

c v n CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO



Generado desde: Universitat Politècnica de València
Fecha del documento: 08/02/2024
v 1.4.0
291275759223bdacbe439b05897411cc

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



Actividad docente

Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Análisis y simulación de procesos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 2 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 3 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: La seguridad alimentaria y las nuevas tecnologías de procesado
Titulación universitaria: Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria
Curso que se imparte: 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,45
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 4 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones Biotecnológicas en los Procesos Alimentarios
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 5 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Análisis y simulación de procesos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 6** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Biotecnología; Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Biomédica
Curso que se imparte: 2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,55
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 7** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: La seguridad alimentaria y las nuevas tecnologías de procesado
Titulación universitaria: Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria
Curso que se imparte: 2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,45
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones Biotecnológicas en los Procesos Alimentarios
Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Análisis y simulación de procesos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Biotecnología; Grado en Biotecnología; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,02
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 11** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: La seguridad alimentaria y las nuevas tecnologías de procesado
Titulación universitaria: Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria
Curso que se imparte: 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,45
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 12 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones Biotecnológicas en los Procesos Alimentarios
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 13 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,24
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 14 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones Biotecnológicas en los Procesos Alimentarios
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 15 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 10,46
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 16 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones Biotecnológicas en los Procesos Alimentarios
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 17 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería en Tecnologías Industriales; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,15
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 18 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones Biotecnológicas en los Procesos Alimentarios
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Economía Agroalimentaria y del Medio Ambiente; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 19 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,73
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 20 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,55
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 21 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones Biotecnológicas en los Procesos Alimentarios
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 22 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2016
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,27
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 23 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2016
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,51



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

24 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Transformaciones Biotecnológicas en los Procesos Alimentarios

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica

Curso que se imparte: 2016

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,85

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

25 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ingeniería Mecánica

Curso que se imparte: 2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 5,01

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

26 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Control automático de procesos

Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

Curso que se imparte: 2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

27 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2015

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

28 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Análisis y simulación de procesos

Curso que se imparte: 2014

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

29 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores

Curso que se imparte: 2014

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 10,16

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 30** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos
Curso que se imparte: 2014
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6,15
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 31** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 32** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6,29
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 33** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,35
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 34** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: SIMULACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 35** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 36** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Biorreactores
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8,34



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

37 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos

Curso que se imparte: 2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 5,35

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

38 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Modelización y control de los procesos

Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural (Curso Adaptación)

Curso que se imparte: 2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,89

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

39 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: SIMULACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA

Curso que se imparte: 2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

40 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)

Curso que se imparte: 2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,4

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

41 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: BIORREACTORES

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; I. Agrónomo; Licenciado en Biotecnología

Curso que se imparte: 2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 5,25

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

42 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos

Curso que se imparte: 2011

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6,35

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 43** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GESTIÓN OPERACIONES Y PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 44** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: SIMULACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 45** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 46** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES
Titulación universitaria: I. Agrónomo; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 47** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 48** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: BIORREACTORES
Titulación universitaria: Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

49 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,75

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

50 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: GESTIÓN OPERACIONES Y PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Titulación universitaria: I. Agrónomo

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,75

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

51 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: SIMULACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

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

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

52 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

Titulación universitaria: I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,4

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

53 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES

Titulación universitaria: I. Agrónomo

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,25

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

54 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

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

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 1,9

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

55 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: BIORREACTORES

Titulación universitaria: Licenciado en Biotecnología

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

56 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: GESTIÓN OPERACIONES Y PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Titulación universitaria: I. Agrónomo

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,25

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

57 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Titulación universitaria: I. Agrónomo

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,25

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

58 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA QUÍMICA

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

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

59 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: INSTALACIONES TÉRMICAS EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA

Titulación universitaria: L. Enología (2º ciclo)

Curso que se imparte: 2009

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,75

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

60 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: SIMULACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

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



Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

61 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES
Titulación universitaria: I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

62 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TRANSMISIÓN DE CALOR EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

63 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

64 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

65 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Asignatura Externa - Course FST 100B "Heat and Mass transfer in Food Processing", University of California-Davis
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 10
Entidad de realización: DESCONOCIDO

66 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: BIORREACTORES
Titulación universitaria: Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2008



Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 7,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

67 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GESTIÓN OPERACIONES Y PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

68 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,85
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

69 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA QUÍMICA
Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

70 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INSTALACIONES TÉRMICAS EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA
Titulación universitaria: L. Enología (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

71 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: SIMULACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 72** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES
Titulación universitaria: I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 73** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TRANSMISIÓN DE CALOR EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 74** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 75** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 76** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Asignatura Externa (FARO): 02/07/2007 - 07/07/2007
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: DESCONOCIDO
- 77** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: BIORREACTORES
Titulación universitaria: Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 7,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 78** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GESTIÓN OPERACIONES Y PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS



Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

79 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

80 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA QUÍMICA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

81 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INSTALACIONES TÉRMICAS EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA
Titulación universitaria: L. Enología (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

82 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: SIMULACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

83 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES
Titulación universitaria: I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

84 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TRANSMISIÓN DE CALOR EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES



Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

85 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

86 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Químico; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

87 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GESTIÓN OPERACIONES Y PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

88 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

89 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA QUÍMICA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Montes; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 90** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,6
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 91** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TRANSMISIÓN DE CALOR EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 92** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 93** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 94** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GESTIÓN OPERACIONES Y PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 95** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 96** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA QUÍMICA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 97** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES
Titulación universitaria: I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,6
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 98** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TRANSMISIÓN DE CALOR EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 99** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES
Titulación universitaria: I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 100** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 101** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GESTIÓN OPERACIONES Y PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 102** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 103** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: INGENIERÍA QUÍMICA
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 104** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,6
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 105** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TRANSMISIÓN DE CALOR EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 106** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: VALORIZACIÓN SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** DESCONTAMINACIÓN DE PAPEL: ESCALADO DE PROCESOS DE DESCONTAMINACIÓN CON POLYMER BEADS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ MORENO, CRISTINA
Fecha de defensa: 28/09/2023
- 2** **Título del trabajo:** Mejora en el proceso de repelado y tostado de almendras mediante tecnologías emergentes
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CIRUELOS FERRER, JORGE



Fecha de defensa: 25/09/2023

- 3 Título del trabajo:** Caracterización del contenido de colágeno en gelatinas mediante ultrasonidos sin contacto
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RODRIGUEZ BERDUO, MANOLO ALEJANDRO
Fecha de defensa: 21/09/2023
- 4 Título del trabajo:** Producción de diaminoxidasa (DAO) a partir de levaduras modificadas genéticamente para la biodegradación de histamina en alimentos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOZANO DELICADO, FRANCISCO
Fecha de defensa: 21/09/2023
- 5 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE TÉCNICAS ELECTROTÉRMICAS Y ACÚSTICAS EN PROCESOS DE EXTRACCIÓN. ESTADO DEL ARTE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ALEPUZ SALVADOR, LUCIA
Fecha de defensa: 27/07/2023
- 6 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos para la caracterización de propiedades texturales durante la digestión gástrica in vitro
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: YUQUILEMA ALVARADO, BRYAN ISRAEL
Fecha de defensa: 20/07/2023
- 7 Título del trabajo:** ANALISIS DE LOS MECANISMOS DE TRANSFERENCIA DE MATERIA Y CALOR EN EL SECADO CONVECTIVO DE HÍGADO DE CERDO ASISTIDO POR ULTRASONIDOS DE POTENCIA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SZMAJ AGUILAR, JAROSLAW
Fecha de defensa: 25/04/2023
- 8 Título del trabajo:** Aplicación de tecnologías emergentes para la obtención de Zinc-protoporfirina y proteínas funcionales a partir de co-productos cárnicos
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Abril Gisbert, Blanca
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 26/01/2023
Mención de calidad: Si
- 9 Título del trabajo:** USO DE TECNOLOGÍAS ULTRASÓNICAS PARA LA CARACTERIZACIÓN DE GELATINAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BLANQUER FERNANDEZ, MARIA
Fecha de defensa: 22/09/2022



- 10 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo bioproceso de obtención de proteína unicelular metanotrófica a partir de biogás dentro de un contexto de biorrefinería
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MONSONIS PAYA, ROCIO
Fecha de defensa: 16/09/2022
- 11 Título del trabajo:** Influencia de la germinación en la obtención de aislados proteicos de altramuz
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: AMOR LLUCH, MARTA
Fecha de defensa: 09/09/2022
- 12 Título del trabajo:** Empleo de levaduras como factorias celulares para la producción de anticuerpos de un solo dominio.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: REQUENA HERRERO, BEATRIZ
Fecha de defensa: 30/06/2022
- 13 Título del trabajo:** Desodorización de hígado de cerdo por arrastre de vapor
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GIMENEZ LUJAN, JORGE
Fecha de defensa: 15/02/2022
- 14 Título del trabajo:** Pasteurización de emulsiones lipídicas con CO2 supercrítico y ultrasonidos de potencia.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Gómez Gómez, Ángela
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 24/09/2021
Mención de calidad: Si
- 15 Título del trabajo:** Aplicación de campos eléctricos moderados para la inactivación de esporas de *Aspergillus niger* en una emulsión
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOZANO AROCA, MARIA ANA
Fecha de defensa: 17/09/2021
- 16 Título del trabajo:** Caracterización del salado de lomo de vacuno mediante tecnologías ultrasónicas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ACERO RICONDO, PAULA
Fecha de defensa: 17/09/2021
- 17 Título del trabajo:** Análisis de la protección industrial del uso de pulsos eléctricos de alta intensidad para la mejora del proceso de fritura de vegetales
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



Alumno/a: DORTA RODRIGUEZ, JAVIER
Fecha de defensa: 17/09/2021

- 18 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos de potencia para el secado a baja temperatura de subproductos alimentarios de origen vegetal y animal.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GREGORI BOLUDA, DIEGO
Fecha de defensa: 13/07/2021
- 19 Título del trabajo:** Estudio de la extracción de oleuropeína asistida con campos eléctricos moderados (MEF)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CELADA PRIETO, VIRGINIA
Fecha de defensa: 02/07/2021
- 20 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos de potencia de intensidad moderada y papaína para mejorar las reacciones enzimáticas relacionadas con la textura de la carne
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MAZCUÑAN MERINO, CAROLINA
Fecha de defensa: 01/07/2021
- 21 Título del trabajo:** Impacto del tratamiento térmico moderado del jamón curado en la microestructura y color
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: JIMENEZ JIMENEZ, SARAY
Fecha de defensa: 10/02/2021
- 22 Título del trabajo:** Aplicaciones de campos eléctricos moderados para mejorar los fenómenos de transporte de calor en el procesado de alimentos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: COLOMER PEREZ, BORJA AMADEO
Fecha de defensa: 15/12/2020
- 23 Título del trabajo:** Uso de los pulsos eléctricos de alta intensidad como pre-tratamiento en el secado por aire caliente de hígado de cerdo
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MORENO AZNAR, MERCE
Fecha de defensa: 11/12/2020
- 24 Título del trabajo:** ANÁLISIS TERMODINÁMICO Y MODELIZACIÓN DE ISOTÉRMAS DE ADSORCIÓN DE VAPOR DE AGUA DEL CAFÉ ESPECIAL TOSTADO (Coffee arabica L. cv. Colombia)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: COLLAZOS ESCOBAR, GENTIL ANDRES
Fecha de defensa: 25/09/2020



- 25** **Título del trabajo:** Use of ultrasound for the characterization and correction of textural defects in dry-cured ham
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Contreras Ruiz, Marina
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 22/09/2020
Mención de calidad: Si
- 26** **Título del trabajo:** Inspección con ultrasonidos en aire de alimentos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NAVARRO VOZMEDIANO, PAOLA
Fecha de defensa: 23/07/2020
- 27** **Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos para la caracterización no destructiva de frutas y verduras
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MENGOD BAUTISTA, JAVIER
Fecha de defensa: 22/07/2020
- 28** **Título del trabajo:** Métodos no térmicos para la pasteurización de leche de cabra y materna
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PEREZ PIQUERAS, CRISTINA INMACULADA
Fecha de defensa: 16/07/2020
- 29** **Título del trabajo:** Aplicación de campos eléctricos moderados (MEF) y pulsos eléctricos de alta intensidad (PEF) en la deshidratación de alimentos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SERRANO GARCIA, SARA
Fecha de defensa: 13/07/2020
- 30** **Título del trabajo:** Influencia del secado a baja y alta temperatura en la actividad enzimática de la ferroquelatasa obtenida a partir de hígado de cerdo
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ALBA CORONEL, JUAN FERNANDO
Fecha de defensa: 26/09/2019
- 31** **Título del trabajo:** Análisis no destructivo y no invasivo de textura en hamburguesa de cerdo mediante ultrasonidos de señal sin contacto
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RUIZ MARIN, ESTER
Fecha de defensa: 17/09/2019
- 32** **Título del trabajo:** Determinación experimental y modelización de las isoterms de sorción de hígado de cerdo
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERNANDEZ ZAHONERO, ADRIAN



Fecha de defensa: 17/09/2019

- 33 Título del trabajo:** Secado de hígado de cerdo por aire caliente asistido mediante ultrasonidos de potencia
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ SANCHEZ, NURIA
Fecha de defensa: 26/07/2019
- 34 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos de potencia para la mejora en la extracción de la enzima ferroquelatasa a partir del hígado de cerdo
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PEDRERO GONZALEZ, JOSE VICENTE
Fecha de defensa: 23/07/2019
- 35 Título del trabajo:** Análisis del tamaño de partícula durante la digestión in-vitro de galletas de batata.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NAVARRO VOZMEDIANO, PAOLA
Fecha de defensa: 12/07/2019
- 36 Título del trabajo:** Evaluación y validación de instalaciones para la industria biotecnológica: evaluación de un autoclave y de sus requerimientos para la validación Informática
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VALERO MARTINEZ, BLANCA
Fecha de defensa: 01/07/2019
- 37 Título del trabajo:** Efecto de la microestructura en la hidrólisis de proteínas y la absorción de ácido durante la digestión gástrica in vitro de geles de proteína de huevo.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GARCIA GUERRERO, MARIA
Fecha de defensa: 02/05/2019
- 38 Título del trabajo:** Mejora de los mecanismos de transferencia de calor mediante la aplicación de ultrasonidos de potencia en el calentamiento con aire caliente de jamón curado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARI MARTINEZ, GERMAN
Fecha de defensa: 20/12/2018
- 39 Título del trabajo:** ANÁLISIS DE TEXTURA EN AGUACATE MEDIANTE ULTRASONIDOS DE SEÑAL SIN CONTACTO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANCHEZ TORRES, EDUARDO ANTONIO
Fecha de defensa: 20/12/2018



- 40** **Título del trabajo:** El papel de la capacidad tampón del boniato en la digestión gástrica
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CUBA POMARES, NATALIA
Fecha de defensa: 28/09/2018
- 41** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE UNA BEBIDA DE ALMENDRA. ESTUDIO DE SU PROCESO DE EXTRACCIÓN Y ESTABILIZACIÓN POR DESHIDRATACIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CALLEJA LAPEÑA, FERNANDO
Fecha de defensa: 24/09/2018
- 42** **Título del trabajo:** Aplicación de métodos estadísticos multivariantes para la evaluación de la calidad en jamones, por medio de estructuras de datos N-dimensionales
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TRECET PIZARRO, RAQUEL
Fecha de defensa: 21/09/2018
- 43** **Título del trabajo:** Secado de hígado de cerdo a baja temperatura
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SEGURA CARDONA, LORENA
Fecha de defensa: 20/09/2018
- 44** **Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE DIFERENTES PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO DEL PAN DE LECHE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BARBERA APARICIO, FRANCESC
Fecha de defensa: 18/09/2018
- 45** **Título del trabajo:** Evaluación de los cambios texturales durante la fase de reposo de jamón curado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VILAR RAMBLA, JORDI
Fecha de defensa: 28/09/2017
- 46** **Título del trabajo:** Desarrollo de una metodología para la medida de dureza en tortitas de maíz
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DUCH CALABUIG, AITANA
Fecha de defensa: 27/09/2017
- 47** **Título del trabajo:** TFG REALIZADO EN UNIVERSITÀ DI PISA (ITALIA) CON EL PROGRAMA DE MOVILIDAD ERASMUS 2016 Y CON EL TÍTULO: GENETIC VARIABILITY OF THE ABCC2 TO PREDICT CLINICAL OUTCOMES IN PATIENTS WITH CLINICAL DUCTAL ADENOCARCINOMA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PUCHALT GARCIA, PAULA



Fecha de defensa: 24/07/2017

- 48 Título del trabajo:** Encapsulación de un extracto de mosto en matrices de κ -carragenato y gelatina: influencia de las interacciones intermoleculares en su liberación
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LLAVATA CABRERO, BEATRIZ
Fecha de defensa: 14/07/2017
- 49 Título del trabajo:** TFG REALIZADO EN KUNGL TEKNISKA HÖGSKOLAN (SUECIA) CON EL PROGRAMA ERASMUS 2016 Y CON EL TÍTULO: SECONDARY METABOLITES OF BACILLUS SUBTILIS: A STUDY OF INFLUENCE ON HETEROBASIDIUM SPECIES GROWTH
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BARBA ALIAGA, MARINA
Fecha de defensa: 06/07/2017
- 50 Título del trabajo:** Evaluación de los cambios texturales provocados por un calentamiento moderado de jamón curado. Impacto de la temperatura y del grado de pastosidad
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTIN TALAVERA, ARANZAZU
Fecha de defensa: 03/07/2017
- 51 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL MÉTODO DE SECADO EN EL RENDIMIENTO Y COMPOSICION QUIMICA DE ACEITES ESENCIALES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CEBRIAN ORTEGA, GUILLEM
Fecha de defensa: 30/06/2017
- 52 Título del trabajo:** TFG REALIZADO EN UNIWERSYTET PRZYRODNICZY W POZNANIU (POLONIA) CON EL PROGRAMA DE MOVILIDAD ERASMUS 2016 Y CON EL TÍTULO: COMPARISON OF PUMPKIN VARIETIES ACCORDING TO THEIR POTENTIAL UTILIZATION AND HEALTH BENEFITS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NAVARRO MARTINEZ, ESTHER
Fecha de defensa: 28/06/2017
- 53 Título del trabajo:** Monitorización del salado y post-salado de lomo mediante ultrasonidos
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MIOTA SORIANO, PAULA
Fecha de defensa: 21/12/2016
- 54 Título del trabajo:** MEJORA DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE PAN DE MOLDE BASADO EN LA CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA DE LA MASA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GARCIA LAMONCHA, RUBEN
Fecha de defensa: 29/09/2016



- 55** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN NO-DESTRUCTIVA DE DEFECTOS TEXTURALES EN JAMÓN CURADO MEDIANTE EL USO DE ULTRASONIDOS DE SEÑAL
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Cervera Perea, Carlos
Fecha de defensa: 27/09/2016
- 56** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN NO-DESTRUCTIVA DE DEFECTOS TEXTURALES EN JAMÓN CURADO MEDIANTE EL USO DE ULTRASONIDOS DE SEÑAL
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CERVERA PEREA, CARLOS
Fecha de defensa: 27/09/2016
- 57** **Título del trabajo:** TFG REALIZADO EN LATVIJAS LAUKSAIMNIECĪBAS UNIVERSITĀTE (LETONIA) CON EL PROGRAMA ERASMUS 2015 Y CON EL TÍTULO: EFFECT OF HIGH HYDROSTATIC PRESSURE TREATMENT ON A STRAWBERRY, ORANGE, ROSE HIP AND HONEY SMOOTHIE SHELF-LIFE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LARA TORRES, AGUSTIN
Fecha de defensa: 13/09/2016
- 58** **Título del trabajo:** TFG REALIZADO EN VYSOKÁ SKOLA CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ V PRAZE (REPÚBLICA CHECA) CON EL PROGRAMA ERASMUS 2015 Y CON EL TÍTULO: THE POSSIBILITIES OF WASTE WINMEKAING MATERIAL UTILIZATION
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ESBRI RAMOS, MANUEL
Fecha de defensa: 06/09/2016
- 59** **Título del trabajo:** Cambios de color de Aceites de Oliva Virgen Extra durante su almacenamiento acelerado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RODRIGUEZ GUILLAMON, IGNACIO JOSE
Fecha de defensa: 20/07/2016
- 60** **Título del trabajo:** Influencia del tratamiento térmico moderado utilizando aire caliente en la textura de jamón curado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BAUTISTA CALATAYUD, MIREIA
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 61** **Título del trabajo:** Calentamiento a tiempos cortos y temperaturas moderadas de jamón curado para la corrección de defectos texturales
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BELLOD FRANCES, ALBA
Fecha de defensa: 12/07/2016



- 62** **Título del trabajo:** Revalorización de salvado de trigo para la obtención de biosurfactantes y prebióticos por degradación enzimática
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TOMAS MARTINEZ, SERGIO
Fecha de defensa: 06/07/2016
- 63** **Título del trabajo:** TFG REALIZADO EN UNIVERSITY OF ILLINOIS - URBANA -CHAMPAIGN (USA) CON EL PROGRAMA DE MOVILIDAD PROMOE 2015 Y CON EL TÍTULO: THE CENTRAL DOGMA IN SENSORY SCIENCE: WHICH SENSORY TEST TO USE?
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ALBIOL TAPIA, MARTA
Fecha de defensa: 10/06/2016
- 64** **Título del trabajo:** Caracterización mediante ultrasonidos de señal de los cambios composicionales del jamón curado durante su procesado
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: de Prados Pedraza, Marta
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 15/03/2016
Mención de calidad: Si
- 65** **Título del trabajo:** Contribución al estudio de la aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en procesos de secado a baja temperatura.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Santacatalina Bonet, Juan Vicente
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 18/01/2016
Mención de calidad: Si
- 66** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL PROCESO DE SECADO EN LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE ORUJO DE OLIVA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERNANDEZ GONZALEZ, ERIKA
Fecha de defensa: 29/09/2015
- 67** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE DEFECTOS DE TEXTURA EN JAMÓN CURADO LONCHEADO SOBRE PARÁMETROS ULTRASÓNICOS Y TEXTURALES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MORA RUIZ, MARIA EUGENIA
Fecha de defensa: 29/09/2015
- 68** **Título del trabajo:** INVESTIGATE AND COMPARE BREWING FEATURES OF CHEVALLIER MALT
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ROMERO JOHNSON, JULIO



Fecha de defensa: 28/09/2015

- 69 Título del trabajo:** ESTUDIO DE ALÉRGENOS E IMPLEMENTACIÓN EN EL FUNCIONAMIENTO DE LA CADENA ALIMENTICIA DE IMPORTACIÓN SNACKS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NAVARRETE GOMEZ, MARIA CARMEN
Fecha de defensa: 25/09/2015
- 70 Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN SISTEMA AUTOMÁTICO DE CARACTERIZACIÓN ULTRASÓNICA DE ALIMENTOS. APLICACIÓN A LA MONITORIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL JAMÓN CURADO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CONTRERAS RUIZ, MARINA
Fecha de defensa: 25/09/2015
- 71 Título del trabajo:** Desarrollo de medidas correctores para problemas de textura en jamón curado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NAVARRO CABO, ALEJANDRO
Fecha de defensa: 09/09/2015
- 72 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos de potencia para la mejora del calentamiento moderado de jamón curado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PORTILLA PEREZ, IVAN
Fecha de defensa: 09/09/2015
- 73 Título del trabajo:** TFG REALIZADO EN LA UNIVERSITE DE STRASBOURG (FRANCIA) CON EL PROGRAMA ERASMUS 2014 Y CON EL TÍTULO: INTENSIFICATION OF HYDROGEN PRODUCTION BY DARK FERMENTATION USING WINERY WASTE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: INIESTA CIVERA, LUIS MATIAS
Fecha de defensa: 20/07/2015
- 74 Título del trabajo:** PUESTA A PUNTO DE UNA METODOLOGÍA PARA CARACTERIZACIÓN DE PASTOSIDAD EN JAMÓN CURADO MEDIANTE ULTRASONIDOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CERVERA PEREA, CARLOS
Fecha de defensa: 17/07/2015
- 75 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS PARA LA MONITORIZACIÓN DEL SALADO EN SECO DE JAMÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ ESCRIVA, GEMA
Fecha de defensa: 06/07/2015



