISBN 978-83-7717-070-0



- 131 Título del trabajo:** Spice: a new scope
Nombre del congreso: 5TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON THE QUALITY AND SAFETY IN FOOD PRODUCTION CHAIN
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Wroclaw Polonia,
Fecha de celebración: 19/09/2011
Fecha de finalización: 20/09/2011
Entidad organizadora: Wroclaw University
Publicación en acta congreso: Si
Pérez-Alvarez, J.A.; Viuda, M.; Fernández-López, J.En: Proceedings of the 5th International Conference on the Quality and Safety in Food Production Chain. pp. 127 - 128. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION, ISBN 978-83-7717-070-0
- 132 Título del trabajo:** Chemical composition and antibacterial activity of essential oils of two aromatic herbs (Santolina chamaecyparissus and Sideritis angustifolia) widely used in the folk medicine
Nombre del congreso: 5TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON THE QUALITY AND SAFETY IN FOOD PRODUCTION CHAIN
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Wroclaw Polonia,
Fecha de celebración: 19/09/2011
Fecha de finalización: 20/09/2011
Entidad organizadora: Wroclaw University
Publicación en acta congreso: Si
Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Sendra, E.En: Proceedings of the 5th International Conference on the Quality and Safety in Food Production Chain. pp. 157 - 158. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION, ISBN 978-83-7717-070-0
- 133 Título del trabajo:** Colour Parameters Evolution During Cooking in a Date Palm Concentrate Pâté
Nombre del congreso: 57TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Ghent-Belgica,
Fecha de celebración: 07/08/2011
Fecha de finalización: 12/08/2011
Entidad organizadora: American Meat Science Association
Publicación en acta congreso: No
Martin Sanchez, Ana Maria; Ciro, G; Fortuna, I; Vilella-Esplá, J; Ben-Abda, J; Barber, X.; Pérez-Alvarez, J.A.
- 134 Título del trabajo:** Pâté with added fresh date palm by-products: a preliminary study
Nombre del congreso: 57TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Ghent-Belgica,
Fecha de celebración: 07/08/2011
Fecha de finalización: 12/08/2011
Entidad organizadora: American Meat Science Association
Publicación en acta congreso: Si
Martin Sanchez, Ana Maria; Ciro, G.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Barber, X.; Vilella-Esplá, J.; Ben-Abda, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Proceedings of the 57th ICoMST. pp. 1 - 4. American Institute of Physics, ISBN 9789079892013



- 135 Título del trabajo:** Propiedades ópticas de un sistema modelo de un producto cárnico cocido con dátil (Phoenix dactylifera) y extracto etanólico de Bixa Orellana
Nombre del congreso: 5º COLOQUIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Mexico,
Fecha de celebración: 13/07/2011
Fecha de finalización: 15/07/2011
Entidad organizadora: Universidad Autónoma Metropolitana
Publicación en acta congreso: Si
Martin Sanchez, Ana Maria; Ciro, G; Fortuna, I; Vilella-Esplá, J.; Ben-Abda, J.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.En: NACAMEH. pp. 11 - 13. Disponible en Internet en: <http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/v5s1/Nacameh_v5s1_001-041Resumenes.pdf>. ISSN 2007-0373
- 136 Título del trabajo:** Actividad anti-listeria de aceites esenciales obtenidos de plantas aromáticas egipcias en un extracto de carne
Nombre del congreso: 5º COLOQUIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Mexico,
Fecha de celebración: 13/07/2011
Fecha de finalización: 15/07/2011
Entidad organizadora: Universidad Autónoma Metropolitana
Publicación en acta congreso: Si
Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Abd Elrazik, Ka; Omer, Ea; Pérez-Alvarez, J.A.; Sendra, E.En: NACAMEH. pp. 17 - 18. ISSN 2007-0373
- 137 Título del trabajo:** Efecto de la fibra de chufa y del aceite de nuez sobre el color de un sistema modelo de embutido crudo-curado tipo longaniza de pascua
Nombre del congreso: 5º COLOQUIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Mexico,
Fecha de celebración: 13/07/2011
Fecha de finalización: 15/07/2011
Entidad organizadora: Universidad Autónoma Metropolitana
Publicación en acta congreso: Si
Díaz-Vela, J.; Sánchez-Zapata, E; Fernández-López, J.; Pérez-Chabela, MI; Pérez-Alvarez, J.A.En: NACAMEH. pp. 4 - 5. ISSN 2007-0373
- 138 Título del trabajo:** OPTICAL PROPERTIES OF FRESH DATE PALMS IN DIFFERENT STAGES OF MATURITY
Nombre del congreso: 26TH INTERNATIONAL WORKSHOP ON STATISTICAL MODELLING - IWSM2011
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 10/07/2011
Fecha de finalización: 15/07/2011
Entidad organizadora: Universitat de Valencia
Publicación en acta congreso: Si



Barber, X.; Martin Sanchez, Ana Maria; Mayoral, A.M.; Morales, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: PRECEDINGS OF THE 26TH INTERNATIONAL WORKSHOP ON STATISTICAL MODELLING - IWSM2011. pp. 63 - 66. UNIVERSIDAD DE VALENCIA.SERVICIO DE PUBLICACIONES, Disponible en Internet en: <<http://www.geeitema.org/iwsm2011/en/programme.html>>. ISBN 978-84-694-5129-8

- 139 Título del trabajo:** Technological characteristics of pork burger as influenced by tiger nut milk liquid co-product
Nombre del congreso: 64TH RMC2011
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Kansas,
Fecha de celebración: 19/06/2011
Fecha de finalización: 22/06/2011
Entidad organizadora: American Meat Science Association
Publicación en acta congreso: Si
Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Abstracts book RMC 2011. pp. 44 - 44. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION,
- 140 Título del trabajo:** Antibacterial activity of essential oils of two thymus species in meat homogenates
Nombre del congreso: 64TH RMC2011
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Kansas,
Fecha de celebración: 19/06/2011
Fecha de finalización: 22/06/2011
Entidad organizadora: American Meat Science Association
Publicación en acta congreso: Si
Ruiz-Navajas, Y.; Viuda, M.; Sánchez-Zapata, E; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Abstracts book RMC 2011. pp. 71 - 71. AMERICAN MEAT SCIENCE ASSOCIATION,
- 141 Título del trabajo:** La fibra de chufa como vehículo de un aceite rico en ácidos grasos w-3 en un producto cárnico crudo-curado
Nombre del congreso: VI CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. VI CYTA.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 08/06/2011
Fecha de finalización: 10/06/2011
Entidad organizadora: UPV y UV
Publicación en acta congreso: Si
Sánchez-Zapata, E; Díaz-Vela J.; Fuentes-Zaragoza, E.; Martin Sanchez, Ana Maria; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Trabajos presentados al VI CyTA. pp. 1 - 7. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, ISBN 978-84-694-3141-2
- 142 Título del trabajo:** Effect of tiger nut (Cyperus esculentus) fibre addition on sobrasada (Spanish dry fermentes sausages) color properties and quality
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION (FOOD INNOVA 2010)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster



Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 25/10/2010
Fecha de finalización: 29/10/2010
Entidad organizadora: ISFE, IUFOST, IIAD, UPV y CSIC,
Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Viuda, M.; Fuentes Zaragoza, Evangélica; Martin Sanchez, Ana Maria; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Proceedings of International Conference on Food Innovation. pp. 1 - 4. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, ISBN 978-84-693-5010-2

- 143** **Título del trabajo:** Chemical, physico-chemical and functional properties of pomegranate (punica granatum L.) bagasse powder co-product
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION (FOOD INNOVA 2010)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 25/10/2010
Fecha de finalización: 29/10/2010
Entidad organizadora: ISFE, IUFOST, IIAD, UPV y CSIC,
Publicación en acta congreso: Si
Viuda, M.; Ruiz Navajas, Yolanda; Martin Sanchez, Ana Maria; Sánchez-Zapata, E; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Proceedings of International Conference on Food Innovation. pp. 1 - 4. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, ISBN 978-84-693-5010-2

- 144** **Título del trabajo:** Effect of surface addition of sorbate on dry-cured sausages (polysis)
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION (FOOD INNOVA 2010)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 25/10/2010
Fecha de finalización: 29/10/2010
Entidad organizadora: ISFE, IUFOST, IIAD, UPV y CSIC,
Publicación en acta congreso: Si
Martin Sanchez, Ana Maria; Viuda, M.; Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza E; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Chaves-López, C; Pérez-Alvarez, J.A.En: Proceedings of International Conference on Food Innovation. pp. 481 - 484. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, ISBN 978-84-693-5010-2

- 145** **Título del trabajo:** Antifungal activity of methanol extracts of Myrtus communis leaves and berries on Aspergillus niger and Aspergillus flavus
Nombre del congreso: CONGRES INTERNACIONAL SUR LES PLANTES AROMATIQUES ET MEDICINALES-CIPAM2010
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Fez, Marruecos,
Fecha de celebración: 14/10/2010
Fecha de finalización: 16/10/2010
Entidad organizadora: Universite Sidi Mohamed Ben Abdell, faculte des Sciences et techniques Fesah
Publicación en acta congreso: Si



Amensour M; Abrini J; Skali N; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J. En: CIPAM 2010 Congres International Sur les Plantes Aomatiques et Medicinanes. pp. 259 - 260. EDITIONS POST-MODERNITE, ISBN 978-9954-410-70-7

- 146 Título del trabajo:** Phenolic acid composition of selected medicinal plants from Egypt
Nombre del congreso: CONGRES INTERNATIONAL SUR LES PLANTES AROMATIQUES ET MEDICINALES-CIPAM2010
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Fez, Marruecos,
Fecha de celebración: 14/10/2010
Fecha de finalización: 16/10/2010
Entidad organizadora: Universite Sidi Mohamed Ben Abdell, faculte des Sciences et techniques Fesah
Publicación en acta congreso: Si
Amensour, Mahassine; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; El Gendy, Abd El Nasser; El Hameed, Khaled A.; Omer, Elsayed A. En: CIPAM 2010 Congres International Sur les Plantes Aomatiques et Medicinanes. pp. 304 - 305. EDITIONS POST-MODERNITE, ISBN 978-9954-410-70-7
- 147 Título del trabajo:** Estudio descriptivo de los espectros de reflexión y de las coordenadas de color de merluza (*Merlucius australis*), salmon (*Salmo salar*) y músculo claro y oscuro de atún (*Thunnus thynnus*)
Nombre del congreso: IX CONGRESO NACIONAL DEL COLOR
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Alicante,
Fecha de celebración: 29/06/2010
Fecha de finalización: 02/07/2010
Entidad organizadora: sociedad española de óptica y universidad de alicante
Publicación en acta congreso: Si
Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza E; Saez-Miramón S; Martin Sanchez, Ana Maria; Barber, X.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. En: Libro de Actas del IX Congreso Nacional del Color. pp. 375 - 379. SOCIEDADE ESPAÑOLA DE ÓPTICA,
- 148 Título del trabajo:** Influencia de la adición de sorbato sobre los cocientes de reflectancia R650/R570, R560/R500 y R630/R580 en productos cárnicos crudo-curados
Nombre del congreso: IX CONGRESO NACIONAL DEL COLOR
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Alicante,
Fecha de celebración: 29/06/2010
Fecha de finalización: 02/07/2010
Entidad organizadora: sociedad española de óptica y universidad de alicante
Publicación en acta congreso: Si
Martin Sanchez, Ana Maria; Sánchez-Zapata, E; Viuda, M.; Fuentes-Zaragoza E; Riquelme, Mj; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Chaves-López, C. En: Libro de Actas del IX Congreso Nacional del Color. pp. 327 - 330. SOCIEDADE ESPAÑOLA DE ÓPTICA,
- 149 Título del trabajo:** Aplicación de un extracto de *Myrtus communis* como colorante en salchichas Frankfurt: Evolución del color durante su vida útil
Nombre del congreso: IX CONGRESO NACIONAL DEL COLOR
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Alicante,



Fecha de celebración: 29/06/2010

Fecha de finalización: 02/07/2010

Entidad organizadora: sociedad española de óptica y universidad de alicante

Publicación en acta congreso: Si

Amensour M; Sánchez-Zapata, E; Martin Sanchez, Ana Maria; Abrini J; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Viuda, M.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Libro de Actas del IX Congreso Nacional del Color. pp. 363 - 366. SOCIEDADE ESPAÑOLA DE ÓPTICA,

150 Título del trabajo: Functional and antioxidant properties of pomegranate (*Punica granatum L.*) peel powder co-product

Nombre del congreso: 9TH VAHOUNY FIBER SYMPOSIUM

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

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

Ciudad de celebración: Bethesda, MD, USA,

Fecha de celebración: 08/06/2010

Fecha de finalización: 11/06/2010

Entidad organizadora: NutraSource Research

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Viuda, M.; Martin Sanchez, Ana Maria; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.En: : Book of Abstracts of the 9th Vahouny Fiber Symposium. pp. 29 - 30. NUTRASOURCE RESEARCH ORGANIZATION,

