



## Purificación García Segovia

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 08/02/2024

**v 1.4.0**

387c90b798d1154f7b8e16bad0571203

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/>



## Purificación García Segovia

Apellidos: **García Segovia**  
 Nombre: **Purificación**  
 DNI: **52632578E**  
 ResearcherID: **AAR-7584-2020**  
 ScopusID: **55890389600**  
 ORCID: **0000-0002-4968-5050**  
 Fecha de nacimiento: **06/07/1969**  
 Sexo: **Mujer**  
 Teléfono fijo: **(034) 963877000 - 79694**  
 Correo electrónico: **pugarse@tal.upv.es**

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** D. Tecnología de Alimentos, E.T.S.I. Agronómica y Medio Natural  
**Categoría profesional:** Catedrático/a de Universidad      **Gestión docente (Sí/No):** Si  
**Correo electrónico:** pugarse@tal.upv.es  
**Fecha de inicio:** 03/12/2021  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a      **Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330900 - Tecnología de los alimentos

### Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universitat Politècnica de València	Subd. ETSIAMN/ Emprendimiento y Generación Espontánea(2006)	01/07/2023
2	Universitat Politècnica de València	Subd. ETSIAMN/ Emprendimiento y Generación Espontánea(2006)	01/01/2023
3	Universitat Politècnica de València	Catedrático/a de Universidad	03/12/2021
4	DISEÑO DE ALIMENTOS S.L	SOCIA PROMOTORA SPIN OFF	01/09/2017
5	DISEÑO DE ALIMENTOS S.L	SOCIA PROMOTORA SPIN OFF	01/09/2016
6	DISEÑO DE ALIMENTOS S.L	SOCIA PROMOTORA SPIN OFF	01/09/2015
7	DISEÑO DE ALIMENTOS S.L	SOCIA PROMOTORA SPIN OFF	01/09/2014
8	DISEÑO DE ALIMENTOS S.L	SOCIA PROMOTORA SPIN OFF	01/09/2013
9	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular de Universidad	27/01/2010
10	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Universitaria	14/05/2007
11	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Universitaria	03/12/2002
12	Universitat Politècnica de València	Servicios otros cuerpos/escalas Grupo A	01/02/2002
13	Universitat Politècnica de València	Técnico Superior de Laboratorio	01/02/2002



	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
14	Universitat Politècnica de València	Servicios otros cuerpos/escalas Grupo A	09/06/1999
15	Universitat Politècnica de València	Técnico Superior de Laboratorio	09/06/1999

- 1 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Subd. ETSIAMN/ Emprendimiento y Generación Espontánea(2006)  
**Fecha de inicio:** 01/07/2023 **Duración:** 11 meses - 29 días
- 2 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Subd. ETSIAMN/ Emprendimiento y Generación Espontánea(2006)  
**Fecha de inicio:** 01/01/2023 **Duración:** 5 meses - 29 días
- 3 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Catedrático/a de Universidad  
**Fecha de inicio:** 03/12/2021
- 4 **Entidad empleadora:** DISEÑO DE ALIMENTOS S.L  
**Categoría profesional:** SOCIA PROMOTORA SPIN OFF  
**Fecha de inicio:** 01/09/2017 **Duración:** 1 año - 1 mes
- 5 **Entidad empleadora:** DISEÑO DE ALIMENTOS S.L  
**Categoría profesional:** SOCIA PROMOTORA SPIN OFF  
**Fecha de inicio:** 01/09/2016 **Duración:** 1 año - 1 mes
- 6 **Entidad empleadora:** DISEÑO DE ALIMENTOS S.L  
**Categoría profesional:** SOCIA PROMOTORA SPIN OFF  
**Fecha de inicio:** 01/09/2015 **Duración:** 1 año - 1 mes
- 7 **Entidad empleadora:** DISEÑO DE ALIMENTOS S.L  
**Categoría profesional:** SOCIA PROMOTORA SPIN OFF  
**Fecha de inicio:** 01/09/2014 **Duración:** 1 año - 1 mes
- 8 **Entidad empleadora:** DISEÑO DE ALIMENTOS S.L  
**Categoría profesional:** SOCIA PROMOTORA SPIN OFF  
**Fecha de inicio:** 01/09/2013 **Duración:** 1 año - 1 mes
- 9 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Profesor/a Titular de Universidad  
**Fecha de inicio:** 27/01/2010 **Duración:** 11 años - 10 meses - 6 días
- 10 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Profesor/a Titular Escuela Universitaria  
**Fecha de inicio:** 14/05/2007 **Duración:** 2 años - 8 meses - 12 días
- 11 **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València  
**Categoría profesional:** Profesor/a Titular Escuela Universitaria  
**Fecha de inicio:** 03/12/2002 **Duración:** 4 años - 5 meses - 10 días



- 12** Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València  
Categoría profesional: Servicios otros cuerpos/escalas Grupo A  
Fecha de inicio: 01/02/2002 Duración: 5 meses - 30 días
- 13** Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València  
Categoría profesional: Técnico Superior de Laboratorio  
Fecha de inicio: 01/02/2002 Duración: 5 meses - 30 días
- 14** Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València  
Categoría profesional: Servicios otros cuerpos/escalas Grupo A  
Fecha de inicio: 09/06/1999 Duración: 2 años - 6 meses - 22 días
- 15** Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València  
Categoría profesional: Técnico Superior de Laboratorio  
Fecha de inicio: 09/06/1999 Duración: 2 años - 6 meses - 22 días



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

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

**Titulación universitaria:** LICENCIADA EN BIOLOGÍA ESPECIALIDAD BIOQUÍMICA

**Nombre del título:** LICENCIADA EN BIOLOGÍA ESPECIALIDAD BIOQUÍMICA

**Ciudad entidad titulación:** Valencia, España

**Entidad de titulación:** UNIVERSIDAD DE VALENCIA ESTUDI GENERAL

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 25/07/1992

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Doctora por la Universitat Politècnica de València. Programa Tecnología de Alimentos

**Entidad de titulación:** UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad titulación:** Valencia, España

**Fecha de titulación:** 29/07/2002

**Entidad de titulación DEA:** UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

**Título de la tesis:** EVALUACIÓN ESTADO NUTRACIONAL DE LA POBLACIÓN DE LA UPV

**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude

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

**1 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Métodos rápidos de análisis sensorial

**Ciudad entidad titulación:** Valencia, España

**Entidad de titulación:** Instituto de Agro-química y tecnología de los alimentos (CSIC)

**Tipo de entidad:** Pública

**Fecha de finalización:** 21/10/2016

**2 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Experto Universitario en Formación ONLINE (EUFOL)

**Ciudad entidad titulación:** Valencia, España

**Entidad de titulación:** Universitat Politècnica de Valencia

**Fecha de finalización:** 31/07/2014

**3 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Diploma Superior de Metodologías de Investigación en Ciencias de la Salud

**Ciudad entidad titulación:** Valencia, España



**Entidad de titulación:** Escuela Valenciana de Estudios de Salud

**Fecha de finalización:** 30/06/2008

**4 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Experto Universitario en Fundamentos de Nutrición Comunitaria

**Ciudad entidad titulación:** España

**Entidad de titulación:** Universidad Nacional de Educación a Distancia. Escuela Nacional de Sanidad

**Tipo de entidad:** Universidad Pública

**Fecha de finalización:** 05/07/2002

**5 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** MASTER EN.EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL

**Ciudad entidad titulación:** España

**Entidad de titulación:** Instituto de Investigaciones Ecológicas

**Tipo de entidad:** ONG

**Fecha de finalización:** 06/03/1996

**6 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Master en Gestión Medio Ambiental

**Ciudad entidad titulación:** España

**Entidad de titulación:** Instituto de Investigaciones Ecológicas

**Tipo de entidad:** ONG

**Fecha de finalización:** 20/12/1994

## Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

**1 Título del curso/seminario:** Prompts de IA: cómo los Estudiantes pueden utilizar los GPT en Educación universitaria

**Entidad organizadora:** ICE

**Duración en horas:** 2 horas

**Fecha de finalización:** 20/12/2023

**2 Título del curso/seminario:** Aplicaciones de la realidad virtual y aumentada en la educación

**Entidad organizadora:** ICE

**Duración en horas:** 10 horas

**Fecha de finalización:** 21/06/2022

**3 Título del curso/seminario:** Técnicas de creatividad para aplicar en el aula

**Entidad organizadora:** ICE

**Duración en horas:** 4 horas

**Fecha de finalización:** 14/06/2022

**4 Título del curso/seminario:** El debate como herramienta metodológica en el aula

**Entidad organizadora:** ICE

**Duración en horas:** 4 horas

**Fecha de finalización:** 23/03/2022



- 5** **Título del curso/seminario:** Café con Sara Mariner: Inspiración, impulso e ilusión para un disruptivo 2022  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 3 horas  
**Fecha de finalización:** 07/03/2022
- 6** **Título del curso/seminario:** Creación de contenidos visuales: la imagen como elemento de conexión con el alumno  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 01/10/2021
- 7** **Título del curso/seminario:** Jornada de Bienvenida para el profesorado de la ETSEAMN: Herramientas esenciales para el nuevo curso  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 06/09/2021
- 8** **Título del curso/seminario:** Liderazgo e inteligencia emocional para la innovación y el cambio  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 15 horas  
**Fecha de finalización:** 16/06/2021
- 9** **Título del curso/seminario:** Mindfulness  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de finalización:** 13/05/2021
- 10** **Título del curso/seminario:** Café con profesorado UPV sobre el Marco de Desarrollo Académico Docente (MDAD)  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 2 horas  
**Fecha de finalización:** 06/05/2021
- 11** **Título del curso/seminario:** Estrategias para la eficacia personal a través del autoconocimiento  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de finalización:** 30/04/2021
- 12** **Título del curso/seminario:** "Qué es antes el huevo o la gallina? La motivación de los estudiantes  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 26/02/2021
- 13** **Título del curso/seminario:** "Cómo trabajar y evaluar la competencia 'aprender a aprender' en la universidad?  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 25/02/2021
- 14** **Título del curso/seminario:** Evaluación por pares, grupal y autoevaluación con el apoyo de herramientas de Poliformat  
**Entidad organizadora:** ICE



**Duración en horas:** 5 horas  
**Fecha de finalización:** 24/02/2021

- 15** **Título del curso/seminario:** El aprendizaje a través del juego: buenas prácticas en la UPV  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 3 horas  
**Fecha de finalización:** 11/12/2020
- 16** **Título del curso/seminario:** Cómo trabajar el portafolio del estudiante: buenas prácticas en la UPV  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 3 horas  
**Fecha de finalización:** 11/11/2020
- 17** **Título del curso/seminario:** Comunicación asertiva  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 23/01/2020
- 18** **Título del curso/seminario:** Dónde y cómo publicar investigación en docencia  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 21/11/2019
- 19** **Título del curso/seminario:** TALLER PARA PROFESORES "AULA EMPRENDE"  
**Entidad organizadora:** IDEAS UPV  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 23/05/2019
- 20** **Título del curso/seminario:** TALLER PARA PROFESORES "AULA EMPRENDE"  
**Entidad organizadora:** IDEAS UPV  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de finalización:** 10/07/2018
- 21** **Título del curso/seminario:** "Qué ha pasado con mi innovación? Experiencias PIME. Aprendizaje activo y gamificación  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 27/04/2017
- 22** **Título del curso/seminario:** Simulación y juego en la adquisición de competencias transversales  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 17/02/2017
- 23** **Título del curso/seminario:** Competencia transversal. Innovación, creatividad y emprendimiento  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 29/01/2016



- 24** **Título del curso/seminario:** INNOVACIONES Y PROPUESTAS PARA LA E-EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS EN LA UNIVERSIDAD - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 15/12/2015
- 25** **Título del curso/seminario:** PLATAFORMAS EDUCATIVAS COMO APOYO A LA ENSEÑANZA - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 24/04/2015
- 26** **Título del curso/seminario:** PEDAGOGÍA UNIVERSITARIA Y E-LEARNING - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 01/04/2015
- 27** **Título del curso/seminario:** Conocimiento de problemas contemporáneos  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 25 horas  
**Fecha de finalización:** 28/01/2015
- 28** **Título del curso/seminario:** RECURSOS TECNOLÓGICOS DE APOYO AL APRENDIZAJE OFERTADOS POR LA UPV - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 17/07/2014
- 29** **Título del curso/seminario:** PLATAFORMAS DE TRABAJO COLABORATIVO - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 24/06/2014
- 30** **Título del curso/seminario:** PROGRAMACIÓN DE ASIGNATURAS SEMIPRESENCIALES Y ON LINE - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 12/06/2014
- 31** **Título del curso/seminario:** Cómo enseñar y evaluar las competencias transversales  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 25 horas  
**Fecha de finalización:** 08/06/2014
- 32** **Título del curso/seminario:** BÚSQUEDA Y GESTIÓN DE INFORMACIÓN ON LINE - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 15 horas  
**Fecha de finalización:** 29/05/2014



- 33** **Título del curso/seminario:** LA TUTORÍA Y EL SEGUIMIENTO DEL TRABAJO DEL ALUMNO - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 29/04/2014
- 34** **Título del curso/seminario:** GENERACIÓN Y PUBLICACIÓN DE CONTENIDOS WEB - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 29/04/2014
- 35** **Título del curso/seminario:** Desarrollo de la creatividad e innovación en los estudiantes universitarios  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 14/04/2014
- 36** **Título del curso/seminario:** ELABORACIÓN DE RECURSOS MULTIMEDIA PARA LA DOCENCIA: LOS MOOC - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 5 horas  
**Fecha de finalización:** 21/03/2014
- 37** **Título del curso/seminario:** REALIZACIÓN DE TAREAS A TRAVES DE PLATAFORMAS EDUCATIVAS: POLIFORMAT - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 10/03/2014
- 38** **Título del curso/seminario:** ELABORACIÓN DE RECURSOS MULTIMEDIA PARA LA DOCENCIA: VIDEOS SCREENCAST CON CAMSTUDIO PARA WINDOWS - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 5 horas  
**Fecha de finalización:** 25/02/2014
- 39** **Título del curso/seminario:** RECURSOS TECNOLÓGICOS DE APOYO AL APRENDIZAJE: TABLETAS Y TINTA DIGITAL - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 5 horas  
**Fecha de finalización:** 12/02/2014
- 40** **Título del curso/seminario:** ELABORACIÓN DE RECURSOS MULTIMEDIA PARA LA DOCENCIA: PUBLICACIONES DOCENTES CON LA PLANTILLA LATEX DE LA UPV - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 06/02/2014