- 76** **Título del trabajo:** ASSESSMENT OF THE INFLUENCE OF PROCESSING CONDITIONS ON THE ANTIOXIDANT POTENTIAL OF EXTRACTS OBTAINED FROM OLIVE OIL INDUSTRY BYPRODUCTS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ahmad-Qasem Mateo, Margarita Hussam
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 03/07/2015
Mención de calidad: Si
- 77** **Título del trabajo:** MONITORIZACIÓN DEL SALADO EN SECO DE CARNE DE CERDO MEDIANTE ULTRASONIDOS DE SEÑAL
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PEÑARRUBIA PINZA, SERGIO
Fecha de defensa: 29/09/2014
- 78** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL SECADO Y ALMACENAMIENTO EN EL POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE EXTRACTO DE HOJA DE OLIVO (VAR. SERRANA)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: AHMAD-QASEM MATEO, BEGOÑA HUSSAM
Fecha de defensa: 26/09/2014
- 79** **Título del trabajo:** OPTIMIZATION OF TRANSIENT TRANSFECTION FOR THE PRODUCTION OF VIRUS-LIKE PARTICLES BY EXTENDED GENE EXPRESSION
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GONZALEZ DOMINGUEZ, IRENE
Fecha de defensa: 09/09/2014
- 80** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE SECADO A BAJA TEMPERATURA PARA LA ESTABILIZACIÓN DE BIOCATALIZADORES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BAEZ MARTIN, MIGUEL
Fecha de defensa: 11/07/2014
- 81** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE PARÁMETROS DE CALIDAD DE MANZANA DESHIDRATADA MEDIANTE SECADO A BAJA TEMPERATURA ASISTIDO CON ULTRASONIDOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CONTRERAS RUIZ, MARINA
Fecha de defensa: 11/07/2014
- 82** **Título del trabajo:** TFC: CARACTERIZACIÓN NO-DESTRUCTIVA DEL SALADO EN SALMUERA DE CARNE DE CERDO MEDIANTE ULTRASONIDOS DE SEÑAL.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DOLZ PEREZ, SONIA
Fecha de defensa: 09/04/2014



- 83** **Título del trabajo:** TFC: INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y LA VELOCIDAD DEL AIRE EN EL SECADO DE LA BERENJENA (*Solanum melongena* var. *Black Enorma*) A BAJA TEMPERATURA ASISTIDO POR ULTRASONIDOS DE POTENCIA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SORIANO RODRIGUEZ, JUAN RAMON
Fecha de defensa: 09/04/2014
- 84** **Título del trabajo:** SECADO DE BACALAO DESALADO A BAJAS TEMPERATURAS Y EFECTO DE LOS US EN EL SECADO, LA REHIDRATACIÓN, EL COLOR Y LA TEXTURA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GUERRERO PIQUERAS, MARIA ELVIRA
Fecha de defensa: 24/02/2014
- 85** **Título del trabajo:** Estudio de la aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en sistemas sólido-líquido y sólido-gas. Influencia en la cinética de transporte de materia y en la estructura de los productos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ozuna López, César
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 16/12/2013
Mención de calidad: Si
- 86** **Título del trabajo:** TFC: OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE VLP Gag-GFP MEDIANTE EL DISEÑO DE EXPERIMENTOS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FUENMAYOR GARCES, JAVIER
Fecha de defensa: 17/07/2013
- 87** **Título del trabajo:** Caracterización de la calidad de productos cárnicos crudo-curados mediante ultrasonidos de señal.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Corona Jiménez, Edith
Calificación obtenida: APTO (cum laude)
Fecha de defensa: 30/01/2013
Mención de calidad: Si
- 88** **Título del trabajo:** MONITORIZACIÓN DEL PROCESO DE SALADO DE CARNE DE CERDO (BICEPS FEMORIS) MEDIANTE ULTRASONIDO DE SEÑAL
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PRADOS PEDRAZA, MARTA DE
Fecha de defensa: 23/07/2012
- 89** **Título del trabajo:** TFC: EXTRACCIÓN DE PRODUCTOS NATURALES CON FLUIDOS SUPERCRÍTICOS ASISTIDOS POR ULTRASONIDOS DE POTENCIA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VALIENTE VIANA, PAULA



Fecha de defensa: 10/07/2012

- 90** **Título del trabajo:** TFC: INFLUENCIA DEL PROCESADO Y LA DIGESTIÓN IN VITRO EN LAS PROPIEDADES BIOACTIVAS DE LOS EXTRACTOS DE HOJAS DE OLIVO (VAR. SERRANA).
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CANOVAS DE LA NUEZ, JAIME
Fecha de defensa: 15/12/2011
- 91** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DEL SECADO A BAJA TEMPERATURA EN LA CAPACIDAD DE REHIDRATACIÓN Y EN LA TEXTURA DE BERENJENA Y ZANAHORIA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANTACATALINA BONET, JUAN VICENTE
Fecha de defensa: 20/07/2011
- 92** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO LONCHEADO MEDIANTE ULTRASONIDOS DE SEÑAL
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ORTOLA TEJADO, PAU
Fecha de defensa: 19/07/2011
- 93** **Título del trabajo:** TFC: A QUANTITATIVE ANALYSIS OF THE ENDOPLASMIC RETICULUM IN SACCHAROMYCES CEREVISIAE: GENETIC SCREENING OF THE YEAST DELETION LIBRARY AND EXANINATION OF THE Ptc1 p-REGULATED ER INHERITANCE PATHWAY.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HOWARD VARONA, CRISTINA
Fecha de defensa: 30/06/2011
- 94** **Título del trabajo:** ESTUDIO SOBRE DIFUSIÓN DE JUGO GÁSTRICO Y CAMBIOS TEXTURALES EN ZANAHORIA DURANTE LA DIGESTIÓN IN-VITRO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PEÑARRUBIA PINZA, SERGIO
Fecha de defensa: 22/12/2010
- 95** **Título del trabajo:** OPTIMIZACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE SECADO INTERMITENTE AL SECADO CONVECTIVO DE PATATA: DESARROLLO DE UNA HERRAMIENTA DE GESTIÓN DE LA TOMA DE DECISIONES.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RODRIGUEZ CORTINA, JADER
Fecha de defensa: 16/12/2010
- 96** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS DE ALTA INTENSIDAD EN EL SECADO Y LA MICROESTRUCTURA DE LA CORTEZA DE NARANJA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ORTUÑO CASES, CARMEN
Fecha de defensa: 31/10/2008



- 97** **Título del trabajo:** TFC:" INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE SECADO EN LA POROSIDAD DEL RASPÓN DE UVA COMO VARIABLE CONTROLANTE DE LA EXTRACCIÓN DE ANTIOXIDANTES"
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GALVEZ CUISANCE, ELSA NOEMI
Fecha de defensa: 22/07/2008
- 98** **Título del trabajo:** TFC: INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN EN LA CINÉTICA DE SECADO Y EN LA POSTERIOR EXTRACCIÓN DE ANTIOXIDANTES DE RASPÓN DE UVA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MICO MARZAL, MARIA JESUS
Fecha de defensa: 18/04/2008
- 99** **Título del trabajo:** TFC: CONTRIBUCIÓN AL SECADO DEL RASPÓN DE LA UVA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ACOSTA FRANCES, MARIOLA
Fecha de defensa: 20/02/2008
- 100** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS DE POTENCIA EN EL SECADO DE ZANAHORIA. EFECTO DE LA TEMPERATURA Y LA DENSIDAD DE CARGA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ RIOS, VERONICA
Fecha de defensa: 17/07/2006

Tutorías académicas de estudiantes

- 1** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 2** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 11
- 3** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 2
- 4** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 4
- 5** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 6** **Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 6



- 7** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa (Erasmus)
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 8** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa (Erasmus)
Nº de alumnos/as tutelados/as: 2
- 9** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 10** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 7
- 11** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa (Erasmus)
Nº de alumnos/as tutelados/as: 2
- 12** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 8
- 13** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa (erasmus)
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 14** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 7
- 15** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 16** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 17** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 2
- 18** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 19** Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 20** Nombre del programa: Development and characterization of functional coatings for food applications (Alu:ATAY, ELIF)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 30



- 21 Nombre del programa:** Ultrasonic assisted extraction of oleuropein from olive leaves (Alu:KHEMAKHEM, IBTIHEL)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 30
- 22 Nombre del programa:** Aplicación de ultrasonidos de potencia en el secado de berenjena y manzana (Alu:CUNHA SOUSA, LIZI MARGARETE)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 20
- 23 Nombre del programa:** Aplicación de ultrasonidos de potencia en el secado de berenjena y manzana (Alu:CUNHA SOUSA, LIZI MARGARETE)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 20
- 24 Nombre del programa:** ESTUDIO DEL EFECTO DEL SECADO POR ULTRASONIDOS EN ZANAHORIA Y CASCARA DE LIMON (Alu:GUERRERO VIVEROS, ANA MARIA)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 20

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

- 1** Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Bon Corbín. FOOD PROCESS ENGINEERING. AN EVALUATION OF A. International Technology, Education and Development Conference. 1, pp. 355 - 360. International Technology, Education and Development Conference, 2012. ISBN 978-84-615-5563-5
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 2** María Nieves Sanjuán Pellicer; Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Role-playing as an active methodology to learn more about enviromental mangemen. International Technology, Education and Development Conference. 1, pp. 367 - 370. International Technology, Education and Development Conference, 2012. ISBN 978-84-615-5563-5
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 3** José Bon Corbín; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Método progresivo de aprendizaje y evaluación. Aplicación a un caso concreto de Biotecnología: Biorreactores.. Jornadas de innovacion docente en ETSIA. 1, pp. 111 - 117. Editorial UPV, 2009. ISBN 978-84-8363-458-5
Tipo de soporte: Capítulos de libros

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1 Nombre del evento:** INTED 2012 CD Abstracts
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de presentación: 05/03/2012
FOOD PROCESS ENGINEERING. AN EVALUATION OF A CHANGE IN TEACHING METHODOLOGY. pp. 1 - 1. IATED, ISSN 978-84-615-5562-8



- 2 Nombre del evento:** INTED 2012 CD Proceedings
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de presentación: 05/03/2012
Food process engineering. An evaluation of a change in teaching methodology. pp. 355 - 360. IATED, ISSN 978-84-615-5563-5
- 3 Nombre del evento:** INTED 2012 CD Abstracts
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de presentación: 05/03/2012
ROLE-PLAYING AS AN ACTIVE METHODOLOGY TO LEARN MORE ABOUT ENVIRONMENTAL MANAGEMENT. pp. 2 - 2. IATED, ISSN 978-84-615-5562-8
- 4 Nombre del evento:** INTED 2012 CD Proceedings
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de presentación: 05/03/2012
Role-playing as an active methodology to learn more about environmental management. pp. 367 - 370. IATED, ISSN 978-84-615-5563-5
- 5 Nombre del evento:** VIII Jornadas sobre actividad docente e investigadora en ingeniería agroforestal: La universidad como base de la innovación en el sector agroforestal
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de presentación: 22/09/2010
Análisis del secado de un producto agroindustrial con estructura compleja: aplicación al ámbito docente. pp. 7 - 15. Universidad de Sevilla, ISSN 978-84-693-4599-3
- 6 Nombre del evento:** VIII Jornadas sobre actividad docente e investigadora en ingeniería agroforestal: La universidad como base de la innovación en el sector agroforestal
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de presentación: 22/09/2010
Análisis del secado de un producto agroindustrial con estructura compleja: aplicación al ámbito docente. pp. 61 - 62. Universidad de Sevilla, ISSN SE 5860-2010
- 7 Nombre del evento:** VIII Jornadas sobre actividad docente e investigadora en ingeniería agroforestal: La universidad como base de la innovación en el sector agroforestal
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de presentación: 22/09/2010
Docencia del análisis de ciclo de vida (ACV) en ingeniería agronómica. Caso práctico. pp. 1 - 6. Universidad de Sevilla, ISSN 978-84-693-4599-3
- 8 Nombre del evento:** VIII Jornadas sobre actividad docente e investigadora en ingeniería agroforestal: La universidad como base de la innovación en el sector agroforestal
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de presentación: 22/09/2010
Docencia del análisis de ciclo de vida (ACV) en ingeniería agronómica. Caso práctico. pp. 42 - 43. Universidad de Sevilla, ISSN SE 5860-2010
- 9 Nombre del evento:** VIII Jornadas sobre actividad docente e investigadora en ingeniería agroforestal: La universidad como base de la innovación en el sector agroforestal
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de presentación: 22/09/2010
Mejora del secado de productos agroindustriales por aplicación de ultrasonidos. pp. 16 - 25. Universidad de Sevilla, ISSN 978-84-693-4599-3



- 10 Nombre del evento:** VIII Jornadas sobre actividad docente e investigadora en ingeniería agroforestal: La universidad como base de la innovación en el sector agroforestal
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de presentación: 22/09/2010
Mejora del secado de productos agroindustriales por aplicación de ultrasonidos. pp. 63 - 64. Universidad de Sevilla, ISSN SE 5860-2010
- 11 Nombre del evento:** Jornada de Innovación Docente en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 08/10/2009
Método progresivo de aprendizaje y evaluación. Aplicación a un caso concreto de Biotecnología: Biorreactores. pp. 111 - 117. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-8363-458-5
- 12 Nombre del evento:** International Technology, Education and Development Conference (INTED 2008)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 03/03/2008
Design and Optimal Robust Control Tuning of Bioreactors: Software For Undergraduate Bio-Engineering Courses. pp. 1 - 9. International Association of Technology, Education and Development (IATED), ISSN 978-84-612-0190-7
- 13 Nombre del evento:** International Technology, Education and Development Conference (INTED 2008)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 03/03/2008
Design and Optimal Robust Control Tuning of Bioreactors: Software For Undergraduate Bio-Engineering Courses. pp. 416 - 416. International Association of Technology, Education and Development (IATED), ISSN 978-84-612-0192-1
- 14 Nombre del evento:** International Technology, Education and Development Conference (INTED 2008)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 03/03/2008
Solving Food Engineering Problems: The NI Labview™ Environment. pp. 10 - 17. International Association of Technology, Education and Development (IATED), ISSN 978-84-612-0190-7
- 15 Nombre del evento:** International Technology, Education and Development Conference (INTED 2008)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 03/03/2008
Solving Food Engineering Problems: The NI Labview™ Environment. pp. 414 - 414. International Association of Technology, Education and Development (IATED), ISSN 978-84-612-0192-1



Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

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

Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** USO DE TECNOLOGÍAS ULTRASÓNICAS Y DE CAMPOS ELÉCTRICOS PARA LA OBTENCIÓN DE AISLADOS PROTEICOS DE ALTRAMUZ Y SU EXTRUSION PARA EL DESARROLLO DE ANALOGOS CARNICOS SALUDABLES (PID2020-114422RR-C53)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 01/09/2021 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 95.590 €
- 2 Nombre del proyecto:** PRODUCCIÓN DE PEQUEÑOS FORMATOS DE ANTICUERPOS EN LEVADURAS FRENTE A DIFERENTES BACTERIAS DEL SECTOR GANADERO (INNEST/2021/266)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Desamparados Pascual-Ahuir Giner

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACION

Fecha de inicio: 01/04/2021 **Duración:** 2 años - 5 meses - 29 días

Cuantía total: 268.895,47 €
- 3 Nombre del proyecto:** Desarrollo de sistemas ultrasónicos para la monitorización no-invasiva de la calidad y seguridad de los alimentos, orientado a la mejora de la digitalización del sector agroalimentario (AGROALNEXT/2022/045)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort; José Manuel Prats Montalbán

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 4 años - 5 meses - 28 días



Cuantía total: 226.912 €

- 4** **Nombre del proyecto:** Nuevas estrategias para reducir la incidencia de la intolerancia e intoxicación derivadas de la presencia de histamina en alimentos (PROMETEO/2021/003)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera; M^a Isabel Hernando Hernando
Nº de investigadores/as: 20
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 444.571 €
- 5** **Nombre del proyecto:** AYUDA PREDOCTORAL FPU-NAVARRO VOZMEDIANO. PROYECTO: MEJORA DE REACCIONES ENZIMÁTICAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES. APLICACIÓN A LA FORMACIÓN DE ZINC-PROTOPORFIRINA CATALIZADA POR FERROQUELATASA. (FPU19/03497)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE UNIVERSIDADES E INVESTIGACION
Fecha de inicio: 31/10/2020 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 90.091,91 €
- 6** **Nombre del proyecto:** AYUDA PREDOCTORAL FPU-SANCHEZ TORRES. PROYECTO: ANALISIS DEL PROCESO DE DESHIDRATACION DEL HIGADO DE CERDO PARA LA OBTENCION DE PIGMENTOS NATURALES Y PROTEINAS FUNCIONALES (FPU18/01439)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACION
Fecha de inicio: 03/09/2019 **Duración:** 6 años - 1 mes
Cuantía total: 124.841,64 €
- 7** **Nombre del proyecto:** AYUDA JUAN DE LA CIERVA-FORMACION MARIA D. FERNANDEZ CABALLERO FARIÑAS (FJCI-2017-34759)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/09/2019 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 50.000 €



- 8** **Nombre del proyecto:** Cariparo - Visiting Programme (C-127)
Entidad de realización: University of Padova
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
Fondazione Cassa di Risparmio
Fecha de inicio: 01/06/2019 **Duración:** 1 año - 6 meses - 30 días
Cuantía total: 30.000 €
- 9** **Nombre del proyecto:** MEJORANDO LA SOSTENIBILIDAD EN EL PROCESADO DE ALIMENTOS UTILIZANDO (MEF) PARA LA INTENSIFICACION DE PROCESOS Y EL PROCESADO INTELIGENTE (PCI2018-093161)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Andrés Carcel Carrión
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 20/12/2018 **Duración:** 3 años - 11 días
Cuantía total: 100.000 €
- 10** **Nombre del proyecto:** TECNOLOGIAS EMERGENTES PARA LA OBTENCION DE ZINC-PROTOPORFINA Y PROTEINAS FUNCIONALES A PARTIR DE CO-PRODUCTOS CARNICOS (RTA2017-00024-C04-03)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 20/12/2018 **Duración:** 3 años - 11 días
Cuantía total: 76.315 €
- 11** **Nombre del proyecto:** TECNOLOGIAS ALTERNATIVAS A LA PASTEURIZACION TERMICA PARA ELIMINAR CONTAMINANTES BIOLÓGICOS Y MEJORAR LA CALIDAD DE LA LECHE MATERNA DONADA. (UPV-FE-AP02)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 20/12/2018 **Duración:** 2 años - 2 meses - 8 días
Cuantía total: 2.250 €
- 12** **Nombre del proyecto:** GESTIÓN INTEGRAL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE TORTITAS DE MAÍZ BASADO EN LA CARACTERIZACIÓN NO DESTRUCTIVA Y NO INVASIVA MEDIANTE ULTRASONIDOS SIN CONTACTO DE LAS PROPIEDADES TEXTURALES (RTC-2017-6314-2)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION



Fecha de inicio: 20/12/2018

Duración: 2 años - 11 días

Cuantía total: 113.222 €

13 Nombre del proyecto: ULTRASONIC AIRBORNE TESTING FOR FOODS (USAIR-4-FOOD).

(APE/2018/A/016)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 20/12/2018

Duración: 1 año - 11 días

Cuantía total: 9.000 €

14 Nombre del proyecto: SUBVENCIONES PARA LA CONTRATACION DE INVESTIGADOR POSTDOCTORAL-FERNANDEZ-CABALLERO. PROYECTO: DESARROLLO DE TECNOLOGIAS ULTRASONICAS NO INVASIVAS (APOSTD/2018/203)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 20/12/2018

Duración: 8 meses - 11 días

Cuantía total: 54.440,83 €

15 Nombre del proyecto: ULTRASONIC AIRBORNE TESTING FOR FOODS (USAIR-4-FOOD) (APE/2017/008)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2017

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 9.000 €

16 Nombre del proyecto: CARACTERIZACION Y DETECCION OBJETIVA DE DEFECTOS DE TEXTURA EN JAMON CURADO MEDIANTE TECNOLOGIAS NO DESTRUCTIVAS. DESARROLLO Y EVALUACION DE MEDIDAS CORRECTORAS (SOLTEXJAM). (RTA2013-00030-C03-02)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO NACIONAL DE INV. Y TECNOL. AGRARIA Y ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 02/10/2014

Duración: 3 años - 6 meses

Cuantía total: 61.654,8 €



- 17 Nombre del proyecto:** Alimentos saludables y competitivos: intensificación de procesos de obtención/preservación de compuestos bioactivos. Secado e inactivación microbiana/enzimática asistida por ultrasonidos (PROMETEOII/2014/005)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2014 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 182.201 €
- 18 Nombre del proyecto:** ACCION PREPARATORIA DE COORDINACION ENTRE EL GRUPO DE ANALISIS Y SIMULACION DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS (ASPA) DE LA UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA (ESPAÑA) Y EL GROUPE DE GENIE DES PROCEDES AGRO-ALIMENTAIRES E L'ECOLE NATIONALE D'INGENIEURS DE (AP/036114/11)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL
Fecha de inicio: 13/12/2011 **Duración:** 1 año - 2 meses - 30 días
Cuantía total: 5.150 €
- 19 Nombre del proyecto:** ACCIÓN PREPARATORIA DE COORDINACIÓN ENTRE EL GRUPO DE ANÁLISIS Y SIMULACIÓN DE PROCESOS (ASPA) DE LA UPV (ESPAÑA) Y EL LABORATOIRE DES COMPOSANTS ACTIFS EN MATÉRIEAUX DE LA UNIVERSITÉ LARBI BENM' HIDI, OUM EL BOUAGHI (ARGELIA) (C/032742/10)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Andrés Carcel Carrión
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES
Fecha de inicio: 27/01/2011 **Duración:** 1 año - 2 meses - 30 días
Cuantía total: 4.730 €
- 20 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION Y CONTROL DE LA CALIDAD TECNOLOGICA, NUTRICIONAL Y ORGANOLEPTICA DE JAMONES SERRANOS E IBERICOS (RTA2010-00029-C04-02)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: INSTITUTO NACIONAL DE INV. Y TECNOL. AGRARIA Y ALIMENTARIA
Fecha de inicio: 25/10/2010 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 56.040 €
- 21 Nombre del proyecto:** PLAN DE COORDINACION ENTRE EL GRUPO DE ANALISIS Y SIMULACION DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS (ASPA) DE LA UPV (VALENCIA) EL GRUPO DE INVESTIGACION DE INGENIERIA DE ALIMENTOS DE LA FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA DEL ISPJAE... PCI-IBEROAMERICA (CUBA) (C/023856/09)



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gabriela Clemente Polo

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

Fecha de inicio: 17/01/2010

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 5.000 €

22 Nombre del proyecto: ESTUDIO CONJUNTO DE LOS PROCESOS DE SECADO Y EXTRACCION DE COMPONENTES BIOACTIVOS CONSIDERANDO PARAMETROS DE CALIDAD, CONSUMO ENERGETICO Y ECO-EFICIENCIA. (PROMETEO/2010/062)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 168.487,72 €

23 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE LOS EFECTOS DE LOS ULTRASONIDOS DE POTENCIA EN PROCESOS DE TRANSFERENCIA DE MATERIA. MEJORA DE LA LIOFILIZACION A PRESION ATMOSFERICA (DPI2009-14549-C04-04)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 3 años - 2 meses - 30 días

Cuantía total: 142.054 €

24 Nombre del proyecto: VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS NACIONALES: OBTENCIÓN SOSTENIBLE DE ADITIVOS DE ORIGEN NATURAL (PSS-060000-2009-011-AR)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Andrés Carcel Carrión

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 1 año

Cuantía total: 31.538 €

25 Nombre del proyecto: VALORIZACION DE SUBPRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS NACIONALES: OBTENCIÓN SOSTENIBLE DE ADITIVOS DE ORIGEN NATURA (PSE-060000-2009-003-AR)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Nieves Sanjuán Pellicer