151 Título del trabajo: Fig fruits byproducts (*Ficus carica*) as a source of dietary fiber

Nombre del congreso: 9TH VAHOUNY FIBER SYMPOSIUM

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

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

Ciudad de celebración: Bethesda, MD, USA,

Fecha de celebración: 08/06/2010

Fecha de finalización: 11/06/2010

Entidad organizadora: NutraSource Research

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Viuda, M.; Martin Sanchez, Ana Maria; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Book of Abstracts of the 9th Vahouny Fiber Symposium. pp. 29 - 29. NUTRASOURCE RESEARCH ORGANIZATION,

152 Título del trabajo: Estudio comparativo entre aceite de oliva virgen convencional y ecológico

Nombre del congreso: I SIMPOSIO DE CALIDAD Y AGROINDUSTRIA ECOLOGICA EN ESPAÑA

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia,

Fecha de celebración: 12/11/2009

Fecha de finalización: 13/11/2009

Publicación en acta congreso: Si

Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Serralle, Salvador; Pérez-Alvarez, J.A.En: Cuaderno de Resúmenes del I Simposio de Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España: Necesidades de Formación e Investigación. pp. 26 - 26. SOCIEDAD ESPAÑOLA DE AGRICULTURA ECOLOGICA,

153 Título del trabajo: Effect of myrtle (*Myrtus communis*) extract on microbiological quality of vacuum-packed chicken frankfurters

Nombre del congreso: I REUNION CIENTIFICA HISPANO-MARROQUI SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Tetuán (Marruecos),

Fecha de celebración: 20/10/2009

Fecha de finalización: 21/10/2009

Publicación en acta congreso: Si

Amenour, M.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Skali-Senhaji, N; Abrini, J.; Fernández-López, J.En: I Reunion Científica Hispano-Marroquí sobre seguridad alimentaria. pp. 52 - 52. PUBLICACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE JAEN,

154 Título del trabajo: Characteristic of pork burger as influenced by tiger nut fibre

Nombre del congreso: VII CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Bogotá (Colombia),

Fecha de celebración: 06/09/2009

Fecha de finalización: 09/09/2009

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Muñoz, C.; Fuentes-Zaragoza E.; Fernández-López, J.; López-Vargas, J.H.; Pérez-Alvarez, J.A.En: integrando la Ingeniería de los Alimentos con el Bienestar. pp. 46 - 46. CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO / CYTED,

155 Título del trabajo: Efecto de las condiciones de envasado sobre la vida útil de una mortadela adicionada con agua de lavado como co-producto de la obtención de fibra dietética y aceite esencial de tomillo

Nombre del congreso: VII CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Bogotá (Colombia),

Fecha de celebración: 06/09/2009

Fecha de finalización: 09/09/2009

Publicación en acta congreso: Si

Viuda, M.; López-Vargas, J.H.; Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: integrando la Ingeniería de los Alimentos con el Bienestar. pp. 126 - 127. CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO / CYTED,

156 Título del trabajo: Effect of packaging conditions on shelf-life of bologna sausages made with citrus fibre washing water and rosemary essential oil

Nombre del congreso: 55TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Copenague,

Fecha de celebración: 16/08/2009

Fecha de finalización: 21/08/2009

Publicación en acta congreso: Si

Martin Sanchez, Ana Maria; Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Meat-Muscle, Manufacturing and Meals. pp. 4001 - 4005. DANISH MEAT RESEARCH INSTITUTE, Disponible en Internet en: <<http://www.icomst2009.dk>>.

157 Título del trabajo: Safety of a traditional low acid sausage with eco-efficiently obtained orange fiber and Lactobacillus casei ECT 475

Nombre del congreso: 55TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Copenague,

Fecha de celebración: 16/08/2009

Fecha de finalización: 21/08/2009

Publicación en acta congreso: Si

Martin Sanchez, Ana Maria; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A. En: Meat-Muscle, Manufacturing and Meals. pp. 3991 - 3999. DANISH MEAT RESEARCH INSTITUTE, Disponible en Internet en: <<http://www.icomst2009.dk>>.

158 Título del trabajo: Date by-products as a source of dietary fibre

Nombre del congreso: 4TH INTERNATIONAL DIETARY FIBRE CONFERENCE 2009

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Viena,

Fecha de celebración: 01/07/2009

Fecha de finalización: 03/07/2009

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Peñaranda- Lorca, M; Fuentes-Zaragoza E.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. En: Book of Abstracts of the 4th International Dietary fibre Conference 2009. pp. 216 - 216. INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, ISBN 978-3-9501610-0-7

159 Título del trabajo: Tiger nuts (*Cyperus esculentus*) milk (horchata) by-products as a potential fibre sources

Nombre del congreso: 4TH INTERNATIONAL DIETARY FIBRE CONFERENCE 2009

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Viena,

Fecha de celebración: 01/07/2009

Fecha de finalización: 03/07/2009

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza E.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. En: Book of Abstracts of the 4th International Dietary fibre Conference 2009. pp. 219 - 219. INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, ISBN 978-3-9501610-0-7

160 Título del trabajo: Characteristic of pork burger as influenced by tiger nut fibre

Nombre del congreso: 4TH INTERNATIONAL DIETARY FIBRE CONFERENCE 2009

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Viena,

Fecha de celebración: 01/07/2009

Fecha de finalización: 03/07/2009

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza E.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. En: Book of Abstracts of the 4th International Dietary fibre Conference 2009. pp. 218 - 218. INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, ISBN 978-3-9501610-0-7

161 Título del trabajo: Propiedades químicas, fisicoquímicas y sensoriales de un producto cárnico cocido adicionado con fibra de naranja y aceite esencial de tomillo

Nombre del congreso: V CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Murcia,

Fecha de celebración: 26/05/2009

Fecha de finalización: 29/05/2009

Publicación en acta congreso: Si

Viuda, M.; Ruiz-Navajas, Y.; Sánchez-Zapata, E; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de Comunicaciones del V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 208 - 208. UNIVERSIDAD DE MURCIA, ISBN 978-84-933078-3-7

162 Título del trabajo: Caracterización de un producto cárnico cocido, tipo mortadela, con adición de fibra de chufa D.O. Chufa de Valencia

Nombre del congreso: V CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Murcia,

Fecha de celebración: 26/05/2009

Fecha de finalización: 29/05/2009

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de Comunicaciones del V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 91 - 91. UNIVERSIDAD DE MURCIA, ISBN 978-84-933078-3-7

163 Título del trabajo: Contenido en fenoles y actividad antioxidante en extractos de *Cistus ladaniferus*

Nombre del congreso: V CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Murcia,

Fecha de celebración: 26/05/2009

Fecha de finalización: 29/05/2009

Publicación en acta congreso: Si

Amenour, M.; Bouhdid, S.; Idaomar, M.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Skali-Senhaji, N; Abrini, J.En: Libro de Comunicaciones del V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 218 - 218. UNIVERSIDAD DE MURCIA, ISBN 978-84-933078-3-7

164 Título del trabajo: Utilización de *Myrtus communis* como fuente de antioxidantes naturales para la industria alimentaria

Nombre del congreso: V CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Murcia,

Fecha de celebración: 26/05/2009

Fecha de finalización: 29/05/2009

Publicación en acta congreso: Si

Amenour, M.; Skali-Senhaji, N; Abrini, J.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Libro de Comunicaciones del V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 233 - 233. UNIVERSIDAD DE MURCIA, ISBN 978-84-933078-3-7

165 Título del trabajo: Addition of lemon and orange fibers as functional ingredients to a sweetened cream cheese

Nombre del congreso: TOTAL FOOD

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Norwich (Reino Unido),

Fecha de celebración: 22/04/2009

Fecha de finalización: 24/04/2009

Publicación en acta congreso: Si

Trigueros, L.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Total Food 2009 Abstracts. pp. 205 - 205. INSTITUTE OF FOOD RESEARCH,

166 Título del trabajo: Application of orange fiber as a functional ingredient in "Botifarró": a Spanish blood-sausage

Nombre del congreso: TOTAL FOOD

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Norwich (Reino Unido),

Fecha de celebración: 22/04/2009

Fecha de finalización: 24/04/2009

Publicación en acta congreso: Si

Sayas-Barberá, M.E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sánchez-Zapata, E.; Viuda, M.; Fernández-López, J.En: Total Food 2009 Abstracts. pp. 206 - 206. INSTITUTE OF FOOD RESEARCH,

167 Título del trabajo: Methanolic extracts of Cistus ladaniferus as a source of phenolic antioxidants for use in foods

Nombre del congreso: TOTAL FOOD

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Norwich (Reino Unido),

Fecha de celebración: 22/04/2009

Fecha de finalización: 24/04/2009

Publicación en acta congreso: Si

Amensour, M.; Viuda, M.; Sendra, E.; Abrini, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.En: Total Food 2009 Abstracts. pp. 204 - 204. INSTITUTE OF FOOD RESEARCH,

168 Título del trabajo: Effect of packaging conditions on shelf-life of bologna sausages made with orange juice wastewater and oregano essential oil

Nombre del congreso: TOTAL FOOD

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

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

Ciudad de celebración: Norwich (Reino Unido),

Fecha de celebración: 22/04/2009

Fecha de finalización: 24/04/2009

Publicación en acta congreso: Si

Viuda, M.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Total Food 2009 Abstracts. pp. 205 - 206. INSTITUTE OF FOOD RESEARCH,

169 Título del trabajo: ecoeficiencia en la industria alimentaria

Nombre del congreso: ALICANTE NATURA. SALON DEL MEDIO AMBIENTE

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Alicante,

Fecha de celebración: 27/03/2009

Fecha de finalización: 03/04/2009

**Publicación en acta congreso:** No

Martin Sanchez, Ana Maria; Pérez-Alvarez, J.A.; Navarro, C.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Sendra, E. Disponible en Internet en: <http://www.alicantenatura.es/participantes_universidades2.html>.

- 170 Título del trabajo:** Caracterización y aprovechamiento de los subproductos procedentes de las aguas de lavado del proceso de elaboración de la horchata de chufa D.O. "Chufa de Valencia"

Nombre del congreso: ALICANTE NATURA. SALON DEL MEDIO AMBIENTE

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Alicante,

Fecha de celebración: 27/03/2009

Fecha de finalización: 03/04/2009

Publicación en acta congreso: No

Sánchez-Zapata, E; Fuentes-Zaragoza E.; Navarro, C.; Fernández-López, J.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A. Disponible en Internet en: <http://www.alicantenatura.es/participantes_universidades2.html>.

- 171 Título del trabajo:** Effect of packaging conditions on the shelf-life of bologna sausages made with orange dietary fibre and thyme essential oil

Nombre del congreso: XII FOOD STUDIES MEETING ON HEALTH AND CHEMISTRY: HEALTHY INGREDIENTS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona,

Fecha de celebración: 26/11/2008

Fecha de finalización: 27/11/2008

Publicación en acta congreso: Si

Viuda Martos, M.; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Pérez-Alvarez, J.A. En: XII FOOD STUDIES MEETING ON HEALTH AND CHEMISTRY: HEALTHY INGREDIENTS. pp. 237 - 237. ASOCIACION DE QUIMICOS E INGENIEROS DEL INSTITUTO QUIMICO DE SARRIA,

- 172 Título del trabajo:** application of orange fibre for the control of oxidation in paté from yellowfin (thunnus albacares) dark muscle ("sangacho")

Nombre del congreso: XII FOOD STUDIES MEETING ON HEALTH AND CHEMISTRY: HEALTHY INGREDIENTS

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona,

Fecha de celebración: 26/11/2008

Fecha de finalización: 27/11/2008

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro, C.; Viuda Martos, M.; Pérez-Alvarez, J.A. En: XII FOOD STUDIES MEETING ON HEALTH AND CHEMISTRY: HEALTHY INGREDIENTS. pp. 239 - 239. ASOCIACION DE QUIMICOS E INGENIEROS DEL INSTITUTO QUIMICO DE SARRIA,

- 173 Título del trabajo:** Empleo de monóxido de carbono en la conservación de cortes de carne de bovino envasada en atmósfera modificada

Nombre del congreso: CESIA-CIBSA 2008

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona,



Fecha de celebración: 05/11/2008

Fecha de finalización: 07/11/2008

Publicación en acta congreso: Si

López-Vargas, J.H.; Rodríguez-Sosa, G.L.; Viuda Martos, M.; Sendra Nadal, Esther; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella. En: Libro de actas del Congreso CESIA-CIBSA. pp. 158 - 158. CENTRO INTERNACIONAL DE METODOS NUMERICOS EN INGENIERIA, ISBN 978-84-96736-57-3

174 Título del trabajo: Caracterización fisicoquímica de las aguas de lavado obtenidas en el proceso de reutilización de un co-producto cítrico

Nombre del congreso: CESIA-CIBSA 2008

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona,

Fecha de celebración: 05/11/2008

Fecha de finalización: 07/11/2008

Publicación en acta congreso: Si

Viuda Martos, M.; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sánchez-Zapata, E; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. En: Libro de actas del Congreso CESIA-CIBSA. pp. 263 - 263. CENTRO INTERNACIONAL DE METODOS NUMERICOS EN INGENIERIA, ISBN 978-84-96736-57-3

175 Título del trabajo: Caracterización del músculo oscuro(sangacho) de atún yellowfin como materia prima para la elaboración de paté