- 41** **Título del curso/seminario:** REALIZACIÓN DE EXÁMENES A TRAVES DE PLATAFORMAS EDUCATIVAS: POLIFORMAT - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de finalización:** 04/02/2014
- 42** **Título del curso/seminario:** AULA 2.0. LAS TIC COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DE LA INTERACTIVIDAD - ( FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA )  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 5 horas  
**Fecha de finalización:** 31/01/2014
- 43** **Título del curso/seminario:** Utilización de la herramienta de corrección de exámenes ALCE  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 2 horas  
**Fecha de finalización:** 24/01/2014
- 44** **Título del curso/seminario:** Diseño y evaluación de proyectos de innovación educativa  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de finalización:** 03/07/2013
- 45** **Título del curso/seminario:** Liderazgo y comunicación en el aula  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de finalización:** 18/06/2013
- 46** **Título del curso/seminario:** Docencia y cine. El coaching a través de imágenes  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de finalización:** 12/06/2013
- 47** **Título del curso/seminario:** SPIN-OFF: OTRA MODALIDAD DE REALIZAR TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 12/01/2011
- 48** **Título del curso/seminario:** ELABORACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 5 horas  
**Fecha de finalización:** 16/02/2010
- 49** **Título del curso/seminario:** USO EFICAZ DEL TIEMPO: CÓMO ALCANZAR EL ÉXITO SIN ESTRÉS  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de finalización:** 11/02/2010
- 50** **Título del curso/seminario:** HABILIDADES DIRECTIVAS EN EL ENTORNO UNIVERSITARIO: GESTIÓN DE CONFLICTOS  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 8 horas



**Fecha de finalización:** 28/01/2010

- 51 Título del curso/seminario:** EL PENSAMIENTO ESTADÍSTICO EN LA INVESTIGACIÓN  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 5 horas  
**Fecha de finalización:** 27/01/2010
- 52 Título del curso/seminario:** TALLER SOBRE MODULOS DE APRENDIZAJE + ASIGNATURAS OCW 1  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 2 horas  
**Fecha de finalización:** 16/07/2009
- 53 Título del curso/seminario:** RECURSOS EDUCATIVOS ABIERTOS: COMPARTIR EL CONOCIMIENTO  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 23/06/2009
- 54 Título del curso/seminario:** RECURSOS PARA LA REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de finalización:** 09/06/2009
- 55 Título del curso/seminario:** WEB 2.0: APRENDIZAJE COLABORATIVO EN EL MARCO DEL PLAN DE BOLOGNA  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de finalización:** 13/02/2009
- 56 Título del curso/seminario:** APLICACIONES EDUCATIVAS DE LOS MUNDOS VIRTUALES  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 06/02/2009
- 57 Título del curso/seminario:** HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS PARA LA INVESTIGACIÓN EN DOCENCIA UNIVERSITARIA  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 30/01/2009
- 58 Título del curso/seminario:** BLOGS CON WORDPRESS Y SINDICACIÓN DE CONTENIDOS  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 5 horas  
**Fecha de finalización:** 29/01/2009
- 59 Título del curso/seminario:** EXPERIENCIAS INNOVADORAS EN POLIFORMAT  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 5 horas  
**Fecha de finalización:** 11/07/2008



- 60** **Título del curso/seminario:** METODOLOGÍAS ACTIVAS PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 07/07/2008
- 61** **Título del curso/seminario:** COMPETENCIAS ÉTICAS Y CIUDADANAS EN LA FORMACIÓN UNIVERSITARIA  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 07/03/2008
- 62** **Título del curso/seminario:** "QUIÉN CITA MIS ARTÍCULOS Y DÓNDE PUBLICARLOS? WEB OF SCIENCE, JOURNAL CITATION REPORTS Y OTROS RECURSOS DE UTILIDAD  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 17/01/2008
- 63** **Título del curso/seminario:** TALLER GENERAL DE OBJETOS DE APRENDIZAJE (OA) 3  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 25/06/2007
- 64** **Título del curso/seminario:** ESTRATEGIAS REFLEXIVAS DE ENSEÑANZA (PARA GRAN Y PEQUEÑO GRUPO)  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 26/02/2007
- 65** **Título del curso/seminario:** TALLER BÁSICO DE CONOCIMIENTOS DE VÍDEO  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 09/02/2007
- 66** **Título del curso/seminario:** Experiencias en metodologías activas en la Universidad Politécnica de Valencia  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 25/01/2006
- 67** **Título del curso/seminario:** El diseño instructivo para el desarrollo de materiales multimedia en la Universidad  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 17/06/2005
- 68** **Título del curso/seminario:** Prevención del efecto "burn-out" en la docencia universitaria  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 14 horas  
**Fecha de finalización:** 10/02/2005
- 69** **Título del curso/seminario:** Introducción al estudio de casos como método de enseñanza  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 8 horas  
**Fecha de finalización:** 13/01/2005



- 70** **Título del curso/seminario:** Control de estrés para profesores  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 19/12/2003
- 71** **Título del curso/seminario:** Metodología Activas en la enseñanza universitaria  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 16 horas  
**Fecha de finalización:** 09/09/2003
- 72** **Título del curso/seminario:** Elaboración de Unidades Didácticas en Web  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 04/06/2003
- 73** **Título del curso/seminario:** Diseño, manejo y aplicaciones de la microweb del profesor  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 4 horas  
**Fecha de finalización:** 20/05/2003
- 74** **Título del curso/seminario:** Educación en valores en los estudios científico-técnicos  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 3 horas  
**Fecha de finalización:** 28/01/2003
- 75** **Título del curso/seminario:** Competencias Profesionales del docente universitario  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 3 horas  
**Fecha de finalización:** 16/01/2003
- 76** **Título del curso/seminario:** EXPERTO UNIVERSITARIO EN FORMACIÓN ONLINE  
**Entidad organizadora:** ICE  
**Duración en horas:** 243 horas
- 77** **Título del curso/seminario:** Food technology erasmus workshop  
**Entidad organizadora:** DESCONOCIDA  
**Duración en horas:** 15 horas
- 78** **Título del curso/seminario:** Alimentación y nutrición en el paciente crónico  
**Entidad organizadora:** DESCONOCIDA  
**Duración en horas:** 8 horas
- 79** **Título del curso/seminario:** Tecnología con-ciencia  
**Entidad organizadora:** DESCONOCIDA  
**Duración en horas:** 13 horas
- 80** **Título del curso/seminario:** Alimentación y suplementos dietéticos. Taller de antropometría  
**Entidad organizadora:** DESCONOCIDA  
**Duración en horas:** 5 horas



- 81** **Título del curso/seminario:** Nutrición y dietética  
**Entidad organizadora:** DESCONOCIDA  
**Duración en horas:** 30 horas
- 82** **Título del curso/seminario:** Claves de nutrición: cocina saludable  
**Entidad organizadora:** DESCONOCIDA  
**Duración en horas:** 25 horas
- 83** **Título del curso/seminario:** Obesidad un problema sociosanitario  
**Entidad organizadora:** DESCONOCIDA  
**Duración en horas:** 40 horas
- 84** **Título del curso/seminario:** Diploma superior en metodología de investigación en ciencias de la salud  
**Entidad organizadora:** DESCONOCIDA  
**Duración en horas:** 400 horas

## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Maquinaria tecnologica  
**Fecha de finalización:** 30/05/2014 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4  
**Entidad de realización:** INVAT.TUR
- 2** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Gestión Hostelera y restauración avanzada  
**Fecha de finalización:** 14/11/2014 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 75  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura
- 3** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Nuevos Modelos de Hostelería y restauración  
**Fecha de finalización:** 15/11/2013 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 26  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura
- 4** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología y equipos en la nueva cocina  
**Fecha de finalización:** 07/11/2013 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 26  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura
- 5** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Nuevos Modelos de Hostelería y Restauración  
**Fecha de finalización:** 25/10/2013 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas



**Nº de horas/créditos ECTS:** 26

**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura

**6 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Máster de Gastronomía cultura y salud

**Fecha de finalización:** 07/10/2010

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 30

**Entidad de realización:** Universitat Internacional Valenciana

**7 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y dietética

**Fecha de finalización:** 28/02/2010

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 6

**Entidad de realización:** Universidad Senior

**8 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética y Nutrición

**Fecha de finalización:** 14/10/2009

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 6

**Entidad de realización:** Universidad Senior

**9 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** CURSO ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL INDIVIDUO SANOS Y EN ENFERMEDADES CRÓNICAS.

**Fecha de finalización:** 05/10/2009

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 25

**Entidad de realización:** Diputación de Albacete

**10 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Nutrició i dietètica

**Fecha de finalización:** 15/09/2009

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 30

**Entidad de realización:** Instituto de F. Profesional Superior Nº 2 de Cheste

**11 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** La innovacio a la cuina: productes, tecniques i utensilis

**Fecha de finalización:** 13/07/2009

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 2

**Entidad de realización:** Escola Universitaria de Hostelería y Turismo

**12 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación y Nutrición en el Paciente Crónico

**Fecha de finalización:** 08/12/2008

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 8

**Entidad de realización:** Centro de Atención Primaria nº4 de Albacete

**13 Tipo de docencia:** Docencia no oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTOS DIETÉTICOS PARA LA MEJORA DEL RENDIMIENTO DEPORTIVO

**Fecha de finalización:** 27/11/2008

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas

**Nº de horas/créditos ECTS:** 5



**Entidad de realización:** VICERRECTORADO DE DEPORTES

- 14 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Claves de nutrición: Cocina saludable  
**Fecha de finalización:** 16/06/2008 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 25  
**Entidad de realización:** CSI-CSIF en Albacete
- 15 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Como vender la restauración moderna  
**Fecha de finalización:** 24/04/2008 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de Valencia
- 16 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTOS DIETÉTICOS PARA LA MEJORA DEL RENDIMIENTO DEPORTIVO  
**Fecha de finalización:** 13/11/2007 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 5  
**Entidad de realización:** VICERRECTORADO DE DEPORTES
- 17 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Historia, imaginación y tecnología en la gastronomía  
**Fecha de finalización:** 12/09/2007 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3  
**Entidad de realización:** Instituto Cervantes de Pekín
- 18 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Aceite caliente- Aceite frío  
**Fecha de finalización:** 04/12/2006 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Ibercaja Zentrum Zaragoza
- 19 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Especialista profesional en Gastronomía  
**Fecha de finalización:** 12/10/2005 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 32  
**Entidad de realización:** CIEDE San Martín de los Andes (Argentina)
- 20 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural  
**Curso que se imparte:** 2023  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3,65  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 21 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



**Curso que se imparte:** 2022  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,05  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**22 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural  
**Curso que se imparte:** 2021  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 5,85  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**23 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 2020  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 5,85  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**24 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria  
**Curso que se imparte:** 2019  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,05  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**25 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Creatividad e Innovación  
**Curso que se imparte:** 2018  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,5  
**Entidad de realización:** Universitat de València Estudi General

**26 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica  
**Curso que se imparte:** 2018  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6,44  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



- 27** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Creatividad e Innovación  
**Curso que se imparte:** 2017  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 15  
**Entidad de realización:** Universitat de València
- 28** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 2017  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6,44  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 29** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Diseño y desarrollo de productos: Aspectos tecnológicos y de proceso para el diseño de productos  
**Curso que se imparte:** 2017  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Entidad de realización:** Universidad de Mndragón
- 30** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**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:** 8,42  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 31** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Diseño de productos y procesos en la industria cárnica  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 2016  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,1  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 32** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Diseño y desarrollo de productos: Aspectos tecnológicos y de proceso para el diseño de productos  
**Curso que se imparte:** 2016  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Entidad de realización:** Universidad de Monragón
- 33** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 2015



**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6,88  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**34 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Ciencia Culinaria para la Industria Alimentaria  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 2014  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,28  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**35 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural  
**Curso que se imparte:** 2014  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6,88  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**36 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición Humana  
**Curso que se imparte:** 2014  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,99  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**37 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación y Cultura  
**Curso que se imparte:** 2013  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,2  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**38 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; 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:** 2,48  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**39 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición Humana  
**Curso que se imparte:** 2013  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,1  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



- 40** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA  
**Curso que se imparte:** 2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 41** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación y Cultura  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos; I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,49  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 42** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Dietética  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,48  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 43** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
**Curso que se imparte:** 2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 44** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** Arquitecto; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología  
**Curso que se imparte:** 2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 45** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición Humana  
**Curso que se imparte:** 2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,2  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



- 46** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria  
**Curso que se imparte:** 2012  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,75  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 47** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA  
**Titulación universitaria:** Grado en Ingeniería Aeroespacial; Grado en Ingeniería Mecánica; I. Agrónomo; I. Industrial; I. Informático; I T. Obras Públicas, esp. Construcciones Civiles; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2011  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,25  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 48** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación y Cultura  
**Curso que se imparte:** 2011  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 5,95  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 49** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición Humana  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo  
**Curso que se imparte:** 2011  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3,3  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 50** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2010  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 51** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación y Cultura  
**Titulación universitaria:** Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 2010  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3,79  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



- 52** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** CALIDAD DEL PRODUCTO  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Acuicultura  
**Curso que se imparte:** 2010  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,45  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 53** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2010  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 6  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 54** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** Arquitecto; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; I.T. Agrícola, esp. Mecanización y Construcciones Rurales; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); L. Enología (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología  
**Curso que se imparte:** 2010  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,25  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 55** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS  
**Titulación universitaria:** L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2010  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 56** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA  
**Curso que se imparte:** 2010  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,25  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 57** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos



**Nº de horas/créditos ECTS:** 3

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**58 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA

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

**Curso que se imparte:** 2009

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,5

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**59 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** CALIDAD DEL PRODUCTO

**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; Máster Universitario en Acuicultura

**Curso que se imparte:** 2009

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,35

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**60 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

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

**Curso que se imparte:** 2009

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 3

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**61 Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

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

**Curso que se imparte:** 2009

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 6

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**62 Tipo de docencia:** Docencia oficial

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

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

**Curso que se imparte:** 2009

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,25

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**63 Tipo de docencia:** Docencia oficial

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

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



**Curso que se imparte:** 2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**64 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA  
**Curso que se imparte:** 2009  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,75  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**66 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** CALIDAD DEL PRODUCTO  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Acuicultura  
**Curso que se imparte:** 2008  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**67 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2008  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 7  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**68 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología  
**Curso que se imparte:** 2008  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



- 69** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; I. Telecomunicación; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2008  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 70** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA  
**Curso que se imparte:** 2008  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,25  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 71** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2007  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 72** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** CALIDAD DEL PRODUCTO  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Acuicultura  
**Curso que se imparte:** 2007  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,25  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 73** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
**Titulación universitaria:** L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2007  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 7  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 74** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; I. Montes; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología  
**Curso que se imparte:** 2007  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



- 75** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS  
**Titulación universitaria:** 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:** 3,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 76** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria  
**Curso que se imparte:** 2007  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 77** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2006  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 78** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** CALIDAD DEL PRODUCTO  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Acuicultura  
**Curso que se imparte:** 2006  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 79** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2006  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 7  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 80** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; I. Montes; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2006  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



- 81** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS  
**Titulación universitaria:** L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2006  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 82** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria  
**Curso que se imparte:** 2006  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 83** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2005  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 84** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
**Titulación universitaria:** L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2005  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 7  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 85** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; I. Montes; Ingeniero Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2005  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 86** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL  
**Curso que se imparte:** 2005  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



- 87** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS  
**Titulación universitaria:** I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)  
**Curso que se imparte:** 2005  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 88** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA  
**Curso que se imparte:** 2004  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 2  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 89** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
**Curso que se imparte:** 2004  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 7  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 90** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA  
**Curso que se imparte:** 2004  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 5,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 91** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL  
**Curso que se imparte:** 2004  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 0,77  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 92** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS  
**Curso que se imparte:** 2004  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 4  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 93** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ALIMENTACIÓN Y CULTURA  
**Curso que se imparte:** 2003  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1,5  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