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 22/07/2009

Duración: 1 año - 5 meses - 9 días

Cuantía total: 60.685,7 €

- 26** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DEL CONSUMO ENERGETICO DEL SECADO CONVECTIVO POR APLICACION DE ULTRASONIDOS DE POTENCIA (PAID-06-08-3180)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 04/12/2008 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 0 €
- 27** **Nombre del proyecto:** NUEVAS TECNOLOGIAS PARA MEJORAR LA EFICIENCIA ENERGETICA: SECADO POR AIRE CALIENTE ASISTIDO POR ULTRASONIDOS DE POTENCIA (GVPRE/2008/147)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 17.480 €
- 28** **Nombre del proyecto:** PRODUCTOS CARNICOS PARA EL SIGLO XXI: SEGUROS, NUTRITIVOS Y SALUDABLES (SUBPROYECTO NITRARED) (CSD2007-00016)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Nieves Sanjuán Pellicer
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/10/2007 **Duración:** 6 años - 2 meses - 8 días
Cuantía total: 153.992,66 €
- 29** **Nombre del proyecto:** PRODUCTOS CARNICOS PARA EL SIGLO XXI: SEGUROS, NUTRITIVOS Y SALUDABLES (SUBPROYECTO PROCARTE) (CSD2007-00016)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/10/2007 **Duración:** 6 años - 2 meses - 8 días
Cuantía total: 79.551,8 €
- 30** **Nombre del proyecto:** LIBERACION DE COMPUESTOS OLOR-ACTIVOS EN JAMON IBERICO LONCHEADO: EFECTO DEL CONTENIDO Y CARACTERISTICAS DE LA GRASA MEDIDAS MEDIANTE ULTRASONIDOS. (AGL2007-65923-C02-02)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:



MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/10/2007**Duración:** 3 años - 1 mes**Cuantía total:** 53.240 €

31 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE UNA METODOLOGIA BASADA EN ACV PARA MEJORA DE LA ECOEFICIENCIA DE LOS SISTEMAS AGRARIOS. APLICACION A CULTIVOS TIPICOS VALENCIANOS (GV/2007/211)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Nieves Sanjuán Pellicer**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2007**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 26.450 €

32 Nombre del proyecto: OPTIMIZACION DEL SECADO DE SUBPRODUCTOS AGRICOLAS PARA LA POSTERIOR EXTRACCION DE ANTIOXIDANTES CON FLUIDOS SUPERCITRICOS (AGL2005-08093-C02-01)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Mulet Pons**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 15/10/2005**Duración:** 3 años - 2 meses - 15 días**Cuantía total:** 71.400 €

33 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LAS CARACTERISTICAS DE PERSONALIDAD EN LA PERCEPCION DE LA TEXTURA DEL QUESO MAHON MEDIANTE ELECTROMIOGRAFIA (PPI-05-04-5634)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Mulet Pons**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 10/12/2004**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 11.000 €

34 Nombre del proyecto: HACIA EL ESTABLECIMIENTO DE PREDICTORES DE LA CALIDAD EN LA MATERIA PRIMA DEL CERDO IBERICO (AGL2001-0932-C03-03)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Bon Corbín**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 01/11/2001**Duración:** 3 años - 2 meses**Cuantía total:** 74.369,25 €



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

- 1 Nombre del proyecto:** MEJORA EN EL DISEÑO Y CARACTERIZACIÓN DE SISTEMAS ULTRASONICOS PARA EL TRATAMIENTO DE ALIMENTOS EN MEDIOS LÍQUIDOS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
A&J TECNOINOVACIONES SL

Fecha de inicio: 28/07/2023 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 30.096,88 €
- 2 Nombre del proyecto:** MEJORA DEL PROCESO DE SNACKS DE FRUTOS SECOS Y SEMILLAS MEDIANTE EL EMPLEO DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
REPRODUCCIONES INOXIDABLES SL

Fecha de inicio: 29/12/2022 **Duración:** 1 año - 5 meses - 30 días
Cuantía total: 59.343,75 €
- 3 Nombre del proyecto:** MEJORA DEL PROCESO DE LAVADO DE PATATA MEDIANTE EL EMPLEO DE TECNOLOGÍAS CONVENCIONALES Y EMERGENTES
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
REPRODUCCIONES INOXIDABLES SL

Fecha de inicio: 27/12/2022 **Duración:** 1 año - 5 meses - 30 días
Cuantía total: 89.812,5 €
- 4 Nombre del proyecto:** MEJORA DEL SISTEMA DE FABRICACION DE PATATAS FRITAS REDUCIENDO LOS NIVELES DE ACRILAMIDA BASADO EN EL USO DE NUEVAS TECNOLOGIAS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
REPRODUCCIONES INOXIDABLES SL

Fecha de inicio: 04/05/2021 **Duración:** 9 meses
Cuantía total: 35.515,63 €
- 5 Nombre del proyecto:** GESTION EVENTO 21 INT DRYING SYMPOSIUM (AORG/2018/087)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Andrés Carcel Carrión
Nº de investigadores/as: 7



Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 13/12/2016
Cuantía total: 9.000 €

Duración: 2 años - 18 días

6 Nombre del proyecto: ASSESSMENT OF THE NON-THERMAL PASTEURIZATION OF LIPID EMULSIONS IN SUPERCRITICAL CO2 INTENSIFIED BY POWER ULTRASOUND

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Javier Benedito Fort

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:
FRESENIUS KABI DEUTSCHLAND GMBH

Fecha de inicio: 05/12/2016
Cuantía total: 195.882 €

Duración: 4 años - 4 meses

7 Nombre del proyecto: PRESTACIONES DE SERVICIO DE JOSE V. GARCIA PEREZ

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Vicente García Pérez

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Fecha de inicio: 28/10/2008
Cuantía total: 2.100 €

Duración: 8 años - 2 meses - 2 días

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

1 Título propiedad industrial registrada: DISPOSITIVO Y PROCEDIMIENTO PARA LA DETECCIÓN NO INVASIVA DE CUERPOS EXTRAÑOS EN ALIMENTOS SÓLIDOS O SEMISÓLIDOS CON ULTRASONIDOS

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtenedores: José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; Gentil Andres Collazos Escobar; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; José Manuel Prats Montalbán

Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA; AGENCIA ESTATAL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIG. CIENTIFICAS

Nº de solicitud: P202330154

Fecha de registro: 23/02/2023

2 Título propiedad industrial registrada: SISTEMA Y MÉTODO NO INVASIVO DE MEDIDA DE UN ATRIBUTO DE TEXTURA DE UN PRODUCTO DERIVADO DE CEREALES MEDIANTE ULTRASONIDOS, Y MÉTODO DE CONTROL EN UN PROCESO DE FABRICACIÓN EN CONTINUO MEDIANTE EL USO DE DICHO SISTEMA

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtenedores: José Javier Benedito Fort; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; Virginia Sánchez Jiménez



Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA; AGENCIA ESTATAL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIG. CIENTIFICAS; IMASDEA INNOVACIONES Y DESARROLLOS ALIMENTARIOS, S.L.

Nº de solicitud: P202031318

Fecha de registro: 30/12/2020

- 3 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento y dispositivo para mejorar la transferencia de materia en procesos a baja temperatura mediante el uso de ultrasonidos de elevada intensidad
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; Antonio Mulet Pons
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: P201131512
Fecha de registro: 20/09/2011

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Beatriz Llavata Cabrero; Gentil Andres Collazos Escobar; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. PEF pre-treatment and ultrasound-assisted drying at different temperatures as a stabilizing method for the up-cycling of kiwifruit: Effect on drying kinetics and final quality. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 2024. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Blanca Abril Gisbert; Marina Contreras Ruiz; Ricard Bou; Mar Llauger; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Influence of ultrasonic application on the enzymatic formation of zinc protoporphyrin. Journal of Food Engineering. 2023. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Gentil Andres Collazos Escobar; Nelson Gutiérrez Guzmán; Henry Alexander Váquiro Herrera; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Model-based investigation of water adsorption in Achira (Canna edulis K.) biscuits. LWT - Food Science & Technology (Online). 189, pp. 1 - 11. 2023. ISSN 1096-1127. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115472>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Virginia Sánchez Jiménez; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Monitoring physicochemical modifications in beef steaks during dry salting using contact and non-contact ultrasonic techniques. Meat Science. 2023. ISSN 0309-1740. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2023.109275>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Virginia Sánchez Jiménez; Gentil Andres Collazos Escobar; Alberto González Mohino; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Non-invasive monitoring of potato drying by means of air-coupled ultrasound. Food Control. 2023. ISSN 0956-7135. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109653>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 6** Blanca Abril Gisbert; Ricard Bou; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Role of Enzymatic Reactions in Meat Processing and Use of Emerging Technologies for Process Intensification. *Foods*. 12, pp. 1940. 2023. ISSN 2304-8158
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** Blanca Abril Gisbert; José Manuel Lorenzo; José Vicente García Pérez; Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort. Supercritical CO₂ deodorization of dried pork liver. *Journal of CO₂ Utilization*. 70, pp. 102455. 2023. ISSN 2212-9820. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jcou.2023.102455>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Eduardo Antonio Sanchez Torres; Blanca Abril Gisbert; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Mònica Toldrà Alegret; Maria Dolors Parés Oliva; José Vicente García Pérez. Airborne ultrasonic application on hot air-drying of pork liver. Intensification of moisture transport and impact on protein solubility. *Ultrasonics Sonochemistry*. 86, pp. 1 - 10. 2022. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2022.106011
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 9** Ricard Bou; Paola Navarro Vozmediano; Ruben Dominguez; Miguel López-Gómez; Monserrat Pinent; Albert Ribas Agustí; José Javier Benedito Fort; Jose María Lorenzo Rodriguez; Ximena Terra; José Vicente García Pérez; Miriam Pateiro; Jose A Herrera-Cervera; Rosa Jorba-Martín. Application of emerging technologies to obtain legume protein isolates with improved techno-functional properties and health effects. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2022. ISSN 1541-4337. DOI: 10.1111/1541-4337.12936
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** Virginia Sánchez Jiménez; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; Marta Rincón; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Assessment of Textural Properties of Puffed Corn Cakes during Storage at Different Relative Humidity. *Foods*. 11, pp. 1 - 16. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11182882
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 11** Blanca Abril Gisbert; Eduardo Antonio Sanchez Torres; Ricard Bou; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Influence of pork liver drying on ferrocyclase activity for zinc protoporphyrin formation. *LWT - Food Science and Technology*. 171, pp. 1 - 8. 2022. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2022.114128
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 12** Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; Crispulo Gallegos; José Vicente García Pérez; M^a Desamparados Quiles Chuliá; José Javier Benedito Fort. Microbial inactivation by means of ultrasonic assisted supercritical CO₂. Effect on cell ultrastructure. *The Journal of Supercritical Fluids*. 179, pp. 1 - 9. 2022. ISSN 0896-8446. DOI: 10.1016/j.supflu.2021.105407
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** Blanca Abril Gisbert; Eduardo Antonio Sanchez Torres; Mònica Toldrà Alegret; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Physicochemical and Techno-Functional Properties of Dried and Defatted Porcine Liver. *Biomolecules*. 12, 2022. ISSN 2218-273X. DOI: 10.3390/biom12070926
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 14** Gentil Andres Collazos Escobar; Nelson Gutiérrez Guzmán; José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; Henry Alexander Váquiro Herrera. Thermodynamic analysis and modeling of water vapor adsorption isotherms of roasted specialty coffee (Coffee arabica L. cv. Colombia). *LWT - Food Science and Technology*. 160, pp. 1 - 10. 2022. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113335
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** Roque Ruben Andres Garcia; Enrique Riera; J. A. Gallego-Juarez; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. Airborne power ultrasound for drying process intensification at low temperatures: Use of a stepped-grooved plate transducer. *Drying Technology*. 39, pp. 245 - 258. 2021. ISSN 0737-3937. DOI: 10.1080/07373937.2019.1677704



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 16** Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Eduardo Sanchez-Torres; Virginia Sánchez Jiménez; Ricardo Díaz; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Assessment of avocado textural changes during ripening by using contactless air-coupled ultrasound. *Journal of Food Engineering*. 289, pp. 1 - 9. 2021. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110266

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 17** Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Combination of supercritical CO₂ and high-power ultrasound for the inactivation of fungal and bacterial spores in lipid emulsions. *Ultrasonics Sonochemistry*. 76, pp. 1 - 11. 2021. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2021.105636

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 18** Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Combined pulsed electric field and high-power ultrasound treatments for microbial inactivation in oil-in-water emulsions. *Food Control*. 130, 2021. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2021.108348

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 19** Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Ultrasonic characterization of salt, moisture and texture modifications in dry-cured ham during post-salting. *Meat Science*. 2021. ISSN 0309-1740. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2020.108356>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 20** Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; Crispulo Gallegos; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic-assisted supercritical CO₂ inactivation of bacterial spores and effect on the physicochemical properties of oil-in-water emulsions. *The Journal of Supercritical Fluids*. 2021. ISSN 0896-8446

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 21** Blanca Abril Gisbert; Eduardo Antonio Sanchez Torres; Ricard Bou; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Ultrasound intensification of Ferrocyclase extraction from pork liver as a strategy to improve ZINC-protoporphyrin formation. *Ultrasonics Sonochemistry*. 78, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2021.105703

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 22** Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Marina Contreras Ruiz; Virginia Sánchez Jiménez; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Use of air-coupled ultrasound for the non-invasive characterization of the textural properties of pork burger patties. *Journal of Food Engineering*. 297, pp. 1 - 8. 2021. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2021.110481

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 23** Eduardo Antonio Sanchez Torres; Blanca Abril Gisbert; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. Water desorption isotherms of pork liver and thermodynamic properties. *LWT - Food Science and Technology*. 149, pp. 1 - 10. 2021. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2021.111857

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 24** Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; M^a Desamparados Quiles Chuliá; José Manuel Lorenzo; Elena Fulladosa; Pere Gou; José Vicente García Pérez. Assessing the textural defect of pastiness in dry-cured pork ham using chemical, microstructural, textural and ultrasonic analyses. *Journal of Food Engineering*. 2020. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2019.109690

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 25** Gabriele Rocchetti; Cristina Alcantara; Christine Bäuerl; José Vicente García Pérez; José M Lorenzo; Luigi Lucini; María Carmen Collado; Francisco J. Barba. Bacterial growth and biological properties of *Cymbopogon schoenanthus* and *Ziziphus lotus* are modulated by extraction conditions. *Food Research International*. 136, 2020. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2020.109534
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; M^a Desamparados Quiles Chuliá; J.M Lorenzo; Elena Fulladosa; José Vicente García Pérez. Correction of defective textures in packaged dry-cured pork ham by applying conventional and ultrasonically-assisted mild thermal treatments. *LWT - Food Science and Technology*. 126, 2020. ISSN 0023-6438. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109283>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Cristina Alcantara; Tihana Zugcic; Radhia Abdelkebir; José Vicente García Pérez; Anet Rezek Jambrak; José M Lorenzo; María Carmen Collado; Daniel Granato; Francisco J. Barba. Effects of Ultrasound-Assisted Extraction and Solvent on the Phenolic Profile, Bacterial Growth, and Anti-Inflammatory/Antioxidant Activities of Mediterranean Olive and Fig Leaves Extracts. *Molecules*. 25, pp. 1 - 13. 2020. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules25071718
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** Paulo E.S. Munekata; Cristina Alcantara; Tihana Zugcic; Radhia Abdelkebir; Mari Carmen Collado; José Vicente García Pérez; Anet Rezek Jambrak; M. Gavahian; Francisco J. Barba; J.M Lorenzo. Impact of ultrasound-assisted extraction and solvent composition on bioactive compounds and in vitro biological activities of thyme and rosemary. *Food Research International*. 134, pp. 109242. 2020. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2020.109242
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** Beatriz Llavata Cabrero; José Vicente García Pérez; SUSANA SIMAL FLORINDO; Juan Andrés Carcel Carrión. Innovative pre-treatments to enhance food drying: a current review. *Current Opinion in Food Science*. 35, pp. 20 - 26. 2020. ISSN 2214-7993. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.12.001>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Non-thermal pasteurization of lipid emulsions by combined supercritical carbon dioxide and high-power ultrasound treatment. *Ultrasonics Sonochemistry*. 67, 2020. ISSN 1350-4177. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2020.105138>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** José Vicente García Pérez. Response to the Letter to the editor regarding Gamboa-Santos et al. (2014). *Journal of Food Engineering*. 268, pp. 109752. 2020. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2019.109752
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** Francisco J. Barba; Cristina Alcantara; Radhia Abdelkebir; Christine Bäuerl; G. Perez-Martinez; José M Lorenzo; María Carmen Collado; José Vicente García Pérez. Ultrasonically-Assisted and Conventional Extraction from *Erodium Glaucophyllum* Roots Using Ethanol:Water Mixtures: Phenolic Characterization, Antioxidant, and Anti-Inflammatory Activities. *Molecules*. 25, pp. 1 - 13. 2020. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules25071759
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** E Coll-Brasas; Jancint Arnau Arboix; Pere Gou; José Manuel Lorenzo; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa. Effect of high pressure processing temperature on dry-cured hams with different textural characteristics. *Meat Science*. 152, pp. 127 - 133. 2019. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016/j.meatsci.2019.02.014
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 34** Radhia Abdelkebir; Cristina Alcántara Baena; Irene Falcó Ferrando; Gloria Sánchez; José Vicente García Pérez; Mohamed Neffati; José Manuel Lorenzo; Francisco J. Barba; María Carmen Collado. Effect of ultrasound technology combined with binary mixtures of ethanol and water on antibacterial and antiviral activities of *Erodium glaucophyllum* extracts. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 52, pp. 189 - 196. 2019. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2018.12.009
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** Paulo E.S. Munkata; Cristina Alcántara Baena; María Carmen Collado; José Vicente García Pérez; J.A. Saraiva; R.P. Lopes; Francisco J. Barba; L. do Prado Silvia; Anderson S. Sant'Anna; E. Movilla Fierro; J.M Lorenzo. Ethnopharmacology, phytochemistry and biological activity of *Erodium* species: A review. *Food Research International*. 126, pp. 1 - 12. 2019. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2019.108659
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** Tihana Zugcic; Radhia Abdelkebir; Cristina Alcántara Baena; María Carmen Collado; José Vicente García Pérez; Antonio J. Melendez-Martínez; Anet Rezek Jambrak; José M Lorenzo; Francisco J. Barba. From extraction of valuable compounds to health promoting benefits of olive leaves through bioaccessibility, bioavailability and impact on gut microbiota. *Trends in Food Science & Technology*. pp. 63 - 77. 2019. ISSN 0924-2244. DOI: 10.1016/j.tifs.2018.11.005
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** M López-Pedrouso; C Pérez-Santaescolástica; Daniel Franco; J Carballo; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; C Zapata; J.M Lorenzo. Proteomic footprint of ultrasound intensification on sliced dry-cured ham subjected to mild thermal conditions. *Journal of Proteomics*. 193, pp. 123 - 130. 2019. ISSN 1874-3919. DOI: 10.1016/j.jprot.2018.10.002
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 38** José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic online monitoring of the ham salting process. Methods for signal analysis: Time of flight calculation. *Journal of Food Engineering*. 263, pp. 87 - 95. 2019. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2019.05.032
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. Accelerated mild heating of dry-cured ham by applying power ultrasound in a liquid medium. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 50, pp. 94 - 101. 2018. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2018.10.010
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** C Pérez-Santaescolástica; J Carballo; Elena Fulladosa; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; J.M Lorenzo. Application of temperature and ultrasound as corrective measures to decrease the adhesiveness in dry-cured ham. Influence on free amino acid and volatile compound profile. *Food Research International*. 114, pp. 140 - 150. 2018. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2018.08.006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** C Pérez-Santaescolástica; J Carballo; Elena Fulladosa; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; José Manuel Lorenzo. Effect of proteolysis index level on instrumental adhesiveness, free amino acids content and volatile compounds profile of dry-cured ham. *Food Research International*. 107, pp. 559 - 566. 2018. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2018.03.001
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** Liliana Santos-Zea; Marilena Antunes-Ricardo; Janet A. Gutierrez-Urbe; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Effect of ultrasound transducer design on the acoustically-assisted supercritical fluid extraction of antioxidants from oregano. *Ultrasonics Sonochemistry*. 47, pp. 47 - 56. 2018. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2018.04.019
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 43** Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. Intensification of heat transfer during mild thermal treatment of dry-cured ham by using airborne ultrasound. *Ultrasonics Sonochemistry*. 41, pp. 206 - 212. 2018. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2017.09.019
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** Madson L Magalhaes; Samuel J.M Cartaxo; María Izabel Gallao; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Sueli Rodrigues; Fabiano A.N. Fernandes. Drying intensification combining ultrasound pre-treatment and ultrasound-assisted air drying. *Journal of Food Engineering*. 215, pp. 72 - 77. 2017. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.07.027
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Sueli Rodrigues; Fabiano A.N. Fernandes; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. Influence of ultrasound-assisted air-drying and conventional air-drying on the activity of apple enzymes. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41, pp. 1 - 9. 2017. ISSN 0145-8892. DOI: 10.1111/jfpp.12832
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** Ibtihel Khemakhem; Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Enrique Barrajon Catalan; Vicente Micol Molina; José Vicente García Pérez; Mohamed Ali Ayadi; Mohamed Bouaziz. Kinetic improvement of olive leaves' bioactive compounds extraction by using power ultrasound in a wide temperature range. *Ultrasonics Sonochemistry*. 34, pp. 466 - 473. 2017. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2016.06.010
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Non-invasive ultrasonic technology for continuous monitoring of pork loin and ham dry salting. *Meat Science*. 128, pp. 8 - 14. 2017. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016/j.meatsci.2017.01.009
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Jaap Nijse; José Vicente García Pérez; Seddik Khalloufi. The role of drying methods on enzymatic activity and phenolics content of impregnated dried apple. *Drying Technology*. 35, pp. 1204 - 1213. 2017. ISSN 0737-3937. DOI: 10.1080/07373937.2016.1236344
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** Clara Carrión Balufo; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. Ultrasonically assisted atmospheric freeze-drying of button mushroom. Drying kinetics and product quality. *Drying Technology*. 36, pp. 1814 - 1823. 2017. ISSN 0737-3937. DOI: 10.1080/07373937.2017.1417870
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 50** Luis Cruz; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons; Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; E Barrajo-Catalán; José Vicente García Pérez. Air-borne ultrasonic application in the drying of grape skin: Kinetic and quality considerations. *Journal of Food Engineering*. 168, pp. 251 - 258. 2016. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2015.08.001
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** Elena Coll; Jacint Arnau; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Elena Fulladosa; José M Lorenzo; Laura Purriños. Cómo evaluar no destructivamente defectos de textura en jamón curado. *EUROCARNE*. pp. 92 - 96. 2016. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Begoña H. Ahmad-Qasem Mateo; Enrique Barrajon Catalan; Vicente Micol Molina; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Drying and storage of olive leaf extracts. Influence on polyphenols stability. *Industrial Crops and Products*. 79, pp. 232 - 239. 2016. ISSN 0926-6690. DOI: 10.1016/j.indcrop.2015.11.006



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 53** Fabiano A.N. Fernandes; Sueli Rodrigues; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. Effects of ultrasound-assisted air-drying on vitamins and carotenoids of cherry tomatoes. *Drying Technology*. 34, pp. 986 - 996. 2016. ISSN 0737-3937. DOI: 10.1080/07373937.2015.1090445

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 54** Juan Vicente Santacatalina Bonet; Marina Contreras Ruiz; SUSANA SIMAL FLORINDO; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Impact of applied ultrasonic power on the low temperature drying of apple. *Ultrasonics Sonochemistry*. 28, pp. 100 - 109. 2016. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2015.06.027

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 55** Juan Vicente Santacatalina Bonet; Juan R Soriano; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Influence of air velocity and temperature on ultrasonically assisted low temperature drying of eggplant. *Food and Bioproducts Processing*. 100, pp. 282 - 291. 2016. ISSN 0960-3085. DOI: 10.1016/j.fbp.2016.07.010