Nombre del congreso: CESIA-CIBSA 2008

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona,

Fecha de celebración: 05/11/2008

Fecha de finalización: 07/11/2008

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro, C.; Viuda Martos, M. En: Libro de actas del Congreso CESIA-CIBSA. pp. 130 - 130. CENTRO INTERNACIONAL DE METODOS NUMERICOS EN INGENIERIA, ISBN 978-84-96736-57-3

176 Título del trabajo: Aplicación de fibra de maracuyá a un producto colombiano cárnico crudo-curado: influencia sobre las propiedades químicas y fisicoquímicas

Nombre del congreso: CESIA-CIBSA 2008

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona,

Fecha de celebración: 05/11/2008

Fecha de finalización: 07/11/2008

Publicación en acta congreso: Si

López-Vargas, J.H.; Gallego-Restrepo, J.A.; Restrepo-Molina, D.A.; Sánchez-Zapata, E; Sendra Nadal, Esther; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella. En: Libro de actas del Congreso CESIA-CIBSA. pp. 118 - 118. CENTRO INTERNACIONAL DE METODOS NUMERICOS EN INGENIERIA, ISBN 978-84-96736-57-3

177 Título del trabajo: Caracterización mediante parámetros objetivos del color (CIELAB) del proceso de tostado de almendra utilizada en la elaboración de turrón de Jijona

Nombre del congreso: CESIA-CIBSA 2008



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona,

Fecha de celebración: 05/11/2008

Fecha de finalización: 07/11/2008

Publicación en acta congreso: Si

Fernández-López, J.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. En: Libro de actas del Congreso CESIA-CIBSA. pp. 230 - 230. CENTRO INTERNACIONAL DE METODOS NUMERICOS EN INGENIERIA, ISBN 978-84-96736-57-3

178 Título del trabajo: influencia de la adición de fibra de caña de azúcar en chorizo tipo Medellín sobre el color y la textura durante el proceso de secado-maduración

Nombre del congreso: CESIA-CIBSA 2008

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona,

Fecha de celebración: 05/11/2008

Fecha de finalización: 07/11/2008

Publicación en acta congreso: Si

Sendra Nadal, Esther; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sánchez-Zapata, E. En: Libro de actas del Congreso CESIA-CIBSA. pp. 119 - 119. CENTRO INTERNACIONAL DE METODOS NUMERICOS EN INGENIERIA, ISBN 978-84-96736-57-3

179 Título del trabajo: Efecto de la incorporación de quitosano de diferentes pesos moleculares en sistemas modelo de productos cárnicos frescos

Nombre del congreso: CESIA-CIBSA 2008

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona,

Fecha de celebración: 05/11/2008

Fecha de finalización: 07/11/2008

Publicación en acta congreso: Si

Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sánchez-Zapata, E; Navarro, C. En: Libro de actas del Congreso CESIA-CIBSA. pp. 241 - 241. CENTRO INTERNACIONAL DE METODOS NUMERICOS EN INGENIERIA, ISBN 978-84-96736-57-3

180 Título del trabajo: Propiedades fisicoquímicas de un producto cárnico cocido tipo mortadela adicionado con co-productos cítricos y aceite esencial de romero

Nombre del congreso: CESIA-CIBSA 2008

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Barcelona,

Fecha de celebración: 05/11/2008

Fecha de finalización: 07/11/2008

Publicación en acta congreso: Si

Viuda Martos, M.; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sánchez-Zapata, E; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A. En: Libro de actas del Congreso CESIA-CIBSA. pp. 134 - 134. CENTRO INTERNACIONAL DE METODOS NUMERICOS EN INGENIERIA, ISBN 978-84-96736-57-3



- 181 Título del trabajo:** Vida útil de sobrasada con fibra de naranja bajo distintas condiciones de envasado
Nombre del congreso: CESIA-CIBSA 2008
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Barcelona,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Fecha de finalización: 07/11/2008
Publicación en acta congreso: Si
Navarro, C.; Sánchez-Zapata, E; Sayas Barbera, Maria Estrella; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de actas del Congreso CESIA-CIBSA. pp. 38 - 38. CENTRO INTERNACIONAL DE METODOS NUMERICOS EN INGENIERIA, ISBN 978-84-96736-57-3
- 182 Título del trabajo:** Functional compounds from citrus by-products: application to meat, fish and dairy products
Nombre del congreso: INTERNATIONAL FUNCTIONAL FOODS CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Porto,
Fecha de celebración: 06/05/2008
Fecha de finalización: 08/05/2008
Publicación en acta congreso: Si
Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro, C.; López-Vargas, J.H.; Viuda Martos, M.; Sánchez-Zapata, E. En: Libro de actas del Congreso EULAFF/CYTED 2008. pp. 31 - 31. UNIVERSIDAD CATOLICA PORTUGUESA, ISBN 000-02-76009-08-0
- 183 Título del trabajo:** Physical, chemical and sensory properties of bologna sausages added with orange fibre and oregano essential oil
Nombre del congreso: INTERNATIONAL FUNCTIONAL FOODS CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Porto,
Fecha de celebración: 06/05/2008
Fecha de finalización: 08/05/2008
Publicación en acta congreso: Si
Viuda Martos, M.; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro, C.; Sánchez-Zapata, E; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de actas del Congreso EULAFF/CYTED 2008. pp. 79 - 79. UNIVERSIDAD CATOLICA PORTUGUESA, ISBN 000-02-76009-08-0
- 184 Título del trabajo:** Physical and chemical properties of cooked meat products added with orange juice wastewater and thyme essential oil
Nombre del congreso: INTERNATIONAL FUNCTIONAL FOODS CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Porto,
Fecha de celebración: 06/05/2008
Fecha de finalización: 08/05/2008
Publicación en acta congreso: Si
Viuda Martos, M.; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro, C.; Sánchez-Zapata, E; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de actas del Congreso EULAFF/CYTED 2008. pp. 78 - 78. UNIVERSIDAD CATOLICA PORTUGUESA, ISBN 000-02-76009-08-0



- 185 Título del trabajo:** Effect of orange fiber on the colour and heme iron content of paté elaborated with dark muscle (sangacho) of bluefin tuna (*Thunnus thynnus*)
Nombre del congreso: INTERNATIONAL FUNCTIONAL FOODS CONFERENCE
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Porto,
Fecha de celebración: 06/05/2008
Fecha de finalización: 08/05/2008
Publicación en acta congreso: Si
Sánchez-Zapata, E; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro, C.; Viuda Martos, M.; Pérez-Alvarez, J.A.En: Libro de actas del Congreso EULAFF/CYTED 2008. pp. 83 - 83. UNIVERSIDAD CATOLICA PORTUGUESA, ISBN 000-02-76009-08-0
- 186 Título del trabajo:** Modelización de los espectros fotométricos en la Tecnología Agroalimentaria
Nombre del congreso: Second Workshop in Bayesian Spatio-Temporal Models
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: BENIMAURELL - LA VALL DE LAGUAR- ALICANTE,
Fecha de celebración: 23/11/2007
Publicación en acta congreso: No
Barber, X.; Martinez Mayoral, Maria Asuncion; Morales Socuellamos, Javier; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 187 Título del trabajo:** Proteolysis and organic acids evolution in cheese containing citrus by-products
Nombre del congreso: EFFoST-EHEDG Joint Conference 2007
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lisboa,
Fecha de celebración: 14/11/2007
Publicación en acta congreso: Si
Sendra Nadal, Esther; Lario Simon, Yolanda; Sayas Barbera, Maria Estrella; Fernández-López, J.; Perez Alvarez, Jose Angel. En: food-new options for the industry- delegate manual. pp. 148 - 148. ELSEVIER,
- 188 Título del trabajo:** Quality characteristics of a sobrasada paté enriched with orange fiber extracts
Nombre del congreso: EFFoST-EHEDG Joint Conference 2007
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lisboa,
Fecha de celebración: 14/11/2007
Publicación en acta congreso: Si
Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Fernández-López, J.; Perez Alvarez, Jose Angel. En: food-new options for the industry- delegate manual. pp. 178 - 178. ELSEVIER,
- 189 Título del trabajo:** Antioxidant activity of orange fiber added with spices essential oils
Nombre del congreso: EFFoST-EHEDG Joint Conference 2007
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Lisboa,
Fecha de celebración: 14/11/2007
Publicación en acta congreso: Si



Viuda Martos, Manuel; Ruíz-Navajas, Y.; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel. En: food-new options for the industry- delegate manual. pp. 170 - 170. ELSEVIER,

- 190 Título del trabajo:** Caracterización colorimétrica de distintos productos de pescado ahumados y seco-salados presentes en el mercado español
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional del Color
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 19/09/2007
Publicación en acta congreso: Si
Sánchez-Zapata, E.; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Perez Alvarez, Jose Angel. En: VIII Congreso Nacional del Color. pp. 91 - 92. SOCIEDADE ESPAÑOLA DE ÓPTICA, ISBN 978-84-611-8034-9
- 191 Título del trabajo:** Efecto de la concentración de aditivos e ingredientes sobre el color en pastas de merluza (*Merluccius australis*)
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional del Color
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 19/09/2007
Publicación en acta congreso: Si
Sánchez-Zapata, E.; Fuentes-Zaragoza, E.; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Perez Alvarez, Jose Angel. En: VIII Congreso Nacional del Color. pp. 173 - 174. SOCIEDADE ESPAÑOLA DE ÓPTICA, ISBN 978-84-611-8034-9
- 192 Título del trabajo:** Determinación de los espectros de reflexión de los estados de los hemopigmentos presentes en distintos productos de pollo
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional del Color
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 19/09/2007
Publicación en acta congreso: Si
Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel. En: VIII Congreso Nacional del Color. pp. 187 - 188. SOCIEDADE ESPAÑOLA DE ÓPTICA, ISBN 978-84-611-8034-9
- 193 Título del trabajo:** Vida útil de salchichones con fibra de naranja envasados a vacío y en atmósfera modificada
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Tenerife,
Fecha de celebración: 13/06/2007
Publicación en acta congreso: Si
Sayas Barbera, Maria Estrella; Belén, L.; Fernández-López, J.; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel. En: La Seguridad y Calidad de los Alimentos. pp. 267 - 268. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, ISBN 978-84-690-6277-7



- 194 Título del trabajo:** Elaboración de salchichón con extracto de naranja: efecto sobre la etapa de fermentación
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Tenerife,
Fecha de celebración: 13/06/2007
Publicación en acta congreso: Si
Fernández-López, J.; García, M.C.; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Perez Alvarez, Jose Angel. En: La Seguridad y Calidad de los Alimentos. pp. 365 - 366. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, ISBN 978-84-690-6277-7
- 195 Título del trabajo:** Cambios fisicoquímicos y bioquímicos durante la maduración de un embutido crudo-curado "salchichón tradicional"
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Tenerife,
Fecha de celebración: 13/06/2007
Publicación en acta congreso: Si
Sayas Barbera, Maria Estrella; Lao, M.; Fernández-López, J.; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel. En: La Seguridad y Calidad de los Alimentos. pp. 475 - 476. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, ISBN 978-84-690-6277-7
- 196 Título del trabajo:** Efecto de la concentración de fibra de cítrico sobre las características físicas y fisicoquímicas de un paté de sobrasada
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Tenerife,
Fecha de celebración: 13/06/2007
Publicación en acta congreso: Si
Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Albero, B.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel. En: La Seguridad y Calidad de los Alimentos. pp. 394 - 395. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, ISBN 978-84-690-6277-7
- 197 Título del trabajo:** Actividad antibacteriana de los aceites esenciales de cítricos
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Tenerife,
Fecha de celebración: 13/06/2007
Publicación en acta congreso: Si
Viuda Martos, Manuel; Ruíz, Y.; Fernández-López, J.; Perez Alvarez, Jose Angel. En: La Seguridad y Calidad de los Alimentos. pp. 271 - 272. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, ISBN 978-84-690-6277-7
- 198 Título del trabajo:** Efecto de la concentración de aditivos e ingredientes sobre el color en pastas de atún (Thunnus thynnus, L.)
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Tenerife,



Fecha de celebración: 13/06/2007

Publicación en acta congreso: Si

Sánchez-Zapata, E.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Fernández-López, J.; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Perez Alvarez, Jose Angel. En: La Seguridad y Calidad de los Alimentos. pp. 371 - 372.

UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, ISBN 978-84-690-6277-7

199 Título del trabajo: Caracterización física y fisicoquímica de un análogo cárnico a base de proteína de soja

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Tenerife,

Fecha de celebración: 13/06/2007

Publicación en acta congreso: Si

López-Vargas, J.H.; Restrepo-Molina, D.A.; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Perez Alvarez, Jose Angel. En: La Seguridad y Calidad de los Alimentos. pp. 389 - 390. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, ISBN 978-84-690-6277-7

200 Título del trabajo: Evolución de la reología del yogur con fibra de subproductos de naranja durante el almacenamiento

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Tenerife,

Fecha de celebración: 13/06/2007

Publicación en acta congreso: Si

Sendra Nadal, Esther; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Perez Alvarez, Jose Angel. En: La Seguridad y Calidad de los Alimentos. pp. 373 - 374. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, ISBN 978-84-690-6277-7

201 Título del trabajo: Citrus fiber extracts as a new agent to reduce nitrite concentration in dry-cured sausages

Nombre del congreso: International Symposium on Meat Safety: from abattoir to consumer

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia,

Fecha de celebración: 14/02/2007

Publicación en acta congreso: Si

Perez Alvarez, Jose Angel; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Fernández-Ginés, J.M.; Alesón-Carbonell, L.; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Fernández-López, J. En: Meat safety: from abattoir to consumer. pp. 215 - 218. INTERNATIONAL MEAT SECRETARIAT, ISBN 978-84-690-3924-3

202 Título del trabajo: Effects of packaging conditions on shelf-life of ostrich steaks

Nombre del congreso: International Symposium on Meat Safety: from abattoir to consumer

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia,

Fecha de celebración: 14/02/2007

Publicación en acta congreso: Si

Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Perez Alvarez, Jose Angel. En: Meat safety: from abattoir to consumer. pp. 145 - 149. INTERNATIONAL MEAT SECRETARIAT, ISBN 978-84-690-3924-3



- 203 Título del trabajo:** Orange fiber extracts: concentration effect and processing time upon reflectance spectrum of dry-cured sausages
Nombre del congreso: International Symposium on Meat Safety: from abattoir to consumer
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 14/02/2007
Publicación en acta congreso: Si
Ruíz-Cano, D.; López-Vargas, J.H.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Fernández-Ginés, J.M.; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Fernández-López, J.; Perez Alvarez, Jose Angel. En: Meat safety: from abattoir to consumer. pp. 251 - 254. INTERNATIONAL MEAT SECRETARIAT, ISBN 978-84-690-3924-3
- 204 Título del trabajo:** The effect of orange fiber extracts on the ripening process and quality of sobrasada
Nombre del congreso: International Symposium on Meat Safety: from abattoir to consumer
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 14/02/2007
Publicación en acta congreso: Si
Fernández-López, J.; Viuda Martos, Manuel; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Perez Alvarez, Jose Angel. En: Meat safety: from abattoir to consumer. pp. 247 - 250. INTERNATIONAL MEAT SECRETARIAT, ISBN 978-84-690-3924-3
- 205 Título del trabajo:** Physicochemical and sensory characteristics of a new blood-based meat product
Nombre del congreso: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 08/11/2006
Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Fernández-López, J.; Perez Alvarez, Jose Angel; Fernández-Ginés, J.M.
- 206 Título del trabajo:** The effect of orange fiber on the rheology of yoghurt
Nombre del congreso: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 08/11/2006
Sendra Nadal, Esther; García-Pérez, F.J.; Lario Simon, Yolanda; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 207 Título del trabajo:** Interaction among fiber from citrus byproducts and probiotic bacteria
Nombre del congreso: EFFoST Annual Meeting/Total Food 2006
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: La Haya (Holanda),
Fecha de celebración: 07/11/2006
Sendra Nadal, Esther; Fayos, P.; Lario Simon, Yolanda; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Perez Alvarez, Jose Angel.



- 208 Título del trabajo:** Orange fiber as a source of dietary polyphenols: Application in dry-cured sausages
Nombre del congreso: 13th World Congress of Food Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Nantes (Francia),
Fecha de celebración: 17/09/2006
Fernández-López, J.; Viuda Martos, Manuel; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 209 Título del trabajo:** Effect of orange fiber addition on the fermentation of yogurt
Nombre del congreso: 13th World Congress of Food Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Nantes (Francia),
Fecha de celebración: 17/09/2006
Lario Simon, Yolanda; Sendra Nadal, Esther; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 210 Título del trabajo:** Effect of citrus fibre in a Spanish dry-cured meat product (salchichón)
Nombre del congreso: INTRAFood 2005
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Publicación en acta congreso: No
López-Vargas, J.H.; Ruíz-Cano, D.; Fernandez Gines, Jose Maria; Fernández-López, J.; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 211 Título del trabajo:** Effect of citrus fiber addition on fresh cheese quality
Nombre del congreso: INTRAFood 2005
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Publicación en acta congreso: No
Lario Simon, Yolanda; Sendra Nadal, Esther; Lozoya, A.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Fernández-López, J.; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 212 Título del trabajo:** Efecto de la concentración de fibra de origen cítrico sobre el color de embutidos crudo-curados
Nombre del congreso: III Jornadas de Actualización en Alimentación y Salud
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Murcia,
Fecha de celebración: 20/10/2005
Publicación en acta congreso: No
López-Vargas, J.H.; Ruíz-Cano, D.; Fernandez Gines, Jose Maria; Sendra Nadal, Esther; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Lario Simon, Yolanda; Sayas Barbera, Maria Estrella; Fernández-López, J.; Perez Alvarez, Jose Angel.



- 213 Título del trabajo:** Physicochemical and sensory properties of a dry-cured sausage made with ostrich meat
Nombre del congreso: 3rd International Ratite Sciences Symposium
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 14/10/2005
Publicación en acta congreso: No
Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Sayas Barbera, Maria Estrella; López, M.C.; Fernández-López, J.; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 214 Título del trabajo:** Functional properties of ostrich egg yolk
Nombre del congreso: 3rd International Ratite Sciences Symposium
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 14/10/2005
Publicación en acta congreso: No
Fernández-López, J.; Martínez, A.; Fernandez Gines, Jose Maria; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 215 Título del trabajo:** Collagen content and instrumental measurement of texture in different ostrich muscles
Nombre del congreso: 3rd International Ratite Sciences Symposium
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Madrid,
Fecha de celebración: 14/10/2005
Publicación en acta congreso: No
Sayas Barbera, Maria Estrella; Fernández-López, J.; Fernandez Gines, Jose Maria; Marco, N.; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Sendra Nadal, Esther; Lario Simon, Yolanda; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 216 Título del trabajo:** Perfil de acidos organicos y azucares en queso fresco con fibra de cítricos
Nombre del congreso: Avances en ciencia y tecnologia de alimentos en los inicios del siglo XXI
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Burgos,
Fecha de celebración: 29/05/2005
Lario Simon, Yolanda; Sendra, E.; Fernandez Lopez, Juana; Sayas Barbera, Maria Estrella; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 217 Título del trabajo:** Textura de queso crema con fibra de subproductos de limón
Nombre del congreso: Avances en ciencia y tecnologia de alimentos en los inicios del siglo XXI
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Burgos,
Fecha de celebración: 29/05/2005
Lario Simon, Yolanda; Garcia Hernandez, Vanesa; Fernandez Lopez, Juana; Sayas Barbera, Maria Estrella; Perez Alvarez, Jose Angel; Sendra, E.
- 218 Título del trabajo:** Modificación de los parámetros tecnológicos durante el proceso de secado de la Longaniza de Pascua hecha con carne de avestruz
Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Burgos,

Fecha de celebración: 29/05/2005

Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Sayas Barbera, Maria Estrella; López-Marcos, M.C.;
Fernández-López, J.; Perez Alvarez, Jose Angel.

219 Título del trabajo: Aplicación de la microbiología rápida en el muestreo de canales en matadero

Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Burgos,

Fecha de celebración: 29/05/2005

Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro Rodriguez De Vera,
Casilda; Sáez-Plana, F.; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel.

220 Título del trabajo: Evolución de los parámetros de textura en sobrasada durante el periodo de maduración

Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Burgos,

Fecha de celebración: 29/05/2005

Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro Rodriguez De Vera,
Casilda; Ortega, C.; Perez Alvarez, Jose Angel.

221 Título del trabajo: Efecto del deshuesado mecánico sobre el color de la carne de ave: estudio mediante espectros de reflexión

Nombre del congreso: Jornadas de investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Valencia,

Fecha de celebración: 15/12/2004

Publicación en acta congreso: No

Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Fernández-López, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Perez Alvarez,
Jose Angel.

222 Título del trabajo: Propiedades funcionales del huevo de avestruz (*Struthio camelus*): análisis de la capacidad espumante de la clara

Nombre del congreso: Jornadas de investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Valencia,

Fecha de celebración: 15/12/2004

Publicación en acta congreso: No

Fernández-López, J.; A.Martínez; Fernandez Gines, Jose Maria; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra
Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel.

223 Título del trabajo: Preservation of fresh cheese enriched with fibre from citrus by-products

Nombre del congreso: Food innovations for an expanding europe

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Warsaw,



Fecha de celebración: 27/10/2004

Publicación en acta congreso: No

Lario Simon, Yolanda; Sendra Nadal, Esther; García-Pérez, J.; Fernandez Lopez, Juana; Sayas Barbera, Maria Estrella; Pérez-Alvarez, J.A.

- 224** **Título del trabajo:** Lemon extracts as inhibitors of lipid oxidation and colour changes in frozen beef burgers
Nombre del congreso: Food Innovations for an expanding Europe
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Warsaw,
Fecha de celebración: 27/10/2004
Publicación en acta congreso: No
Aleson-Carbonell, L.; Fernandez Lopez, Juana; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Pérez-Alvarez, J.A.; Kuri, V.
- 225** **Título del trabajo:** Volatile fatty acid concentration and inhibitory effect upon some pathogens strain of several compost extracts
Nombre del congreso: Ramiran 2004. 11th International conference of the FAO ESCORENA network on recycling of agricultural, municipal and industrial residues in agriculture
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Murcia,
Fecha de celebración: 06/10/2004
Publicación en acta congreso: No
Viuda-Martos, M; Gil-Conejero, A.; Fernandez Lopez, Juana; Sayas Barbera, Maria Estrella; Marin Martin, Francisco Ramon; Pérez-Alvarez, J.A.
- 226** **Título del trabajo:** Effect of fiber from lemon by-products on the textural properties of fresh cheese
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Las Vegas, Nevada, USA,
Fecha de celebración: 13/07/2004
Publicación en acta congreso: No
Lario Simon, Yolanda; García-Pérez Fj; Sendra Nadal, Esther; Martínez V; Lozoya A; Fernández-López, J.; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 227** **Título del trabajo:** Functional properties of ostrich (*Struthio camelus*) egg white
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Las Vegas, Nevada, USA,
Fecha de celebración: 13/07/2004
Publicación en acta congreso: No
Fernández-López, J.; Fernandez Gines, Jose Maria; Sendra Nadal, Esther; Sayas Barbera, Maria Estrella; Martinez A; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 228** **Título del trabajo:** Niveles de glutatión durante la transición dimórfica por suero humano en *Candida albicans*
Nombre del congreso: VII Congreso Nacional de Micología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster



Ciudad de celebración: Salamanca,

Fecha de celebración: 10/07/2004

Publicación en acta congreso: No

González-Párraga, P.; Conesa, S; Aguinaga, A; Marín, F; Pérez-Alvarez, J.A.; Pedreño, Y; Hernández, J.A.; Argüelles, J.C.

229 Título del trabajo: Efecto de la adición de fibra de naranja sobre las coordenadas de color de un sistema modelo de embutido crudo-curado con pimentón

Nombre del congreso: VII Congreso Nacional de color

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Pamplona (Navarra),

Fecha de celebración: 19/05/2004

Publicación en acta congreso: No

Aleson-Carbonell L; Fernández-López, J.; Fernandez Gines, Jose Maria; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel.

230 Título del trabajo: Evolución del color durante la gelificación térmica del albumen de huevo de avestruz (*Struthio camelus*)

Nombre del congreso: VII Congreso Nacional de color

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Pamplona (Navarra),

Fecha de celebración: 19/05/2004

Publicación en acta congreso: No

Fernández-López, J.; Martinez A; Fernandez Gines, Jose Maria; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel.

231 Título del trabajo: Aplicación de extractos de cítricos en productos cárnicos: determinación de sus propiedades antioxidantes

Nombre del congreso: I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

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

Ciudad de celebración: San Adrian (Pamplona),

Fecha de celebración: 25/11/2003

Publicación en acta congreso: No

Fernandez Lopez, Juana; Aleson-Carbonell L; Perez Alvarez, Jose Angel; Nha Z; Kuri V.

232 Título del trabajo: caracterización colormétrica y de textura de diferentes cortes comerciales de avestruz (*Struthio camelus*)

Nombre del congreso: II Congreso nacional de ciencia y tecnología de los alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Orihuela (Alicante),

Fecha de celebración: 04/06/2003

Publicación en acta congreso: No

Fernandez Gines, Jose Maria; Fernandez Lopez, Juana; Zogbi, A.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Navarro, C.; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel.

233 Título del trabajo: Textura y sinéresis de queso fresco con fibra de limón

Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Orihuela,

Fecha de celebración: 03/06/2003

Publicación en acta congreso: No

Lario, Y; Sendra Nadal, Esther; García Pérez, F. J.; Cortés Bañuls, Ana; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Fernandez Lopez, Juana; Sayas Barbera, Maria Estrella; Perez Alvarez, Jose Angel.

234 Título del trabajo: Viscosidad de yogures con fibra de naranja

Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Orihuela (Alicante),

Fecha de celebración: 03/06/2003

Publicación en acta congreso: No

Sendra Nadal, Esther; Garcia J.; Lario Simon, Yolanda; Fernandez Lopez, Juana; Sayas Barbera, Maria Estrella; Perez Alvarez, Jose Angel.

235 Título del trabajo: Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre el color de la carne de avestruz (Struthio camelus)

Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Orihuela (Alicante),

Fecha de celebración: 03/06/2003

Publicación en acta congreso: No

Sayas Barbera, Maria Estrella; Fernandez Lopez, Juana; Borja S.; Sendra Nadal, Esther; Lario Simon, Yolanda; Fernandez Gines, Jose Maria; Perez Alvarez, Jose Angel.