- 94** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
**Curso que se imparte:** 2003  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 9  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 95** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA  
**Curso que se imparte:** 2003  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 96** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL  
**Curso que se imparte:** 2003  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 1  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 97** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS  
**Curso que se imparte:** 2003  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 3  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València
- 98** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Del Mercado a la mesa  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 25  
**Entidad de realización:** DESCONOCIDA
- 99** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Restauración y alta cocina  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 30  
**Entidad de realización:** DESCONOCIDA
- 100** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Alimentación y nutrición en el individuo sano y en enfermedades crónicas  
**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 25  
**Entidad de realización:** DESCONOCIDA



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

- 1 Título del trabajo:** Nuevas herramientas para la valoración del impacto visual sobre la percepción sensorial y emocional de productos de "Alta Pastelería"  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Alba Martínez, José  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 15/01/2024  
**Mención de calidad:** Si
- 2 Título del trabajo:** The role of nutrition in the prevention and treatment of menstrual cramps: a literature review  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** FRAILE SEBASTIAN, RUT TERESA  
**Fecha de defensa:** 04/01/2024
- 3 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de un batido de avena y lúcumo  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** JAEN MOLINER, MATEO  
**Fecha de defensa:** 15/12/2023
- 4 Título del trabajo:** Diseño del modelo de negocio de □Karobia□ y su viabilidad comercial  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ROJAS VILLAFANE CUERDO, TOMAS GASTON  
**Fecha de defensa:** 09/11/2023
- 5 Título del trabajo:** Estudio de las condiciones de impresión 3D en el desarrollo de alimentos proteicos.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** DOMENECH VALIENTE, TANIA  
**Fecha de defensa:** 28/09/2023
- 6 Título del trabajo:** Caracterización de un kefir de agua artesanal  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** SOLER FERNANDEZ, BLANCA  
**Fecha de defensa:** 28/09/2023
- 7 Título del trabajo:** Valorización de pétalos de flores comestibles para el desarrollo de un snack saludable.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GIL DE PAREJA LOPEZ, PAULA  
**Fecha de defensa:** 25/09/2023



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



**Fecha de defensa:** 21/12/2021

- 16 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE PAN FUNCIONAL PARA CELÍACOS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MATAS GIL, ADRIAN  
**Fecha de defensa:** 23/09/2021
- 17 Título del trabajo:** Cambios en las propiedades fisicoquímicas de zumo de naranja por la adición de maltodextrina resistente como prebiótico.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MOLINA MONTERO, MARIA DEL CARMEN  
**Fecha de defensa:** 23/09/2021
- 18 Título del trabajo:** Caracterización fisicoquímica de chúcarola con incorporación de harina de insectos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MONTORO CURADO, ARIADNA  
**Fecha de defensa:** 16/09/2021
- 19 Título del trabajo:** EFECTO DE LA ADICIÓN DE GRANOS MEDIANOS EN LAS CARACTERÍSTICAS CULINARIAS DEL ARROZ.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MANCEBO CAMPOS, JORGE  
**Fecha de defensa:** 20/07/2021
- 20 Título del trabajo:** Efecto de la adición de maltodextrina resistente a zumos de naranja pasteurizados sobre los compuestos bioactivos y su bioaccesibilidad  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BETELU CUERVO, SIMON  
**Fecha de defensa:** 28/06/2021
- 21 Título del trabajo:** VALORACIÓN DE LA RESPUESTA EMOCIONAL A DIFERENTES TIPOS DE PASTELES MEDIANTE EVALUACIÓN VISUAL  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BONONAD OLMO, ANDREA  
**Fecha de defensa:** 28/06/2021
- 22 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA DE PRODUCTOS CONGELADOS VEGANOS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MORENO MIGUEL, SHEILA  
**Fecha de defensa:** 28/06/2021



- 23** **Título del trabajo:** Estudio exploratorio de la asociación de palabras evocada por la visualización de productos de Alta Pastelería en diferentes poblaciones.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** PALASI MASCAROS, JAGLA TERESA  
**Fecha de defensa:** 18/02/2021
- 24** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE VIABILIDAD DE EMBUTIDOS VEGANOS CON RECUBRIMIENTO DE ALGINATO.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ANDREU NATIVIDAD, MARCOS  
**Fecha de defensa:** 10/12/2020
- 25** **Título del trabajo:** IMPRESIÓN 3D DE CREMA DE ALMENDRAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BLASCO BELL, PAULA EUGENIA  
**Fecha de defensa:** 09/12/2020
- 26** **Título del trabajo:** Microalgae as novel ingredients for the formulation of food products  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Uribe Wandurraga, Zaida Natalia  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 03/12/2020  
**Mención de calidad:** Si
- 27** **Título del trabajo:** Microencapsulación de jugo de remolacha (*Beta vulgaris* L.) con proteína de guisante mediante atomización  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MANCEBO CAMPOS, JORGE  
**Fecha de defensa:** 13/07/2020
- 28** **Título del trabajo:** Optimización en la obtención de infusiones de guayusa (*Ilex guayusa*; Loes. 1901) con alto contenido de compuestos fenólicos y actividad antioxidante.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CHILLERON HERRERA, ZARA  
**Fecha de defensa:** 23/06/2020
- 29** **Título del trabajo:** PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR DE PANES ELABORADOS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO CON FUENTES ALTERNATIVAS DE PROTEINAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MELLADO SANDOVAL, CARLOS  
**Fecha de defensa:** 25/09/2019



- 30** **Título del trabajo:** Estudio y caracterización de aromatización de ovoproductos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CAMPOS BARREDA, JUAN MIGUEL  
**Fecha de defensa:** 19/09/2019
- 31** **Título del trabajo:** Caracterización de ventresca de atún durante el proceso de maduración  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BELDA MARTINEZ, MARIA DEL CARMEN  
**Fecha de defensa:** 19/09/2019
- 32** **Título del trabajo:** Estudio de la OEE (Eficiencia General de los Equipos) en una línea de producción de lasañas.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ZHANG, JINZHAN  
**Fecha de defensa:** 19/09/2019
- 33** **Título del trabajo:** Valoración de la calidad de mermeladas por la adición de ingredientes funcionales.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MATAS GIL, ADRIAN  
**Fecha de defensa:** 19/09/2019
- 34** **Título del trabajo:** Caracterización de una mousse de soja con aloe vera y violeta  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** HERNANDEZ BIXQUERT, ADRIAN  
**Fecha de defensa:** 17/09/2019
- 35** **Título del trabajo:** Viabilidad de una alternativa de economía circular para el excedente de hortalizas en la Cooperativa Rural San Vicent Ferrer (València)  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** VIDAL VINACHES, ADELA  
**Fecha de defensa:** 17/09/2019
- 36** **Título del trabajo:** ANÁLISIS DE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE FRUTA CON RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ALBIÑANA MOLLA, CELINA  
**Fecha de defensa:** 24/07/2019
- 37** **Título del trabajo:** NUEVAS METODOLOGÍAS DE ANÁLISIS SENSORIAL EN NIÑOS DE 8-12 AÑOS: ESTUDIO Y PROFUNDIZACIÓN EN LA APLICACIÓN DEL MÉTODO CHECK-ALL-THAT-APPLY (CATA)  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** LAZARO HERNANDO, PABLO  
**Fecha de defensa:** 23/07/2019



- 38** **Título del trabajo:** Efectos de suplementos alimenticios en la concentración de proteínas en sangre y tejidos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ESTEBAN VALLE, BLANCA  
**Fecha de defensa:** 02/07/2019
- 39** **Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de helados salados con microalgas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GARCIA GOMEZ, VANESSA  
**Fecha de defensa:** 15/04/2019
- 40** **Título del trabajo:** Desarrollo de mermeladas con microalgas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BRAVO VILLAR, MARIA CRUZ  
**Fecha de defensa:** 08/04/2019
- 41** **Título del trabajo:** Caracterización de un papel de microalgas como alternativa para la preparación de maki sushi  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** FORQUET DAROCA, ALVARO  
**Fecha de defensa:** 08/04/2019
- 42** **Título del trabajo:** Desarrollo de un sistema de digestión in vitro para la determinación de la bioaccesibilidad de componentes bioactivos.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ANDRES ANDRES, ALICIA  
**Fecha de defensa:** 13/03/2019
- 43** **Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE PANES CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO CON FUENTES ALTERNATIVAS DE PROTEINAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** FREIRE FACTOS, VANESSA MARGARITA  
**Fecha de defensa:** 18/02/2019
- 44** **Título del trabajo:** Estudio de las Propiedades Físicoquímicas en salsas tipo mayonesa con microalgas y bajo contenido en grasa.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MARTINEZ SANCHEZ, IRENE  
**Fecha de defensa:** 13/12/2018
- 45** **Título del trabajo:** "Diseño y caracterización de un bizcocho con elevado contenido en proteínas de origen vegetal de alto valor biológico."  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CHORQUES PAYA, ANTONIO  
**Fecha de defensa:** 20/09/2018



- 46** **Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de pasta con microalgas para celíacos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CANDELA RIPOLL, ALVARO  
**Fecha de defensa:** 26/07/2018
- 47** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE NUEVAS HERRAMIENTAS EN LA RESPUESTA DEL CONSUMIDOR  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CANTOS SANCHO, ANDREA  
**Fecha de defensa:** 06/07/2018
- 48** **Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de un batido a partir de soja, néctar de granada, aloe vera y violeta  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GIMENEZ LUJAN, JORGE  
**Fecha de defensa:** 28/06/2018
- 49** **Título del trabajo:** Desarrollo de una salsa tipo ketchup con adición de microalgas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GUALLAR DE RUFINO, RAFAEL  
**Fecha de defensa:** 28/06/2018
- 50** **Título del trabajo:** Gender barriers and facilitators faced by women chefs in the gastronomy and the 'Haute Cuisine' fields.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Haddaji, Majd  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 23/01/2018  
**Mención de calidad:** No
- 51** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN PATÉ DE ALTRAMUZ PARA UN PÚBLICO JOVEN  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** PEIRO SAEZ, ESTRELLA  
**Fecha de defensa:** 28/09/2017
- 52** **Título del trabajo:** DISEÑO DE UNA BEBIDA VEGETAL PARA PREMAMÁS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** RODRIGUEZ IZQUIERDO, NOEMI  
**Fecha de defensa:** 28/09/2017
- 53** **Título del trabajo:** Efecto de las condiciones de cocción sobre la penetración de calor y propiedades texturales en patata (*Solanum tuberosum* L., cv. Monalisa).  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



**Alumno/a:** GOMEZ GARCIA, ADRIAN  
**Fecha de defensa:** 27/09/2017

- 54 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de salchichas de pollo con microalgas y chia  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CHICO SANCHEZ, LIDIA  
**Fecha de defensa:** 26/09/2017
- 55 Título del trabajo:** ESTUDIO SOBRE LAS MOTIVACIONES DEL CONSUMO DE DIFERENTES □SNACKS□.  
COMPARACION DE DOS TECNICAS SENSORIALES  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BRIOSO LUCIANO, YONDARYS  
**Fecha de defensa:** 25/09/2017
- 56 Título del trabajo:** Enriquecimiento de cremas de verduras con harina de legumbre. Efecto en la reología, comportamiento en boca y propiedades sensoriales.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ABREU QUEZADA, LUIS ALFREDO  
**Fecha de defensa:** 25/09/2017
- 57 Título del trabajo:** Estudio sobre la producción y estabilización del té Kombucha.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GONZALEZ LACAL, ADELA  
**Fecha de defensa:** 14/09/2017
- 58 Título del trabajo:** OPTIMIZACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DEL MEDIO DE CULTIVO PARA LA OBTENCIÓN DE BIOCONSERVANTES POR FERMENTACIÓN LÁCTICA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** NOGUEROL MESEGUER, ANA TERESA  
**Fecha de defensa:** 18/07/2017
- 59 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de geles a base de espirulina y chíá para deportistas. Estudio del plan comercial  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** SANCHEZ TORRES, GONZALO  
**Fecha de defensa:** 17/07/2017
- 60 Título del trabajo:** Desarrollo y Caracterización de Gominolas a base de espirulina para deportistas profesionales y amateurs con aplicación de un plan comercial  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** RECIO RUBIO, YERAITH  
**Fecha de defensa:** 14/07/2017



- 61** **Título del trabajo:** Aplicación del modelo Design Thinking para la creación de un yogur de quinoa para niños intolerantes a la lactosa.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** SIERRA LOPEZ, MARTA  
**Fecha de defensa:** 03/07/2017
- 62** **Título del trabajo:** Estudio de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de esferas de microalgas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CEBRIAN LLORET, VERA  
**Fecha de defensa:** 30/06/2017
- 63** **Título del trabajo:** Diseño de un producto energético para deportistas amateurs  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** VICENTE ESCRIG, JUAN  
**Fecha de defensa:** 18/05/2017
- 64** **Título del trabajo:** Aplicación del modelo de Design Thinking para el desarrollo de un snack proteico con harina de quinoa  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MASIA CALABUIG, CARMEN  
**Fecha de defensa:** 19/12/2016
- 65** **Título del trabajo:** PRODUCCIÓN Y RECUPERACIÓN DE SUSTANCIAS BIOCONSERVANTES A PARTIR DE CULTIVOS INICIADORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS-CURADOS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Jesús de Barros, Carlos Alberto de  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 12/12/2016  
**Mención de calidad:** Si
- 66** **Título del trabajo:** Diseño de galletas con alto valor nutricional para diabéticos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MARTINEZ RUESCAS, ADRIAN  
**Fecha de defensa:** 30/09/2016
- 67** **Título del trabajo:** Evaluación técnica de la producción de horchata en polvo  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ROMERO CONTELL, LUCIA  
**Fecha de defensa:** 28/09/2016
- 68** **Título del trabajo:** Proyecto Almus: paté de altramuces listo para comer  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ARMENGOL AZNAR, JOSEP



**Fecha de defensa:** 28/09/2016

- 69 Título del trabajo:** Percepción del consumidor en el alimento vehículo de fibra alimentaria  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GALLARDO ABAD, IRIS  
**Fecha de defensa:** 28/09/2016
- 70 Título del trabajo:** Aplicación de metodología CATA con consumidores en situación real en el desarrollo de rosquilletas con microalgas.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GUERRERO GARCIA, GEMMA MARIA  
**Fecha de defensa:** 28/09/2016
- 71 Título del trabajo:** Influencia del contexto en la caracterización sensorial mediante la metodología preguntas CATA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** EDO GARCIA, VICENTE  
**Fecha de defensa:** 28/09/2016
- 72 Título del trabajo:** ESTUDIO DE VIDA ÚTIL DE MERMELADAS SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES. EFECTO BARRERA DEL PACKAGING: VIDRIO Y PLÁSTICO  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** FERRANDO GILABERT, NEUS  
**Fecha de defensa:** 27/09/2016
- 73 Título del trabajo:** Diseño de un producto para celíacos con ingredientes de alto valor nutricional  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GONZALEZ MERINO, SILVIA  
**Fecha de defensa:** 15/07/2016
- 74 Título del trabajo:** Proyecto Minimua: Inventando un mundo de tres  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BALBOA VALLE, RAQUEL  
**Fecha de defensa:** 15/07/2016
- 75 Título del trabajo:** Herramientas del Design Thinking en el diseño de un batido para mujeres jóvenes  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MARTINEZ SANTA, MARIA  
**Fecha de defensa:** 15/07/2016
- 76 Título del trabajo:** Proceso de creación de MamiBe: Batidos pre-embarazo  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** VILAR MELEGO, PAULA