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 56** Antonio Mulet Pons; José Fernández-Salguero; José Vicente García Pérez; José Bon Corbín. Mechanistic modelling to address process analysis: Kibbles of carob (*Ceratonia siliqua*, L.) pod extraction. *Journal of Food Engineering*. 176, pp. 71 - 76. 2016. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2015.06.011

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 57** MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic Characterization and online monitoring of pork meat dry salting process. *Food Control*. 60, pp. 646 - 655. 2016. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2015.09.009

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 58** Juan Vicente Santacatalina Bonet; María Elvira Guerrero; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. Ultrasonically assisted low-temperature drying of desalted codfish. *Food Science and Technology Research*. 65, pp. 444 - 450. 2016. ISSN 1344-6606. DOI: 10.1016/j.lwt.2015.08.023

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 59** José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; REMEDIOS GONZÁLEZ; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. Exploring the use of low-intensity ultrasonics as a tool for assessing the salt content in pork meat products. *Physics Procedia*. 70, pp. 837 - 840. 2015. ISSN 1875-3892. DOI: 10.1016/j.phpro.2015.08.171

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 60** Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Juan Vicente Santacatalina Bonet; E Barrajón-Catalán; Vicente Micol Molina; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Influence of drying on the retention of olive leaf polyphenols infused into dried apple. *Food and Bioprocess Technology*. 8, pp. 120 - 133. 2015. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-014-1387-6

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 61** Carla Brines; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; ENRIQUE RIERA; Juan Andrés Carcel Carrión. Influence of the ultrasonic power applied on freeze drying kinetics. *Physics Procedia*. 70, pp. 850 - 853. 2015. ISSN 1875-3892. DOI: 10.1016/j.phpro.2015.08.174

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 62** Juan Vicente Santacatalina Bonet; D Fissore; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. Model-based investigation into atmospheric freeze drying assisted by power ultrasound. *Journal of Food Engineering*. 151, pp. 7 - 15. 2015. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2014.11.013

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 63** MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Elena Fulladosa; P GOU; Ignacio Muñoz; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Non-destructive determination of fat content in green hams using ultrasound and X-rays. *Meat Science*. 104, pp. 37 - 43. 2015. ISSN 0309-1740. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.01.015>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Non-destructive salt content prediction in brined pork meat using ultrasound technology. *Journal of Food Engineering*. 154, pp. 39 - 48. 2015. ISSN 0260-8774. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.12.024>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** Fabiano A.N. Fernandes; Sueli Rodrigues; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Ultrasound-Assisted Air-Drying of Apple (*Malus domestica* L.) and Its Effects on the Vitamin of the Dried Products. *Food and Bioprocess Technology*. 8, pp. 1503 - 1511. 2015. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-015-1519-7
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 66** Juan Vicente Santacatalina Bonet; Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; E Barrajón-Catalán; Vicente Micol Molina; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. Use of Novel Drying Technologies to Improve the Retention of Infused Olive Leaf Polyphenols. *Drying Technology*. 33, pp. 1051 - 1060. 2015. ISSN 0737-3937. DOI: 10.1080/07373937.2014.982251
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** Elena Fulladosa; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Ignacio Muñoz; Jancint Arnau Arboix; P GOU. X-ray absorptiometry and ultrasound technologies for non-destructive compositional analysis of dry-cured ham. *Journal of Food Engineering*. 155, pp. 62 - 68. 2015. ISSN 0260-8774. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.01.015>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 68** EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; Juan Vicente Santacatalina Bonet; Sonia Ventanas Canillas; José Javier Benedito Fort. : Ultrasonic characterization of pork fat crystallization during cold storage. *Journal of Food Science*. 79, pp. 828 - 838. 2014. ISSN 0022-1147. DOI: 10.1111/1750-3841.12410
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** Juliana Gamboa-Santos; Antonia Montilla; Juan Andrés Carcel Carrión; Mar Villamiel; José Vicente García Pérez. Air-borne ultrasound application in the convective drying of strawberry. *Journal of Food Engineering*. 128, pp. 132 - 139. 2014. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2013.12.021
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** Juliana Gamboa-Santos; Antonia Montilla; Ana Cortijo Soria; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Mar Villamiel. Impact of power ultrasound on chemical and physicochemical quality indicators of strawberries dried by convection. *Food Chemistry*. 161, pp. 40 - 46. 2014. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.03.106
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 71** César Ozuna López; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; ENRIQUE RIERA; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Influence of material structure on air-borne ultrasonic application in drying. *Ultrasonics Sonochemistry*. 21, pp. 1235 - 1243. 2014. ISSN 1350-4177. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2013.12.015
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 72** Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Jaime Canovas De La Nuez; E Barrajón-Catalán; Jose Enrique Carreres; Vicente Micol Molina; José Vicente García Pérez. Influence of Olive Leaf Processing on the Bioaccessibility of Bioactive Polyphenols. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 62, pp. 6190 - 6198. 2014. ISSN 0021-8561. DOI: 10.1021/jf501414h



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 73** Oscar Rodríguez; Juan Vicente Santacatalina Bonet; SUSANA SIMAL FLORINDO; José Vicente García Pérez; ANTONIO FEMENÍA; CARMEN ROSSELLÓ MATAS. Influence of power ultrasound application on drying kinetics of apple and its antioxidant and microstructural properties. *Journal of Food Engineering*. 129, pp. 21 - 29. 2014. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2014.01.001

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 74** César Ozuna López; Juan Andrés Carcel Carrión; Per M Walde; José Vicente García Pérez. Low-Temperature drying of salted cod (*Gadus morhua*) assisted by high power ultrasound: Kinetics and physical properties. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 23, pp. 146 - 155. 2014. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2014.03.008

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 75** Edith Corona Jiménez; José Vicente García Pérez; Sonia Ventanas Canillas; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic characterization of the fat source and composition of formulated dry-cured meat products. *Food Science and Technology International*. 20, pp. 275 - 285. 2014. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013213482915

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 76** César Ozuna López; Consuelo Ana Puig Gómez; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. Ultrasonically enhanced desalting of cod (*Gadus morhua*). Mass transport kinetics and structural changes. *LWT - Food Science and Technology*. 59, pp. 130 - 137. 2014. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2014.05.062

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 77** Juan Vicente Santacatalina Bonet; Oscar Rodríguez; SUSANA SIMAL FLORINDO; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. Ultrasonically enhanced low-temperature drying of apple: Influence on drying kinetics and antioxidant potential. *Journal of Food Engineering*. 138, pp. 35 - 44. 2014. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2014.04.003

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 78** Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; E Barrajon-Catalán; Vicente Micol Molina; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. Influence of freezing and dehydration of olive leaves (var. Serrana) on extract composition and antioxidant potential. *Food Research International*. 50, pp. 189 - 196. 2013. ISSN 0963-9969. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2012.10.028>

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 79** EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Advances in the Ultrasound Characterization Of Dry-Cured Meat Products. *Journal of Food Engineering*. pp. 464 - 470. 2013. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2013.06.023

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 80** Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Enrique Barrajon Catalan; Vicente Micol Molina; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Influence of air temperature on drying kinetics and antioxidant potential of olive pomace. *Journal of Food Engineering*. pp. 516 - 524. 2013. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2013.06.027

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 81** César Ozuna López; Consuelo Ana Puig Gómez; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. Influence of high intensity ultrasound application on mass transport, microstructure and textural properties of pork meat (*Longissimus dorsi*) brined at different NaCl concentrations. *Journal of Food Engineering*. pp. 84 - 93. 2013. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2013.05.016

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista



- 82** Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Jaime Canovas De La Nuez; Enrique Barrajon Catalan; Vicente Micol Molina; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Kinetic and Compositional Study of Phenolic Extraction from Olive Leaves (var.Serrana) by Using Power Ultrasound. Innovative Food Science & Emerging Technologies. pp. 120 - 129. 2013. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2012.11.008
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 83** José Vicente García Pérez. Optimization of the Drying Process of Carrot (*Daucus carota* v. Nantes) on the Basis of Quality Criteria. Drying Technology. pp. 951 - 962. 2013. ISSN 0737-3937. DOI: 10.1080/07373937.2012.707162
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic Assessment of Textural Changes In Vacuum Packaged Sliced Iberian Ham Induced By High Pressure Treatment Or Cold Storage. Meat Science. pp. 389 - 395. 2013. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016/j.meatsci.2013.05.008
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Ultrasonic Intensification of Grape Stalk Convective Drying: Kinetic and Energy Efficiency. Drying Technology. pp. 942 - 950. 2013. ISSN 0737-3937. DOI: 10.1080/07373937.2012.716128
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. Aplicación de ultrasonidos de potencia en pretratamiento y la deshidratación de hortalizas y frutas. Alimentaria. 438, pp. 94 - 103. 2012. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 87** Juan Vicente Santacatalina Bonet; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. Atmospheric freeze drying assisted by power ultrasound. IOP: Materials Science and Engineering. 42, pp. 5 - 8. 2012. ISSN 1757-899X. DOI: 10.1088/1757-899X/42/1/012021
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** José Vicente García Pérez; Carmen Ortuño Cases; Consuelo Ana Puig Gómez; Juan Andrés Carcel Carrión; Isabel M^a Pérez Munuera. Enhancement of Water Transport and Microstructural Changes Induced by High-Intensity Ultrasound Application on Orange Peel Drying. Food and Bioprocess Technology. 5, pp. 2256 - 2265. 2012. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-011-0645-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 89** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Food Process Innovation Through New Technologies: Use of Ultrasound. Journal of Food Engineering. 110, pp. 200 - 207. 2012. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2011.05.038
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 90** José Vicente García Pérez. Influence of the Addition of Dietary Fiber on the Drying Curves and Microstructure of a Dry Fermented Sausage (Sobrasada). Drying Technology. 30, pp. 146 - 153. 2012. ISSN 0737-3937. DOI: 10.1080/07373937.2011.628428
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 91** Juan Vicente Santacatalina Bonet; José Vicente García Pérez. Influencia de la aplicación de ultrasonidos de potencia en las cinéticas de secado, el contenido polifenólico y la capacidad antioxidante de manzana (cv. Granny Smith). Tecniacústica. pp. 1 - 12. 2012. ISSN 2173-6634
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; ENRIQUE RIERA; CARMEN ROSSELLÓ MATAS; Antonio Mulet Pons. Intensification of low-temperature drying by using ultrasound. Drying Technology. 30, pp. 1199 - 1208. 2012. ISSN 0737-3937. DOI: 10.1080/07373937.2012.675533



Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 93** Consuelo Ana Puig Gómez; Isabel M^a Pérez Munuera; Juan Andrés Carcel Carrión; M^a Isabel Hernando Hernando; José Vicente García Pérez. Moisture loss kinetics and microstructural changes in eggplant (*Solanum melongena* L.) during conventional and ultrasonically assisted convective drying. *Food and Bioproducts Processing*. 90, pp. 624 - 632. 2012. ISSN 0960-3085. DOI: 10.1016/j.fbp.2012.07.001
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 94** José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic characterization of pork meat salting. *IOP: Materials Science and Engineering*. 42, pp. 1 - 4. 2012. ISSN 1757-899X. DOI: 10.1088/1757-899X/42/1/012043
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 95** EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; Juan Vicente Santacatalina Bonet; Ramón Peña Cerveró; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic monitoring of iberian fat crystallization during cold storage. *IOP: Materials Science and Engineering*. 42, pp. 9 - 12. 2012. ISSN 1757-899X. DOI: 10.1088/1757-899X/42/1/012035
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Enrique Riera; Antonio Mulet Pons. Improvement of convective drying of carrot by applying power ultrasound. Influence of mass load density. *Drying Technology*. 29, pp. 174 - 182. 2011. ISSN 0737-3937
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 97** César Ozuna López; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. Improvement of water transport mechanisms during potato drying by applying ultrasound. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. pp. 1 - 7. 2011. ISSN 0022-5142. DOI: DOI 10.1002/jsfa.4344
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 98** José Vicente García Pérez; César Ozuna López; Carmen Ortuño Cases; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Modeling Ultrasonically Assisted Convective Drying of Eggplant. *Drying Technology*. 29, pp. 1499 - 1509. 2011. ISSN 0737-3937. DOI: 10.1080/07373937.2011.576321
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 99** Juan Vicente Santacatalina Bonet; José Vicente García Pérez; Edith Corona Jiménez; José Javier Benedito Fort. Ultrasonic monitoring of lard crystallization during storage. *Food Research International*. 44, pp. 146 - 155. 2011. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2010.10.048
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 100** Desideria Esclapez; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. Ultrasound-assisted extraction of natural products. *Food Engineering Reviews*. 3, pp. 108 - 120. 2011. ISSN 1866-7910. DOI: 10.1007/s12393-011-9036-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 101** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Extraction kinetics modelling of antioxidants from grape stalk (*Vitis vinifera* var. Bobal): Influence of drying conditions. *Journal of Food Engineering*. 101, pp. 49 - 58. 2010. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 102** Carmen Ortuño Cases; Isabel M^a Pérez Munuera; Consuelo Ana Puig Gómez; José Vicente García Pérez. Influence of power ultrasound application on mass transport and microstructure of orange peel during hot air drying. *Physics Procedia*. 3, pp. 153 - 159. 2010. ISSN 1875-3892
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 103** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. Influence of pre-treatment and storage temperature on the evolution of the colour of dried persimmon. *LWT - Food Science and Technology*. 43, pp. 1191 - 1196. 2010. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 104** José Vicente García Pérez. Infusion of grape phenolics into fruits and vegetables by osmotic treatment: Phenolic stability during air drying. *Journal of Food Engineering*. 99, pp. 142 - 150. 2010. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 105** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Mejora del proceso de transferencia de materia en el secado de alimentos asistido por ultrasonidos de elevada intensidad. *Revista de Acústica*. 41, pp. 1 - 8. 2010. ISSN 0210-3680
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 106** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. Ultrasonically assisted antioxidant extraction from grape stalks and olive leaves. *Physics Procedia*. 3, pp. 147 - 152. 2010. ISSN 1875-3892
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 107** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; María Nieves Sanjuán Pellicer. Ultrasound Effects on the Mass Transfer Processes during Drying Kinetic of Olive Leaves (*Olea Europaea*, var. *Serrana*). *DEFECT AND DIFFUSION FORUM*. 297-301, pp. 1083 - 1090. 2010. ISSN 1012-0386
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 108** HENRY A. VAQUIRO; Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; José Bon Corbín. Enthalpy-driven optimization of intermittent drying of *Mangifera indica* L. *Chemical Engineering Research and Design*. 87, pp. 885 - 898. 2009. ISSN 0263-8762
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 109** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Extraction of antioxidant compounds from grape stalk dried at different conditions. *DEFECT AND DIFFUSION FORUM*. 283-286, pp. 604 - 609. 2009. ISSN 1012-0386
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 110** Gabriela Clemente Polo; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Bon Corbín; Ramón Peña Cerveró; José Vicente García Pérez. Grape seeds dehydration under forced convection conditions. *DEFECT AND DIFFUSION FORUM*. 283-286, pp. 610 - 615. 2009. ISSN 1012-0386
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 111** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Influence of the Applied Acoustic Energy on the Drying of Carrots and Lemon Peel. *Drying Technology*. 27, pp. 281 - 287. 2009. ISSN 0737-3937
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 112** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Simulation of grape stalk deep-bed drying. *Journal of Food Engineering*. 90, pp. 308 - 314. 2009. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.07.002
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 113** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Simulation of grape stalk deep-bed drying. *Journal of Food Engineering*. 90, pp. 308 - 314. 2009. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 114** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo. Aplicación de ultrasonidos de alta densidad durante el salado de carne. EUROCARNE. 169, pp. 1 - 14. 2008. ISSN 1132-2675
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 115** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Drying of a low porosity product (carrot) as affected by power ultrasound. DEFECT AND DIFFUSION FORUM. 273, pp. 764 - 769. 2008. ISSN 1012-0386
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 116** Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín. Optimization of Intermittent Hot Air Drying of Mango (*Mangifera indica* L.). DEFECT AND DIFFUSION FORUM. 273-276, pp. 250 - 255. 2008. ISSN 1012-0386
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 117** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. Water sorption isotherms for lemon peel at different temperatures and isosteric heats. LWT - Food Science and Technology. 41, pp. 18 - 25. 2008. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en el secado convectivo de alimentos. Alimentos Ciencia e Ingeniería. 16, pp. 34 - 38. 2007. ISSN 1390-2180
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 119** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Aplicación del modelo de Weibull a la modelización del secado de raspón de uva. Alimentos Ciencia e Ingeniería. 16, pp. 190 - 192. 2007. ISSN 1390-2180
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. Influence of High-Intensity Ultrasound on Drying Kinetics of Persimmon. Drying Technology. 25, pp. 185 - 193. 2007. ISSN 0737-3937
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Influence of process variables on hot air drying assisted by power ultrasound. The Journal Revista de Acústica. 38, pp. 1 - 6. 2007. ISSN 84-87985-07-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. Influencia del pretratamiento en la evolución del color de caqui (*Diospyros kaki*) deshidratado. Alimentos Ciencia e Ingeniería. 16, pp. 233 - 235. 2007. ISSN 1390-2180
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 123** Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. Natural Convection Drying at Low Temperatures of Previously Frozen Salted Meat. Drying Technology. 25, pp. 1885 - 1891. 2007. ISSN 0737-3937
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** TANIA CONDE GÓMEZ; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. Non-destructive analysis of Manchego cheese texture using impact force-deformation and acoustic impulse-response techniques. Journal of Food Engineering. 82, pp. 238 - 245. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 125** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. Power ultrasound mass transfer enhancement in food drying. Food and Bioproducts Processing. 85, pp. 247 - 254. 2007. ISSN 0960-3085
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 126** José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. Rapid evaluation of frying oil degradation using ultrasonic technology. Food Research International. 40, pp. 406 - 414. 2007. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 127** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. Drying Kinetics of Grape Stalk. DEFECT AND DIFFUSION FORUM. 258-260, pp. 225 - 230. 2006. ISSN 1012-0386
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 128** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. Effect of Air Temperature on Convective Drying Assisted by High Power Ultrasound. DEFECT AND DIFFUSION FORUM. 258-260, pp. 563 - 574. 2006. ISSN 1012-0386
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 129** José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; Antonio Mulet Pons. Effect of Blanching and Air Flow Rate on Turmeric Drying. Food Science and Technology International. 12, pp. 315 - 323. 2006. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 130** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. Ultrasonic drying of foodstuff in a fluidized bed: Parametric study. Ultrasonics. pp. 539 - 543. 2006. ISSN 0041-624X
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 131** Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. Drying kinetics of Curcuma longa rhizomes. Journal of Food Science. 70, pp. 318 - 323. 2005. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 132** José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons; Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez. Use of ultrasonics for the composition assessment of olive mill wastewater (alpechin). Food Research International. 37, pp. 595 - 601. 2004. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 133** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons; Enrique Riera; Roque Ruben Andres Garcia; J. A. Gallego-Juarez. Ultrasonic drying for food preservation. Power Ultrasonics. Applications of High-Intensity Ultrasound. 33, pp. 743 - 771. Elsevier, 2023. ISBN 978-0-12-820254-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 134** Gentil Andres Collazos Escobar; Nelson Gutiérrez Guzmán; Henry Alexander Váquiro Herrera; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. MODELLING OF WATER SORPTION ISOTHERMS OF DEHYDRATED COFFEE BEANS USING MACHINE LEARNING TECHNIQUES. Lodz European Drying Conference. 11, pp. 89 - 95. Universidad de Lodz, 2023. ISBN 978-83-955437-4-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 135** Virginia Sánchez Jiménez; José Bon Corbín; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. NON-DESTRUCTIVE MONITORING OF DRY-SALTING OF BEEF LOINS USING ULTRASONIC TECHNIQUES. Lodz European Drying Conference. 44, pp. 371 - 379. Universidad de Lodz, 2023. ISBN 978-83-955437-4-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 136** Eduardo Antonio Sanchez Torres; Maria Esperanza Dalmau Estelrich; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. THERMAL EFFECT OF AIRBORNE ULTRASOUND APPLICATION DURING PORK LIVER DRYING. Lodz European Drying Conference. 45, pp. 380 - 387. Universidad de Lodz, 2023. ISBN 978-83-955437-4-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 137** Mar Villamiel; Enrique Riera; José Vicente García Pérez. The use of ultrasound for drying, degassing and defoaming of foods. Innovative Food Processing Technologies: A Comprehensive Review. 1.25, pp. 415 - 438. Elsevier, 2020. ISBN 978-0-12-815782-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 138** José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Javier Benedito Fort. Characterization of Pork Meat Products using Ultrasound. Ultrasound in Food Processing. 4, pp. 86 - 114. Wiley Blackwell, 2017. ISBN 9781118964187
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 139** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; ENRIQUE RIERA; CARMEN ROSSELLÓ MATAS; Antonio Mulet Pons. Ultrasonically Assisted Drying. Ultrasound in Food Processing. 14, pp. 372 - 391. Wiley Blackwell, 2017. ISBN 9781118964187
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 140** Jefferson Luiz Gomes Correa; Mercedes Carolina Rasia; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Joao Renato de Jesús Junqueira; Juan Andrés Carcel Carrión. Use of Ultrasound in the Distilled Water Pretreatment and Convective Drying of Pineapple. Use of Ultrasound in the Distilled Water Pretreatment and Convective Drying of Pineapple. 4, pp. 71 - 87. Springer, 2016. ISBN 978-3-319-19767-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 141** César Ozuna López; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; Antonio Mulet Pons. Influence of brine concentration on moisture and NaCl transport during meat salting. Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems. 47, pp. 519 - 526. Springer-Verlag New York, 2015. ISBN 978-1-4939-2577-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 142** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons; ENRIQUE RIERA; J.A Gallego-Juarez. Ultrasonic drying for food preservation. Ultrasonic drying for food preservation. 29, pp. 875 - 910. Elsevier, 2014. ISBN 9781782420286
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 143** Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; ENRIQUE RIERA; C ROSELLO; Antonio Mulet Pons. Drying Assisted by Power Ultrasound. Modern Drying Technology. 8, pp. 237 - 277. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, 2014. ISBN 978-3-527-31554-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 144** Juan Vicente Santacatalina Bonet; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. Efecto de la aplicación de ultrasonidos de potencia en la cinética de secado de manzana a baja temperatura. VII CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. 1, pp. 57 - 57. UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA, 2012. ISBN 978-84-695-4196-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 145** César Ozuna López; Ramón Peña Cerveró; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. Influencia de la aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en la cinética de desalado de bacalao (Gadus morhua). VII CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. 1, pp. 67 - 67. UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA, 2012. ISBN 978-84-695-4196-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 146** José Vicente García Pérez. Aplicación de ultrasonidos de potencia al secado convectivo de fresas. VII CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. 1, pp. 68 - 68. UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA, 2012. ISBN 978-84-695-4196-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 147** José Vicente García Pérez. Efecto de la temperatura de secado sobre la calidad del concentrado de fibra de zanahoria. VII CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. 4, pp. 177 - 177. UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA, 2012. ISBN 978-84-695-4196-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 148** Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. Influencia del secado en el potencial antioxidante del orujo de oliva (Var.Serrana). VII CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. 6, pp. 214 - 214. UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA, 2012. ISBN 978-84-695-4196-8
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 149** José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. Computational study of ultrasound-assisted drying of food materials. Innovative Food Processing Technologies: Advances in Multiphysics Simulation. 13, pp. 265 - 302. Wiley-Blackwell, 2011. ISBN 978-0-8138-1754-5
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 150** Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. Ultrasound-assisted hot air drying of food. Ultrasound Technologies for Food and Bioprocessing. 19, pp. 511 - 534. Spriger, 2011. ISBN 978-1-4419-7471-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 151** Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Vicente García Pérez. Food Dehydration under Forced Convection Conditions. Current Trends in Chemical Engineering. 6, pp. 153 - 177. Stadium Press LLC, 2010. ISBN 1-933699-75-2
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 152** José Javier Benedito Fort; Yolanda Golas Sanchez; Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez. Control de calidad de productos alimentarios mediante el uso de ultrasonidos II. Aplicaciones. Nuevas tecnologías para el control de proceso y de producto en la industria alimentaria. 5, pp. 87 - 108. Universidad de Valladolid, 2004. ISBN 84-8448-281-2
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 153** José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. Drying modelling of Curcuma longa rhizomes. Chemical Engineering: a tool for progress. 128, pp. 304 - 305. ANQUE, 2003. ISBN 84-88233-33-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Combination of machine learning with mid-infrared spectroscopy for sensory quality assessment of roasted cocoa-based products
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Andres Felipe Bahamon Monje; Nelson Gutiérrez Guzmán; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. pp. null - null.