236 Título del trabajo: Efecto de la cocción y concentración de cloruro sódico sobre el color de un sistema modelo de pasta de hígado

Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Orihuela (Alicante),

Fecha de celebración: 03/06/2003

Publicación en acta congreso: No

Perez Alvarez, Jose Angel; Perea V.; Fernandez Gines, Jose Maria; Aleson, L.; Fernandez Lopez, Juana; Sendra Nadal, Esther; Lario Simon, Yolanda; Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Ceccon-Lanes G.; Sayas Barbera, Maria Estrella.

237 Título del trabajo: Vida útil de hamburguesas elaboradas con carne de avestruz (Struthio camelus)

Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Orihuela (Alicante),

Fecha de celebración: 03/06/2003

Publicación en acta congreso: No

Fernandez Lopez, Juana; Monreal, S.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel.



- 238 Título del trabajo:** Evolución de los parámetros de color de un producto gelificado a partir de carne de ave mecánicamente recuperada
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Orihuela (Alicante),
Fecha de celebración: 03/06/2003
Publicación en acta congreso: No
Navarro Rodriguez De Vera, Casilda; Salvador L.; Fernandez Lopez, Juana; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Lario Simon, Yolanda; Fernandez Gines, Jose Maria; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 239 Título del trabajo:** Efecto del enriquecimiento con fibra de naranja sobre la fermentación del yogur
Nombre del congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 03/06/2003
Publicación en acta congreso: No
Garcia Perez Rancisco J.; Sendra Nadal, Esther; Lario, Y; Fernandez Lopez, Juana; Sayas Barbera, Maria Estrella; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 240 Título del trabajo:** The effects of citrus fiber on the properties of bologna sausages
Nombre del congreso: New Functional Ingredients and Foods (NFIF 2003)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Copenague (Dinamarca),
Fecha de celebración: 09/04/2003
Publicación en acta congreso: No
Fernandez Lopez, Juana; Fernandez Gines, Jose Maria; Sayas Barbera, Maria Estrella; Sendra Nadal, Esther; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 241 Título del trabajo:** Preparation of high dietary fiber powder from lemon juice by-products
Nombre del congreso: NFIF 2003 (New functional Ingredients and Foods)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Copenhagen (Denmark),
Fecha de celebración: 09/04/2003
Publicación en acta congreso: No
Lario Simon, Yolanda; Sendra Nadal, Esther; Garcia, J.; Sayas Barbera, Maria Estrella; Fernandez Lopez, Juana; Perez Alvarez, Jose Angel.
- 242 Título del trabajo:** Industrial Citrus By-products. A source of functional dietary fibre-flavonoids.
Nombre del congreso: NFIF 2003 (New functional Ingredients and Foods)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Copenhagen (Denmark),
Fecha de celebración: 09/04/2003
Publicación en acta congreso: No
Marín, F.R.; García-Rosado, A.; Frutos, M.J.; Perez Alvarez, Jose Angel; Benavente, O.

- 243** **Título del trabajo:** Influencia de los aditivos sobre el color de un sistema modelo de embutidos crudo-curados.
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional del Color.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Sevilla,
Fecha de celebración: 30/06/2002
Publicación en acta congreso: No
Alesón-Carbonell, L.F.; Fernández-Gines, J.M.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, E.; Sendra, E.; Navarro, C.; Pérez-Alvarez, J.A.
- 244** **Título del trabajo:** Evaluación colorimétrica del efecto de la incorporación de albedo de cítrico sobre un sistema modelo de embutido crudo-curado.
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional del Color.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Sevilla,
Fecha de celebración: 30/06/2002
Publicación en acta congreso: No
Alesón-Carbonell, L.; Fernández-Ginés, J.M.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.
- 245** **Título del trabajo:** Influence of albedo on color in dry cured sausage model system.
Nombre del congreso: 48TH international Congress on Meat Science and Technology.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Roma (Italia),
Fecha de celebración: 15/04/2002
Publicación en acta congreso: No
Alesón-Carbonell, L.; Fernández-Ginés, J.M.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Navarro, C.; Sendra, E.; Pérez-Alvarez, J.A.
- 246** **Título del trabajo:** Color parameters and reflectance ratios of different states of myoglobin in mechanically deboned poultry meat.
Nombre del congreso: 48TH international Congress on Meat Science and Technology.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Roma (Italia),
Fecha de celebración: 15/04/2002
Publicación en acta congreso: No
Navarro, C.; Fernández-López, J.; Sayas-Barberá, E.; Sendra, E.; Fernández-Ginés, J.M.; Pérez-Alvarez, J.A.
- 247** **Título del trabajo:** EFFECTS OF CITRUS FIBER ON THE SENSORY AND TEXTURAL PROPERTIES OF BEEF BOLOGNA.
Nombre del congreso: 48TH international Congress on Meat Science and Technology.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Roma (Italia),
Fecha de celebración: 15/04/2002
Publicación en acta congreso: No
Sayas, M.E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-Ginés, J.M.; Sendra, E.; Navarro, C.



- 248 Título del trabajo:** Quality characteristics of an ostrich meat emulsion.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano sobre Ingeniería de Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Publicación en acta congreso: No
Sayas, E.; Fernández- López, J.; Navarro, C.; Sendra, E.; Castillo, S.; Pérez- Alvarez, J.A.
- 249 Título del trabajo:** Características de calidad de una emulsión cárnica de avestruz.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano sobre Ingeniería de Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Publicación en acta congreso: No
Sayas, E.; Fernández- López, J.; Navarro, C.; Sendra, E.; Castillo, S.; Pérez- Alvarez, J.A.
- 250 Título del trabajo:** Effect of dehydration upon color properties in different raw meat materials.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano sobre Ingeniería de Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Publicación en acta congreso: No
Sayas, E.; Barcelo, N.; Fernández- López, J.; Navarro, C.; Pérez- Alvarez, J.A.; Martínez- Sánchez, F.
- 251 Título del trabajo:** Chemical and colour characteristics of dry-cured iberian ham D.O. Guijuelo.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano sobre Ingeniería de Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Publicación en acta congreso: No
Pérez- Alvarez, J.A.; Sánchez- Rodríguez, M.E.; Mateos, A.A.; Sayas, E.; Fernández- López, J.
- 252 Título del trabajo:** Spanish dry-cured ham aging process: Colour characteristics
Nombre del congreso: 44th International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Barcelona (España),
Fecha de celebración: 01/09/1998
Publicación en acta congreso: No
Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Gago-Gago, M.A.; Págan-Moreno, M.J.; Arandá-Catalá, V.
- 253 Título del trabajo:** Minced pork lean meat: Colour properties
Nombre del congreso: 44th International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Otros



Ciudad de celebración: Barcelona (España),

Fecha de celebración: 01/09/1998

Publicación en acta congreso: No

Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Rosmini, M.R.; Arandá-Catalá, V.

254 Título del trabajo: Traditional and fast salting effect on physicochemical and ultrastructural properties of Spanish dry-cured ham

Nombre del congreso: 44th International Congress of Meat Science and Technology

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Barcelona (España),

Fecha de celebración: 01/09/1998

Publicación en acta congreso: No

Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Arandá-Catalá, V.

255 Título del trabajo: Spanish-Type dry-cured sausage: Colour parameters

Nombre del congreso: 44th International Congress of Meat Science and Technology

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Barcelona (España),

Fecha de celebración: 01/09/1998

Publicación en acta congreso: No

Pérez-Alvarez, J.A.; Sayas-Barberá, M.E.; Fernández-López, J.; Gago-Gago, M.A.; Págan-Moreno, M.J.; Arandá-Catalá, V.

256 Título del trabajo: Physical and physicochemical characterization of "Longaniza Imperial de Lorca"

Nombre del congreso: 44th International Congress of Meat Science and Technology

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Barcelona (España),

Fecha de celebración: 01/09/1998

Publicación en acta congreso: No

Sayas-Barberá, M.E.; Pérez-Alvarez, J.A.; Fernández-López, J.; Oñate, M.D.

257 Título del trabajo: Texture of artisan Spanish fresh goat's milk cheese.

Nombre del congreso: Annual reciprocal meat conference.

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Indianapolis, USA,

Publicación en acta congreso: No

Sendra, E.; Alenda, L.; Navarro, C.; Sayas, E.; Fernández-López, J.; Pérez-Alvarez, J.A.

258 Título del trabajo: Antioxidant effects of Hissop (*Hissopus officinalis* L.) Rosemary (*Rosmarinus officinalis*) in a model pork system.

Nombre del congreso: IFT Annual Meeting Technical Program Abstracts.

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional

Tipo de participación: Participativo - Otros

Ciudad de celebración: Louisiana,

Publicación en acta congreso: No

Fernández-López, J.; Sevilla, L.; Sayas, E.; Marín, F.R.; Pérez-Alvarez, J.A.



- 259** **Título del trabajo:** Effect of citrus fiber (albedo) incorporation in cooked pork sausages.
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting Technical Program Abstracts.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Louisiana,
Publicación en acta congreso: No
Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; Sayas, E.; Navarro, C.; Sendra, E.
- 260** **Título del trabajo:** Texture of artisan spanish fresh goat's milk cheese.
Nombre del congreso: International Animal Agriculture and Foods Science.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Indianapolis, USA,
Publicación en acta congreso: No
Sendra, E.; Alenda, L.; Navarro, C.; Sayas, E.; Fernández- López, J.; Pérez- Alvarez, J.A.
- 261** **Título del trabajo:** Influence of beef cuts and cooking time on color properties of a beef sausage model system.
Nombre del congreso: International Animal Agriculture and Foods Science.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Indianapolis, USA,
Publicación en acta congreso: No
Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- Gines, J.M.; Fernández- López, J.; Navarro, C.; Aznar, A.; Sendra, E.
- 262** **Título del trabajo:** Effects of citrus fiber (albedo) incorporation in cooked pork sausages.
Nombre del congreso: Meeting of the Institute of Food Technology.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: New Orleans, Louisiana,
Publicación en acta congreso: No
Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; Sayas, E.; Navarro, C.; Sendra, E.
- 263** **Título del trabajo:** Curing agents effect on color properties in pork lean meat during vacuum dehydration process.
Nombre del congreso: 46 th International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Buenos Aires (Argentina),
Publicación en acta congreso: No
Sayas- Barberá, E.; Pérez- Alvarez, J.A.; Fernández- López, J.; López- Noguera, S.M.; Perlo, F.
- 264** **Título del trabajo:** Colour parameters evolution during washing process of mechanically deboned poultry meat
Nombre del congreso: 46 th International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Buenos Aires (Argentina),
Publicación en acta congreso: No
Navarro- Rodríguez De Vera, C.; Fernández- López, J.; Perlo, F.; Pérez- Álvarez, J.A.; Sayas- Barberá, E.; Martínez- Sánchez, F.



- 265 Título del trabajo:** Quality evaluation of Spanish commercial categories of ostrich meat.
Nombre del congreso: 46 th International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Buenos Aires (Argentina),
Publicación en acta congreso: No
Sendra, E.; Fernández- López, J.; Aznar, A.; Navarro, C.; Sayas- Baberá, M.E.; Navarro, F.; Pérez- Alvarez, J.A.
- 266 Título del trabajo:** Paprika effect on colour parameters and reflectance values in spanish type sausages during resting stage.
Nombre del congreso: 46 th International Congress of Meat Science and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Buenos Aires (Argentina),
Publicación en acta congreso: No
Fernández, J.; Pérez- Alvarez, J.A.; Sayas- Barberá, M.E.; López- Santoveña, F.; Rosmini, M.R.
- 267 Título del trabajo:** Color characterization of a fresh sausage model system.
Nombre del congreso: 47TH International Congress of Meat Science and Technology.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Cracovia (Polonia),
Publicación en acta congreso: No
Navarro, C.; Fernández- Gines, J.M.; Sayas, E.; Fernández- López, J.; Sendra, E.; Pérez- Alvarez, J.A.
- 268 Título del trabajo:** Colourimetric characterization of meat emulsion containing albedo.
Nombre del congreso: 47TH International Congress of Meat Science and Technology.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Cracovia (Polonia),
Publicación en acta congreso: No
Fernández- Gines, J.M.; Navarro, C.; Sendra, E.; Sayas, M.E.; Fernández- López, J.; Pérez- Alvarez, J.A.