**Fecha de defensa:** 15/07/2016

- 77 Título del trabajo:** Proceso de creación de Almus-Gemüse: pates de legumbres  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MATA CAGIGAO, ELENA  
**Fecha de defensa:** 15/07/2016
- 78 Título del trabajo:** Evaluación de formulaciones alimentarias para su impresión en 3D  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** MARCED ADRIA, JOSE  
**Fecha de defensa:** 05/07/2016
- 79 Título del trabajo:** INFORME DE DISEÑO Y VALORACIÓN DE TOFU CON QUINOA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** PEREZ POMARES, ANA  
**Fecha de defensa:** 13/06/2016
- 80 Título del trabajo:** Desarrollo de masas para microondas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GASCO MIRAGAYA, BARBARA  
**Fecha de defensa:** 03/02/2016
- 81 Título del trabajo:** APLICACIÓN EN CARNE DE POLLO DE UN BIOCONSERVANTE OBTENIDO A PARTIR DE STARTERS CARNICOS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** URIBE WANDURRAGA, ZAIDA NATALIA  
**Fecha de defensa:** 25/09/2015
- 82 Título del trabajo:** Efecto de la adición de microalgas sobre el crecimiento microbiano en masa madre  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BARKE, WIBKE  
**Fecha de defensa:** 25/09/2015
- 83 Título del trabajo:** Desarrollo de salsas con microalgas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** TORMO LLOPIS, JOSE EDUARDO  
**Fecha de defensa:** 17/07/2015
- 84 Título del trabajo:** Elaboración de un producto de textura modificada para pacientes con disfagia a partir de suplementos nutricionales líquidos de uso habitual.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ESTEVE PORTALES, JESUS  
**Fecha de defensa:** 17/07/2015



- 85** **Título del trabajo:** Introducción y valoración de radioprotectores naturales en gominolas y nubes desarrolladas para pacientes oncológicos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** PICO MOYA, TERESA  
**Fecha de defensa:** 10/06/2015
- 86** **Título del trabajo:** Diseño de pan con masa madre y microalgas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** LARA MARTINEZ, IRENE FERNAN  
**Fecha de defensa:** 10/06/2015
- 87** **Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo producto para deportistas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** OVIEDO SOLER, IGNASI  
**Fecha de defensa:** 19/12/2014
- 88** **Título del trabajo:** ELABORACIÓN Y VALORACIÓN DE YOGURES BATIDOS DE VEGETALES  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BARKE, WIBKE  
**Fecha de defensa:** 11/07/2014
- 89** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE GOMINOLAS Y NUBES CON SUSTANCIAS RADIOPROTECTORAS PARA PACIENTES ONCOLÓGICOS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CASTILLO ALONSO, MARIANDRE  
**Fecha de defensa:** 11/07/2014
- 90** **Título del trabajo:** Reestructurados de pollo saludables, evaluación del efecto de varias estrategias tecnológicas combinadas.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Boari, Virginia Mabel  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 08/04/2014  
**Mención de calidad:** Si
- 91** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN PRODUCTO INNOVADOR: QUÉ'S CAFÉ  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BARRETO PALACIOS, VIVIAN JANETH  
**Fecha de defensa:** 24/02/2014



- 92** **Título del trabajo:** APLICACIONES DE HERRAMIENTAS BASADAS EN LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN (TIC) A LA NUTRICIÓN COMUNITARIA.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** González Carrascosa, Rebeca  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 27/01/2014  
**Mención de calidad:** Si
- 93** **Título del trabajo:** COMPARISON OF VACUUM TREATMENTS AND TRADITIONAL COOKING IN VEGETABLES USING INSTRUMENTAL AND SENSORY ANALYSIS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Iborra Bernad, María del Consuelo  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 30/09/2013  
**Mención de calidad:** Si
- 94** **Título del trabajo:** DISEÑO DE BEBIDAS SIMBIÓTICAS VEGETALES EN POLVO  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CORREIA CALPE, ESPERANZA  
**Fecha de defensa:** 24/09/2013
- 95** **Título del trabajo:** DISEÑO DE UN CONTENEDOR DE VOLUMEN VARIABLE PARA LÍQUIDOS Y UN DESHIDRATADOR OSMÓTICO DE ALIMENTOS FRESCOS.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** LINARES SALINAS, CARLOS  
**Fecha de defensa:** 26/10/2012
- 96** **Título del trabajo:** DISEÑO DE UNA BEBIDA EN POLVO PRE Y PROBIÓTICA A BASE DE LULO (SOLANUM QUITOENSE)  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GARCIA ZARAGOZA, EUGENIA  
**Fecha de defensa:** 27/09/2012
- 97** **Título del trabajo:** EFECTO DE LAS CONDICIONES DE FRITURA A VACÍO EN EL PROCESADO DE CHIPS DE KIWÍ (ACTIDINIA CHINENSIS)  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GOMEZ PINEDO, SANDRA  
**Fecha de defensa:** 23/07/2012
- 98** **Título del trabajo:** Aplicación de nuevas tecnologías para el diseño y desarrollo de productos de dorada (*Sparus aurata*) procedente de acuicultura  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Andrés Bello, María Desamparados  
**Calificación obtenida:** APTO (cum laude)



**Fecha de defensa:** 25/04/2012

**Mención de calidad:** Si

- 99 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS TEXTURALES Y SENSORIALES DE MAGDALENAS DISEÑADAS PARA POBLACIONES SENSIBLES  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CASAS MORENO, MARIA DEL MAR  
**Fecha de defensa:** 02/03/2012
- 100 Título del trabajo:** FORMULACIÓN DE UN YOGUR FUNCIONAL DE ZANAHORIA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BENITEZ SANTILLAN, LOURDES DEL ROCIO  
**Fecha de defensa:** 30/09/2011
- 101 Título del trabajo:** DISEÑO DE DESARROLLO DE UNA GALLETA LIGHT: VALORACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y SENSORIAL.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** JAVIER PISCO, PALMIRA DEL ROSARIO  
**Fecha de defensa:** 02/12/2010
- 102 Título del trabajo:** ESTUDIO RETROSPECTIVO DE LA CALIDAD FISICO QUIMICA E HIGIENICA DE LECHE DE VACA, CABRA Y OVEJA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA ENTRE 2005 Y 2009  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** URBANO RAMOS, ANGELA MARCELA  
**Fecha de defensa:** 20/10/2010
- 103 Título del trabajo:** TFC: ESTUDIO COMPARATIVO DEL PROCESO DE COCCIÓN DE ZANAHORIA (DAUCTUS CAROTA) POR DIFERENTES TRATAMIENTOS.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GUAITA SIURANA, ANDRES  
**Fecha de defensa:** 20/04/2010
- 104 Título del trabajo:** DESARROLLO DE HERRAMIENTAS EN NUTRICIÓN COMUNITARIA  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GONZALEZ CARRASCOSA, REBECA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 15/12/2009
- 105 Título del trabajo:** EVALUACION DEL COMPORTAMIENTO DE YUCA (MANHIOT ESCULETA CRANZ) EN EL PROCESO DE FRITURA A VACIO DE CHIPS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** URBANO RAMOS, ANGELA MARCELA  
**Fecha de defensa:** 13/10/2009



- 106** **Título del trabajo:** ESTUDIO DEL PROCESO DE COCCIÓN EN PATATA "VIOLETTE"  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** CRESPO RELUCIO, GLORIA MARIA  
**Fecha de defensa:** 13/10/2009
- 107** **Título del trabajo:** CARNE DE POLLO ENRIQUECIDA EN ÁCIDOS GRASOS OMEGA 3: EVALUACIÓN DE SU ACEPTABILIDAD  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** BOARI, VIRGINIA MABEL  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 24/07/2008
- 108** **Título del trabajo:** TFC:"ESTUDIO DE LA FRITURA EN CONDICIONES DE VACIO CONTINUO DE FILETES DE DORADA."  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** SIXTO COLLADO, FRANCISCO  
**Fecha de defensa:** 16/02/2007
- 109** **Título del trabajo:** ESTUDIO DEL PROCESO DE FRITURE DE FILETES DE DORADA EN CONDICIONES DE VACÍO CONTÍNUO.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ANDRES BELLO, MARIA DESAMPARADOS  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 14/12/2006
- 110** **Título del trabajo:** (TFC) IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) EN EL RESTAURANTE LAFULOP.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** PASTOR FAYOS, RUHT  
**Fecha de defensa:** 26/07/2005
- 111** **Título del trabajo:** (TFC) UTILIZACIÓN DE LA COCCIÓN A VACÍO PARA LA PREPARACIÓN DE CARNES.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ANDRES BELLO, MARIA DESAMPARADOS  
**Fecha de defensa:** 08/06/2005
- 112** **Título del trabajo:** (TFC) DESARROLLO DE UN EQUIPO DE COCCIÓN A VACÍO PARA ALTA COCINA Y EVALUACIÓN DE SU APLICACIÓN A LA COCCIÓN DE VEGETALES.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GALVEZ CARLES, ANNA MARIA  
**Fecha de defensa:** 22/02/2005



- 113 Título del trabajo:** (T) IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN DIFERENTES LINEAS DE PLATOS PRECOCINADOS A VACÍO (SOUS VIDE) EN UNA EMPRESA DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** LOZANO MARTIN, PABLO CECILIO  
**Fecha de defensa:** 11/06/2004
- 114 Título del trabajo:** (T) DESARROLLO DE UN SISTEMA DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL EN COMEDORES UNIVERSITARIOS.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** VALLE GREGORIO, MARIA JOSE  
**Fecha de defensa:** 07/06/2004
- 115 Título del trabajo:** EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS DE LA GUARDERÍA DE LA UPV  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** DAPCICH, VERONICA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 30/10/2003

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

- 1** Purificación García Segovia. Nutrició Humana i Dietètica: guies per a una docència universitària amb perspectiva de gènere. Xarxa Vives d'Universitats, 2022. ISBN 978-84-09-27566-3  
**Tipo de soporte:** Libro
- 2** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Gastronomía, alimentación y nutrición. Editorial Síntesis, 2015. ISBN 9788490771419  
**Tipo de soporte:** Libro
- 3** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Nutrición humana. Alfaomega, 2005. ISBN 970-15-0889-0  
**Tipo de soporte:** Libro
- 4** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas. Alfaomega, 2005. ISBN 970-15-1063-1  
**Tipo de soporte:** Libro
- 5** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas. Ed. Universidad Politécnica de Valencia, 2003. ISBN 84-9705-441-5  
**Tipo de soporte:** Libro
- 6** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. NUTRICIÓN HUMANA. EDITORIAL DE LA UPV, 2001. ISBN 84-9705-072-X  
**Tipo de soporte:** Libro
- 7** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Esther Antonia González Aurignac; Gabriel García Martínez; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno. Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos. Innovación en la educación superior. PIMEs en la ETSID 2016/2017. B04, pp. 63 - 71. Escuela Técnica Superior en la Ingeniería del Diseño, 2017. ISBN 978-84-17003-51-7



Tipo de soporte: Capítulos de libros

## Participación en proyectos de innovación docente

- 1 Título del proyecto:** Propuestas y diseño de actividades para la innovación, creatividad y emprendimiento en el aula (PIME/22-23/329)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2022 - 31/08/2023
- 2 Título del proyecto:** Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos (FASE 2): Coordinación Interdisciplinar: una experiencia con Aprendizaje Cooperativo. (B23/17)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2017 - 31/08/2018
- 3 Título del proyecto:** Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos (B04/16)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2016 - 31/08/2017
- 4 Título del proyecto:** Participación en Proyectos de Innovación Docente (PACE)

## Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1 Nombre del evento:** II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de presentación:** 27/04/2023  
Estrategias de mejora para la incorporación de nuevos ingredientes en la producción industrial de pan y productos de bollería libres de gluten.. pp. null - null.
- 2 Nombre del evento:** IV Congreso Nacional de Innovación Educativa y Docencia en Red (IN-RED 2018)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de presentación:** 20/07/2018  
ECOTROPHELIA 2017: Una oportunidad para el enfoque interdisciplinar en el aprendizaje basado en proyectos.. pp. 1477 - 1492. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-750-1
- 3 Nombre del evento:** XVIII Congreso Internacional EDUTEC 2015: Educación y Tecnología desde una visión transformadora  
**Ciudad de celebración:** Riobamba, Ecuador,  
**Fecha de presentación:** 20/11/2015  
Conocimientos de las TICS y competencias profesionales en alumnos del grado de Nutrición Humana y Dietética. pp. 1 - 8.
- 4 Nombre del evento:** I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir  
**Ciudad de celebración:** Riobamba, Ecuador,  
**Fecha de presentación:** 30/10/2015  
□Development of vegetables with minimum process in Chimborazo-Ecuador□. pp. 1 - 8. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1
- 5 Nombre del evento:** I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir  
**Ciudad de celebración:** Riobamba, Ecuador,  
**Fecha de presentación:** 30/10/2015



□ Nutritional education as a tool to insert Andean tubers in the productive market in Chimborazo - Ecuador □. pp. 1 - 8. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1

- 6 Nombre del evento:** Jornada de Innovación Docente en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de presentación:** 08/10/2009  
Blog de Alimentación y Cultura. pp. 33 - 39. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-8363-458-5

## Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

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

## Experiencia científica y tecnológica

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

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

### Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** Estrategias de valorización de salvado de arroz y su integración en el Código Alimentario Argentino para fomentar una alimentación más saludable que mejore la calidad de vida de la población (AD2308)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/01/2024

**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días





**Cuantía total:** 12.000 €

- 2** **Nombre del proyecto:** Aplicación de microondas durante el procesado de alimentos por impresión 3D. (CIACIF/2022/308)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia; José Manuel Catalá Civera  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 16/11/2023 **Duración:** 3 años - 6 meses - 15 días  
**Cuantía total:** 81.365,9 €
- 3** **Nombre del proyecto:** TRADINNOVATIONS (2023-1-FR01-KA220-HED-00166321)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:** COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA  
**Fecha de inicio:** 01/11/2023 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 31.691 €
- 4** **Nombre del proyecto:** PROCESADO DE LA VAINA DEL HABA PARA LA OBTENCION DE UN INGREDIENTE EN POLVO QUE CONTRIBUYA A MEJORAR EL PERFIL NUTRICIONAL Y POTENCIALMENTE FUNCIONAL DE LOS ALIMENTOS (PID2022-139711OB-C21)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:** AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION  
**Fecha de inicio:** 01/09/2023 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 178.750 €
- 5** **Nombre del proyecto:** CIENCIA365: UN AÑO DE COMUNICACIÓN Y DIVULGACIÓN CIENTÍFICA UPV (FCT-22-18119)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Francisco Monserrat Del Río  
**Nº de investigadores/as:** 19  
**Entidad/es financiadora/s:** FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA  
**Fecha de inicio:** 01/09/2023 **Duración:** 11 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 33.750 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Valorización del coproducto del zumo de naranja como ingrediente para su uso en alimentación humana (CITRIZERO) (PAID-11-22)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**



UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/01/2023**Duración:** 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 15.000 €

**7** **Nombre del proyecto:** DESAFIOS DE LA APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES PERSONALIZADOS (CIGRIS/2021/105)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 16/09/2022**Duración:** 4 años - 3 meses - 15 días**Cuantía total:** 93.878,4 €

**8** **Nombre del proyecto:** Un año de CienCia: UCC+i Universitat Politècnica de València (FCT-21-17363)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Francisco Monserrat Del Río**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 01/07/2022**Duración:** 1 año - 1 mes - 30 días**Cuantía total:** 25.000 €

**9** **Nombre del proyecto:** Retos de la Transformación digital en la industria alimentaria: Impresión 3D y Tecnología Inmersivas para el diseño y evaluación de alimentos personalizados (PAID-01-21)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/03/2022**Duración:** 3 años - 11 meses - 27 días**Cuantía total:** 0 €

**10** **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE TUBÉRCULOS ANDINOS PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS Y SU VIABILIDAD. CONCIENCIACIÓN DE SU VALOR NUTRITIVO Y FUNCIONAL. (AD2111)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Marta Igual Ramo**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/01/2022**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 11.000 €

**11** **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE TUBÉRCULOS ANDINOS PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS Y SU VIABILIDAD. CONCIENCIACIÓN DE SU VALOR NUTRITIVO Y FUNCIONAL (Proyecto Adsideo UPV UTA)



**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Valencia

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat Politècnica de València

**Fecha de inicio:** 01/01/2022

**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 11.000 €

- 12 Nombre del proyecto:** IMPRESION 3D DE MATRICES ALIMENTARIAS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS MAS SALUDABLES MEDIANTE LA INCORPORACION DE COMPONENTES MICROENCAPSULADOS CON DISTRIBUCION NO HOMOGENEA. (PID2020-115973RB-C22)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

**Fecha de inicio:** 01/09/2021

**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 94.380 €

- 13 Nombre del proyecto:** DESCUBRE Y DISFRUTA CON LA CIENCIA: UCC+I UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (FCT-20-15841)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Francisco Monserrat Del Río

**Nº de investigadores/as:** 15

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 01/07/2021

**Duración:** 11 meses - 29 días

**Cuantía total:** 30.000 €

- 14 Nombre del proyecto:** GESTION EVENTO III CONGRESO INT SOBRE PATROMONIO ALIMENTARIO Y MUSEOS (AORG/2021/090)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** LUISA NURIA RAMÓN MARQUÉS

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 02/03/2021

**Duración:** 10 meses - 20 días

**Cuantía total:** 9.000 €

- 15 Nombre del proyecto:** Desarrollo de metodologías para la obtención de nuevos productos de alto valor añadido de especies acuícolas (ThinkinGood) (THINKINAZUL/2021/011)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

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

**Duración:** 4 años - 8 meses - 29 días

**Cuantía total:** 175.171,81 €



- 16** **Nombre del proyecto:** Utilización de la impresión 3D para una alimentación personalizada y sostenible (AGROALNEXT/2022/001)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2021 **Duración:** 4 años - 5 meses - 28 días  
**Cuantía total:** 176.335 €
- 17** **Nombre del proyecto:** DESAFIOS DE LA APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES PERSONALIZADOS (AICO/2021/137)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia; Nuria Martínez Navarrete  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2021 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 75.000 €
- 18** **Nombre del proyecto:** PHYGITAL: DEL MUNDO DIGITAL AL REAL (IDIFEDER/2021/038)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mariano Luis Alcañiz Raya  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2021 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 218.450 €
- 19** **Nombre del proyecto:** A COLLECTIVE INTELLIGENCE PLATFORM TO SUPPORT CANCER CHAMPIONS (875329)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA  
**Fecha de inicio:** 01/09/2020 **Duración:** 3 años - 2 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 269.687,5 €
- 20** **Nombre del proyecto:** GESTION EVENTO II JORNADA PATRIMONIO ALIMENTARIO Y MUSEOS (AORG/2020/A/122)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** LUISA NURIA RAMÓN MARQUÉS  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 13/03/2020 **Duración:** 10 meses - 10 días



**Cuantía total:** 7.600 €

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

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

**Fecha de inicio:** 01/09/2019

**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 44.959 €

**22 Nombre del proyecto:** INSECTOS COMESTIBLES Y SUS DERIVADOS, ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN LA SABANA NORTE (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) (AD1802)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/01/2019

**Duración:** 2 años - 4 meses

**Cuantía total:** 6.600 €

**23 Nombre del proyecto:** IMPACTO DE LAS CONDICIONES DE LIOFILIZACION EN LA CALIDAD DE PRODUCTOS DE FRUTA. INFLUENCIA DE LA MATRIZ (AGL2017-89251-R-AR)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

**Fecha de inicio:** 01/01/2018

**Duración:** 3 años - 5 meses - 29 días

**Cuantía total:** 60.500 €

**24 Nombre del proyecto:** CONCIENCIATE: UCC+I UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (FCT-17-12232)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Miguel Martínez Rubio

**Nº de investigadores/as:** 12

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 01/01/2018

**Duración:** 1 año - 5 meses - 29 días

**Cuantía total:** 20.000 €

**25 Nombre del proyecto:** AYUDA PARA LA CAPTACION DE PROYECTOS EUROPEOS GVA-NUMIELO (APE/2018/A/001)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 4



**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2018  
**Cuantía total:** 5.200 €

**Duración:** 11 meses - 30 días

**26 Nombre del proyecto:** COUNCIL OF COACHES (769553)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 10

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

**Fecha de inicio:** 01/09/2017  
**Cuantía total:** 374.071,16 €

**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días

**27 Nombre del proyecto:** MEJORAR LOS MEDIOS DE VIDA SOSTENIBLES DE LA POBLACION RURAL DEL CANTON DE QUININDE EN LA PROVINCIA DE ESMERALDAS, ECUADRO (2016/ACDE/003472)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL

**Fecha de inicio:** 23/06/2017  
**Cuantía total:** 26.561,07 €

**Duración:** 1 año - 9 meses

**28 Nombre del proyecto:** INTEROPERABILITY OF HETEROGENEOUS IOT PLATFORMS (687583)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 9

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

**Fecha de inicio:** 01/02/2017  
**Cuantía total:** 219.380,31 €

**Duración:** 1 año - 10 meses - 30 días

**29 Nombre del proyecto:** UPV CONCIENCIA: UCC+I UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA. (FCT-16-10669)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Miguel Martínez Rubio

**Nº de investigadores/as:** 14

**Entidad/es financiadora/s:**  
FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 01/01/2017  
**Cuantía total:** 12.973,21 €

**Duración:** 1 año - 2 meses - 30 días

**30 Nombre del proyecto:** Incidencia de las operaciones de fritura doméstica y de restauración colectiva en la exposición de nuevos contaminantes químicos de procesado (AGL2015-64234R)

**Entidad de realización:** ICTAN-CSIC

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**  
MINECO



**Fecha de inicio:** 01/01/2016  
**Cuantía total:** 0 €

**Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días

**31 Nombre del proyecto:** CON100CIANDO: UCC+I UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA. (FCT-15-10172)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nº de investigadores/as:** 11

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 01/01/2016

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 17.757,13 €

**32 Nombre del proyecto:** European Foodbusiness Transfer Laboratory for stimulating entrepreneurial skills, for fostering innovation and for busines creation in the food sector. (2014-3206/001-001)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

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

**Duración:** 3 años - 2 meses - 30 días

**Cuantía total:** 145.634,84 €

**33 Nombre del proyecto:** INNOVACION CON ALIMENTOS AUTOCTONOS COMO MOTOR DEL DESARROLLO LOCAL EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO (ECUADOR) (ADSIDEO-COOPERACION)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

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

**Duración:** 2 años - 2 meses - 30 días

**Cuantía total:** 11.250 €

**34 Nombre del proyecto:** Increasing awarness on a balanced diet and fighting malnutrition at all ages. (2014/1/17037714-SI2.695146)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

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

**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 52.863,04 €

**35 Nombre del proyecto:** Screening programme of the nutritional status of older people using ICT as support for routine screening and providing customized guidelines for nutritional interventions. (2014/1/17037714-SI2.695476)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:**



## COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

**Fecha de inicio:** 01/01/2015**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 69.745 €

- 36** **Nombre del proyecto:** make it ReAAL (325189)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo  
**Nº de investigadores/as:** 14  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2014 **Duración:** 2 años - 6 meses - 14 días  
**Cuantía total:** 241.820,77 €
- 37** **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE SUSTANCIAS RADIOPROTECTORAS AL DESARROLLO DE ALIMENTOS adaptados para pacientes oncológicos (UPV-FE-2013-5)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 16/12/2013 **Duración:** 1 año - 14 días  
**Cuantía total:** 3.000 €
- 38** **Nombre del proyecto:** LA CIENCIA AVANZADA COMO INSPIRACIÓN Y FACILITADORA DE LA INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS CREATIVAS. EL CASO DE LA ALTA COCINA Y LA RESTAURACIÓN DE OBRAS DE ARTE (SP20120346)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Blanca De Miguel Molina  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 31/12/2012 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 6.000 €
- 39** **Nombre del proyecto:** HeartWays -Advanced solution for Supporting Cardiac Patients in Rehabilitation (315659)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA  
**Fecha de inicio:** 01/10/2012 **Duración:** 1 año - 11 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 0 €
- 40** **Nombre del proyecto:** Semana de la Ciencia en la UPV, campus de Vera (FCT-12-4846)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Bautista Peiró López  
**Nº de investigadores/as:** 34

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 01/09/2012**Duración:** 4 meses - 30 días**Cuantía total:** 4.599,05 €

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

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

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2012**Duración:** 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 14.000 €

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

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mariano Luis Alcañiz Raya**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/12/2011**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 8.500 €

- 43 Nombre del proyecto:** SEMANA DE LA CIENCIA EN LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, CAMPUS DE VERA (FCT-11-2134)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Bautista Peiró López**Nº de investigadores/as:** 29**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 22/09/2011**Duración:** 3 meses - 1 día**Cuantía total:** 23.377,8 €

- 44 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UNA METODOLOGIA DE INTEGRACION DE ASPECTOS NUTRICIONALES Y ECOLOGICOS PARA UN CONSUMO DE ALIMENTOS SOSTENIBLE (CTM2010-18118)

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

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

**Fecha de inicio:** 01/01/2011**Duración:** 3 años - 9 meses - 30 días**Cuantía total:** 55.660 €



- 45** **Nombre del proyecto:** Adaptación de procesos de secado para favorecer la comercialización de superfrutas de origen colombiano (ADSIDE0)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universitat Politècnica de València  
**Fecha de inicio:** 01/01/2011 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 14.000 €
- 46** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE METODOS RAPIDOS BASADOS EN LA ESPECTROSCOPIA DE IMPEDANCIA Y LENGUAS ELECTRONICAS PARA LA EVALUACION DE FRESCURA Y CALIDAD DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (GV/2011/098)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Fernández Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2011 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 10.500 €
- 47** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD (AGL2010-22176)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL  
**Fecha de inicio:** 01/01/2011 **Duración:** 1 año - 5 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 30.250 €
- 48** **Nombre del proyecto:** AYUDA V JORNADA DE CIENCIA Y COCINA EN LA UPV (PAID-03-11-2099)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2011 **Duración:** 1 año - 2 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 1.000 €
- 49** **Nombre del proyecto:** SEMANA DE LA CIENCIA EN LA UPV. CAMPUS DE VERA (FCT-10-735)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Bautista Peiró López  
**Nº de investigadores/as:** 31  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA  
**Fecha de inicio:** 29/09/2010 **Duración:** 2 meses - 19 días



**Cuantía total:** 19.459,42 €

- 50** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE POSTRES DE RESTAURANTE ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA POBLACIONES ESPECIALES (DIABETICOS, ALERGICOS E INTOLERANTES) (623-086/10-623B086/10)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INSTITUT TURISTIC VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 17/03/2010 **Duración:** 8 meses - 13 días  
**Cuantía total:** 5.657,37 €
- 51** **Nombre del proyecto:** UNIVERSAL OPEN PLATFORM AND REFERENCE SPECIFICATION FOR AMBIENT ASSISTED LIVING (247950)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo  
**Nº de investigadores/as:** 22  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA  
**Fecha de inicio:** 01/02/2010 **Duración:** 4 años  
**Cuantía total:** 593.717,25 €
- 52** **Nombre del proyecto:** PATIENT-CENTRED PATHWAYS OF EARLY PALLIATIVE CARE, SUPPORTIVE ECOSYSTEMS AND APPRAISAL STANDARD (825750)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA  
**Fecha de inicio:** 27/01/2010 **Duración:** 13 años - 5 meses - 3 días  
**Cuantía total:** 274.375 €
- 53** **Nombre del proyecto:** INDAGA (2010-2012): Investigación, Innovación y Desarrollo Aplicados a la Gastronomía (AGL2009-05765-E/ALI)  
**Entidad de realización:** Universidad Extremadura  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JORGE RUIZ CARRASCAL  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia y Tecnología  
**Fecha de inicio:** 01/01/2010 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 25.000 €
- 54** **Nombre del proyecto:** EVENTO: IV JORNADAS DE CIENCIA Y COCINA EN LA UPV 2010 (PAID-03-10-2027)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 1



**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/01/2010  
**Cuantía total:** 1.000 €

**Duración:** 1 año - 3 meses

**55 Nombre del proyecto:** EMPLEO DE SENSORES ELECTRONICOS EN EL CONTROL DE CALIDAD DE PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS (PAID-06-09-2940)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Fernández Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/12/2009  
**Cuantía total:** 9.000 €

**Duración:** 2 años

**56 Nombre del proyecto:** BALANZA PARA LA GESTION DE LA DIETA (PAI-09-L5-6436)

**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/04/2009  
**Cuantía total:** 33.900 €

**Duración:** 2 años - 1 mes - 19 días

**57 Nombre del proyecto:** ANALISIS DE LA DEMANDA DE LAS NECESIDADES DE I+D+I EN EL SECTOR DE LA RESTAURACION DE LA CV (PAI-09-L6-6366)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/04/2009  
**Cuantía total:** 20.500 €

**Duración:** 2 años - 1 mes - 19 días

**58 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA APLICACION DE NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA VIDA UTIL DE PLATOS DE RESTAURANTE "LISTOS PARA LLEVAR" (ÑOV-016/09//MINIMIS)

**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
INSTITUT TURISTIC VALENCIA

**Fecha de inicio:** 16/02/2009  
**Cuantía total:** 14.001,34 €

**Duración:** 9 meses - 14 días

**59 Nombre del proyecto:** III JORNADAS DE CIENCIA Y COCINA EN LA UPV (AORG/2009/093)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó



**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2009  
**Cuantía total:** 6.300 €

**Duración:** 1 año

**60 Nombre del proyecto:** SEMANA DE LA CIENCIA EN LA UPV. CAMPUS DE VERA (FCT-09-842 MINIMIS)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Luís Díez Ruano; Juan Bautista Peiró López

**Nº de investigadores/as:** 16

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION CV CIUDAD DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS; FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 01/01/2009  
**Cuantía total:** 32.427,06 €

**Duración:** 1 año

**61 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LOS PROCESOS CULINARIOS PARA PREPARACION Y REGENERACION DE PLATOS EN RESTAURACION (ÑOV-005-08-MINIMIS)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUT TURISTIC VALENCIA

**Fecha de inicio:** 29/02/2008  
**Cuantía total:** 25.808,12 €

**Duración:** 9 meses - 1 día

**62 Nombre del proyecto:** CONTROLLING CHRONIC DISEASES RELATED TO METABOLIC DISORDERS (216270)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 24

**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

**Fecha de inicio:** 01/01/2008  
**Cuantía total:** 468.583 €

**Duración:** 4 años - 7 meses - 30 días

**63 Nombre del proyecto:** UTILIZACION DE LA TECNICA DE ANALISIS DE IMAGENES MULTIESPECTRALES SW-NIR PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS PERECEDEROS FILETEADOS Y LONCHEADOS ENVASADOS A VACIO O EN ATMOSFERAS MODIFICADAS (GVPRE/2008/170)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Raúl Grau Meló

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2008  
**Cuantía total:** 14.490 €

**Duración:** 1 año



- 64** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y MEJORA DE PROCESOS CULINARIOS EMPLEADOS EN LA PREPARACION Y REGENERACION DE PLATOS LISTOS PARA COMER. (PAID-06-07-3259)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 04/12/2007 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 18.000 €
- 65** **Nombre del proyecto:** PRIMERAS JORNADAS DE DIVULGACION DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA APLICADAS A LA COCINA (CCT005-07-00370)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA  
**Fecha de inicio:** 05/11/2007 **Duración:** 2 meses  
**Cuantía total:** 7.000 €
- 66** **Nombre del proyecto:** PERSONA - PERceptive Spaces prOmoting iNdependent Ageing (IST-045459)  
**Entidad de realización:** ASOCIACIÓN ITACA  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMISIÓN EUROPEA - VI EU FP  
**Fecha de inicio:** 01/01/2007 **Duración:** 3 años - 5 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 6.749.979 €
- 67** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE TECNICAS DE BIOCONSERVACION EN FILETES DE DORADA (SPARUS AURATA) PROCEDENTE DE ACUICULTURA (BIOAC) (GV/2007/235)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2007 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 23.805 €
- 68** **Nombre del proyecto:** Innovación, investigación y desarrollo aplicado a la gastronomía: INDIAGA (Desconocido)  
**Entidad de realización:** Universidad de Extremadura  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Educación y Ciencia  
**Fecha de inicio:** 01/01/2007 **Duración:** 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 25.000 €



- 69** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA COCCION EN VACIO CONTINUO (COOK-VIDE) A LA OBTENCION DE PLATOS PREPARADOS DE ALTA CALIDAD A BASE DE DORADA (PAID-05-06-6640)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 21/12/2006 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 6.000 €
- 70** **Nombre del proyecto:** NUADU (FIT-300100-2006-36)  
**Entidad de realización:** ASOCIACIÓN ITACA  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO  
**Fecha de inicio:** 01/06/2006 **Duración:** 3 años - 1 mes - 30 días  
**Cuantía total:** 648.686,4 €
- 71** **Nombre del proyecto:** RECORD - Plataforma convergente para la Gestión y Distribución de Contenidos Interactivos para la Rehabilitación cognitiva, psicosocial y asistencial a personas con enfermedades mentales severas mediante Nuevas Tecnologías (FIT-300100-2006-58)  
**Entidad de realización:** ASOCIACIÓN ITACA  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO  
**Fecha de inicio:** 01/06/2006 **Duración:** 2 años - 1 mes - 30 días  
**Cuantía total:** 160.700,8 €
- 72** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO INDUSTRIAL DE UN MODELO DE UTILIDAD BASADO EN LA COCINA A BAJA PRESION (PTR95-0932-OP)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE EDUCACION  
**Fecha de inicio:** 22/07/2005 **Duración:** 2 años - 2 meses  
**Cuantía total:** 43.200 €
- 73** **Nombre del proyecto:** EQUIPO PARA COCINA A BAJA PRESION (TECNOVAC) (PAI02-04-4141)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 20/12/2004 **Duración:** 7 meses  
**Cuantía total:** 10.325 €



- 74** **Nombre del proyecto:** EDICION LIBRO BLANCO ESTADO NUTRICIONAL DE LA UPV (PAI02-04-4449)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 20/12/2004 **Duración:** 7 meses  
**Cuantía total:** 1.500 €
- 75** **Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL POTENCIAL DE EXPLOTACION DE UN EQUIPO PARA LA COCINA EN CONDICIONES DE BAJA PRESION (PAI03-04-4140)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 20/12/2004 **Duración:** 7 meses  
**Cuantía total:** 3.000 €
- 76** **Nombre del proyecto:** PAPEL DE LA INGESTIÓN DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 Y DE LA ACTIVIDAD FÍSICA EN LA PREVENCIÓN DE LA DEPRESIÓN (Desconocido)  
**Entidad de realización:** Universidad de las Palmas de Gran Canaria  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Almudena Sánchez Villegas  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Fondo de Investigaciones Sanitarias  
**Fecha de inicio:** 01/12/2004 **Duración:** 2 años - 30 días  
**Cuantía total:** 217.695 €
- 77** **Nombre del proyecto:** MY-HEART - Fighting cardio-vascular diseases by preventive lifestyle & early diagnosis (IST-507816)  
**Entidad de realización:** ITACA  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Comisión Europea - VI Programa Marco  
**Fecha de inicio:** 31/12/2003 **Duración:** 3 años - 8 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 34.918.064 €
- 78** **Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO: ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GRUPOS03/080)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2003 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 14.724,13 €



- 79** **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD UNIVERSITARIA. PROGRAMA DE POSTGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (AFC2002-0513-LD)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 39  
**Entidad/es financiadora/s:** MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2003 **Duración:** 1 año - 3 meses  
**Cuantía total:** 65.000 €
- 80** **Nombre del proyecto:** PARTICIPACION EN FERIAS Y JORNADAS DE PRESENTACION DEL GRUPO FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS Y LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS (PAI02-03-2652)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2003 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 11.500 €
- 81** **Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA Y DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE NUTRICION COMUNITARIA EN LA UPV (PPI-05-02 2801-01)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/09/2002 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 11.000 €

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

- 1** **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS DE LA INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN SIN GLUTEN PARA LA OBTENCIÓN DE MASAS MADRE CON FUNCIÓN CONSERVANTE  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:** SINBLAT ALIMENTACION SALUDABLE S.L.  
**Fecha de inicio:** 02/11/2023 **Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 80.125 €
- 2** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UNTABLES FUNCIONALES DE ALTO CONTENIDO EN FRUTA PARA POBLACIÓN SENIOR  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 2



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

**Fecha de inicio:** 01/06/2022  
**Cuantía total:** 51.875 €

**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días

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

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 2

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

**Fecha de inicio:** 13/11/2020  
**Cuantía total:** 12.000 €

**Duración:** 1 año - 16 días

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

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 2

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

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

**Duración:** 1 año - 4 meses - 29 días

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

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 3

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

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

**Duración:** 11 meses - 23 días

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

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

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

**Nº de investigadores/as:** 3

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

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

**Duración:** 2 años



- 7** **Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL POTENCIAL FUNCIONAL DE MICROALGAS COMO INGREDIENTES EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS PARA POBLACIONES SENSIBLES  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** FUNDACION MAFRE FUNDACION CULTURAL PRIVADA  
**Fecha de inicio:** 17/03/2017 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 39.669,42 €
- 8** **Nombre del proyecto:** GESTION EVENTO II CONGRESO AEPAS  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 20/10/2016 **Duración:** 1 año - 6 meses  
**Cuantía total:** 0 €
- 9** **Nombre del proyecto:** COLABORACION PROYECTO OPTIMIZACION DEL PROCESO DE OBTENCION DE BIOCONSERVANTES A PARTIR DEL SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCION DE CULTIVOS STARTERS  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** JOSEFA ESTELLES MAYOR, S.L.U  
**Fecha de inicio:** 21/01/2016 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 58.300 €
- 10** **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA INVESTIGACION E INNOVACION EN EL SECTOR TURISTICO VALENCIANO  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> José Viñals Blasco  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:** INSTITUT TURISTIC VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2016 **Duración:** 11 meses - 14 días  
**Cuantía total:** 31.132,32 €
- 11** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES CULINARIAS DE LAS MICROALGAS CON ALTO CONTENIDO EN OMEGA 3 Y VALORACIÓN SENSORIAL (2017052697)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** AlgaEnergy SL  
**Fecha de inicio:** 15/09/2015 **Duración:** 3 años  
**Cuantía total:** 9,5 €



- 12 Nombre del proyecto:** LICENCIA PATENTE P2001131921: PROCESO DE PRE-TRATAMIENTO Y ADECUACION DE LA CHUFA PARA LA OBTENCION DE NUEVOS PRODUCTOS. DERECHOS PREFERENTES SOBRE CAPACIDADES.  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** DISEÑO DE ALIMENTOS, S.L.  
**Fecha de inicio:** 21/02/2013 **Duración:** 16 años  
**Cuantía total:** 9.453,49 €
- 13 Nombre del proyecto:** EFECTO DEL PH SOBRE LA COCCION DE LOS ALIMENTOS  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.  
**Fecha de inicio:** 01/03/2012 **Duración:** 11 meses - 27 días  
**Cuantía total:** 20.000 €
- 14 Nombre del proyecto:** COLABORACION PROYECTO ESTUDIO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCION Y RECUPERACION DE BACTERIOCINAS UTILIZADAS COMO CONSERVANTES NATURALES (CDTI 2010)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:** JOSEFA ESTELLES MAYOR, S.L.U  
**Fecha de inicio:** 01/04/2011 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 47.161 €
- 15 Nombre del proyecto:** PRESTACIONES DE SERVICIO DE PURIFICACION GARCIA SEGOVIA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Purificación García Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** EQA CERTIFICADOS I MAS D MAS I, S.L.; DISEÑO DE ALIMENTOS, S.L.; ASOCIACION ESPAÑOLA DE NORMALIZACION  
**Fecha de inicio:** 30/04/2010 **Duración:** 6 años - 8 meses  
**Cuantía total:** 17.826,25 €
- 16 Nombre del proyecto:** LICENCIA DE EXPLOTACION DEL MODELO DE UTILIDAD EQUIPO DE COCINA PARA LA COCCION EN VACIO (TECNOVAC)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:** INTERNATIONAL COOKING CONCEPTS, S.A.  
**Fecha de inicio:** 27/01/2010 **Duración:** 14 años - 2 meses - 5 días



**Cuantía total:** 63.668,28 €

- 17** **Nombre del proyecto:** Prevention of Diseases (248197)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2010 **Duración:** 10 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 118.235 €
- 18** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UNTABLES A PARTIR DE ACEITE DE OLIVA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GOURMED DIET S.L.  
**Fecha de inicio:** 01/03/2008 **Duración:** 6 meses  
**Cuantía total:** 18.000 €
- 19** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y DESARROLLO DE CROQUETAS Y BUÑUELOS DE BACALAO REFRIGERADOS  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UBAGO GROUP MARE, S.L.  
**Fecha de inicio:** 15/02/2008 **Duración:** 4 meses  
**Cuantía total:** 20.400 €
- 20** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LA FORMULACION Y DEL PROCESADO EN DIFERENTES PROPIEDADES FISICAS Y FISICOQUIMICAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EMULSIONADOS Y DE ALTA VISCOSIDAD Y ANALISIS NUTRICIONALES, SENSORIALES Y DE VIDA UTIL DE MERMELADAS  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
JUMEL ALIMENTARIA S.A.  
**Fecha de inicio:** 04/04/2006 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 21.250 €
- 21** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES, FRESCOS Y SALUDABLES: DESARROLLO DE PROCESOS DE FABRICACION Y OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD; DESARROLLO DE METODOS DE CONTROL EN LINEA DE FACTORES DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA CARNE. (T4799)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey  
**Nº de investigadores/as:** 61  
**Entidad/es financiadora/s:**



GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2005**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 1.477.500 €**22 Nombre del proyecto:** PERSONALIZED INFORMATION PLATFORM FOR LIFE AND HEALTH SERVICES (ANEXO A 2003000077)**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicente Traver Salcedo**Nº de investigadores/as:** 24**Entidad/es financiadora/s:**

ASOCIACION ITACA

**Fecha de inicio:** 01/01/2004**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 83.500 €**23 Nombre del proyecto:** IMPLANTACION DE UN SISTEMA APPCC**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Martínez Monzó**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

RESTAURACION Y CATERING S.XXI, S.A.

**Fecha de inicio:** 06/10/2003**Duración:** 3 meses**Cuantía total:** 6.000 €

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

**1 Título propiedad industrial registrada:** DISPOSITIVO Y MÉTODO DE IMPRESIÓN 3D CON POSPROCESADO TÉRMICO POR MICROONDAS**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención**Inventores/autores/obtenedores:** José Manuel Catalá Civera; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Felipe Laureano Peñaranda Foix; Pedro José Plaza González**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA**Nº de solicitud:** P202330889**Fecha de registro:** 31/10/2023**2 Título propiedad industrial registrada:** Patente BSH**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención**Inventores/autores/obtenedores:** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Jorge Mir Bel; Carlos Alberto De Jesus De Barros; María Desamparados Andrés Bello**Entidad titular de derechos:** BSH BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH; BSH Electrodomesticos España, S.A**Nº de solicitud:** 3323324**Fecha de registro:** 07/11/2016**3 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de ablandamiento de chufas**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención**Inventores/autores/obtenedores:** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó



**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Nº de solicitud:** ES1598.19

**Fecha de registro:** 28/11/2011

**4 Título propiedad industrial registrada:** Producto emulsionado unttable a base de aceite de oliva y/u otros aceites vegetales y su procedimiento de preparación

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Entidad titular de derechos:** Gourmed Diet, S.L.