- 2 Título del trabajo:** Detection of bone fragments in chicken breast using non-invasive air-coupled ultrasound imaging
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Elisa Lincetti; Anabella Soledad Giacomozzi; Sara Spilimbergo; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 3 Título del trabajo:** Improvement in the detection of foreign bodies in jelly-based products through wavelet-based ultrasound-imaging
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Anabella Soledad Giacomozzi; José Manuel Prats Montalbán; José Javier Benedito Fort; Jorge Gosálbez Castillo; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 4 Título del trabajo:** Influence of temperature on high power ultrasound (HPU) assisted extraction of lupin protein
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Paola Navarro Vozmediano; Maria Esperanza Dalmau Estelrich; Darío Cargua; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 5 Título del trabajo:** Moderate electric fields (MEF) assisted extraction of lupin protein
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Paola Navarro Vozmediano; Maria Esperanza Dalmau Estelrich; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 6 Título del trabajo:** NON-INVASIVE CHARACTERIZATION OF THIN-LAYER JELLIES IN SILICONE MOLDS USING AIR-COUPLED ULTRASOUND
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Virginia Sánchez Jiménez; Anabella Soledad Giacomozzi; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 7 Título del trabajo:** Non-invasive detection of foreign bodies in burger meat patties by contactless ultrasound imaging
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Anabella Soledad Giacomozzi; José Manuel Prats Montalbán; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 8 Título del trabajo:** Use of air-coupled ultrasound in combination with machine learning to detect insects in gelled desserts
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023



Gentil Andres Collazos Escobar; Anabella Soledad Giacomozzi; José Manuel Prats Montalbán; José Javier Benedito Fort; Jorge Gosálbez Castillo; José Vicente García Pérez. pp. null - null.

- 9 Título del trabajo:** Combined application of PEF and ultrasound on drying process
Nombre del congreso: 8th European Drying Conference (EuroDrying'2023)
Ciudad de celebración: Lodz, Poland,
Fecha de celebración: 07/07/2023
Beatriz Llavata Cabrero; Gentil Andres Collazos Escobar; José Vicente García Pérez; SUSANA SIMAL FLORINDO; Juan Andrés Carcel Carrión. "Proceedings of 8th European Drying Conference". pp. null - null. Lodz University of Technology, ISSN 978-83-955437-4-6
- 10 Título del trabajo:** Modelling of water sorption isotherms of dehydrated coffee beans using machine learning techniques
Nombre del congreso: 8th European Drying Conference (EuroDrying'2023)
Ciudad de celebración: Lodz, Poland,
Fecha de celebración: 07/07/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Nelson Gutiérrez Guzmán; Henry Alexander Váquiro Herrera; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Proceedings of 8th European Drying Conference". pp. null - null. Lodz University of Technology, ISSN 978-83-955437-4-6
- 11 Título del trabajo:** NON-DESTRUCTIVE MONITORING OF DRY-SALTING OF BEEF LOINS USING ULTRASONIC TECHNIQUES
Nombre del congreso: 8th European Drying Conference (EuroDrying'2023)
Ciudad de celebración: Lodz, Poland,
Fecha de celebración: 07/07/2023
Virginia Sánchez Jiménez; José Bon Corbín; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Proceedings of 8th European Drying Conference". pp. null - null. Lodz University of Technology, ISSN 978-83-955437-4-6
- 12 Título del trabajo:** Cell disintegration index produced by pulsed electric field (PEF) pretreatment and its influence in the convective drying of butternut
Nombre del congreso: 14th International Congress on Engineering and Food (ICEF14)
Ciudad de celebración: Nantes, France,
Fecha de celebración: 23/06/2023
Beatriz Llavata Cabrero; José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. null - null.
- 13 Título del trabajo:** Combination of acoustic imaging and machine learning algorithms for the rapid characterization of jelly-based products
Nombre del congreso: 14th International Congress on Engineering and Food (ICEF14)
Ciudad de celebración: Nantes, France,
Fecha de celebración: 23/06/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; Virginia Sánchez Jiménez; Maria Blanquer Fernandez; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Manuel Prats Montalbán; José Javier Benedito Fort. pp. null - null.
- 14 Título del trabajo:** Development of turnip snacks through atmospheric freeze-drying: combination of pulsed electric field pretreatment and ultrasound application
Nombre del congreso: 14th International Congress on Engineering and Food (ICEF14)
Ciudad de celebración: Nantes, France,
Fecha de celebración: 23/06/2023
Beatriz Llavata Cabrero; SUSANA SIMAL FLORINDO; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. null - null.



- 15 Título del trabajo:** Ultrasonic-assisted pretreatment to reduce the content of antinutritional and antitechnological factors of lupin seed flour
Nombre del congreso: 14th International Congress on Engineering and Food (ICEF14)
Ciudad de celebración: Nantes, France,
Fecha de celebración: 23/06/2023
María Esperanza Dalmau; Paola Navarro Vozmediano; José Javier Benedito Fort; Virginia Sánchez Jiménez; Antonio Femenia; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 16 Título del trabajo:** Ultrasound-assisted extraction of Lupin seeds: influence on phenolic content and antioxidant capacity
Nombre del congreso: 14th International Congress on Engineering and Food (ICEF14)
Ciudad de celebración: Nantes, France,
Fecha de celebración: 23/06/2023
Paola Navarro Vozmediano; María Esperanza Dalmau; Enrique Barrajon Catalan; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 17 Título del trabajo:** Detección no-invasiva de presencia de insectos en postres gelificados mediante ultrasonidos sin contacto
Nombre del congreso: VIII Encuentro de Estudiantes de Doctorado de la Universitat Politècnica de València
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 25/05/2023
Gentil Andres Collazos Escobar; José Manuel Prats Montalbán; José Javier Benedito Fort; Anabella Soledad Giacomozzi; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 18 Título del trabajo:**
Caracterización no destructiva del salado de filetes de vacuno mediante sensores ultrasónicos
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
Virginia Sánchez Jiménez; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 19 Título del trabajo:** MEF-assisted extraction of lupin flour
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
Paola Navarro Vozmediano; María Esperanza Dalmau; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 20 Título del trabajo:** CONTACTLESS CHARACTERIZATION OF POTATO DRYING BY USING AIR-COUPLED ULTRASOUND
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022
Virginia Sánchez Jiménez; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.



- 21 Título del trabajo:** Influence of PEF pretreatment, temperature and ultrasound application in kiwifruit drying through a Box-Behnken Design
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022
Beatriz Llavata Cabrero; José Vicente García Pérez; SUSANA SIMAL FLORINDO; Juan Andrés Carcel Carrión. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.
- 22 Título del trabajo:** Influence of seed germination on phenolic content of lupine flour
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022
Paola Navarro Vozmediano; Virginia Sánchez Jiménez; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Enrique Barrajon Catalan; Marta Amor. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.
- 23 Título del trabajo:** Moderate Electric Fields (MEF) application during the extraction of oleuropein from olive leaves
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022
Malikeh Khanlar; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.
- 24 Título del trabajo:** Non-invasive and real time monitoring of textural properties of puffed corn cakes using airborne ultrasound: from the laboratory to the industrial implementation
Nombre del congreso: 15th Conference of Food Engineering (CoFE'22)
Ciudad de celebración: Raleigh, EEUU,
Fecha de celebración: 21/09/2022
Virginia Sánchez Jiménez; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; José Javier Benedito Fort; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 25 Título del trabajo:** Rapid and non-destructive quality inspection of jelly products using acoustic ultrasonic imaging combined with machine learning techniques
Nombre del congreso: 15th Conference of Food Engineering (CoFE'22)
Ciudad de celebración: Raleigh, EEUU,
Fecha de celebración: 21/09/2022
Gentil Andres Collazos Escobar; Maria Blanquer Fernandez; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; José Manuel Prats Montalbán; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. pp. null - null.
- 26 Título del trabajo:** Influence of pork liver drying on the enzyme activity of Ferrochelatase and the formation of Zinc protoporphyrin
Nombre del congreso: 22nd International Drying Symposium (IDS 2022)
Ciudad de celebración: Worcester, USA,
Fecha de celebración: 29/06/2022
Blanca Abril Gisbert; Juan Fernando Alba; Eduardo Antonio Sanchez Torres; Antonio Mulet Pons; Ricard Bou; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. null - null.



- 27 Título del trabajo:** Aplicación de la transformada wavelet discreta para la rápida detección de cuerpos extraños en pechuga de pollo a partir de imágenes acústicas
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Gentil Andres Collazos Escobar; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Elisa Lincetti; José Javier Benedito Fort; José Manuel Prats Montalbán; José Bon Corbín. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 28 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en el secado convectivo de hígado de cerdo: Modelización con el algoritmo Support Vector Regression (SVR)
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Eduardo Antonio Sanchez Torres; Blanca Abril Gisbert; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 29 Título del trabajo:** Caracterización no destructiva del salado de ternera mediante diferentes tecnologías ultrasónicas
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Virginia Sánchez Jiménez; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 30 Título del trabajo:** Cinética de extracción de compuestos polifenólicos en altramuz (*Lupinus Angustifolius*): Influencia del tamaño de partícula y temperatura
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Paola Navarro Vozmediano; José Javier Benedito Fort; Enrique Barrajon Catalan; José Vicente García Pérez. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 31 Título del trabajo:** Comunicación póster-oral-flash: " Monitorización No Invasiva De Cambios Texturales De Tortitas De Maíz Provocados"
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Virginia Sánchez Jiménez; Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Tomás Enrique Gomez Alvarez-Arenas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9



- 32 Título del trabajo:** Desodorización de hígado de cerdo deshidratado mediante hidrodestilación y CO₂ supercrítico.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Blanca Abril Gisbert; Jose María Lorenzo Rodríguez; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 33 Título del trabajo:** Formación del colorante zinc protoporfirina asistida por ultrasonidos a partir de coproductos cárnicos.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Blanca Abril Gisbert; Ricard Bou; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 34 Título del trabajo:** Influencia de la frecuencia eléctrica en la extracción de oleuropeína en hojas de olivo con aplicación de campos eléctricos moderados (MEF)
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Malikeh Khanlar; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 35 Título del trabajo:** Influencia de la relación sólido/solvente en la extracción de oleuropeína de hojas de olivo con aplicación de campos eléctricos moderados (MEF)
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Malikeh Khanlar; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 36 Título del trabajo:** Influencia del pretratamiento con pulsos eléctricos de alta intensidad (PEF) en el secado por aire caliente de hígado de cerdo
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Eduardo Antonio Sanchez Torres; Blanca Abril Gisbert; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9



- 37 Título del trabajo:** Uso de técnicas de análisis multivariante para mejorar la detección de fragmentos óseos en pechuga de pollo mediante ultrasonidos por contacto
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Gentil Andres Collazos Escobar; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Manuel Prats Montalbán; Elisa Lincetti. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 38 Título del trabajo:** Artificial Neural Networks for predicting the water sorption isotherms of dehydrated cocoa and coffee products
Nombre del congreso: XIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2022)
Ciudad de celebración: Medellín, Colombia,
Fecha de celebración: 18/03/2022
Gentil Andres Collazos Escobar; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Nelson Gutiérrez Guzmán. pp. null - null.
- 39 Título del trabajo:** Convolutional Neural Networks for detecting foreign bodies in burger meat patties based on digital images
Nombre del congreso: XIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2022)
Ciudad de celebración: Medellín, Colombia,
Fecha de celebración: 18/03/2022
Gentil Andres Collazos Escobar; José Manuel Prats Montalbán; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Bon Corbín. pp. null - null.
- 40 Título del trabajo:** MULTIVARIATE IMAGE ANALYSIS FOR DETECTION OF FOREIGN BODIES IN BURGER MEAT
Nombre del congreso: V Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/10/2021
Gentil Andres Collazos Escobar; José Vicente García Pérez; José Manuel Prats Montalbán. pp. null - null.
- 41 Título del trabajo:** Effect of temperature, oil content and high power ultrasound on the supercritical CO₂ pasteurization of lipid emulsions
Nombre del congreso: 18th European Meeting on Supercritical Fluids (EMSF)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 06/05/2021
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; Crispulo Gallegos; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. pp. null - null.
- 42 Título del trabajo:** Inactivation of Bacillus subtilis spores in lipid emulsions by supercritical CO₂ combined with high power ultrasound
Nombre del congreso: 18th European Meeting on Supercritical Fluids (EMSF)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 06/05/2021
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; Crispulo Gallegos; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. pp. null - null.



- 43 Título del trabajo:** Effect of pressure and treating media on the supercritical CO₂ inactivation of *Brevundiomonas diminuta*
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 44 Título del trabajo:** Inactivation of *E.coli* in lipid emulsions with pulsed electric fields
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 45 Título del trabajo:** Influence of pork liver drying on the enzyme activity of ferrochelatase and the formation of zinc protoporphyrin
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Blanca Abril Gisbert; Juan Fernando Alba; Eduardo Sanchez-Torres; Ricard Bou; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 46 Título del trabajo:** Influence of ultrasound on the formation protoporphyrin in pork liver
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Blanca Abril Gisbert; Sabina Benedicic; Ricard Bou; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 47 Título del trabajo:** NON-INVASIVE CHARACTERIZATION OF POTATO DRYING BY USING CONTACTLESS ULTRASOUND
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020
Virginia Sánchez Jiménez; María Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Jorge Camacho; José Javier Benedito Fort; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Vicente García Pérez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 48 Título del trabajo:** TEXTURAL ANALYSIS OF PUFFED CORN CAKE: EXPERIMENTAL TEST AND MODELING
Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 28/02/2020



Virginia Sánchez Jiménez; Marta Rincón; Esther de la Hera; Alba Martín; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

49 Título del trabajo: TEXTURAL CHANGES IN PUFFED CORN CAKE CAUSED BY MOISTURE ADSORPTION

Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 28/02/2020

Virginia Sánchez Jiménez; Marta Rincón; Esther de la Hera; Alba Martín; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

50 Título del trabajo: Ultrasonic assisted supercritical fluid treatment for the inactivation of Clostridium butyricum spores in lipid emulsions

Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 28/02/2020

Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

51 Título del trabajo: Ultrasonically assisted extraction of ferrochelataze

Nombre del congreso: VII International Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 28/02/2020

Blanca Abril Gisbert; Jose Vicente Pedrero; Ricard Bou; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de actas VII International Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

52 Título del trabajo: AIRBORNE ULTRASONIC TESTING OF PORK BURGER PATTIES

Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2019)

Ciudad de celebración: Bruges, Belgium,

Fecha de celebración: 06/09/2019

Maria Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Esther Ruiz; Sergio Diaz-Almanza; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "2019 International Congress on Ultrasonics". pp. 337 - 337. Acoustical Society of America,

53 Título del trabajo: Improving Sustainability in Food processing using Moderate Electric Fields (MEF) for Process Intensification and Smart Processing MEFPROC

Nombre del congreso: 3rd World Congress on Electroporation

Ciudad de celebración: Toulouse, France,

Fecha de celebración: 06/09/2019

L. Menor-García; José Vicente García Pérez; Javier Raso; José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. 1 - 1.

54 Título del trabajo: Microbial inactivation in lipid emulsions using supercritical CO2 assisted by high power ultrasound

Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2019)

Ciudad de celebración: Bruges, Belgium,

Fecha de celebración: 06/09/2019



Ángela Gómez Gómez; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; Edmundo Brito-de la Fuente; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "2019 International Congress on Ultrasonics". pp. null - null. Acoustical Society of America,

- 55 Título del trabajo:** MICROBIAL INACTIVATION IN LIPID EMULSIONS USING SUPERCRITICAL CO₂ ASSISTED BY HIGH POWER ULTRASOUND
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2019)
Ciudad de celebración: Bruges, Belgium,
Fecha de celebración: 06/09/2019
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "2019 International Congress on Ultrasonics". pp. null - null. Acoustical Society of America,
- 56 Título del trabajo:** INFLUENCE OF AIR VELOCITY ON ULTRASONICALLY ASSISTED DRYING OF PORK LIVER
Nombre del congreso: 7th European Drying Conference (EuroDrying'2019)
Ciudad de celebración: Torino, Italy,
Fecha de celebración: 12/07/2019
Paula Miota; Blanca Abril Gisbert; Ramón Peña Cerveró; María Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. pp. 228 - 229.
- 57 Título del trabajo:** Influence of the pretreatment with pulsed electric field on the hot air drying of orange peel
Nombre del congreso: 7th European Drying Conference (EuroDrying'2019)
Ciudad de celebración: Torino, Italy,
Fecha de celebración: 12/07/2019
Ronaldo Elias Mello; Alessia Fontana; J.L.G Correa; Ebru Karaagaç; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. 9 - 10.
- 58 Título del trabajo:** Influence of the ultrasonic power applied in the hot air drying of pork liver
Nombre del congreso: XII Iberoamerican Congress of Food Engineering (CIBIA 2019)
Ciudad de celebración: Faro, Portugal,
Fecha de celebración: 04/07/2019
María Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; Marina Contreras Ruiz; Blanca Abril Gisbert; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "XII Iberoamerican Congress of Food Engineering. Book of Abstracts". pp. 264 - 264. University of Algarve, ISSN 978-989-8859-75-4
- 59 Título del trabajo:** Non-invasive assessment of textural properties on sliced avocado by using air-coupled ultrasound
Nombre del congreso: XII Iberoamerican Congress of Food Engineering (CIBIA 2019)
Ciudad de celebración: Faro, Portugal,
Fecha de celebración: 04/07/2019
Eduardo Sanchez-Torres; María Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "XII Iberoamerican Congress of Food Engineering. Book of Abstracts". pp. 94 - 94. University of Algarve, ISSN 978-989-8859-75-4
- 60 Título del trabajo:** Adquisición y evaluación de competencias transversales en el grado de ciencia y tecnología de alimentos
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2019)
Ciudad de celebración: León, Spain,
Fecha de celebración: 17/05/2019



José Vicente García Pérez; Gabriela Clemente Polo. "X Congreso Nacional CyTA/CESIA". pp. null - null. Universidad de León, ISSN 978-84-9773-954-2

- 61 Título del trabajo:** PASTEURIZACIÓN DE EMULSIONES LIPÍDICAS CON CO2 SUPERCRÍTICO AISTIDA MEDIANTE ULTRASONIDOS DE POTENCIA
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2019)
Ciudad de celebración: León, Spain,
Fecha de celebración: 17/05/2019
Ángela Gómez Gómez; Edmundo Brito-de la Fuente; CRÍSPULO GALLEGOS-MONTES; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "X Congreso Nacional CyTA/CESIA". pp. 0 - 0. Universidad de León, ISSN 978-84-9773-954-2
- 62 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos sin contacto para analizar la textura de jamón curado
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2019)
Ciudad de celebración: León, Spain,
Fecha de celebración: 17/05/2019
Marina Contreras Ruiz; María Dolores Fernandez-Caballero Fariñas; TOMÁS GÓMEZ ALVAREZ-ARENAS; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "X Congreso Nacional CyTA/CESIA". pp. 129 - 129. Universidad de León, ISSN 978-84-9773-954-2
- 63 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS EN EL SECADO POR AIRE CALIENTE DE HÍGADO DE CERDO
Nombre del congreso: TECNIACUSTICA 2018. XI Congreso Iberoamericano de Acústica. X Congreso Ibérico de Acústica. 49º Congreso Español de Acústica
Ciudad de celebración: Cádiz, Spain,
Fecha de celebración: 24/10/2018
Eduardo Antonio Sanchez Torres; Marina Contreras Ruiz; Nuria Martinez Sanchez; Lorena Segura Cardona; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "TECNIACUSTICA 2018". pp. 1551 - 1557. Sociedad Española de Acústica, ISSN 978-84-87985-30-4
- 64 Título del trabajo:** Convective drying of pork liver in a wide temperatures range
Nombre del congreso: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 14/09/2018
Eduardo Antonio Sanchez Torres; José Javier Benedito Fort; Juan Antonio Llorens Molina; Marina Contreras Ruiz; José M Lorenzo; José Vicente García Pérez. "IDS 2018 Proceedings". pp. 0 - 0. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-688-7
- 65 Título del trabajo:** Influence of drying method in yield and composition of essential oils of three Mediterranean herbs
Nombre del congreso: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 14/09/2018
Juan Antonio Llorens Molina; Guillem Cebrián Ortega; Sandra Vacas González; José Vicente García Pérez. "IDS 2018 Proceedings". pp. 242 - 242. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-688-7
- 66 Título del trabajo:** Phenolic content, antioxidant and antibacterial properties of three Tunisian plants dried using hot air
Nombre del congreso: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,



Fecha de celebración: 14/09/2018

Radhia Abdelkebir; Cristina Alcantara; María Carmen Collado; Mohamed Neffati; José Fernández-Salguero; Francisco J. Barba; José Vicente García Pérez. "IDS 2018 Proceedings". pp. 0 - 0. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-688-7

67 Título del trabajo: Power ultrasonic technologies for drying process intensification at low temperatures

Nombre del congreso: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 14/09/2018

Enrique Riera; J. A. Gallego-Juarez; Roque R. Andrés; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. "IDS 2018 Proceedings". pp. 20 - 20. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-688-7

68 Título del trabajo: EFFECT OF MUSCLE TYPE ON VOLATILE PROFILE OF DRY-CURED HAM

Nombre del congreso: 64th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2018)

Ciudad de celebración: Melbourne, Australia,

Fecha de celebración: 17/08/2018

C Pérez-Santaescolástica; B. Gomez; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa; José Javier Benedito Fort; P. Borrajo; Daniel Franco; J.M Lorenzo. pp. 0 - 0.

69 Título del trabajo: EFFECT OF ULTRASONICALLY ASISTED THERMAL AND HIGH-PRESSURE TREATMENTS ON AMINO ACID PROFILE OF DRY-CURED HAM

Nombre del congreso: 64th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2018)

Ciudad de celebración: Melbourne, Australia,

Fecha de celebración: 17/08/2018

C Pérez-Santaescolástica; José Vicente García Pérez; B. Gomez; Elena Fulladosa; José Javier Benedito Fort; P. Borrajo; Daniel Franco; J.M Lorenzo. pp. 0 - 0.

70 Título del trabajo: Microstructure and ultrastructure of dry-cured ham with different intensity in pastiness defect

Nombre del congreso: 46th Annual Food Science and Technology Conference

Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,

Fecha de celebración: 07/12/2017

Marina Contreras Ruiz; M^a Desamparados Quiles Chuliá; José Javier Benedito Fort; Elena Fulladosa; C Pérez-Santaescolástica; José Vicente García Pérez. pp. 34 - 34.

71 Título del trabajo: Structural improvement in dry-cured ham with high pastiness defect by mild thermal treatment

Nombre del congreso: 46th Annual Food Science and Technology Conference

Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,

Fecha de celebración: 07/12/2017

Marina Contreras Ruiz; M^a Desamparados Quiles Chuliá; José Javier Benedito Fort; Elena Fulladosa; José M Lorenzo; José Vicente García Pérez. pp. 34 - 34.

72 Título del trabajo: Assesing proteomic changes in dry-cured ham under different salt concentration and pastiness

Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)

Ciudad de celebración: Cork, Ireland,

Fecha de celebración: 18/08/2017

M López-Pedrouso; C Pérez-Santaescolástica; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa; José Javier Benedito Fort; E Coll-Brasas; D Franco; J.M Lorenzo. pp. 862 - 863.