Otras actividades de divulgación

- 1 Título del trabajo:** El dátil, un alimento por descubrir
Nombre del evento: JORNADAS TECNICAS: PAISAJES CULTURALES AGRICOLAS.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Elche,
Fecha de celebración: 31/03/2022
Entidad organizadora: Ayuntamiento de Elche
Disponible en Internet en: <<https://www.culturaydeporte.gob.es/cultura/areas/patrimonio/mc/50-aniversario-patrimonio-mundial/actividades/jornadas-paisaje-agricola-elche.html>>.
- 2 Título del trabajo:** Cátedra Palmeral de Elche
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2022



- 3** **Título del trabajo:** Discapacidades Invisibles
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2022
- 4** **Título del trabajo:** Retos en las Ondas
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2022
- 5** **Título del trabajo:** Salud y Bienestar a través de la Alimentación
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2022
- 6** **Título del trabajo:** Palmeral d'Elx
Tipo de evento: Cátedras especiales
Fecha de celebración: 17/05/2021
- 7** **Título del trabajo:** NEW TRENDS IN RESEARCH AND INDUSTRY TO PROMOTE INNOVATION AND SUSTAINABILITY IN THE FOOD SYSTEM
Nombre del evento: WEBINAR `AGRICULTURA DE PRECISIÓN Y LAS IMÁGENES ¿ SESIÓN IV: CITRICOS Y FRUTALES
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Teramo (Italia,
Fecha de celebración: 06/05/2021
Entidad organizadora: COIAL
- 8** **Título del trabajo:** Discapacidades invisibles
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2021
- 9** **Título del trabajo:** Retos en las ondas
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2021
- 10** **Título del trabajo:** Salud y Bienestar a través de la Alimentación
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2021
- 11** **Título del trabajo:** Discapacidades invisibles
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2020
- 12** **Título del trabajo:** Retos en las ondas
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2020
- 13** **Título del trabajo:** Salud y Bienestar a través de la Alimentación
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2020



- 14 Título del trabajo:** Aceitunas de mesa en su variedad manzanilla y el aceite de arbequina
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 15 Título del trabajo:** alimentos sostenibles, sabrosos y saludables creados por alumnos de biotecnología UMH
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 16 Título del trabajo:** Animales icónicos de la cultura inca
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 17 Título del trabajo:** Aporte japones a la gastronomía peruana
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 18 Título del trabajo:** Aporte japonés a la gastronomía peruana
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 19 Título del trabajo:** Dieta vegana y sus límites
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 20 Título del trabajo:** El uso del dátil en los productos cárnicos
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 21 Título del trabajo:** Entrevista alumno Biotecnología Vicente Diez Riquelme
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 22 Título del trabajo:** Entrevista Francisco Alcaraz Marmol alumno Programa de Doctorado UMH
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 23 Título del trabajo:** Gastronomía peruana
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 24 Título del trabajo:** Los plásticos y la humanidad y lo perjudiciales que son para la humanidad
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 25 Título del trabajo:** Orange delice y granafresh alimentos sostenibles, sabrosos y saludables alumnos biotecnología UMH
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019

- 26 Título del trabajo:** Productos cárnicos simbióticos
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 27 Título del trabajo:** Proyecto pasway 27
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 28 Título del trabajo:** Quinernegy y Daticao
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 29 Título del trabajo:** Retos en las Ondas
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 30 Título del trabajo:** Salud y Bienestar a través de la Alimentación
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 31 Título del trabajo:** Uso del dátil mexicano y la elaboración de productos cárnicos mas saludables
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 32 Título del trabajo:** variedades de cacao en Colombia
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 33 Título del trabajo:** Veganismo
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 34 Título del trabajo:** Yummi Hummy y Espitopos
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2019
- 35 Título del trabajo:** Programa de Radio Retos en las Ondas
Tipo de evento: Publicación y colaboración con medios de comunicación - Colaboración con radio y televisión
Ámbito geográfico: Regional
Fecha de celebración: 2018
- 36 Título del trabajo:** Programa de radio Salud y Bienestar a traves de la alimentación
Tipo de evento: Publicación y colaboración con medios de comunicación - Colaboración con radio y televisión
Ámbito geográfico: Regional
Fecha de celebración: 2018
- 37 Título del trabajo:** ¿El consumo de vinagre es sano?
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2018



- 38 Título del trabajo:** ¿El dátil es un alimento desconocido?
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2018
- 39 Título del trabajo:** ¿Que es la chia y que propiedades tiene?
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2018
- 40 Título del trabajo:** ¿Que es la chia y que propiedades tiene?
Tipo de evento: Revista Divulgación - UMH-Sapiens
Fecha de celebración: 2018
- 41 Título del trabajo:** I+D+i en los alimentos de origen animal
Nombre del evento: II SYMPOSIUM INTERNACIONAL DEL SECTOR AGROALIMENTARIO DE LA VEGA BAJA
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 23/11/2017
Entidad organizadora: Ayuntamiento de Orihuela
- 42 Título del trabajo:** Desarrollo e Innovación en Alimentos del Bienestar
Nombre del evento: I FORO DE INNOVACION PROVINCIA DE ALICANTE / FORO INNOVATE-T
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Alicante,
Fecha de celebración: 18/10/2017
Entidad organizadora: Diputacion de Alicante
- 43 Título del trabajo:** Catedra Institucional Palmeral de Elche
Tipo de evento: Cátedras especiales
Fecha de celebración: 01/01/2017
- 44 Título del trabajo:** radio orihuela
Tipo de evento: Publicación y colaboración con medios de comunicación - Colaboración con radio y televisión
Fecha de celebración: 2017
Ámbito geográfico: Regional
- 45 Título del trabajo:** ¿Comer carne roja aumenta el riesgo de padecer cáncer?
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2017
- 46 Título del trabajo:** ¿Porque la quinoa es el alimento del siglo XXI?
Tipo de evento: Radio - Por programa de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2017
- 47 Título del trabajo:** Retos en las ondas
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2017



- 48 Título del trabajo:** Salud y Bienestar a través de la Alimentación
Tipo de evento: Radio - Programa anual de RADIO sobre divulgación científica
Fecha de celebración: 2017
- 49 Título del trabajo:** Palmeral de Elche
Tipo de evento: Cátedras especiales
Fecha de celebración: 01/01/2014
- 50 Título del trabajo:** El envasado de los productos cárnicos
Nombre del evento: JORNADA PARA LA INNOVACION: ENVASES Y EMBALAJES DE USO ALIMENTARIO
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Moncada (Valencia),
Fecha de celebración: 12/12/2009
- 51 Título del trabajo:** Re-valorización de subproductos de la industria agroalimentaria para la obtención de productos de alto valor añadido y su aplicación a alimentos
Nombre del evento: JORNADA PARA LA INNOVACION: APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA PRODUCCION ANIMAL
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Moncada (Valencia),
Fecha de celebración: 15/07/2009
- 52 Título del trabajo:** Citrus co-products as functional ingredients for the meat industry
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Giulianova-Teramo (Italy),
Fecha de celebración: 03/07/2008
- 53 Título del trabajo:** Functional compounds from citrus by-products: application to meat, fish and dairy products
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: International Functional Foods Conference Porto (Portugal),
Fecha de celebración: 07/05/2008
- 54 Título del trabajo:** Procesos de elaboración de embutidos madurados
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: TECNAS, Medellín Colombia,
Fecha de celebración: 21/09/2007
- 55 Título del trabajo:** Características científicas y tecnológicas del pimentón
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: TECNAS, Medellín Colombia,
Fecha de celebración: 20/09/2007



- 56 Título del trabajo:** Técnicas para la determinación de la vida útil en productos cárnicos madurados
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: TECNAS, Medellín Colombia,
Fecha de celebración: 19/09/2007
- 57 Título del trabajo:** AGROWASTE, la propuesta de la Universidad Miguel Hernández en el VII Programa Marco de la Unión Europea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: TECNAS, Medellín Colombia,
Fecha de celebración: 18/09/2007
- 58 Título del trabajo:** Procesos de elaboración de jamón curado español
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín,
Fecha de celebración: 18/09/2007
- 59 Título del trabajo:** AGROWASTE, la propuesta de la Universidad Miguel Hernández en el VII Programa Marco de la Unión Europea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín,
Fecha de celebración: 17/09/2007
- 60 Título del trabajo:** Alimentos funcionales
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín,
Fecha de celebración: 17/09/2007
- 61 Título del trabajo:** Alimentos para el bienestar
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín,
Fecha de celebración: 17/09/2007
- 62 Título del trabajo:** El color como parámetro de control de calidad en los alimentos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: TECNAS, Medellín Colombia,
Fecha de celebración: 17/09/2007
- 63 Título del trabajo:** VII Programa Marco de la Unión Europea: La plataforma tecnológica FOOD FOR LIFE
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín,
Fecha de celebración: 17/09/2007



- 64** **Título del trabajo:** Tendencias mundiales en productos cárnicos saludables
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: V Congreso Latinoamericano de Tecnología Cárnica. Medellín Colombia,
Fecha de celebración: 14/09/2007
- 65** **Título del trabajo:** Los productos cárnicos como alimentos funcionales
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: V Congreso Latinoamericano de Tecnología Cárnica. Medellín Colombia,
Fecha de celebración: 10/09/2007
- 66** **Título del trabajo:** Analisis de peligros y puntos de control critico en restauración
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: EPSO Orihuela,
Fecha de celebración: 10/03/2007
- 67** **Título del trabajo:** Aspectos legislativos para la manipulación de alimentos en restauración
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: EPSO Orihuela,
Fecha de celebración: 10/03/2007
- 68** **Título del trabajo:** Higiene personal en restauración
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: EPSO Orihuela,
Fecha de celebración: 10/03/2007
- 69** **Título del trabajo:** Higiene y Desinfección en restauración
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: EPSO Orihuela,
Fecha de celebración: 10/03/2007
- 70** **Título del trabajo:** Prácticas correctas de higiene en la restauración de alimentos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: EPSO Orihuela,
Fecha de celebración: 10/03/2007
- 71** **Título del trabajo:** Productos cárnicos funcionales
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Medelin Colombia,
Fecha de celebración: 25/10/2006
- 72** **Título del trabajo:** Los alimentos funcionales
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación



Ciudad de celebración: Medellín Colombia,
Fecha de celebración: 25/09/2006

- 73 Título del trabajo:** Nuevas Tendencias en la elaboración de productos cárnicos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: UNIMAR. Universidad de Murcia, Molina de Segura, Murcia,
Fecha de celebración: 16/09/2005
- 74 Título del trabajo:** El papel de la carne en la gastronomía mediterránea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 01/03/2005
- 75 Título del trabajo:** El vino en la gastronomía mediterránea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 24/02/2005
- 76 Título del trabajo:** Gastronomía Mediterránea de huerta y costa
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 23/02/2005
- 77 Título del trabajo:** Gastronomía española de la Cuenca Mediterránea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 22/02/2005
- 78 Título del trabajo:** Gastronomía Mediterránea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 21/02/2005
- 79 Título del trabajo:** Nuevas Tecnologías para alimentos de la Dieta Mediterránea.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Universidad Miguel Hernández de Elche. Alicante,
Fecha de celebración: 18/02/2005
- 80 Título del trabajo:** Las especias como alimento funcional
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 15/02/2005



- 81 Título del trabajo:** Proyecto de un nuevo producto, objetivos e informes
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Oreclitano,
Fecha de celebración: 10/02/2005
- 82 Título del trabajo:** Tratamientos no térmicos aplicados a la elaboración de alimentos mediterráneos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 05/02/2005
- 83 Título del trabajo:** La deshidratación osmótica y su aplicación en la elaboración de alimentos mediterráneos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 03/02/2005
- 84 Título del trabajo:** La ingeniería de alimentos como herramienta en la elaboración de alimentos mediterráneos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 01/02/2005
- 85 Título del trabajo:** Industria pesquera. Aspectos generales. Tratamiento y procesado del pescado.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 18/01/2005
- 86 Título del trabajo:** La miel. Aspectos generales. Procesamiento de la miel. Productos elaborados con miel.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orceliatno,
Fecha de celebración: 18/01/2005
- 87 Título del trabajo:** Industrialización de las frutas y hortalizas
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 16/01/2005
- 88 Título del trabajo:** Nuevos métodos de conservación de alimentos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 15/01/2005



- 89** **Título del trabajo:** La alimentación en la Cuenca Mediterránea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Casino Orcelitano,
Fecha de celebración: 09/01/2005
- 90** **Título del trabajo:** Alimentos funcionales y la Dieta Mediterránea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Universidad de Huelva,
Fecha de celebración: 12/11/2004
- 91** **Título del trabajo:** Alimentos funcionales: Características generales
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 16/10/2004
- 92** **Título del trabajo:** La dieta mediterránea y los alimentos funcionales
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 16/10/2004
- 93** **Título del trabajo:** Desarrollo de formulaciones
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 15/10/2004
- 94** **Título del trabajo:** Desarrollo de Procesos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 15/10/2004
- 95** **Título del trabajo:** Diseño de un nuevo alimento
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 15/10/2004
- 96** **Título del trabajo:** Aspectos generales del desarrollo de nuevos productos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 08/10/2004
- 97** **Título del trabajo:** Introducción a la experimentación
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación



Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 08/10/2004

- 98 Título del trabajo:** La ingeniería de alimentos como herramienta en la elaboración de alimentos mediterráneos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 11/09/2004
- 99 Título del trabajo:** Avances científicos en el procesamiento de los alimentos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 10/09/2004
- 100 Título del trabajo:** Industria pesquera. Aspectos generales. Tratamiento y procesado del pescado
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 04/09/2004
- 101 Título del trabajo:** Problemática de la conservación de alimentos
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 03/09/2004
- 102 Título del trabajo:** Uva, vino y dieta mediterránea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 28/11/2003
- 103 Título del trabajo:** ¿ALIMENTOS FUNCIONALES DE LA DIETA MEDITERRÁNEA?:TECNOLOGÍA DE ORZA
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 08/08/2003
- 104 Título del trabajo:** RETOS TECNOLÓGICOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN EL SIGLO XXI
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 23/07/2003
- 105 Título del trabajo:** LA DIETA MEDITERRÁNEA EN EL SIGLO XXI
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,