**Nº de solicitud:** P200803730

**Fecha de registro:** 29/12/2008

**5 Título propiedad industrial registrada:** EQUIPO PARA LA COCCIÓN EN VACÍO DE ALIMENTOS

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtentores:** Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer; Purificación García Segovia

**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Nº de solicitud:** U200400864

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

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

**1** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia. Beyond Reality: Exploring the effect of different virtual reality environments on visual assessment of cakes. Food Research International. 179, 2024. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2024.114019

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**2** Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Multivariate evaluation of the printing process on 3D printing of rice protein. Food Research International. 176, 2024. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**3** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Pedro Manuel Sousa; Javier Martínez Monzó; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia. Eating with Your Eyes First: Cross-Cultural Evaluation of Visual Expectations Generated by High-End Pastry. Biology and Life Sciences Forum. 2023. ISSN 2673-9976

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**4** Diana Vicente Jurado; Purificación García Segovia; José Daniel Gutiérrez Cano; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera; Marta Igual Ramo. Effect of Extrusion Compression Ratio and Particle Size of Rice on the Sectional Expansion Index of Third-Generation Snacks. Biology and Life Sciences Forum. 26, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15121>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista



- 5** Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Food 3D Printing Process on the Rheological Properties of Rice Protein Printing Inks. *Biology and Life Sciences Forum*. 26, 2023. ISSN 2673-9976  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Ramón Torres Pérez; Elena Martínez García; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Hydroxypropyl Methylcellulose, Xanthan Gum, and Psyllium in the Formulation of Gluten-Free Bread for the Improvement of Organoleptic Quality. *Biology and Life Sciences Forum*. 2023. ISSN 2673-9976  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** Irene Peñaranda; María Dolores Garrido; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Enriched Pea Protein Texturing: Physicochemical Characteristics and Application as a Substitute for Meat in Hamburgers. *Foods*. 12, pp. 1 - 26. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12061303  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** María del Carmen Molina Montero; Diana Vicente Jurado; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Fiber Enrichment of 3D Printed Apricot Gel Snacks with Orange By-Products. *Gels*. 2023. ISSN 2310-2861. DOI: <https://doi.org/10.3390/gels9070569>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 9** Palmira del Rosario Javier Pisco; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; M<sup>º</sup> Jesús Pagán Moreno. Ideas generation for new aquaculture products (Sea Bream and Prawns) developing using Focus Group by different participants profiles. *Biology and Life Sciences Forum*. 2023. ISSN 2673-9976. DOI: <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15221>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Impact of Apricot Pulp Concentration on Cylindrical Gel 3D Printing. *Gels*. 2023. ISSN 2310-2861. DOI: <https://doi.org/10.3390/gels9030253>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 11** Marta Igual Ramo; Juan Vicente López Baldó; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Impact of *Urtica dioica* on phenols, antioxidant capacity, color, texture and extrusion parameters of extruded corn products. *British Food Journal*. 125, pp. 696 - 712. 2023. ISSN 0007-070X. DOI: 10.1108/BFJ-02-2022-0147  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 12** Marta Igual Ramo; ALEJANDRO FLORES LEÓN; María Belén Picó Sirvent; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Physicochemical, Structural, and Functional Properties of Snake Melon (*Cucumis melo* subsp. *melo* Var. *flexuosus*) Microencapsulated with Pea Protein and Pea Fibre by Freeze-Drying. *Foods*. 12, pp. 1 - 14. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12142679  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; María Simona Chis; Anca Corina Farcas; Sonia Ancuta Socaci; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Sensory Evaluation, Physico-Chemical Properties, and Aromatic Profile of Pasteurised Orange Juice with Resistant Maltodextrin. *Foods*. 12, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12214025  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 14** MAYRA PAREDES ESCOBAR; Marta Igual Ramo; Johana Ortiz; Xavier Carrera; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Study of Essential Amino Acids Bioaccessibility in a Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) and Amaranth (*Amaranthus caudatus*) Supplements for Ecuadorian Adolescents. *Biology and Life Sciences Forum*. 2023. ISSN 2673-9976. DOI: <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15001>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 15** Indira Sotelo-Díaz; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Techno-Functional Properties of Corn Flour with Cowpea (*Vigna unguiculata*) Powders Obtained by Extrusion. *Foods*. 1, pp. 1 - 14. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12020298  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 16** Marta Igual Ramo; Ângela Fernandes; Maria Inês Dias; José Pinela; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Lillian Barros. The In Vitro Simulated Gastrointestinal Digestion Affects the Bioaccessibility and Bioactivity of Beta vulgaris Constituents. *Foods*. 1, pp. 1 - 12. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12020338  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Third-generation snacks manufactured from Andean tubers and tuberous roots flours: microwave expansion kinetics and characterization. *Foods*. 12, pp. 2168. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods12112168>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** Marta Igual Ramo; Faustine Moreau; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valorization of Beetroot By-Products for Producing Value-Added Third Generation Snacks. *Foods*. 12, pp. 1 - 22. 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12010176  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Viability Study on the Use of Three Different Gels for 3D Food Printing. *Gels*. 9, 2023. ISSN 2310-2861. DOI: 10.3390/gels9090736  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Liliana Patricia Acurio Arcos; Ariel Baquerizo; Alexandra Borja; Marcelo Vayas; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Water-Sorption Isotherms and Air-Drying-Kinetics Modelling of Andean Tubers and Tuberous Roots. *Biology and Life Sciences Forum*. 26, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: <https://doi.org/10.3390/Foods2023-15141>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Application of 3D Printing in the Design of Functional Gluten-Free Dough. *Foods*. 11, pp. 1 - 17. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11111555  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Marta Igual Ramo; Patricia García Herrera; Rosa María Cámara; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Montaña Cámara Hurtado. Bioactive Compounds in Rosehip (*Rosa canina*) Powder with Encapsulating Agents. *Molecules*. 27, pp. 1 - 13. 2022. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules27154737  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Pedro Manuel Sousa; Mariano Luis Alcañiz Raya; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Impact of context in visual evaluation of design pastry: Comparison of real and virtual. *Food Quality and Preference*. 97, pp. 104472. 2022. ISSN 0950-3293. DOI: 10.1016/j.foodqual.2021.104472  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** Marta Igual Ramo; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Maria Simona Chis. In Vitro Bioaccessibility of Bioactive Compounds from Rosehip-Enriched Corn Extrudates. *Molecules*. 27, pp. 1 - 16. 2022. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules27061972  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 25** Anca Farcas; Sonia Ancuta Socaci; Maria Simona Chis; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Anca Becze; Anamaria Iulia Torok; Oana Cadar; Teodora Emilia Coldea; Marta Igual Ramo. In Vitro Digestibility of Minerals and B Group Vitamins from Different Brewers, Spent Grains. *Nutrients*. 14, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2072-6643. DOI: 10.3390/nu14173512  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Marta Igual Ramo; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Microalgae-enriched breadsticks: Analysis for vitamin C, carotenoids, and chlorophyll a. *Food Science and Technology International*. 28, pp. 26 - 31. 2022. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013221990252  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Liliana Patricia Acurio Arcos; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo; Faustine Moreau. Microwave Expansion Kinetics of Third-Generation Extruded Corn Pellets under Different Moisture Contents. *Biology and Life Sciences Forum*. 18, 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12952  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Printability Prediction of Three Gels for 3D Food Printing. *Biology and Life Sciences Forum*. 18, 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12986  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Marta Igual Ramo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Role of Visual Assessment of High-Quality Cakes in Emotional Response of Consumers. *Foods*. 11, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11101412  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Stability of vitamin C, carotenoids, phenols, and antioxidant capacity of pasteurised orange juice with resistant maltodextrin storage. *Food Science and Technology International*. 2022. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/10820132221124200  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. 3D Food printing: effect of apricot pulp concentration on 2 texture analysis profile and image analysis in a gel cylinder. *Biology and Life Sciences Forum*. 18, pp. 1 - 6. 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12950  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Amino acids and protein in vitro bio-accessibility from edible insect and pea protein enriched bread. *Journal of Insects as Food and Feed*. 7, pp. 1001 - 1009. 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2020.0122  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Amino acids release from enriched bread with edible insect or pea protein during in vitro gastrointestinal digestion. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 24, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100351  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó. Beetroot Microencapsulation with Pea Protein Using Spray Drying: Physicochemical, Structural and Functional Properties. *Applied Sciences*. 11, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2076-3417. DOI: 10.3390/app11146658  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 35** José Albors Garrigós; Angel Peiró Signes; María del Val Segarra Oña; Purificación García Segovia. Breaking the glass ceiling in haute cuisine: the role of entrepreneurship on the career expectations of female chefs. *Tourism and Hospitality Management*. 27, pp. 605 - 628. 2021. ISSN 1330-7533. DOI: 10.20867/thm.27.3.8  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** Indira Sotelo-Díaz; Bibiana Ramírez Pulido; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Annamaria Filomena-Ambrosio. Cricket flour in a traditional beverage (chucula): emotions and perceptions of Colombian consumers. *Journal of Insects as Food and Feed*. online, 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2021.0137  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** Elías Arilla Codoñer; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Marta Igual Ramo. Effect of Adding Resistant Maltodextrin to Pasteurized Orange Juice on Bioactive Compounds and Their Bioaccessibility. *Foods*. 10, pp. 1 - 15. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10061198  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 38** Ariadna Montoro; Indira Sotelo-Díaz; Annamaria Filomena-Ambrosio; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Cricket (*Acheta domestica*) Flour Added to Mixture Powder to Obtain a Traditional Beverage (Chucula) on Its Physicochemical Characteristics. *Biology and Life Sciences Forum*. 6, pp. 1 - 6. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-11008  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Sonia Ancuta Socaci; Dan Cristian Vodnar; Floricuta Ranga; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Medicago sativa Addition on Physicochemical, Nutritional and Functional Characteristics of Corn Extrudates. *Foods*. 10, pp. 1 - 21. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10050928  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Javier Reino Moyón; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Microalgae (*Arthrospira platensis* and *Chlorella vulgaris*) Addition on 3D Printed Cookies. *Food Biophysics*. 16, pp. 27 - 39. 2021. ISSN 1557-1858. DOI: 10.1007/s11483-020-09642-y  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** Liliana Ribeiro; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Effect of the house cricket (*Acheta domestica*) inclusion and process temperature on extrudate snack properties. *Journal of Insects as Food and Feed*. 7, pp. 1117 - 1129. 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2020.0126  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Floricuta Ranga; Tania Mihaiescu; Anamaria Iulia Torok; Anca Farcas; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect on Nutritional and Functional Characteristics by Encapsulating Rose canina Powder in Enriched Corn Extrudates. *Foods*. 10, pp. 1 - 24. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10102401  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Emotional Response to Different Types of Cakes through Visual Assessment. *Biology and Life Sciences Forum*. 6, pp. 1 - 6. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-10999  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** Ana Teresa Noguerol Meseguer; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; PAULA ALEJANDRA VARELA TOMASCO. Green or Clean? Perception of clean label plant-based products by omnivorous, vegan, vegetarian and flexitarian consumers. *Food Research International*. 149, pp. 1 - 11. 2021. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2021.110652



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 45** Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Impact of Rosehip (Rose Canina) Powder Addition and Figure Height on 3D-Printed Gluten-Free Bread. *Biology and Life Sciences Forum*. 6, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-10979

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 46** Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. Photograph Based Evaluation of Consumer Expectation on Healthiness, Fullness, and Acceptance of Sandwiches as Convenience Food. *Foods*. 10, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10051102

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 47** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Rafael Guallar de Rufino; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Physicochemical and rheological characterisation of microalgae-enriched ketchups and their sensory acceptability. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 26, pp. 1 - 11. 2021. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100424

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 48** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Resistant maltodextrin's effect on the physicochemical and structure properties of spray-dried orange juice powders. *European Food Research and Technology*. 247, pp. 1125 - 1132. 2021. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-021-03693-2

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 49** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; María Pilar Bravo Villar; Marta Igual Ramo; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Sugar and no sugar added fruit microalgae-enriched jams: a study about their physicochemical, rheological, and textural properties. *European Food Research and Technology*. 247, pp. 2565 - 2578. 2021. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-021-03819-6

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 50** Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Sevastita Muste; Simona Man; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Valorization of Rose Hip (Rosa canina) Puree Co-Product in Enriched Corn Extrudates. *Foods*. 10, pp. 1 - 20. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10112787

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 51** Purificación García Segovia; Víctor García Alcaraz; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. Consumer perception and acceptability of microalgae based breadstick. *Food Science and Technology International*. 26, pp. 493 - 502. 2020. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013220906235

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 52** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Acheta domesticus (house cricket) addition on protein content, colour, texture, and extrusion parameters of extruded products. *Journal of Food Engineering*. 282, pp. 1 - 7. 2020. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110032

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 53** Maria Victoria Avilés; Elisa Fernanda Naef; Rosa Ana Ábalos; Liliana H. Lound; Daniela F. Olivera; Purificación García Segovia. Effect of familiarity of ready-to-eat animal-based meals on consumers' perception and consumption motivation. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 21, pp. 100225 - -. 2020. ISSN 1878-450X. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100225>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 54** José Albors Garrigós; MAJD HADDAJI; Purificación García Segovia. Gender discrimination in haute cuisine: A systematic literature and media analysis. *International Journal of Hospitality Management*. 89, pp. 1 - 12. 2020. ISSN 0278-4319. DOI: 10.1016/j.ijhm.2020.102569



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 55** Elías Arilla Codoñer; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia. Impact of Resistant Maltodextrin Addition on the Physico-Chemical Properties in Pasteurised Orange Juice. *Foods*. 9, pp. 1832. 2020. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods9121832

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 56** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. In vitro bioaccessibility of minerals from microalgae-enriched cookies. *Food & Function*. 11, pp. 2186 - 2194. 2020. ISSN 2042-650X. DOI: 10.1039/c9fo02603g

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 57** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Influence of microalgae addition in formulation on colour, texture, and extrusion parameters of corn snacks. *Food Science and Technology International*. 26, pp. 685 - 695. 2020. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013220924178

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 58** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Irene Martínez Sánchez; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Microalgae fortification of low-fat oil-in-water food emulsions: an evaluation of the physicochemical and rheological properties. *Journal of Food Science and Technology*. online f, pp. 1 - 11. 2020. ISSN 0022-1155. DOI: 10.1007/s13197-020-04828-1

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 59** Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó. Physicochemical Properties and Consumer Acceptance of Bread Enriched with Alternative Proteins. *Foods*. 9, pp. 1 - 22. 2020. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods9070933

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 60** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Lu Zhang; W.J.N Martijn; A.I.S Maarten; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Printability and Physicochemical Properties of Microalgae-Enriched 3D-Printed Snacks. *Food and Bioprocess Technology*. 13, pp. 2029 - 2042. 2020. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-020-02544-4

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 61** ALBA VIOLETA CORONA CABRERA; Ivette Vargas de la Cruz; Gustavo A. Lujan Moreno; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia; Omar G. Rojas. Sensory expectations from aesthetic perceptions of coffee beverages presented in different mugs. *Journal of Culinary Science & Technology*. 20, pp. 213 - 238. 2020. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2020.1824834

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 62** Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Javier Martínez Monzó. Use of insects and pea powder as alternative protein and mineral sources in extruded snacks. *European Food Research and Technology*. 246, pp. 703 - 712. 2020. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-020-03441-y

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 63** Purificación García Segovia; Víctor García Alcaraz; Sebastià Balasch Parisi; Javier Martínez Monzó. 3D printing of gels based on xanthan/konjac gums. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 64, pp. 1 - 9. 2020. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102343

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 64** Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of microalgae addition on mineral content, colour and mechanical properties of breadsticks. *Food & Function*. 10, pp. 4685 - 4692. 2019. ISSN 2042-650X. DOI: 10.1039/c9fo00286c