- 73 Título del trabajo:** Development of an instrumental method for assessing the adhesiveness on dry-cured ham slices
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
C Pérez-Santaescolástica; N Echegaray; R Bermúdez; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa; José Javier Benedito Fort; E Coll-Brasas; M Pateiro; D Franco; J.M Lorenzo. pp. 159 - 160.
- 74 Título del trabajo:** Effect of high pressure at different temperatures on texture of dry-cured ham with different textural characteristics
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
E Coll-Brasas; J. ARNAU; Pere Gou; J.M Lorenzo; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Elena Fulladosa. pp. 652 - 654.
- 75 Título del trabajo:** Effect of Proteolysis index on the volatile compounds profile of dry-cured ham
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
C Pérez-Santaescolástica; N Echegaray; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa; José Javier Benedito Fort; E Coll-Brasas; D Franco; J.M Lorenzo. pp. 864 - 865.
- 76 Título del trabajo:** Effect of temperature during HP processing on colour and colour stability of dry-cured ham
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
E Coll-Brasas; Jaume Arnau; Pere Gou; J.M Lorenzo; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Elena Fulladosa. pp. 655 - 657.
- 77 Título del trabajo:** Texture characterization of dry-cured ham using x-ray multi energy spectrometry
Nombre del congreso: 63rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2017)
Ciudad de celebración: Cork, Ireland,
Fecha de celebración: 18/08/2017
Anna Austrich Comas; Israel Muñoz; Pere Gou; J.M Lorenzo; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; L. GUERRERO; Elena Fulladosa. pp. 631 - 633.
- 78 Título del trabajo:** Influence of temperature and ultrasound application during drying on antioxidant properties of red pepper
Nombre del congreso: 6th European Drying Conference (EuroDrying'2017)
Ciudad de celebración: Liège, Belgium,
Fecha de celebración: 21/06/2017
D. Castillo; Antonio Mulet Pons; CARMEN ROSSELLÓ MATAS; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. 3 - 4.
- 79 Título del trabajo:** Ultrasonically assisted hot air drying of pepper. Influence on drying kinetics
Nombre del congreso: 6th European Drying Conference (EuroDrying'2017)
Ciudad de celebración: Liège, Belgium,
Fecha de celebración: 21/06/2017
D. Castillo; Antonio Mulet Pons; SUSANA SIMAL FLORINDO; José Fernández-Salguero; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. 1 - 2.



- 80 Título del trabajo:** Caracterización y corrección de problemas de textura en jamón curado
Nombre del congreso: IX Congreso Mundial del Jamón Curado
Ciudad de celebración: Toledo, Spain,
Fecha de celebración: 09/06/2017
José Vicente García Pérez. pp. 1 - 1.
- 81 Título del trabajo:** Caracterización no destructiva del proceso de elaboración de jamón curado
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 19/05/2017
Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Elena Fulladosa; José Manuel Lorenzo; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 255 - 255. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1
- 82 Título del trabajo:** Influencia del Calentamiento en Propiedades Mecánicas de Jamón Curado
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 19/05/2017
Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Elena Fulladosa; José Manuel Lorenzo; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 256 - 256. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1
- 83 Título del trabajo:** Intensification De Procesos De Transferencia De Materia Mediante el Uso De Ultrasonidos
Nombre del congreso: XXI Congresso Brasileiro de Engenharia Química (COBEQ 2016). XVI Encontro Brasileiro Sobre o Ensino De Engenharia Química
Ciudad de celebración: Fortaleza, Brasil,
Fecha de celebración: 29/09/2016
Juan Andrés Carcel Carrión; CARMEN ROSSELLÓ MATAS; José Vicente García Pérez; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Antonio Mulet Pons. "Programa Final e Livro de Resumos ... Congresso Brasileiro de Engenharia Química". pp. 1 - 1. ABEQ (Associação Brasileira de Engenharia Química),
- 84 Título del trabajo:** Improvement of heat transfer during mild thermal treatment of dry-cured ham by using air-borne ultrasound
Nombre del congreso: 18th IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 25/08/2016
Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; German Marí Martínez; Elena Fulladosa; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 610 - 610. ISSN 978-1-5262-0545-2
- 85 Título del trabajo:** Texture enhancement in dry-cured ham by mild thermal treatment in liquid medium
Nombre del congreso: 18th IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 25/08/2016
Marina Contreras Ruiz; José Javier Benedito Fort; Alba Bellod; Mireia Bautista; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 611 - 611. ISSN 978-1-5262-0545-2



- 86 Título del trabajo:** Low Temperature Drying Enhancement Using Ultrasound
Nombre del congreso: 20th International Drying Symposium (IDS 2016)
Ciudad de celebración: Gifu, Japan,
Fecha de celebración: 10/08/2016
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Juan Vicente Santacatalina Bonet; ENRIQUE RIERA; CARMEN ROSSELLÓ MATAS; Antonio Mulet Pons. pp. 1 - 11.
- 87 Título del trabajo:** Application of ultrasound during the pretreatment and the convective drying of pineapple. Influence on drying kinetics
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)
Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,
Fecha de celebración: 01/08/2016
Jefferson Luiz Gomes Correa; Mercedes Carolina Rasia; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 128 - 128. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 88 Título del trabajo:** Optimization And Characterization Of Natural Extracts Of Mediterranean Plants Obtained By Ultrasound-Based Technology
Nombre del congreso: Biotech Annual Congress (BAC 2016). X Congreso de la Federación Española de Biotecnólogos
Ciudad de celebración: Gijón,
Fecha de celebración: 15/07/2016
Francisco Javier Álvarez-Martínez; Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; José Vicente García Pérez; E Barrajón-Catalán; Vicente Micol Molina. pp. 121 - 121.
- 89 Título del trabajo:** Mejora del tratamiento térmico moderado en jamón curado mediante ultrasonidos de potencia
Nombre del congreso: TECNIACUSTICA 2015. 46º Congreso Español de Acústica. 9º Congreso Ibérico de Acústica. Simposio Europeosobre Acústica Virtual y AMBISONICS
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 23/10/2015
Gema Martínez-Escrivá; Iván Portilla; Alejandro Navarro; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "TECNIACUSTICA 2015. 46º Congreso Español de Acústica. 9º Congreso Ibérico de Acústica. Simposio Europeo sobre Acústica Virtual y AMBISONICS". pp. 1586 - 1590. Sociedad Española de Acústica, ISSN 978-84-87985-26-3
- 90 Título del trabajo:** Uso de ultrasonidos de señal para la detección del defecto de pastosidad en jamón curado.
Nombre del congreso: TECNIACUSTICA 2015. 46º Congreso Español de Acústica. 9º Congreso Ibérico de Acústica. Simposio Europeosobre Acústica Virtual y AMBISONICS
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 23/10/2015
Gema Martínez-Escrivá; Carlos Cervera; María Eugenia Mora; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "TECNIACUSTICA 2015. 46º Congreso Español de Acústica. 9º Congreso Ibérico de Acústica. Simposio Europeo sobre Acústica Virtual y AMBISONICS". pp. 1579 - 1585. Sociedad Española de Acústica, ISSN 978-84-87985-26-3
- 91 Título del trabajo:** Influence of sample geometry in the performance of ultrasound application during the atmospheric freeze drying of apple
Nombre del congreso: 12th International Congress on Engineering and Food. (ICEF 12)
Ciudad de celebración: Québec,
Fecha de celebración: 18/06/2015



Carla Brines; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; CARMEN ROSSELLÓ MATAS; Juan Vicente Santacatalina Bonet; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. 3 - 3.

- 92 Título del trabajo:** Ultrasound on-line monitoring of ham dry salting
Nombre del congreso: 12th International Congress on Engineering and Food. (ICEF 12)
Ciudad de celebración: Québec,
Fecha de celebración: 18/06/2015
Gema Martínez-Escrivá; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Antonio Mulet Pons; José Fernández-Salguero; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. pp. 1 - 1.
- 93 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en el tratamiento de inactivación de E.coli mediante fluidos supercríticos sobre productos cárnicos
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 12/06/2015
José Javier Benedito Fort; ROSA ISELA CASTILLO ZAMUDIO; José Vicente García Pérez; Carmen Ortuño Cases. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 104 - 105. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3
- 94 Título del trabajo:** Monitorización a tiempo real del salado de jamón y lomo de cerdo
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 12/06/2015
MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; Kevin Díaz; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 101 - 101. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3
- 95 Título del trabajo:** Monitorización a tiempo real del salado de jamón y lomo de cerdo
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL
Ciudad de celebración: Valencia,
Fecha de celebración: 12/06/2015
MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; Kevin Díaz; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 100 - 101. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3
- 96 Título del trabajo:** Exploring the use of low-intensity ultrasonics as a tool for assessing the salt content in pork meat products.
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2015)
Ciudad de celebración: Metz, France,
Fecha de celebración: 14/05/2015
José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; REMEDIOS GONZÁLEZ; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. "2015 ICU International Congress on Ultrasonics. Abstracts Book". pp. 160 - 161. Declercq N. F., ISSN 978-0-692-43231-0
- 97 Título del trabajo:** Impact of power ultrasound on the quality of fruits and vegetables during dehydration
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2015)
Ciudad de celebración: Metz, France,
Fecha de celebración: 14/05/2015
Mar Villamiel; Juliana Gamboa-Santos; A.C Soria; ENRIQUE RIERA; José Vicente García Pérez; Antonia Montilla. "2015 ICU International Congress on Ultrasonics. Abstracts Book". pp. 160 - 160. Declercq N. F., ISSN 978-0-692-43231-0



- 98 Título del trabajo:** Influence of the ultrasonic power applied on freeze drying kinetics
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2015)
Ciudad de celebración: Metz, France,
Fecha de celebración: 14/05/2015
Juan Andrés Carcel Carrión; Carla Brines; José Vicente García Pérez; ENRIQUE RIERA; Antonio Mulet Pons. "2015 ICU International Congress on Ultrasonics. Abstracts Book". pp. 106 - 106. Declercq N. F., ISSN 978-0-692-43231-0
- 99 Título del trabajo:** Caracterización y monitorización no destructiva del salado de lomo y jamón de cerdo mediante ultrasonidos de señal
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 10/04/2015
MARTA DE PRADOS PEDRAZA; Gema Martínez-Escrivá; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 116 - 116. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 100 Título del trabajo:** Estabilización de levaduras mediante liofilización a presión atmosférica asistida por ultrasonidos de potencia.
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 10/04/2015
José Vicente García Pérez; Miguel Baez; Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; CARMEN ROSSELLÓ MATAS; Juan Andrés Carcel Carrión. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 142 - 142. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 101 Título del trabajo:** Influencia de la aplicación de ultrasonidos en el consumo energético de un proceso de liofilización a presión atmosférica
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 10/04/2015
Carla Brines; José Vicente García Pérez; ENRIQUE RIERA; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 124 - 124. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 102 Título del trabajo:** Influencia del secado y el almacenamiento en el potencial antioxidante de extractos de hoja de olivo.
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 10/04/2015
Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Begoña H. Ahmad-Qasem Mateo; E Barrajón-Catalán; Vicente Micol Molina; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 120 - 120. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7



- 103 Título del trabajo:** Liofilización a presión atmosférica asistida por ultrasonidos de cilindros de manzana. Influencia de la potencia aplicada en la cinética del proceso
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 10/04/2015
Carla Brines; José Vicente García Pérez; CARMEN ROSSELLÓ MATAS; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 123 - 123. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 104 Título del trabajo:** Evaluation of diffusivities and vitamin preservation on ultrasound-assisted air drying of red apples (Gala Royal)
Nombre del congreso: 43rd Annual Symposium of the Ultrasonic Industry Association
Ciudad de celebración: Madrid, Spain,
Fecha de celebración: 01/01/2015
Fabiano A.N. Fernandes; Maria Angélica Rodrigues; Sueli Rodrigues; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. "Physics Procedia. Vol. 63, 2015". pp. 1 - 1. Elsevier,
- 105 Título del trabajo:** Exploring the use of air-borne ultrasound in drying process
Nombre del congreso: 43rd Annual Symposium of the Ultrasonic Industry Association
Ciudad de celebración: Madrid, Spain,
Fecha de celebración: 01/01/2015
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; ENRIQUE RIERA; CARMEN ROSSELLÓ; Antonio Mulet Pons. "Physics Procedia. Vol. 63, 2015". pp. 3 - 3. Elsevier,
- 106 Título del trabajo:** Operational conditions affecting low-temperature drying assisted by power ultrasound
Nombre del congreso: 43rd Annual Symposium of the Ultrasonic Industry Association
Ciudad de celebración: Madrid, Spain,
Fecha de celebración: 01/01/2015
Juan Vicente Santacatalina Bonet; Juan Andrés Carcel Carrión; SUSANA SIMAL FLORINDO; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. "Physics Procedia. Vol. 63, 2015". pp. 1 - 1. Elsevier,
- 107 Título del trabajo:** Influence of Ultrasound Pretreatment on Convective Drying Of Pineapple
Nombre del congreso: XX Congresso Brasileiro de Engenharia Química (COBEQ 2014)
Ciudad de celebración: Centrosul- Florianópolis-SC,
Fecha de celebración: 22/10/2014
J.L.G Correa; Mercedes Carolina Rasia; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. 1 - 6.
- 108 Título del trabajo:** Combined Effect of Temperature and Air Velocity on Low-Temperature Drying of Apple Assited by Power Ultrasound
Nombre del congreso: 19th International Drying Symposium (IDS 2014)
Ciudad de celebración: Lyon, France,
Fecha de celebración: 27/08/2014
Juan Vicente Santacatalina Bonet; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. "Proceedings of the 19th International Drying Symposium (IDS 2014)". pp. 1 - 5. Laboratory of Control and Process Engineering (LAGEP), ISSN 978-2-7598-1631-6
- 109 Título del trabajo:** Evaluation of vitamin preservation and availability on ultrasound-assisted air drying of apples (royal gala var.)
Nombre del congreso: 19th International Drying Symposium (IDS 2014)



Ciudad de celebración: Lyon, France,

Fecha de celebración: 27/08/2014

Fabiano A.N. Fernandes; Sueli Rodrigues; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Proceedings of the 19th International Drying Symposium (IDS 2014)". pp. 1 - 6. Laboratory of Control and Process Engineering (LAGEP), ISSN 978-2-7598-1631-6

110 Título del trabajo: Influence of vegetable structure on ultrasonically assisted convective drying

Nombre del congreso: 19th International Drying Symposium (IDS 2014)

Ciudad de celebración: Lyon, France,

Fecha de celebración: 27/08/2014

César Ozuna López; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Proceedings of the 19th International Drying Symposium (IDS 2014)". pp. 1 - 6. Laboratory of Control and Process Engineering (LAGEP), ISSN 978-2-7598-1631-6

111 Título del trabajo: Osmotic dehydration of pineapple: Influence of solution concentration and the use of ultrasound

Nombre del congreso: 19th International Drying Symposium (IDS 2014)

Ciudad de celebración: Lyon, France,

Fecha de celebración: 27/08/2014

Mercedes Carolina Rasia; Jefferson Luiz Gomes Correa; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. "Proceedings of the 19th International Drying Symposium (IDS 2014)". pp. 1 - 6. Laboratory of Control and Process Engineering (LAGEP), ISSN 978-2-7598-1631-6

112 Título del trabajo: Influencia de la aplicación de ultrasonidos en el secado a baja temperatura de bacalao desalado

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

Maria Elvira Guerrero; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; CARMEN ROSSELLÓ MATAS; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 154 - 154. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

113 Título del trabajo: Monitorización del salado en pila de longuissimus dorsi mediante ultrasonidos de señal

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

MARTA DE PRADOS PEDRAZA; MARTA DEPRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; Elena Fulladosa; Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 151 - 151. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

114 Título del trabajo: Secado Asistido por Ultrasonidos de Alta Intensidad de Piña (Ananas comosus (L.) Merr) Pretratada Osmóticamente

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

J.L.G Correa; M.C Rasia; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 152 - 152. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

115 Título del trabajo: Influence of air velocity on low temperature drying of eggplant assisted by power ultrasound

Nombre del congreso: 4th European Drying Conference (EuroDrying'2013)

Ciudad de celebración: Paris, Francia,

Fecha de celebración: 04/10/2013

Juan Vicente Santacatalina Bonet; JUAN R SORIANO; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. pp. 6 - 6.

116 Título del trabajo: Influence of air velocity on low temperature drying of eggplant assisted by power ultrasound

Nombre del congreso: 4th European Drying Conference (EuroDrying'2013)

Ciudad de celebración: Paris, Francia,

Fecha de celebración: 04/10/2013

Juan Vicente Santacatalina Bonet; JUAN R SORIANO; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. pp. 1 - 8.

117 Título del trabajo: Influence of drying method on the retention of olive leaf polyphenols impregnated in apple

Nombre del congreso: 4th European Drying Conference (EuroDrying'2013)

Ciudad de celebración: Paris, Francia,

Fecha de celebración: 04/10/2013

Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Juan Vicente Santacatalina Bonet; E Barrajon-Catalán; V. MICOL; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. pp. 1 - 8.

118 Título del trabajo: Influence of drying method on the retention of olive leaf polyphenols impregnated in apple

Nombre del congreso: 4th European Drying Conference (EuroDrying'2013)

Ciudad de celebración: Paris, Francia,

Fecha de celebración: 04/10/2013

Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Juan Vicente Santacatalina Bonet; E Barrajon-Catalán; V. MICOL; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. pp. 4 - 4.

119 Título del trabajo: Influence of high power ultrasound application on drying kinetics of salted cod (Gadus Morhua) at low temperature

Nombre del congreso: 4th European Drying Conference (EuroDrying'2013)

Ciudad de celebración: Paris, Francia,

Fecha de celebración: 04/10/2013

César Ozuna López; M Walde; ENRIQUE RIERA; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. pp. 1 - 8.

120 Título del trabajo: Influence of high power ultrasound application on drying kinetics of salted cod (Gadus Morhua) at low temperature

Nombre del congreso: 4th European Drying Conference (EuroDrying'2013)

Ciudad de celebración: Paris, Francia,

Fecha de celebración: 04/10/2013

César Ozuna López; M Walde; ENRIQUE RIERA; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. pp. 2 - 2.

121 Título del trabajo: Influence of high power ultrasound application on drying kinetics of salted cod (Gadus Morhua) at low temperature

Nombre del congreso: 4th European Drying Conference (EuroDrying'2013)

Ciudad de celebración: Paris, Francia,

Fecha de celebración: 04/10/2013

César Ozuna López; M Walde; ENRIQUE RIERA; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. pp. 9 - 16.



- 122 Título del trabajo:** Influence of high power ultrasound application on drying kinetics of salted cod (*Gadus Morhua*). Effects on rehydration capacity and structure of dried samples.
Nombre del congreso: 4th European Drying Conference (EuroDrying'2013)
Ciudad de celebración: Paris, Francia,
Fecha de celebración: 04/10/2013
César Ozuna López; Consuelo Ana Puig Gómez; M Walde; C ROSELLO; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. 1 - 1.
- 123 Título del trabajo:** Influence of high power ultrasound application on drying kinetics of salted cod (*Gadus Morhua*). Effects on rehydration capacity and structure of dried samples.
Nombre del congreso: 4th European Drying Conference (EuroDrying'2013)
Ciudad de celebración: Paris, Francia,
Fecha de celebración: 04/10/2013
César Ozuna López; Consuelo Ana Puig Gómez; M Walde; C ROSELLO; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. 1 - 8.
- 124 Título del trabajo:** Secado convectivo de alimentos asistido por ultrasonidos de potencia
Nombre del congreso: TECNIACUSTICA 2013. 44º Congreso Español de Acústica. Encuentro Ibérico de Acústica. EAA European Symposium on Environmental Acoustics and Noise Mapping.
Ciudad de celebración: Valladolid,
Fecha de celebración: 04/10/2013
José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons; J. A. Gallego-Juarez; ENRIQUE RIERA; V ACOSTA. "44º CONGRESO ESPAÑOL DE ACÚSTICA - TECNIACUSTICA 2013". pp. 1585 - 1591. Sociedad Española de Acústica (SEA), ISSN 978-84-87985-23-2
- 125 Título del trabajo:** Assesment of Fat Content On Raw Pork Ham Using Non-desructive Ultrasonic and X-Ray Techniques
Nombre del congreso: VII Congreso Mundial del Jamón
Ciudad de celebración: Ourique, Portugal,
Fecha de celebración: 31/05/2013
MARTA DE PRADOS PEDRAZA; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. pp. 1 - 6.
- 126 Título del trabajo:** Convective drying of foodstuffs under the action of high power ultrasound
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2013)
Ciudad de celebración: Singapore,
Fecha de celebración: 05/05/2013
José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons; J. A. Gallego-Juarez; ENRIQUE RIERA. "Proceedings of the 2013 International Congress on Ultrasonics". pp. 179 - 184. Research Publishing Services, ISSN 978-981-07-5938-4
- 127 Título del trabajo:** Influence of freezing and dehydration method on polyphenol content of olive leaves (*var serrana*) extracts
Nombre del congreso: 4ème Séminaire Maghrebin sur les Sciences et les Technologies de Séchage (SMSTS 2013)
Ciudad de celebración: Iles de Kerkennah -Tunez,
Fecha de celebración: 28/03/2013
Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; E Barraión-Catalán; N Bahloul; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. pp. 91 - 92.



- 128 Título del trabajo:** Influence of freezing and dehydration method on polyphenol content of olive leaves (var serrana) extracts
Nombre del congreso: 4ème Séminaire Maghrebin sur les Sciences et les Technologies de Séchage (SMSTS 2013)
Ciudad de celebración: Iles de Kerkennah -Tunez,
Fecha de celebración: 28/03/2013
Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; E Barrajon-Catalán; N Bahloul; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. pp. 315 - 320.
- 129 Título del trabajo:** Influence of temperature and ultrasonic application on convective drying of apple
Nombre del congreso: 4ème Séminaire Maghrebin sur les Sciences et les Technologies de Séchage (SMSTS 2013)
Ciudad de celebración: Iles de Kerkennah -Tunez,
Fecha de celebración: 28/03/2013
Juan Vicente Santacatalina Bonet; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; N. Kechau; Antonio Mulet Pons. pp. 43 - 44.
- 130 Título del trabajo:** Influence of temperature and ultrasonic application on convective drying of apple
Nombre del congreso: 4ème Séminaire Maghrebin sur les Sciences et les Technologies de Séchage (SMSTS 2013)
Ciudad de celebración: Iles de Kerkennah -Tunez,
Fecha de celebración: 28/03/2013
Juan Vicente Santacatalina Bonet; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; N. Kechau; Antonio Mulet Pons. pp. 146 - 152.
- 131 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos de potencia al secado convectivo de fresas
Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)
Ciudad de celebración: Ciudad Real,
Fecha de celebración: 09/11/2012
José Vicente García Pérez. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 1 - 1. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 132 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de ultrasonidos de potencia en la cinética de secado de manzana a baja temperatura
Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)
Ciudad de celebración: Ciudad Real,
Fecha de celebración: 09/11/2012
Juan Vicente Santacatalina Bonet; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 100 - 107. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 133 Título del trabajo:** Efecto de la temperatura de secado sobre la calidad del concentrado de fibra de zanahoria
Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)
Ciudad de celebración: Ciudad Real,
Fecha de celebración: 09/11/2012
José Vicente García Pérez. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 142 - 149. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 134 Título del trabajo:** Influencia de la aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en la cinética de desalado de bacalao (Gadus morhua)
Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)



Ciudad de celebración: Ciudad Real,

Fecha de celebración: 09/11/2012

César Ozuna López; Ramón Peña Cerveró; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 110 - 118. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8

135 Título del trabajo: Influencia del secado en el potencia antioxidante del orujo de oliva (var. serrana)

Nombre del congreso: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)

Ciudad de celebración: Ciudad Real,

Fecha de celebración: 09/11/2012

Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 120 - 127. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8

136 Título del trabajo: Uso de redes neuronales artificiales para la predicción de parámetros físico-químicos durante la maduración de sobrasada (embutido crudo-curado) enriquecido den fibra alimentaria

Nombre del congreso: 3º Congreso Internacional en Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CINTA 2012)

Ciudad de celebración: Mendoza, Argentina,

Fecha de celebración: 11/08/2012

José Vicente García Pérez. pp. 1 - 1.

137 Título del trabajo: Accelerated atmospheric freeze drying by using ultrasound

Nombre del congreso: 2012 IFT Annual meeting & Food Expo Wrap Up

Ciudad de celebración: Las Vegas, USA,

Fecha de celebración: 28/06/2012

Juan Vicente Santacatalina Bonet; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "eBook of Abstracts IFT12 Annual Meeting + Food Expo". pp. 100 - 101.