Fecha de celebración: 22/07/2003

106 Título del trabajo: ASPECTOS GENERALES DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Intervención por: Por invitación

Ciudad de celebración: Orihuela,

Fecha de celebración: 21/07/2003

107 Título del trabajo: PREBIOTICOS E INGREDIENTES FUNCIONALES

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Intervención por: Por invitación

Ciudad de celebración: Orihuela,

Fecha de celebración: 07/05/2003

108 Título del trabajo: LA DIETA MEDITERRÁNEA EN EL SIGLO XXI

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Intervención por: Por invitación

Ciudad de celebración: Orihuela,

Fecha de celebración: 06/05/2003

109 Título del trabajo: ASPECTOS GENERALES DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Intervención por: Por invitación

Ciudad de celebración: Orihuela,

Fecha de celebración: 05/05/2003

110 Título del trabajo: LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y DIETA MEDITERRÁNEA

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Intervención por: Por invitación

Ciudad de celebración: Orihuela,

Fecha de celebración: 05/05/2003

111 Título del trabajo: ARICPCC en la manipulación de alimentos

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Intervención por: Por invitación

Ciudad de celebración: Orihuela,

Fecha de celebración: 05/04/2003

112 Título del trabajo: Medidas de higiene para el manipulador de alimentos

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Intervención por: Por invitación

Ciudad de celebración: Orihuela,

Fecha de celebración: 04/04/2003

113 Título del trabajo: La Dieta Mediterránea y el sector empresarial

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Intervención por: Por invitación

Ciudad de celebración: Valencia,

Fecha de celebración: 25/03/2003



- 114** **Título del trabajo:** ARICPCC en la restauración colectiva
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Orihuela,
Fecha de celebración: 04/03/2003
- 115** **Título del trabajo:** Alimentos transgenicos.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Asociación profesional de trabajadores de salud pública. Altea.,
- 116** **Título del trabajo:** APPCC en el sector de la restauración
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Escuela Politécnica Superior de Orihuela Orihuela,
- 117** **Título del trabajo:** Aspectos tecnológicos de las especias en la Dieta Mediterránea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Mercantil de Valencia. Valencia,
- 118** **Título del trabajo:** Higiene en la manipulación de alimentos.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Escuela Politécnica Superior de Orihuela. Orihuela,
- 119** **Título del trabajo:** La fibra dietética en la Dieta Mediterránea
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Mercantil de Valencia. Valencia,
- 120** **Título del trabajo:** La fibra en la alimentación.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Asociación Española contra el Cancer. Orihuela.,
- 121** **Título del trabajo:** La Higiene Personal en la manipulación de Alimentos.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Universidad Politécnica Superior de Orihuela. Orihuela,
- 122** **Título del trabajo:** Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en el sector de la restauración
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Escuela Politécnica Superior de Orihuela Orihuela.,
- 123** **Título del trabajo:** Nuevas tecnologías en la producción de alimentos.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ayuntamiento de Petrer. Petrer.,



- 124 Título del trabajo:** Prácticas correctas en la manipulación de alimentos.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Escuela Politécnica Superior de Orihuela Orihuela,
- 125 Título del trabajo:** Problemática medioambiental de la industrias cárnicas.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Orihuela,
- 126 Título del trabajo:** Reglamentación Técnico Sanitaria en la manipulación de alimentos en la restauración
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Escuela Politécnica Superior de Orihuela Orihuela.,
- 127 Título del trabajo:** Seguridad Alimentaria.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Jornadas sobre comida segura. CAM Alicante,
- 128 Título del trabajo:** Tecnología y Dieta Mediterránea.
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Intervención por: Por invitación
Ciudad de celebración: Ateneo Mercantil de Valencia. Valencia,

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

Organización de actividades de I+D+i

- 1 Título de la actividad:** IX CERTAMEN DE CIENCIAS DE LA VEGA BAJA DEL SEGURA-UMH
Tipo de actividad: Elaboración de trufas saludables-AGROALNEXT-VALORACV
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 21/04/2023 - 22/04/2024
- 2 Título de la actividad:** JORNADA PUERTAS ABIERTAS CAMPUS ORIHUELA DESAMPARADOS
Tipo de actividad: Elaboración de Trufas saludables-Agroalnext-VALORACV
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Vdo. Estudiante y Coordinación de la Universidad Miguel Hernández y EPSO
Modo de participación: Presidente del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 06/10/2023 - 06/10/2023
- 3 Título de la actividad:** AYUDAS CUENTA - DIVULGACION CIENTIFICA EN CENTROS DE ENSEÑANZA
Tipo de actividad: El dátil es más que azúcar: Ciencia y sociedad
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Presidente del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia



Fecha de inicio-fin: 29/09/2023 - 29/09/2023

- 4** **Título de la actividad:** MEDNIGHT. LA NOCHE DE LAS INVESTIGADORAS
Tipo de actividad: Elaboración de trufas saludables-AGROALNEXT-VALORACV
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: UMH- MEDNIGHT
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 29/09/2023 - 29/09/2023
- 5** **Título de la actividad:** IV CONGRESO UNIVERSITARIO INTERNACIONAL EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUIISA)
Tipo de actividad: Miembro Comité Científico
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de un Congreso o del Comité Científico
Fecha de inicio-fin: 14/09/2023 - 15/09/2023
- 6** **Título de la actividad:** FERIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA UMH - PETRER
Tipo de actividad: Elaboración de trufas saludables con dátil ilicitano
Ciudad de celebración: Petrer,
Entidad convocante: Vrdo. Estudiantes y Coordinación UMH
Modo de participación: Presidente del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 05/05/2023 - 05/05/2023
- 7** **Título de la actividad:** JORNADAS NEW FOOD
Tipo de actividad: X Concurso New Food
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Organización de Eventos UMH Saludable
Fecha de inicio-fin: 16/12/2022 - 16/12/2022
- 8** **Título de la actividad:** III JORNADA DE PUERTAS ABIERTA EPSO-UMH
Tipo de actividad: NUEVOS INGREDIENTES PARA UNA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA SOSTENIBLE
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: EPSO-UMH
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 04/11/2022 - 04/11/2022
- 9** **Título de la actividad:** LA NOCHE MEDITERRANEA DE LAS INVESTIGADORAS, MEDNIGHT 2022-23
Tipo de actividad: El dátil es más que azúcar
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Un consorcio de fundaciones y universidades coordinadas por Scico Grecia
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 10/10/2022 - 10/10/2022
- 10** **Título de la actividad:** III CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUIISA)
Tipo de actividad: I III CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUIISA 2022)
Ciudad de celebración: ORIHUELA,
Entidad convocante: EPSO



Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de un Congreso o del Comité Científico
Fecha de inicio-fin: 15/09/2022 - 16/09/2022

- 11 Título de la actividad:** FERIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, FECYTELX
Tipo de actividad: Desarrollo de Alimentos a base de dátil ilicitano¿
Ciudad de celebración: Elche,
Entidad convocante: Vrdo. Estudiantes y Coordinación UMH
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 14/05/2022 - 14/05/2022
- 12 Título de la actividad:** XIII SEMANA DE LA CIENCIA
Tipo de actividad: La palmera la gran desconocida: ciencia, cultura y gastronomía
Ciudad de celebración: Torrevieja,
Entidad convocante: ARS Creatio
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 11/11/2021 - 11/11/2021
- 13 Título de la actividad:** JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS UMH CAMPUS ELCHE
Tipo de actividad: Experimentemos para ecodiseñar los alimentos del futuro
Ciudad de celebración: Elche,
Entidad convocante: Vrdo. Estudiantes y Coordinación UMH
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 22/10/2021 - 22/10/2021
- 14 Título de la actividad:** ALICANTE GASTRONOMICA
Tipo de actividad: I CONCURSO INTERNACIONAL DE COCINA PROFESIONAL CON DATIL DE ELCHE
Ciudad de celebración: Elche Instituto Ferial Alicantino,
Entidad convocante: Diputación de Alicante
Modo de participación: Presidente del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 27/09/2021 - 27/09/2021
- 15 Título de la actividad:** ALICANTE GASTRONOMICA
Tipo de actividad: ¿QUÉ SABES DEL DÁTIL?
Ciudad de celebración: Elche, Instituto Ferial Alicantino,
Entidad convocante: Diputación de Alicante
Modo de participación: Presidente del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 24/09/2021 - 27/09/2021
- 16 Título de la actividad:** LA NOCHE MEDITERRANEA DE LAS INVESTIGADORAS, MEDNIGHT 2021
Tipo de actividad: ¿¿CONOCES LAS BONDADES DEL DATIL
Ciudad de celebración: Elche,
Entidad convocante: Un consorcio de fundaciones y universidades coordinadas por la empresa el Caleidoscopio
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 24/09/2021 - 24/09/2021
- 17 Título de la actividad:** LA NOCHE MEDITERRANEA DE LAS INVESTIGADORAS, MEDNIGHT 2021
Tipo de actividad: ¿Conoces las bondades del dátil?
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Un consorcio de fundaciones y universidades coordinadas por la empresa el Caleidoscopio



Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 24/09/2021 - 24/09/2021

- 18 Título de la actividad:** LA NOCHE MEDITERRANEA DE LAS INVESTIGADORAS, MEDNIGHT 2021
Tipo de actividad: La palmera la gran desconocida: ciencia, cultura y gastronomía
Ciudad de celebración: Elche,
Entidad convocante: Un consorcio de fundaciones y universidades coordinadas por la empresa el Caleidoscopio
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 24/09/2021 - 24/09/2021
- 19 Título de la actividad:** LA NOCHE MEDITERRANEA DE LAS INVESTIGADORAS, MEDNIGHT 2021
Tipo de actividad: La palmera la gran desconocida: ciencia, cultura y gastronomía
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Un consorcio de fundaciones y universidades coordinadas por la empresa el Caleidoscopio
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 24/09/2021 - 24/09/2021
- 20 Título de la actividad:** I CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA
Tipo de actividad: Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de un Congreso o del Comité Científico
Fecha de inicio-fin: 24/09/2020 - 25/09/2020
- 21 Título de la actividad:** I CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA
Tipo de actividad: Procesado e Innovación en Productos de Origen Animal
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones Científicas
Fecha de inicio-fin: 24/09/2020 - 25/09/2020
- 22 Título de la actividad:** FERIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ORIHUELA (FECITEO)
Tipo de actividad: ¿que sabes de la chia y la quinoa?
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: EPSO UMH MUDIC
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 28/10/2019 - 28/10/2019
- 23 Título de la actividad:** FERIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ORIHUELA (FECITEO)
Tipo de actividad: ¿Que sabes de la chía y la quinoa?
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: EPSO UMH MUDIC
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 24/05/2019 - 24/05/2019



- 24** **Título de la actividad:** FERIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ORIHUELA (FECITEO)
Tipo de actividad: Repostería Dietética
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: EPSO UMH MUDIC
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 24/05/2019 - 24/05/2019
- 25** **Título de la actividad:** JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS DE ORIHUELA
Tipo de actividad: ELABORACION DE HAMBURGUESAS SALUDABLES
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 28/09/2018 - 28/09/2018
- 26** **Título de la actividad:** FERIA URBANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ORIHUELA, FECITEO
Tipo de actividad: ¿QUE SABES DE LA CHÍA Y LA QUINOA?
Ciudad de celebración: ORIHUELA,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Presidente del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 28/09/2018 - 28/09/2018
- 27** **Título de la actividad:** JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS DE ORIHUELA
Tipo de actividad: ¿QUE SABES DE LA CHÍA Y LA QUINOA?
Ciudad de celebración: ORIHUELA,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Presidente del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 28/09/2018 - 28/09/2018
- 28** **Título de la actividad:** FECITELX FERIA URBANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA EN ELCHE
Tipo de actividad: Biotecnología de los Alimentos funcionales
Ciudad de celebración: Elche,
Entidad convocante: VICERRECTORADO INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 04/05/2018 - 05/05/2018
- 29** **Título de la actividad:** FECITELX FERIA URBANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA EN ELCHE
Tipo de actividad: ELABORACION DE HAMBURGUESAS SALUDABLES
Ciudad de celebración: ELCHE,
Entidad convocante: VICERRECTORADO INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 04/05/2018 - 05/05/2018
- 30** **Título de la actividad:** FECITELX FERIA URBANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA EN ELCHE
Tipo de actividad: ¿QUE SABES DE LA CHÍA Y LA QUINOA?
Ciudad de celebración: ELCHE,
Entidad convocante: VICERRECTORADO INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
Modo de participación: Presidente del Comité Organizador de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 04/05/2018 - 05/05/2018