138 Título del trabajo: Kinetic study of olive leave polyphenols during in vitro digestion

Nombre del congreso: 2012 IFT Annual meeting & Food Expo Wrap Up

Ciudad de celebración: Las Vegas, USA,

Fecha de celebración: 28/06/2012

Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "eBook of Abstracts IFT12 Annual Meeting + Food Expo". pp. 110 - 111.

139 Título del trabajo: Use of low-intensity ultrasound to monitor dry-cured ham salting

Nombre del congreso: 2012 IFT Annual meeting & Food Expo Wrap Up

Ciudad de celebración: Las Vegas, USA,

Fecha de celebración: 28/06/2012

MARTA DE PRADOS PEDRAZA; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "eBook of Abstracts IFT12 Annual Meeting + Food Expo". pp. 105 - 106.

140 Título del trabajo: Advances in atmospheric freeze drying assisted by ultrasound

Nombre del congreso: EFCE 2012 Working Parting on Drying

Ciudad de celebración: Stevenage, UK,

Fecha de celebración: 22/05/2012

Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. pp. 1 - 1.

141 Título del trabajo: Ultrasound effects on rehydration and hardness of carrot samples atmospheric freeze dried.

Nombre del congreso: EFCE 2012 Working Parting on Drying



Ciudad de celebración: Stevenage, UK,

Fecha de celebración: 22/05/2012

Juan Vicente Santacatalina Bonet; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. pp. 2 - 2.

142 Título del trabajo: Atmospheric freeze drying assisted by power ultrasound

Nombre del congreso: I International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP 2012)

Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 20/04/2012

José Vicente García Pérez; Juan Vicente Santacatalina Bonet; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. Vol. 42 International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP)". pp. 8 - 8. IOP Science <http://iopscience.iop.org/1757-899X/42/1> , ISSN 1757-899X

143 Título del trabajo: Ultrasonic characterization of pork meat salting

Nombre del congreso: I International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP 2012)

Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 20/04/2012

José Vicente García Pérez; MARTA DE PRADOS PEDRAZA; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort. "IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. Vol. 42 International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP)". pp. 7 - 7. IOP Science <http://iopscience.iop.org/1757-899X/42/1> , ISSN 1757-899X

144 Título del trabajo: Ultrasonic monitoring of iberian fat crystallization during cold storage

Nombre del congreso: I International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP 2012)

Ciudad de celebración: Madrid,

Fecha de celebración: 20/04/2012

EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; Juan Vicente Santacatalina Bonet; Ramón Peña Cerveró; José Javier Benedito Fort. "IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. Vol. 42 International Symposium on Ultrasound in the Control of Industrial Processes (UCIP)". pp. 5 - 5. IOP Science <http://iopscience.iop.org/1757-899X/42/1> , ISSN 1757-899X

145 Título del trabajo: Influence of brine concentration and high power ultrasound application on mass transport and meat texture during brining process

Nombre del congreso: 12th Mediterranean Congress of Chemical Engineering

Ciudad de celebración: Barcelona,

Fecha de celebración: 18/11/2011

César Ozuna López; José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. "Book of Abstracts". pp. 11 - 11. Spanish Society of Industrial Chemistry and Chemical Engineering, ISSN 978-84-615-4777-7

146 Título del trabajo: A diffusion approach to describe hot air and atmospheric freeze drying kinetics of different products

Nombre del congreso: EuroDrying'2011

Ciudad de celebración: Palma de Mallorca,

Fecha de celebración: 26/10/2011

Juan Vicente Santacatalina Bonet; César Ozuna López; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "III European Drying Conference- EuroDrying'2011". pp. 1 - 3. Universitat de les Illes Balears, ISSN 978-84-694-7298-9



- 147 Título del trabajo:** Convective drying intensification: Use of airborne ultrasound
Nombre del congreso: EuroDrying'2011
Ciudad de celebración: Palma de Mallorca,
Fecha de celebración: 26/10/2011
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "III European Drying Conference- EuroDrying'2011". pp. 11 - 13. Universitat de les Illes Balears, ISSN 978-84-694-7298-9
- 148 Título del trabajo:** Effect of drying method on some bioactive properties of olive leaves (var. serrana) extracts
Nombre del congreso: EuroDrying'2011
Ciudad de celebración: Palma de Mallorca,
Fecha de celebración: 26/10/2011
Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Jaime Canovas De La Nuez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "III European Drying Conference- EuroDrying'2011". pp. 4 - 6. Universitat de les Illes Balears, ISSN 978-84-694-7298-9
- 149 Título del trabajo:** Influence of Ultrasonic Power on Drying Kinetics of Olive Leaves
Nombre del congreso: 17th International Drying Symposium (IDS-2010)
Ciudad de celebración: Magdeburgo, Alemania,
Fecha de celebración: 03/10/2011
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Ramón Peña Cerveró. "Libro de artículos". pp. 1 - 9. DECHEMA, ISSN 978-3-86912-037-9
- 150 Título del trabajo:** Modelling of Ultrasonically Assisted Convective Drying of Eggplant
Nombre del congreso: 17th International Drying Symposium (IDS-2010)
Ciudad de celebración: Magdeburgo, Alemania,
Fecha de celebración: 03/10/2011
Carmen Ortuño Cases; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 1 - 9. DECHEMA, ISSN 978-3-86912-037-9
- 151 Título del trabajo:** Caracterización de jamón ibérico loncheado tratado con altas presiones mediante ultrasonidos de señal
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
EDITH CORONA JIMENEZ; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón. "Proceedings". pp. 29 - 34. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 152 Título del trabajo:** Efecto de la digestión in vitro sobre la composición de Iso extractos polifenólicos obtenidos a partir de hoja de olivo (var. Serrana).
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Jaime Canovas De La Nuez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 153 Título del trabajo:** Influencia del secado en la composición de los extractos obtenidos a partir de hoja de olivo (Var.Serrana)
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,



Fecha de celebración: 08/06/2011

Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Jaime Canovas De La Nuez; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 1 - 7. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

- 154 Título del trabajo:** Influencia del secado en la composición de los extractos obtenidos a partir de hoja de olivo (var.serrana)
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
Margarita Hussam Ahmad-Qasem Mateo; Jaime Canovas De La Nuez; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 4 - 4. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 155 Título del trabajo:** Quality assessment of dried eggplant using different drying methods: hot air drying, vacuum freeze drying and atmospheric freeze drying
Nombre del congreso: 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11
Ciudad de celebración: Atenas, Grecia,
Fecha de celebración: 22/05/2011
Juan Vicente Santacatalina Bonet; César Ozuna López; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 120 - 126. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6
- 156 Título del trabajo:** Quality assessment of dried eggplant using different drying methods: hot air drying, vacuum freeze drying and atmospheric freeze drying.
Nombre del congreso: 11th International Congress on Engineering and Food (cd-resúmenes)
Fecha de celebración: 22/05/2011
Juan Vicente Santacatalina Bonet; César Ozuna López; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-resumenes)". pp. 2 - 2. Cosmosware, ISSN 978-960-89789-4-2
- 157 Título del trabajo:** Textural properties of vegetables: a key parameter on ultrasonic assisted convective drying
Nombre del congreso: 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11
Ciudad de celebración: Atenas, Grecia,
Fecha de celebración: 22/05/2011
César Ozuna López; Juan Andrés Carcel Carrión; Juan Vicente Santacatalina Bonet; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 1 - 1. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6
- 158 Título del trabajo:** Textural properties of vegetables: a key parameter on ultrasonic assisted convective drying
Nombre del congreso: 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11
Ciudad de celebración: Atenas, Grecia,
Fecha de celebración: 22/05/2011
César Ozuna López; Juan Andrés Carcel Carrión; Juan Vicente Santacatalina Bonet; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 100 - 106. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6
- 159 Título del trabajo:** Influence des caractéristiques du matériau sur l'effet des ultrasons de puissance lors du séchage
Nombre del congreso: Journées AFSIA 2011
Ciudad de celebración: Paris, Francia,
Fecha de celebración: 18/05/2011



Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Cahier de l'AFSIA n° 24". pp. 22 - 27. Association Française pour le Séchage dans l'Industrie et l'Agriculture,

- 160 Título del trabajo:** Modelling Ultrasonically Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Red Grape Pomace
Nombre del congreso: 4th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries
Ciudad de celebración: Veracruz, Mexico,
Fecha de celebración: 29/11/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; José Vicente García Pérez. "Book of abstracts". pp. 236 - 236. AMECA,
- 161 Título del trabajo:** Modelling Ultrasonically Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Red Grape Pomace
Nombre del congreso: Proceedings of the International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries
Ciudad de celebración: Veracruz, Mexico,
Fecha de celebración: 29/11/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; José Vicente García Pérez. "Libro de artículos". pp. 440 - 443. AMECA, ISSN 978-607-00-3785-6
- 162 Título del trabajo:** Novel Applications in Food Processing: High and Low Intensity Ultrasound
Nombre del congreso: 4th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries
Ciudad de celebración: Veracruz, Mexico,
Fecha de celebración: 29/11/2010
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 234 - 234. AMECA,
- 163 Título del trabajo:** Thermal Optimization of Oregano (*Origanum vulgare*) Supercritical Fluid Extraction
Nombre del congreso: 4th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries
Ciudad de celebración: Veracruz, Mexico,
Fecha de celebración: 29/11/2010
Carmen Ortuño Cases; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 220 - 220. AMECA,
- 164 Título del trabajo:** Thermal Optimization of Oregano (*Origanum vulgare*) Supercritical Fluid Extraction
Nombre del congreso: Proceedings of the International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries
Ciudad de celebración: Veracruz, Mexico,
Fecha de celebración: 29/11/2010
Carmen Ortuño Cases; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 399 - 402. AMECA, ISSN 978-607-00-3785-6
- 165 Título del trabajo:** Ultrasonically Assisted Hot Air Drying of Potato: Kinetics and Microstructural Effects
Nombre del congreso: 4th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries
Ciudad de celebración: Veracruz, Mexico,
Fecha de celebración: 29/11/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez; Consuelo Ana Puig Gómez; Isabel M^a Pérez Munuera. "Book of abstracts". pp. 235 - 235. AMECA,



- 166 Título del trabajo:** Influence de la vitesse de l'air et des ultrasons de puissance sur la cinétique de séchage des feuilles d'olivier
Nombre del congreso: 3ième Séminaire Maghrebien sur les Sciences et les Technologies de Séchage
Ciudad de celebración: Marrakech, Marruecos,
Fecha de celebración: 03/11/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Antonio Mulet Pons. "Actas del congreso". pp. 1 - 5. Université Cadi Ayyad,
- 167 Título del trabajo:** Influence de la vitesse de l'air et des ultrasons de puissance sur la cinétique de séchage des feuilles d'olivier
Nombre del congreso: 3ième Séminaire Maghrebien sur les Sciences et les Technologies de Séchage (SMSTS-3 2010)
Ciudad de celebración: Marrakech, Marruecos,
Fecha de celebración: 03/11/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 35 - 35. Université Cadi Ayyad,
- 168 Título del trabajo:** Some aspects of drying activity in Spain
Nombre del congreso: 3ième Séminaire Maghrebien sur les Sciences et les Technologies de Séchage (SMSTS-3 2010)
Ciudad de celebración: Marrakech, Marruecos,
Fecha de celebración: 03/11/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Université Cadi Ayyad,
- 169 Título del trabajo:** Some aspects of drying activity on Spain
Nombre del congreso: 3ième Séminaire Maghrebien sur les Sciences et les Technologies de Séchage
Ciudad de celebración: Marrakech, Marruecos,
Fecha de celebración: 03/11/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Actas del congreso". pp. 10 - 16. Université Cadi Ayyad,
- 170 Título del trabajo:** Food process innovation through new technologies: use of ultrasound
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Proceedings". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 171 Título del trabajo:** Ultrasonic Characterization of fat content and textural properties in vacuum packaged dry-cured Iberian ham
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010
María Nieves Sanjuán Pellicer; Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort; Edith Corona Jiménez; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 286 - 286. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 172 Título del trabajo:** Ultrasonic characterization of fat content and textural properties in vacuum packaged dry-cured Iberian ham
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,



Fecha de celebración: 27/10/2010

María Nieves Sanjuán Pellicer; Gabriela Clemente Polo; José Javier Benedito Fort; Edith Corona Jiménez; José Vicente García Pérez. "Proceedings". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

173 Título del trabajo: Caracterización mediante ultrasonidos de la cristalización de grasa de cerdo ibérico de montanera

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; Edith Corona Jiménez; José Vicente García Pérez. "Libro resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

174 Título del trabajo: Caracterización mediante ultrasonidos de la cristalización de grasa de cerdo ibérico de montanera

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

Antonio Mulet Pons; José Javier Benedito Fort; Edith Corona Jiménez; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

175 Título del trabajo: Influencia de la aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en el transporte de agua y de NaCl durante el salado de carne en salmueras de diferente concentración

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

PAULO CESAR CARCEL CARRION; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

176 Título del trabajo: Influencia de la aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en el transporte de agua y NaCl durante el salado de carne en salmueras de diferente concentración

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

PAULO CESAR CARCEL CARRION; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

177 Título del trabajo: Optimización del efecto funcional de la fibra de zanahoria en sobrasada.

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Libro resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

178 Título del trabajo: Optimización del efecto funcional de la fibra de zanahoria en sobrasada.

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)

Ciudad de celebración: Logroño, España,

Fecha de celebración: 06/10/2010

José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1



- 179 Título del trabajo:** Improvement of water transport mechanisms during potato drying by ultrasonic application
Nombre del congreso: ISOPOW 11-11th International Symposium on the Properties of water
Ciudad de celebración: Querétano, Mexico,
Fecha de celebración: 05/09/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. "Book of Abstracts". pp. 101 - 101. IPN,
- 180 Título del trabajo:** Influence of brine concentration on moisture and NaCl transport during meat salting
Nombre del congreso: ISOPOW 11-11th International Symposium on the Properties of water
Ciudad de celebración: Querétano, Mexico,
Fecha de celebración: 05/09/2010
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Ramón Peña Cerveró; Antonio Mulet Pons. "Book of Abstracts". pp. 102 - 102. IPN,
- 181 Título del trabajo:** Kinetics and microstructural changes induced by power ultrasound application on convective drying of eggplant
Nombre del congreso: ICA 2010. 20th International Congress on Acoustics
Ciudad de celebración: Sidney, Australia,
Fecha de celebración: 23/08/2010
José Vicente García Pérez; Consuelo Ana Puig Gómez; Isabel M^a Pérez Munuera; Juan Andrés Carcel Carrión. "Proceedings ICA 2010. 20th International Congress on Acoustics". pp. 10 - 15. Commission for Acoustics, ISSN 978-0-646-54052-8
- 182 Título del trabajo:** Accelerated shelf life testing of almonds (*Prunus dulcis* var. Carmel)
Nombre del congreso: 2010 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, EE.UU.,
Fecha de celebración: 17/07/2010
José Vicente García Pérez. "Book of abstracts". pp. 160 - 160. Institute of Food Technologist, ISSN 1082-1236
- 183 Título del trabajo:** Antimicrobial activity of oregano and thyme essential oils extracted with supercritical CO₂
Nombre del congreso: 2010 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, EE.UU.,
Fecha de celebración: 17/07/2010
Carmen Ortuño Cases; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "Book of abstracts". pp. 74 - 74. Institute of Food Technologist, ISSN 1082-1236
- 184 Título del trabajo:** Conventional solvent extraction of antioxidants in thyme (*Thymus zygis*, L.)
Nombre del congreso: 2010 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, EE.UU.,
Fecha de celebración: 17/07/2010
José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín. "Book of abstracts". pp. 105 - 105. Institute of Food Technologist, ISSN 1082-1236
- 185 Título del trabajo:** Kinetics of gastric juice diffusion on solid foods during digestion
Nombre del congreso: 2010 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, EE.UU.,
Fecha de celebración: 17/07/2010



José Vicente García Pérez. "Book of abstracts". pp. 267 - 267. Institute of Food Technologist, ISSN 1082-1236

- 186 Título del trabajo:** Supercritical CO2 extraction of phenolic compounds from thyme (*Thymus zygis* L.)
Nombre del congreso: 2010 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, EE.UU.,
Fecha de celebración: 17/07/2010
Carmen Ortuño Cases; José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "Book of abstracts". pp. 147 - 147. Institute of Food Technologist, ISSN 1082-1236
- 187 Título del trabajo:** Aplicación de los ultrasonidos para evaluar la calidad de los alimentos
Nombre del congreso: III Congreso Ingeniería y Biología de los Alimentos (EBA 2009)
Ciudad de celebración: Tarrasa, España,
Fecha de celebración: 24/11/2009
José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 43 - 43. Servei de Comunicació de la UPC, ISSN 978-84-7653-431-1
- 188 Título del trabajo:** Disintegration kinetics of carrots in simulated gastric juice. Influence of sample processing and soaking time
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "cd-Abstracts". pp. 314 - 314. Elsevier,
- 189 Título del trabajo:** Effect of the growth stage on the yeast inactivation kinetics using Supercritical Carbon Dioxide
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
Carmen Ortuño Cases; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort. "cd-Abstracts". pp. 37 - 37. Elsevier,
- 190 Título del trabajo:** Influencia de la aplicación de ultrasonidos de potencia en la cinética de secado de cubos de patata
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Universidad de La sabana, ISSN 2027-2030
- 191 Título del trabajo:** Influencia de la aplicación de ultrasonidos de potencia en la cinética de secado de cubos de patata
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 2 - 2. Universidad de La Sabana,



- 192 Título del trabajo:** Modelling of the drying curves of a fibre enriched meat-based product
Nombre del congreso: 5th International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2009)
Ciudad de celebración: Roma, Italia,
Fecha de celebración: 26/06/2009
José Vicente García Pérez. "Abstracts Book". pp. 162 - 162. Ironix, ISSN -
- 193 Título del trabajo:** Ultrasound effects on the mass transfer processes during drying kinetic of olive leaves (Olea europaea, var. Serrana)
Nombre del congreso: 5th International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2009)
Ciudad de celebración: Roma, Italia,
Fecha de celebración: 26/06/2009
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Abstracts Book". pp. 172 - 172. Ironix, ISSN -
- 194 Título del trabajo:** A computational study of ultrasound-assisted drying of food materials
Nombre del congreso: 2009 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Anaheim, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 06/06/2009
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 124 - 124. Institute of food technologist, ISSN 1082-1236
- 195 Título del trabajo:** Extraction kinetics of antioxidant compounds from olive leaves (Olea europaea, var. Serrana)
Nombre del congreso: 2009 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Anaheim, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 06/06/2009
José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 325 - 325. Institute of food technologist, ISSN 1082-1236
- 196 Título del trabajo:** Mass transfer improvement by ultrasonic sonication during orange peel drying
Nombre del congreso: 2009 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Anaheim, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 06/06/2009
José Vicente García Pérez; Carmen Ortuño Cases; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 320 - 320. Institute of food technologist, ISSN 1082-1236
- 197 Título del trabajo:** Ultrasonic drying of eggplant
Nombre del congreso: 2009 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Anaheim, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 06/06/2009
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; José Bon Corbín; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 320 - 320. Institute of food technologist, ISSN 1082-1236
- 198 Título del trabajo:** Effect of drying time and temperature on antioxidant capacity of grape stalk
Nombre del congreso: AFSIA & EFCE European Drying Conference (AFSIA 2009)
Ciudad de celebración: Lyon, Francia,
Fecha de celebración: 14/05/2009
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de abstracts". pp. 7 - 7. AFSIA-EFCE,



- 199 Título del trabajo:** Effect of drying time and temperature on antioxidant capacity of grape stalk (*Vitis vinifera* var Bobal)
Nombre del congreso: AFSIA & EFCE European Drying Conference (AFSIA 2009)
Ciudad de celebración: Lyon, Francia,
Fecha de celebración: 14/05/2009
Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez. "Libro de artículos". pp. 72 - 73. AFSIA-EFCE,
- 200 Título del trabajo:** Weibull modelling of olive leaves air drying assisted by high intensity ultrasound
Nombre del congreso: AFSIA & EFCE European Drying Conference (AFSIA 2009)
Ciudad de celebración: Lyon, Francia,
Fecha de celebración: 14/05/2009
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Libro de abstracts". pp. 1 - 1. AFSIA-EFCE,
- 201 Título del trabajo:** Weibull modelling of olive leaves (*Olea europea*, var. Serrana) air drying assisted by high intensity ultrasound
Nombre del congreso: AFSIA & EFCE European Drying Conference (AFSIA 2009)
Ciudad de celebración: Lyon, Francia,
Fecha de celebración: 14/05/2009
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 50 - 51. AFSIA-EFCE,
- 202 Título del trabajo:** Inactivation kinetics of *Salmonella* Enteritidis in the thermoultrasonication of whole eggs.
Nombre del congreso: 2nd SAFE consortium International Congress on Food Safety
Ciudad de celebración: Gerona, España,
Fecha de celebración: 27/04/2009
José Javier Benedito Fort; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Libro de Abstracts". pp. 82 - 82. SAFE, ISSN 1819-7779
- 203 Título del trabajo:** Influence of power ultrasound application on mass transport and microstructure of orange peel during hot air drying
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2009)
Ciudad de celebración: Santiago, Chile,
Fecha de celebración: 11/01/2009
Consuelo Ana Puig Gómez; José Vicente García Pérez; Carmen Ortuño Cases; Isabel M^a Pérez Munuera. "Book of abstracts". pp. 49 - 49. Universidad de Santiago de Chile,
- 204 Título del trabajo:** Ultrasonically assisted antioxidant extraction from grape stalks and olive leaves
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2009)
Ciudad de celebración: Santiago, Chile,
Fecha de celebración: 11/01/2009
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Book of abstracts". pp. 51 - 51. Universidad de Santiago de Chile,
- 205 Título del trabajo:** Effect of Air Temperature in the average moisture diffusivity for grape stalk drying
Nombre del congreso: 16th International Drying Symposium (IDS 2008)
Ciudad de celebración: Hyderabad, India,
Fecha de celebración: 09/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 7 - 7. Trhee S Colors, ISSN 81-907371-8-X



- 206 Título del trabajo:** Effect of Air Temperature in the average moisture diffusivity for grape stalk drying
Nombre del congreso: 16th International Drying Symposium (IDS 2008)
Ciudad de celebración: Hyderabad, India,
Fecha de celebración: 09/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 91 - 96. Trhee S Colors, ISSN 978-84-907371-8-0
- 207 Título del trabajo:** Effect of Power Ultrasound on Second Law Thermal Efficiency of Food Convective Drying
Nombre del congreso: 16th International Drying Symposium (IDS 2008)
Ciudad de celebración: Hyderabad, India,
Fecha de celebración: 09/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 5 - 5. Trhee S Colors, ISSN 81-907371-8-X
- 208 Título del trabajo:** Effect of Power Ultrasound on Second Law Thermal Efficiency of Food Convective Drying
Nombre del congreso: 16th International Drying Symposium (IDS 2008)
Ciudad de celebración: Hyderabad, India,
Fecha de celebración: 09/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 971 - 977. Trhee S Colors, ISSN 978-84-907371-8-0
- 209 Título del trabajo:** Mathematical Modelling of Deep Bed Batch Drying of Grape Stalk
Nombre del congreso: 16th International Drying Symposium (IDS 2008)
Ciudad de celebración: Hyderabad, India,
Fecha de celebración: 09/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 6 - 6. Trhee S Colors, ISSN 81-907371-8-X
- 210 Título del trabajo:** Mathematical Modelling of Deep Bed Batch Drying of Grape Stalk
Nombre del congreso: 16th International Drying Symposium (IDS 2008)
Ciudad de celebración: Hyderabad, India,
Fecha de celebración: 09/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 433 - 439. Trhee S Colors, ISSN 978-84-907371-8-0
- 211 Título del trabajo:** Extracción de antioxidantes de raspón de uva mediante extracción a alta presión
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Vicente García Pérez. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 212 Título del trabajo:** Extracción de antioxidantes de raspón de uva mediante extracción a alta presión
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Vicente García Pérez. "Libro de Resúmenes". pp. 145 - 145. Zasoram, ISSN 978-84-96736-57-3