- 31 Título de la actividad:** FERIA DE LA CIENCIA TORREVIEJA
Tipo de actividad: Doctorado Industrial, Red Temática Entorno Social y Bienestar, Campus Habitat5U
Ciudad de celebración: Torrevieja,
Entidad convocante: Ayto. TORREVIEJA
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 11/11/2017 - 11/11/2017
- 32 Título de la actividad:** FERIA DE LA CIENCIA TORREVIEJA
Tipo de actividad: ¿Que sabes de la chí y la quinoa?
Ciudad de celebración: Torrevieja,
Entidad convocante: Ayto. TORREVIEJA
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 11/11/2017 - 11/11/2017
- 33 Título de la actividad:** IV SIMPOSIO INTERNACIONAL INNOVACION APLICADA ESIC IMAT
Tipo de actividad: IV
Ciudad de celebración: Valencia,
Entidad convocante: Centro Universitario ESIC Business & Marketing School de Valencia
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de un Congreso o del Comité Científico
Fecha de inicio-fin: 28/06/2017 - 30/06/2017
- 34 Título de la actividad:** FERIA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGIA EN ELX - FECITELX
Tipo de actividad: Biotecnología de los alimentos funcionales
Ciudad de celebración: Elche,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 28/05/2017 - 29/05/2017
- 35 Título de la actividad:** FERIA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGIA EN ELX - FECITELX
Tipo de actividad: ¿Que sabes de la chia y la Quinoa?
Ciudad de celebración: Elche,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 19/05/2017 - 20/05/2017
- 36 Título de la actividad:** FERIA URBANA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ORIHUELA / FECITEO 2017
Tipo de actividad: ¿Que sabes de la chia y la quinoa?
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 28/04/2017 - 28/04/2017
- 37 Título de la actividad:** JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS EPSO 2017
Tipo de actividad: Elaboración de hamburguesas saludables
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones de eventos de difusión de la ciencia
Fecha de inicio-fin: 10/04/2017 - 10/04/2017



- 38 Título de la actividad:** JORNADA DOCTORADOS INDUSTRIALES EN LA UMH
Tipo de actividad: Presidente del Comité Organizador
Ciudad de celebración: Elche,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Presidente del Comité Organizador de un Congreso o del Comité Científico
Fecha de inicio-fin: 22/09/2016 - 22/09/2016
- 39 Título de la actividad:** V JORNADA DE GASTRONOMIA SALUDABLE DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE
Tipo de actividad: Elaboración de alimentos 5S grupo IPOA
Ciudad de celebración: Orihuela,
Entidad convocante: Universidad Miguel Hernández de Elche
Modo de participación: Moderadores de Mesas Redondas y Sesiones Científicas
Fecha de inicio-fin: 10/06/2016 - 10/06/2016
- 40 Título de la actividad:** XI CONGRESO LO MEJOR DE LA GASTRONOMIA
Tipo de actividad: Sensaciones saludables en la nueva gastronomía
Ciudad de celebración: Institución Ferial Alicantina,
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de un Congreso o del Comité Científico
Fecha de inicio-fin: 07/11/2009 - 08/11/2009
- 41 Título de la actividad:** GASTRONOMIA SALUDABLE
Tipo de actividad: Productos saludables elaborados por el Grupo IPOA
Ciudad de celebración: Orihuela,
Modo de participación: Miembros del Comité Organizador de un Congreso o del Comité Científico
Fecha de inicio-fin: 09/06/2009 - 09/06/2009
- 42 Tipo de actividad:** Uva, vino y salud
Ciudad de celebración: Valencia,
Modo de participación: Comité Organizador
Fecha de inicio-fin: 28/11/2003 - 29/11/2003
- 43 Tipo de actividad:** NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA
Ciudad de celebración: Orihuela,
Modo de participación: Comité Científico
Fecha de inicio-fin: 21/07/2003 - 25/07/2003
- 44 Tipo de actividad:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Orihuela,
Modo de participación: Comité Científico
Fecha de inicio-fin: 03/06/2003 - 06/06/2003
- 45 Tipo de actividad:** ALIMENTOS FUNCIONALES Y LA DIETA MEDITERRÁNEA
Ciudad de celebración: Orihuela,
Modo de participación: Comité Científico
Fecha de inicio-fin: 05/05/2003 - 10/05/2003
- 46 Tipo de actividad:** Tecnología y Nutrición de la Dieta Mediterránea
Ciudad de celebración: Orihuela,
Modo de participación: Comité Organizador



Fecha de inicio-fin: 07/04/2003 - 12/04/2003

- 47** **Tipo de actividad:** JORNADA DE REFLEXIÓN EMPRESARIAL DE LA DIETA MEDITERRÁNEA
Ciudad de celebración: Valencia,
Modo de participación: Comité Organizador
Fecha de inicio-fin: 25/03/2003 - 25/03/2003
- 48** **Tipo de actividad:** I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Ciudad de celebración: Granada,

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

- 1** **Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: ANTIOXIDANTS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2023
- 2** **Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: BIOMOLECULES
Modalidad de actividad: Participación en comités editoriales
Fecha de inicio: 2023
- 3** **Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2023
- 4** **Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD CHEMISTRY ADVANCES
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2023
- 5** **Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2023
- 6** **Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD REVIEWS INTERNATIONAL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2023



- 7 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOODS
Modalidad de actividad: Miembro del comité editorial y Revisor **Frecuencia de la actividad:** 10
Fecha de inicio: 2023
- 8 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: INTERNATIONAL JOURNAL OF BUSINESS ENVIROMENT
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2023
- 9 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2023
- 10 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: MOLECULES
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de inicio: 2023
- 11 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: NACAMEH
Modalidad de actividad: Participación en comités editoriales
Fecha de inicio: 2023
- 12 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de inicio: 2023
- 13 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: ANIMALS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2022
- 14 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: ANTIOXIDANTS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2022
- 15 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOODS
Modalidad de actividad: Miembro del comité editorial y Revisor **Frecuencia de la actividad:** 12
Fecha de inicio: 2022



- 16 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2022
- 17 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2022
- 18 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: SEPARATIONS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2022
- 19 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2022
- 20 Funciones desempeñadas:** Evaluador
Entidad de realización: AGENCIA PARA LA CALIDAD DEL SISTEMA UNIVERSITARIO DE CASTILLA Y LEON
Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora
Fecha de inicio: 2022
- 21 Funciones desempeñadas:** Evaluador
Entidad de realización: COORDINADOR ANECA/CNENAI/ANEP/AVAP
Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora
Fecha de inicio: 2022
- 22 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: ANTIOXIDANTS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2021
- 23 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: APPLIED SCIENCES-BASEL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 3
Fecha de inicio: 2021



- 24 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FERMENTATION-BASEL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2021
- 25 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD HYDROCOLLOIDS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2021
- 26 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD REVIEWS INTERNATIONAL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Frecuencia de la actividad: 5
Fecha de inicio: 2021
- 27 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOODS
Modalidad de actividad: Miembro del comité editorial y Revisor
Frecuencia de la actividad: 9
Fecha de inicio: 2021
- 28 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: MOLECULES
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 2021
- 29 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: NUTRIENTS
Modalidad de actividad: Miembro del comité editorial y Revisor
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 2021
- 30 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: PLANTS-BASEL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Frecuencia de la actividad: 3
Fecha de inicio: 2021
- 31 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Frecuencia de la actividad: 1
Fecha de inicio: 2021
- 32 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: VETERINARY SCIENCES
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Frecuencia de la actividad: 2



Fecha de inicio: 2021

- 33 Funciones desempeñadas:** Evaluador
Entidad de realización: DIRECCION DE EVALUACION Y ACREDITACION DE LA AGENCIA ANDALUZA DEL CONOCIMIENTO (DEVA-AAC)
Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora
Fecha de inicio: 2021
- 34 Funciones desempeñadas:** Evaluador
Entidad de realización: RESEARCH COUNCIL KU LEUVEN (UNIVERSITY OF LEUVEN)
Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora
Fecha de inicio: 2021
- 35 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: ANIMALS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 36 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: ANTIOXIDANTS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 37 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: APPLIED SCIENCES-BASEL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 38 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 39 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD HYDROCOLLOIDS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 40 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020



- 41 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 42 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOODS
Modalidad de actividad: Miembro del comité editorial y Revisor **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 43 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: HELIYON
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 44 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 45 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 46 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 47 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 48 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF FOOD SCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2020
- 49 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2



Fecha de inicio: 2020

50 Funciones desempeñadas: Comité Editorial / Revisor

Entidad de realización: NUTRIENTS

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio: 2020

51 Funciones desempeñadas: Comité Editorial / Revisor

Entidad de realización: PLANTS-BASEL

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio: 2020

52 Funciones desempeñadas: Evaluador

Entidad de realización: AGENCIA PARA LA CALIDAD DEL SISTEMA UNIVERSITARIO DE CASTILLA Y LEON

Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora

Fecha de inicio: 2020

53 Funciones desempeñadas: Comité Editorial / Revisor

Entidad de realización: HELIYON

Modalidad de actividad: Miembro del comité editorial y Revisor **Frecuencia de la actividad:** 2

Fecha de inicio: 2019

54 Funciones desempeñadas: Comité Editorial / Revisor

Entidad de realización: INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio: 2019

55 Funciones desempeñadas: Comité Editorial / Revisor

Entidad de realización: HELIYON

Modalidad de actividad: Participación en comités editoriales

Fecha de inicio: 2018

56 Funciones desempeñadas: Comité Editorial / Revisor

Entidad de realización: FOOD CONTROL

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio: 2017

57 Funciones desempeñadas: Comité Editorial / Revisor

Entidad de realización: JOURNAL OF FOOD SCIENCE

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio: 2017



- 58 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2017
- 59 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD BIOSCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2016
- 60 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD CHEMISTRY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de inicio: 2016
- 61 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: HELIYON
Modalidad de actividad: Participación en comités editoriales
Fecha de inicio: 2016
- 62 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2016
- 63 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND NUTRITION
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2016
- 64 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: MEAT SCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2016
- 65 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: STARCH-STARKE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2016
- 66 Funciones desempeñadas:** Evaluador
Entidad de realización: FONDO NACIONAL DE DESARROLLO CIENTIFICO Y TECNOLOGICO DE CHILE (FONDECYT)
Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora
Fecha de inicio: 2016



- 67 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: ANIMAL SCIENCE JOURNAL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 68 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: ARABIAN JOURNAL OF CHEMISTRY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 69 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: CARBOHYDRATE POLYMERS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 70 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: CRITICAL REVIEWS IN BIOTECHNOLOGY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 71 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 72 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD CHEMISTRY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 73 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD HYDROCOLLOIDS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 74 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD MICROBIOLOGY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014



- 75 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 76 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 77 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 78 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF FOOD SCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 79 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 80 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: MEAT SCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 81 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: MOLECULES
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2014
- 82 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: STARCH-STARKE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de inicio: 2014
- 83 Funciones desempeñadas:** Evaluador
Entidad de realización: FONDOS DE INOVACION. UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA
Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora
Fecha de inicio: 2014



- 84 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: INFORMACION TECNOLOGICA
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2013
- 85 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: MEAT SCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2013
- 86 Funciones desempeñadas:** Evaluador
Entidad de realización: COMISION NACIONAL DE INVESTIGACION CIENTIFICA Y TECNOLOGICA. GOBIERNO DE CHILE
Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora
Fecha de inicio: 2013
- 87 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD CHEMISTRY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2012
- 88 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD HYDROCOLLOIDS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2012
- 89 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: MEAT SCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2012
- 90 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: CARBOHYDRATE POLYMERS
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2011
- 91 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD CHEMISTRY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de inicio: 2011



- 92 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de inicio: 2011
- 93 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2011
- 94 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio: 2011
- 95 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de inicio: 2011
- 96 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de inicio: 2011
- 97 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: MEAT SCIENCE
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de inicio: 2011
- 98 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD CHEMISTRY
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 2
Fecha de inicio: 2010
- 99 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 3
Fecha de inicio: 2010
- 100 Funciones desempeñadas:** Comité Editorial / Revisor
Entidad de realización: JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1



Fecha de inicio: 2010

101 Funciones desempeñadas: Comité Editorial / Revisor

Entidad de realización: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio: 2010

102 Funciones desempeñadas: Evaluador

Entidad de realización: SECRETARIA DE INVESTIGACION UNIVERSIDAD CATOLICA DE CORDOBA (ARGENTINA)

Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora

Fecha de inicio: 2010

103 Funciones desempeñadas: Evaluador

Entidad de realización: AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN Y PROSPECTIVA (ANEP)

Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora

Fecha de inicio: 2009

104 Funciones desempeñadas: Evaluador

Entidad de realización: PLAN REGIONAL DE INVESTIGACION DE EXTREMADURA

Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora

Fecha de inicio: 2009

105 Funciones desempeñadas: Evaluador

Entidad de realización: SECRETARIA DE INVESTIGACION UNIVERSIDAD CATOLICA DE CORDOBA (ARGENTINA)

Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora

Fecha de inicio: 2009

106 Funciones desempeñadas: Evaluador

Entidad de realización: UNIVERSITE CATHOLIQUE DE LOUVAIN

Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora

Fecha de inicio: 2009

107 Funciones desempeñadas: Evaluador

Entidad de realización: AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN Y PROSPECTIVA (ANEP)

Modalidad de actividad: Evaluador de agencias de control de la actividad investigadora

Fecha de inicio: 2008



Otros méritos

Sociedades científicas y asociaciones profesionales

- 1** **Nombre de la sociedad:** Consejo Consultivo Académico del Consejo Mexicano de la Carne
Categoría profesional: Miembro de la Junta Directiva
Fecha de inicio: 2022
- 2** **Nombre de la sociedad:** Consejo Académico Consultivo- Consejo Mexicano de la Carne
Categoría profesional: Miembro de la Junta Directiva
Fecha de inicio: 2021