- 213 Título del trabajo:** Influencia de la aplicación de ultrasonidos de potencia en el consumo energético durante el secado convectivo de corteza de naranja
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Ramón Peña Cerveró; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 1. Zasoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 214 Título del trabajo:** Influencia de la aplicación de ultrasonidos de potencia en el consumo energético durante el secado convectivo de corteza de naranja
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Ramón Peña Cerveró; Antonio Mulet Pons. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 215 Título del trabajo:** Influencia de la temperatura de secado en la cinética de extracción de antioxidantes de raspón de uva
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Antonio Mulet Pons. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 216 Título del trabajo:** Influencia de la temperatura de secado en la cinética de extracción de antioxidantes de raspón de uva
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; M^a Nieves Pérez-Muelas Picón; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 211 - 211. Zasoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 217 Título del trabajo:** Relaciones entre la textura y la velocidad de los ultrasonidos en queso fresco
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 218 Título del trabajo:** Relaciones entre la textura y la velocidad de los ultrasonidos en queso fresco
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. "Libro de Resúmenes". pp. 243 - 243. Zasoram, ISSN 978-84-96736-57-3



- 219 Título del trabajo:** Ultrasonidos de señal para el control de calidad de alimentos
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 69 - 69. ZASORAM, ISSN 978-84-96736-57-3
- 220 Título del trabajo:** Ultrasonidos de señal para el control de calidad de alimentos
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 221 Título del trabajo:** Innovación docente en un grupo (A) de la asignatura ingeniería de procesos en industrias agroalimentarias de tercer curso de la titulación de ingeniero agrónomo
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Docencia Universitaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 31/10/2008
Gabriela Clemente Polo; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Actas V Congreso Iberoamericano de Docencia Universitaria - "Enseñar y aprender en la enseñanza del siglo XXI"". pp. 150 - 158. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-691-8101-0
- 222 Título del trabajo:** Planificación basada en el aprendizaje del alumno de la asignatura "Análisis de procesos en industrias agroalimentarias"
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Docencia Universitaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 31/10/2008
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort. "Actas V Congreso Iberoamericano de Docencia Universitaria - "Enseñar y aprender en la enseñanza del siglo XXI"". pp. 159 - 166. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-691-8101-0
- 223 Título del trabajo:** Intermittent Drying Optimization: Energy Consumption and Product Quality
Nombre del congreso: International Conference on Non stationary Energy-Saving Processes and Equipment in Chemical, Nano- and Biotechnologies (NEPET 2008)
Ciudad de celebración: Moscú, Rusia,
Fecha de celebración: 07/10/2008
José Bon Corbín; José Vicente García Pérez; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 1 - 8. Moscow State Open University,
- 224 Título del trabajo:** Extraction of Antioxidant Compounds from Grape Stalk Dried at Different Conditions
Nombre del congreso: 4th International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 09/07/2008
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 52 - 52. IRONIX,
- 225 Título del trabajo:** Grape seeds dehydration under forced convection conditions
Nombre del congreso: 4th International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,



Fecha de celebración: 09/07/2008

Gabriela Clemente Polo; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Bon Corbín; Ramón Peña Cerveró; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes". pp. 50 - 51. IRONIX,

- 226 Título del trabajo:** Application of power ultrasound on drying
Nombre del congreso: EFCE Working Party on Drying (European Federation of Chemical Engineering) 2008
Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca,
Fecha de celebración: 12/06/2008
Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Javier Benedito Fort. "Ponencias". pp. 2 - 2. Niro,
- 227 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en el secado convectivo de alimentos
Nombre del congreso: VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Ambato, Ecuador,
Fecha de celebración: 05/11/2007
Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de resúmenes". pp. 31 - 31. Universidad Técnica de Ambato,
- 228 Título del trabajo:** Aplicación del modelo de Weibull a la modelización del secado de raspón de uva
Nombre del congreso: VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Ambato, Ecuador,
Fecha de celebración: 05/11/2007
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 27 - 27. Universidad Técnica de Ambato,
- 229 Título del trabajo:** Influencia del pretratamiento en la evolución del color de caqui (*Diospyros kaki*) deshidratado
Nombre del congreso: VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Ambato, Ecuador,
Fecha de celebración: 05/11/2007
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 28 - 28. Universidad Técnica de Ambato,
- 230 Título del trabajo:** Influence of process variables on hot air drying assisted by power ultrasound
Nombre del congreso: 19th International Congress on Acoustics (ICA 2007)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 07/09/2007
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "19th International Congress on Acoustics". pp. 382 - 382. SEA, ISSN 84-87985-12-2
- 231 Título del trabajo:** Drying of low porosity products as affected by power ultrasound
Nombre del congreso: 3rd International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2007)
Ciudad de celebración: Algarve, Portugal,
Fecha de celebración: 04/07/2007
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 10 - 10. Universidade de Aveiro,
- 232 Título del trabajo:** Optimization of intermittent hot air drying of mango (*Mangifera indica* L.)
Nombre del congreso: 3rd International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2007)
Ciudad de celebración: Algarve, Portugal,
Fecha de celebración: 04/07/2007



Antonio Mulet Pons; José Vicente García Pérez; Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín. "Libro de resúmenes". pp. 17 - 17. Universidade de Aveiro,

- 233 Título del trabajo:** Drying of porous materials as affected by power ultrasound
Nombre del congreso: AFSIA & EFCE European Drying Conference (AFSIA 2007)
Ciudad de celebración: Biarritz, Francia,
Fecha de celebración: 24/05/2007
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 2 - 3. AFSIA-ESCPE,
- 234 Título del trabajo:** Drying of porous materials as affected by power ultrasound
Nombre del congreso: AFSIA & EFCE European Drying Conference (AFSIA 2007)
Ciudad de celebración: Biarritz, Francia,
Fecha de celebración: 24/05/2007
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 80 - 81. AFSIA-ESCPE,
- 235 Título del trabajo:** Modelling sorption isotherms of grape stalk
Nombre del congreso: AFSIA & EFCE European Drying Conference (AFSIA 2007)
Ciudad de celebración: Biarritz, Francia,
Fecha de celebración: 24/05/2007
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 2. AFSIA-ESCPE,
- 236 Título del trabajo:** Modelling sorption isotherms of grape stalk
Nombre del congreso: AFSIA & EFCE European Drying Conference (AFSIA 2007)
Ciudad de celebración: Biarritz, Francia,
Fecha de celebración: 24/05/2007
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 114 - 115. AFSIA-ESCPE,
- 237 Título del trabajo:** Convective drying of lemon peel assisted by power ultrasound: influence of ultrasonic power applied
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2007)
Ciudad de celebración: Viena, Austria,
Fecha de celebración: 09/04/2007
Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Proceedings of the International Congress on Ultrasonics". pp. 7 - 10. Vienna University of Technology, ISSN DOI 10.3728
- 238 Título del trabajo:** Convective drying of lemon peel assisted by power ultrasound: influence of ultrasonic power applied
Nombre del congreso: International Congress on Ultrasonics (ICU 2007)
Ciudad de celebración: Viena, Austria,
Fecha de celebración: 09/04/2007
Antonio Mulet Pons; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Program and Book of Abstracts". pp. 92 - 92. TU Vienna, ISSN DOI 10.3728
- 239 Título del trabajo:** Isotermas de Desorción y Calores Isostéricos de Raspón de Uva var. Bobal
Nombre del congreso: IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA 2006)
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía,
Fecha de celebración: 08/11/2006



José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 101 - 102. Universidad de Córdoba, ISSN 84-611-3263-7

- 240 Título del trabajo:** Isosteric Heats of Sorption of Lemon Peel
Nombre del congreso: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 20/08/2006
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Bon Corbín; SUSANA SIMAL FLORINDO; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 1475 - 1479. Szent István University,
- 241 Título del trabajo:** Isosteric Heats of Sorption of Lemon Peel
Nombre del congreso: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 20/08/2006
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; José Bon Corbín; SUSANA SIMAL FLORINDO; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 1475 - 1479. Szent István University, ISSN 963-9483-58-3
- 242 Título del trabajo:** Mass Loading Effect on Ultrasonic Drying of Carrots
Nombre del congreso: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 20/08/2006
José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 1466 - 1470. Szent István University,
- 243 Título del trabajo:** Mass Loading Effect on Ultrasonic Drying of Carrots
Nombre del congreso: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 20/08/2006
José Vicente García Pérez; José Bon Corbín; María Nieves Sanjuán Pellicer; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 1466 - 1470. Szent István University, ISSN 963-9483-58-3
- 244 Título del trabajo:** Modelling of Drying Kinetics of Meat Cylinders Considering External Resistance
Nombre del congreso: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 20/08/2006
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; TANIA CONDE GÓMEZ; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes". pp. 1461 - 1465. Szent István University,
- 245 Título del trabajo:** Modelling of Drying Kinetics of Meat Cylinders Considering External Resistance
Nombre del congreso: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 20/08/2006
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; TANIA CONDE GÓMEZ; José Vicente García Pérez. "Libro de artículos". pp. 1461 - 1465. Szent István University, ISSN 963-9483-58-3
- 246 Título del trabajo:** Study of The Influence of Air Velocity on the Drying of Persimmon Using a Diffusion Model
Nombre del congreso: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 20/08/2006
Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 1471 - 1474. Szent István University, ISSN 963-9483-58-3



- 247** **Título del trabajo:** Study of The Influence of Air Velocity on the Drying of Persimmon Using a Diffusion Model
Nombre del congreso: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 20/08/2006
Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 1471 - 1474. Szent István University,
- 248** **Título del trabajo:** Drying Kinetics of Grape Stalk
Nombre del congreso: 2nd International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2006)
Ciudad de celebración: Aveiro, Portugal,
Fecha de celebración: 26/07/2006
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Gabriela Clemente Polo; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 2 - 2. Universidade de Aveiro,
- 249** **Título del trabajo:** Effect of Air Temperature on Convective Drying Assisted by High Power Ultrasound
Nombre del congreso: 2nd International Conference on Diffusion in Solids and Liquids (DSL 2006)
Ciudad de celebración: Aveiro, Portugal,
Fecha de celebración: 26/07/2006
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Universidade de Aveiro,
- 250** **Título del trabajo:** Frying Oil Quality Assessment by Using Ultrasonics
Nombre del congreso: Ultrasound in the Processing of Industrial Soft Materials Conference 2006
Ciudad de celebración: Leeds, Reino Unido,
Fecha de celebración: 08/02/2006
José Javier Benedito Fort; Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez. "Libro de abstracts". pp. 5 - 6. University of Leeds,
- 251** **Título del trabajo:** Effect of shrinkage on effective diffusivity of Biceps femoris
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; SUSANA SIMAL FLORINDO; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Artículos.Volumen I". pp. 173 - 176. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 252** **Título del trabajo:** Effect of shrinkage on effective diffusivity of Biceps femoris drying
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Gabriela Clemente Polo; José Bon Corbín; SUSANA SIMAL FLORINDO; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 171 - 171. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 253** **Título del trabajo:** Influence of air velocity on the drying kinetics of persimmon
Nombre del congreso: 2nd International Conference on Energy-Saving Technologies for Drying and Hydrothermal Processing (DHTP 2005)
Ciudad de celebración: Moscú, Rusia,
Fecha de celebración: 11/10/2005
Juan Andrés Carcel Carrión; José Bon Corbín; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 222 - 225. Moscow State Energy Institute,



- 254 Título del trabajo:** Power ultrasonic effect on the drying of carrots
Nombre del congreso: 2nd International Conference on Energy-Saving Technologies for Drying and Hygrothermal Processing (DHTP 2005)
Ciudad de celebración: Moscú, Rusia,
Fecha de celebración: 11/10/2005
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión; Antonio Mulet Pons. "Libro de artículos". pp. 266 - 269. Moscow State Energy Institute,
- 255 Título del trabajo:** Modelización de la isoterma de desorción de caqui (Dyospiros kaki)
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Juan Andrés Carcel Carrión; María Nieves Sanjuán Pellicer; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 5 - 5. Instituto Politécnico Nacional,
- 256 Título del trabajo:** Ultrasonic drying of foodstuff in a fluidized bed
Nombre del congreso: 1st World Congress on Ultrasonics (WCU)
Ciudad de celebración: Beijing, China,
Fecha de celebración: 29/08/2005
José Vicente García Pérez; Juan Andrés Carcel Carrión. "Libro de abstracts". pp. 40 - 40. Acoustical Society of China and Institute of Acoustic, Chinese Academy of Sciences,
- 257 Título del trabajo:** Influencia de las características de personalidad en la percepción de la textura del queso Mahón
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Evaluación Psicológica
Ciudad de celebración: Buenos Aires, Argentina,
Fecha de celebración: 01/07/2005
AMAYA REY URIARTE; José Luis Martínez De Juan; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Asociación Iberoamericana de Diagnóstico y Evaluación Psicológica,
- 258 Título del trabajo:** Desorption isotherms of Curcuma longa rhizomes
Nombre del congreso: 3rd Nordic Drying Conference (NDC 2005)
Ciudad de celebración: Karlstad, Suecia,
Fecha de celebración: 15/06/2005
José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Abstracts". pp. 1 - 1. SINTEF-University of Karlstad, ISSN 82-594-2871-7
- 259 Título del trabajo:** Desorption isotherms of Curcuma longa rizhomes
Nombre del congreso: 3rd Nordic Drying Conference (NDC 2005)
Ciudad de celebración: Karlstad, Suecia,
Fecha de celebración: 15/06/2005
José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Artículos". pp. 63 - 71. SINTEF-University of Karlstad, ISSN 82-594-2873-3
- 260 Título del trabajo:** Heat pump fluidized bed drying of cod fish
Nombre del congreso: 3rd Nordic Drying Conference (NDC 2005)
Ciudad de celebración: Karlstad, Suecia,
Fecha de celebración: 15/06/2005
José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Abstracts". pp. 2 - 2. SINTEF-University of Karlstad, ISSN 82-594-2871-7



- 261 Título del trabajo:** Heat pump fluidized bed drying of cod fish
Nombre del congreso: 3rd Nordic Drying Conference (NDC 2005)
Ciudad de celebración: Karlstad, Suecia,
Fecha de celebración: 15/06/2005
José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Artículos". pp. 21 - 31. SINTEF-University of Karlstad, ISSN 82-594-2873-3
- 262 Título del trabajo:** Detección de defectos internos en queso Manchego mediante técnicas acústicas
Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Burgos, España,
Fecha de celebración: 29/05/2005
José Javier Benedito Fort; TANIA CONDE GÓMEZ; Ramón Peña Cerveró; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "[cd-Rom]-Artículos". pp. 109 - 112. Universidad de Burgos, ISSN 84-96394-23-9
- 263 Título del trabajo:** Detección de defectos internos en queso Manchego mediante técnicas acústicas
Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad de celebración: Burgos, España,
Fecha de celebración: 29/05/2005
José Javier Benedito Fort; TANIA CONDE GÓMEZ; Ramón Peña Cerveró; José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 1. Universidad de Burgos,
- 264 Título del trabajo:** Hot air drying assisted by power ultrasound: Effect of air flow rate
Nombre del congreso: AFSIA & EFCE European Drying Conference (AFSIA 2005)
Ciudad de celebración: Paris, Francia,
Fecha de celebración: 12/05/2005
José Vicente García Pérez; SUSANA SIMAL FLORINDO; Antonio Mulet Pons. "Libro de Artículos". pp. 66 - 67. AFSIA-ESCAPE,
- 265 Título del trabajo:** Mass transfer enhancement using ultrasonics
Nombre del congreso: 999Food Technology Center
Ciudad de celebración: El Cairo, Egipto,
Fecha de celebración: 16/03/2005
Juan Andrés Carcel Carrión; José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez; Yolanda Golas Sanchez; Antonio Mulet Pons. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 1. Ministry of Industry and Technological Development,
- 266 Título del trabajo:** Aplicación de un simulador general en industrias alimentarias: Simulación del proceso de pasteurización de leche
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Antonio Mulet Pons; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "cd-Artículos". pp. 87 - 96. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 267 Título del trabajo:** Aplicación de un simulador general en industrias alimentarias: Simulación del proceso de pasteurización de leche
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Antonio Mulet Pons; José Bon Corbín; Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez. "Libro de Resúmenes". pp. 189 - 189. CESIA 2004,



- 268** **Título del trabajo:** Deshidratación de piel de naranja: Simulación de las cinéticas de secado
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez. "Libro de Resúmenes". pp. 210 - 210. CESIA 2004,
- 269** **Título del trabajo:** Deshidratación de piel de naranja: Simulación de las cinéticas de secado
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Gabriela Clemente Polo; José Vicente García Pérez. "cd-Artículos". pp. 1125 - 1233. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 270** **Título del trabajo:** Effect of blanching on drying kinetics of Curcuma longa
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "cd-Artículos". pp. 97 - 102. International Association for Engineering and Food,
- 271** **Título del trabajo:** Effect of blanching on drying kinetics of Curcuma longa
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 129 - 129. International Association for Engineering and Food,
- 272** **Título del trabajo:** SFE of curcuma longa: solubility of essential oil
Nombre del congreso: 6th International Symposium on Supercritical Fluids
Ciudad de celebración: Versailles, Francia,
Fecha de celebración: 28/04/2003
José Vicente García Pérez; Antonio Mulet Pons. "Proceedings 6th International Symposium on Supercritical Fluids". pp. 341 - 346. ISASF, ISSN 2-905-267-37-02
- 273** **Título del trabajo:** Comparación entre diferentes métodos de extracción de colorantes de hollejos de uva
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Juan Andrés Carcel Carrión; José Vicente García Pérez; Yolanda Golas Sanchez; Antonio Mulet Pons. "Libro de Resúmenes". pp. 112 - 112. Paperkite Editorial,



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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1** **Título del comité:** Molecules. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1420-3049
Fecha de inicio: 2022
- 2** **Título del comité:** Spanish Journal of Agricultural Research. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1695-971X
Fecha de inicio: 2022
- 3** **Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2022
- 4** **Título del comité:** Molecules. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1420-3049
Fecha de inicio: 2021
- 5** **Título del comité:** Spanish Journal of Agricultural Research. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1695-971X
Fecha de inicio: 2021
- 6** **Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2021
- 7** **Título del comité:** Molecules. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1420-3049
Fecha de inicio: 2020
- 8** **Título del comité:** Spanish Journal of Agricultural Research. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1695-971X
Fecha de inicio: 2020
- 9** **Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2020
- 10** **Título del comité:** Spanish Journal of Agricultural Research. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1695-971X
Fecha de inicio: 2019
- 11** **Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2019
- 12** **Título del comité:** X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2019).
Tipo participación: Miembro del comité científico
Fecha de inicio: 2019



- 13 Título del comité:** Spanish Journal of Agricultural Research. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1695-971X
Fecha de inicio: 2018
- 14 Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2018
- 15 Título del comité:** Ultrasound in food processing. Recent advances. Tipo participación: Desconocido
Fecha de inicio: 2017
- 16 Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2017
- 17 Título del comité:** Spanish Journal of Agricultural Research (Online). Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2171-9292
Fecha de inicio: 2017
- 18 Título del comité:** IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017). Tipo participación: Miembro del comité científico
Fecha de inicio: 2017
- 19 Título del comité:** Spanish Journal of Agricultural Research. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1695-971X
Fecha de inicio: 2016
- 20 Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2016
- 21 Título del comité:** Spanish Journal of Agricultural Research. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1695-971X
Fecha de inicio: 2015
- 22 Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2015
- 23 Título del comité:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015). Tipo participación: Miembro del comité científico
Fecha de inicio: 2015
- 24 Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2014
- 25 Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2013
- 26 Título del comité:** Open Journal of Acoustics. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 2162-5786
Fecha de inicio: 2012



- 27 Título del comité:** EuroDrying'2011. Tipo participación: Miembro del comité de organización
Fecha de inicio: 2011

Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** Universidad de California-Davis, Department of Biological and Agricultural Engineering
Tipo de entidad: Universidad
Ciudad entidad realización: Davis, Estados Unidos de América
Fecha de inicio: 01/10/2008
- 2 Entidad de realización:** Universitat Autònoma de Barcelona, Departamento de Ingeniería Química
Tipo de entidad: Universidad
Ciudad entidad realización: Barcelona, España
Fecha de inicio: 02/07/2007
Duración: 1 mes
- 3 Entidad de realización:** Norwegian University of Science and Technology. Faculty of Mechanical Engineering/SINTEF Energy
Tipo de entidad: Universidad
Ciudad entidad realización: Trondheim, Noruega
Fecha de inicio: 01/11/2004

Consejos editoriales

- 1 Nombre del Consejo editorial:** Molecules
Entidad de afiliación: MDPI AG
Categoría profesional: Comité de edición
Fecha de inicio: 2022
Duración: 12 meses
- 2 Nombre del Consejo editorial:** Spanish Journal of Agricultural Research
Entidad de afiliación: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
Categoría profesional: Comité de edición
Fecha de inicio: 2022
Duración: 12 meses
- 3 Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Comité de edición
Fecha de inicio: 2022
Duración: 12 meses
- 4 Nombre del Consejo editorial:** Molecules
Entidad de afiliación: MDPI AG
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2021
Duración: 12 meses



- 5** **Nombre del Consejo editorial:** Spanish Journal of Agricultural Research
Entidad de afiliación: Instituto Nacional de Investigacion y Tecnologia Agraria y Alimentaria
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2021 **Duración:** 12 meses
- 6** **Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2021 **Duración:** 12 meses
- 7** **Nombre del Consejo editorial:** Molecules
Entidad de afiliación: MDPI AG
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2020 **Duración:** 12 meses
- 8** **Nombre del Consejo editorial:** Spanish Journal of Agricultural Research
Entidad de afiliación: Instituto Nacional de Investigacion y Tecnologia Agraria y Alimentaria
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2020 **Duración:** 12 meses
- 9** **Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2020 **Duración:** 12 meses
- 10** **Nombre del Consejo editorial:** Spanish Journal of Agricultural Research
Entidad de afiliación: Instituto Nacional de Investigacion y Tecnologia Agraria y Alimentaria
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2019 **Duración:** 12 meses
- 11** **Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2019 **Duración:** 12 meses
- 12** **Nombre del Consejo editorial:** Spanish Journal of Agricultural Research
Entidad de afiliación: Instituto Nacional de Investigacion y Tecnologia Agraria y Alimentaria
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2018 **Duración:** 12 meses
- 13** **Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2018 **Duración:** 12 meses
- 14** **Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2017 **Duración:** 12 meses



- 15** **Nombre del Consejo editorial:** Spanish Journal of Agricultural Research (Online)
Entidad de afiliación: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2017 **Duración:** 12 meses
- 16** **Nombre del Consejo editorial:** Spanish Journal of Agricultural Research
Entidad de afiliación: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2016 **Duración:** 12 meses
- 17** **Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2016 **Duración:** 12 meses
- 18** **Nombre del Consejo editorial:** Spanish Journal of Agricultural Research
Entidad de afiliación: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2015 **Duración:** 12 meses
- 19** **Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2015 **Duración:** 12 meses
- 20** **Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2014 **Duración:** 12 meses
- 21** **Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2013 **Duración:** 12 meses
- 22** **Nombre del Consejo editorial:** Open Journal of Acoustics
Entidad de afiliación: Scientific Research Publishing, Inc.
Categoría profesional: Editor adjunto
Fecha de inicio: 2012 **Duración:** 12 meses

Premios, menciones y distinciones

- 1** **Descripción:** EFCE Excellence Award on Drying 2010
Entidad concesionaria: European Federation of Chemical Engineering
Fecha de concesión: 05/10/2010
- 2** **Descripción:** Award for outstanding contributions to mass diffusion in natural materials
Entidad concesionaria: 4th International Conference in Diffusion of Solids and Liquids (DSL2008), Barcelona, Spain
Fecha de concesión: 01/07/2008



Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 4

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

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

Descripción: Quinquenios

Nº de tramos reconocidos: 4

Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Ponència "Tecnologies emergents per la obtenció de zincprotoporfirina i proteïnes funcionals a partir de coproductes carnis"
Jornada de Valorización de subproductos del porcino, 16 de desembre de 2022
- 2 Descripción del mérito:** Evaluador presencial en el Programa Estatal de Investigación Científica del año 2021. 2022