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 65** Javier Martínez Monzó; Julián Cárdenas; Purificación García Segovia. Effect of Temperature on 3D Printing of Commercial Potato Puree. *Food Biophysics*. 14, pp. 225 - 234. 2019. ISSN 1557-1858. DOI: 10.1007/s11483-019-09576-0

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 66** José Albors Garrigós; MAJD HADDAJI; Purificación García Segovia; Angel Peiró Signes. Gender differences in the evolution of haute cuisine chef's career. *Journal of Culinary Science & Technology (Online)*. 18, pp. 439 - 468. 2019. ISSN 1542-8044. DOI: 10.1080/15428052.2019.1640156

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 67** L ZURA-BRAVO; Angela Rodríguez; Karina Stucken; Luis Castillo; Kong Shun Ah-Hen; Purificación García Segovia; ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ. Nutritional and organoleptic properties of murta (*Ugni molinae* Turcz) berries impregnated with *Lactobacillus casei* var. *rhamnosus* and dehydrated by different methods. *Food Chemistry*. 299, pp. 125117. 2019. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125117

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 68** José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Knowledge dynamics as drivers of innovation in Haute Cuisine and culinary services. *Industry and Innovation*. 25, pp. 84 - 111. 2018. ISSN 1366-2716. DOI: 10.1080/13662716.2016.1268950

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 69** Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Irene Ferran Lara Martínez; Javier Martínez Monzó. Effect of microalgae incorporation on physicochemical and textural properties in wheat bread formulation. *Food Science and Technology International*. 23, pp. 437 - 447. 2017. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013217700259

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 70** MAJD HADDAJI; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia. Women Chefs' Access Barriers to Michelin Stars: A Case-Study Based Approach. *Journal of Culinary Science & Technology (Online)*. 15, pp. 320 - 338. 2017. ISSN 1542-8044. DOI: 10.1080/15428052.2017.1289133

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 71** MAJD HADDAJI; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia. Women Chefs' experience: kitchen barriers and success factors. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 9, pp. 49 - 54. 2017. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2017.06.004

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 72** MAJD HADDAJI; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia. Women Professional Progress to Chef's Position: Results of an International Survey. *Journal of Culinary Science & Technology (Online)*. 16, pp. 268 - 285. 2017. ISSN 1542-8044. DOI: 10.1080/15428052.2017.1363109

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 73** Melanie Haupt; Francisco Javier Ribal Sanchis; Gabriela Clemente Polo; Purificación García Segovia; María Nieves Sanjuán Pellicer. Aproximación a la integración de la huella de carbono y aspectos nutricionales para un consumo sostenible de alimentos. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 22, pp. 2 - 9. 2016. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2016.22.1.5124

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 74** Francisco Javier Ribal Sanchis; María Loreto Fenollosa Ribera; Purificación García Segovia; Gabriela Clemente Polo; Neus Escobar Lanzuela; María Nieves Sanjuán Pellicer. Designing healthy, climate friendly and affordable school lunches. *International Journal of Life Cycle Assessment*. 21, pp. 631 - 645. 2016. ISSN 0948-3349. DOI: 10.1007/s11367-015-0905-8



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 75** Purificación García Segovia; Ana Moreno; LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Mayra Alexandra Logroño; Janet Graciela Fonseca; Javier Martínez Monzó. Effect of Replacement Wheat Flour by a Composite Mix Flour in Sponge Cakes. *Journal of Culinary Science & Technology*. 15, pp. 89 - 100. 2016. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2016.1220340

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 76** Jessica Lopez; Kong Shun Ah-Hen; ANTONIO VEGA; Amelia Morales; Purificación García Segovia; Elsa Uribe. Effects of drying methods on quality attributes of murta (*ugni molinae turcz*) berries: bioactivity, nutritional aspects, texture profile, microstructure and functional properties. *Journal of Food Process Engineering*. 40, pp. 1 - 11. 2016. ISSN 0145-8876. DOI: 10.1111/jfpe.12511

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 77** Purificación García Segovia; Angela M Urbano Ramos; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Javier Martínez Monzó. Effects of processing conditions on the quality of vacuum fried cassava chips (*Manihot esculenta* Crantz). *LWT - Food Science and Technology*. 69, pp. 515 - 521. 2016. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.02.014

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 78** LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Propiedades funcionales de tubérculos nativos de la región andina de Cimboraço (Ecuador): una revisión. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 22, pp. 28 - 33. 2016. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2016.22.4.5155

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 79** Jhonny Dario Escudero Chávez; Luís Eduardo Carrión Erazo; Jorge Armando Zula Cujano; Purificación García Segovia. Alimentación de las pacientes durante la etapa de puerperio atendidas en el hospital básico Shushufindi. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 21, pp. 2 - 4. 2015. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2015.21.4.5115

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 80** Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. An online visual scale to measure body image distortion among university students. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 21, pp. 22 - 28. 2015. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2015.21.1.5038

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 81** María del Mar Casas Moreno; Vivian Janeth Barreto Palacios; Rebeca González Carrascosa; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Evaluation of Textural and Sensory Properties on Typical Spanish Small Cakes Designed Using Alternative Flours. *Journal of Culinary Science & Technology*. pp. 19 - 28. 2015. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2014.952475

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 82** Purificación García Segovia; Han-Seok Seo; Robert James Harrington. Influences of table setting and eating location on food acceptance and intake. *Food Quality and Preference*. 39, pp. 1 - 7. 2015. ISSN 0950-3293. DOI: doi:10.1016/j.foodqual.2014.06.004

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 83** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Physico-Chemical and Structural Characteristics of Vegetables Cooked Under Sous-Vide, Cook-Vide, and Conventional Boiling. *Journal of Food Science*. 80, pp. E1725 - E1734. 2015. ISSN 0022-1147. DOI: 10.1111/1750-3841.12950

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista



- 84** María Desamparados Andrés Bello; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. Vacuum impregnation as a tool to introduce biopreservatives in gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*). *LWT - Food Science and Technology*. 60, pp. 758 - 765. 2015. ISSN 0023-6438. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.09.063>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** María del Consuelo Iborra Bernad; Amparo Tárrega; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Advantages of sous-vide cooked red cabbage: Structural, nutritional and sensory aspects. *LWT - Food Science and Technology*. 56, pp. 451 - 460. 2014. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2013.12.027  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** María del Consuelo Iborra Bernad; Amparo Tárrega; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Comparison of Vacuum Treatments and Traditional Cooking Using Instrumental and Sensory Analysis. *Food Analytical Methods*. 7, pp. 400 - 408. 2014. ISSN 1936-9751. DOI: 10.1007/s12161-013-9638-0  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 87** Yissleen Núñez-Mancilla; ANTONIO ALEX VEGA GÁLVEZ; Mario Pérez-Won; Liliana Zura; Purificación García Segovia; Karina Di Scala. Effect of Osmotic Dehydration Under High Hydrostatic Pressure on Microstructure, Functional Properties and Bioactive Compounds of Strawberry (*Fragaria Vesca*). *Food and Bioprocess Technology*. 7, pp. 516 - 524. 2014. ISSN 1935-5130. DOI: DOI 10.1007/s11947-013-1052-5  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of vacuum cooking treatment on physicochemical and structural characteristics of purple-flesh potato. *International Journal of Food Science & Technology*. 49, pp. 943 - 951. 2014. ISSN 0950-5423. DOI: 10.1111/ijfs.12385  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 89** ANTONIO ALEX VEGA GÁLVEZ; Margarita Miranda; Yissleen Nuñez-Mancilla; Purificación García Segovia; Kong Ah-Hen; Gipsy Tabilo-Munizaga; Mario Pérez-Won. Influence of high hydrostatic pressure on quality parameters and structural properties of aloe vera gel. *Journal of Food Science and Technology*. 51, pp. 2481 - 2489. 2014. ISSN 0022-1155. DOI: 10.1007/s13197-012-0769-x  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 90** Purificación García Segovia; María Dolores Garrido; Antonio Vercet; Juan Carlos Arboleya; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Javier Martínez Monzó; Sergio Laguarda; Victor Palacios; JORGE RUIZ CARRASCAL. Molecular Gastronomy in Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*. 12, pp. 279 - 293. 2014. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2014.914813  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 91** María Rocío Teruel; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Belén Linares; María Dolores Garrido. Use of vacuum-frying in chicken nugget processing. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 26, pp. 482 - 489. 2014. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2014.06.005  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** José Albors Garrigós; Vivian Janeth Barreto Palacios; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Jose Luis Hervás Oliver. Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*. 11, pp. 19 - 35. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/15428052.2012.728978>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** María Desamparados Andrés Bello; María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Konjac Glucomannan (KGM) and Carboxymethylcellulose (CMC) on some Physico-Chemical and Mechanical Properties of Restructured Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*) Products. *Food and Bioprocess Technology*. 6, pp. 133 - 145. 2013. ISSN 1935-5130. DOI: DOI 10.1007/s11947-011-0765-6  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 94** María Desamparados Andrés Bello; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of pH on Color and Texture of Food Products. Food Engineering Reviews. 5, pp. 158 - 170. 2013. ISSN 1866-7910. DOI: DOI 10.1007/s12393-013-9067-2  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 95** Purificación García Segovia. EFFECT OF REHYDRATION TEMPERATURE ON FUNCTIONAL PROPERTIES, ANTIOXIDANT CAPACITY AND STRUCTURAL CHARACTERISTICS OF APPLE (GRANNY SMITH) SLICES IN RELATION TO MASS TRANSFER KINETICS. Journal of Food Process Engineering. 36, pp. 559 - 571. 2013. ISSN 0145-8876. DOI: doi:10.1111/jfpe.12018  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Optimizing the texture and color of sous-vide and cook-vide green bean pods. LWT - Food Science and Technology. 51, pp. 507 - 513. 2013. ISSN 0023-6438. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2012.12.001>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 97** Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Rebeca González Carrascosa; Vivian Janeth Barreto Palacios; Jorge Vicente Bretón Prats; Javier Martínez Monzó. Replacing Sugar in Ice Cream: Fruit Up® as a Substitute. Journal of Culinary Science & Technology. 11, pp. 154 - 163. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: DOI: 10.1080/15428052.2013.769865  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 98** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; José Albors Garrigós. Trends and Innovations in Bread, Bakery, and Pastry. Journal of Culinary Science & Technology. 11, pp. 56 - 65. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/15428052.2012.728980>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 99** Rebeca González Carrascosa; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. VALORACIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL Y DE LOS COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS EN UNIVERSITARIOS. Assessment of body image and eating attitudes in university students. Revista de Psicopatología y Psicología Clínica. 18, pp. 45 - 59. 2013. ISSN 1136-5420  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 100** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of temperature and air velocity on drying kinetics, antioxidant capacity, total phenolic content, colour, texture and microstructure of apple (var. Granny Smith) slices. Food Chemistry. 132, pp. 51 - 59. 2012. ISSN 0308-8146. DOI: doi: 10.1016/j.foodchem.2011.10.029  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 101** Purificación García Segovia. Influence of high hydrostatic pressure on quality parameters and structural properties of aloe vera gel (Aloe barbadensis Miller). Journal of Food Science and Technology. pp. 1 - 9. 2012. ISSN 0022-1155. DOI: DOI 10.1007/s13197-012-0769-x  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 102** Rebeca González Carrascosa; José Luis Bayo Montón; María Teresa Meneu Barreira; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Design of a self-administered online food frequency questionnaire (FFQ) to assess dietary intake among university population. Nutrición Hospitalaria. 26, pp. 1451 - 1457. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: 10.3305/nh.2011.26.6.????  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 103** Purificación García Segovia. Effect of high hydrostatic pressure pretreatment on drying kinetics, antioxidant activity, firmness and microstructure of Aloe Vera (Aloe Barbadensis Miller) gel. LWT - Food Science and Technology. 44, pp. 384 - 391. 2011. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2010.08.004



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 104** Purificación García Segovia; Vivian Janeth Barreto Palacios; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. Improvement of a culinary recipe by applying sensory analysis: Design of the New Tarte Tatin. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 1, pp. 54 - 60. 2011. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2011.11.011

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 105** Purificación García Segovia; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Javier Martínez Monzó. Microencapsulation of Essential Oils. Using  $\alpha$ -Cyclodextrin: Applications in Gastronomy. *Journal of Culinary Science & Technology*. 9, pp. 150 - 157. 2011. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2011.594728

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 106** Purificación García Segovia; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. New technologies applied to food frequency questionnaires: a current perspective. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 803 - 806. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: 10.3305/nh.2011.26.4.5154

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 107** Rebeca González Carrascosa; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Paper and pencil vs online self-administered food frequency questionnaire (FFQ) applied to university population: a pilot study. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 1378 - 1384. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: 10.3305/nh.2011.26.6.5261

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 108** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Production of cold-setting restructured fish products from gilthead sea bream (*Sparus aurata*) using microbial transglutaminase and regular and low-salt level. *CyTA-Journal of Food*. 9, pp. 121 - 125. 2011. ISSN 1947-6345. DOI: 10.1080/19476337.2010.485701

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 109** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Rehydration of air-dried Shiitake mushroom (*Lentinus edodes*) caps: Comparison. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 480 - 488. 2011. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2010.08.010

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 110** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Vacuum Frying: An Alternative to Obtain High-Quality Dried Products. *Food Engineering Reviews*. 3, pp. 63 - 78. 2011. ISSN 1866-7910. DOI: 10.1007/s12393-011-9037-5

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 111** Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) autoadministrado vía internet vs formato papel. *Nutrición Hospitalaria*. 25, pp. 40 - 40. 2010. ISSN 0212-1611

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 112** Purificación García Segovia. Effect of temperature on structural properties of Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller) gel and Weibull distribution for modelling drying process. *Food and Bioproducts Processing*. 88, pp. 138 - 144. 2010. ISSN 0960-3085. DOI: 10.1016/j.fbp.2009.06.001

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista



- 114** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Vacuum frying process of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) fillets. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 11, pp. 630 - 636. 2010. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2010.06.002  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 115** Purificación García Segovia. A review of the use of information and communication technologies for dietary assessment. *British Journal Of Nutrition*. 101, pp. 102 - 112. 2009. ISSN 0007-1145. DOI: 10.1017/S0007114509990638  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 116** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effects of Vacuum Cooking (Cook-Vide) on the physical-chemical properties of Sea Bream fillets (*Sparus aurata*). *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 18, pp. 79 - 89. 2009. ISSN 1049-8850. DOI: 10.1080/10498850802581773  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 117** Javier Martínez Monzó; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia. Aplicaciones de la cocción en vacío continuo. *Revista sobre agroalimentación e industrias afines*. pp. 11 - 18. 2008. ISSN 1577-5917  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 118** Purificación García Segovia. Ciencia y cocina: Nuevos Ingredientes y nuevos métodos de cocinado. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 1, pp. 48 - 48. 2008. ISSN 1135-3074  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 119** Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; Edgar Pérez Esteve; Diana Karina Baigts Allende; Javier Martínez Monzó. Conocimientos sobre alimentación y nutrición en la población de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 14, pp. 105 - 105. 2008. ISSN 1135-3074  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 120** Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; Purificación García Segovia. El proceso de Innovación. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 30 - 33. 2008. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 121** María del Consuelo Iborra Bernad; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Estado nutricional y evaluación de la ingesta en ancianos institucionalizados en un centro de Albacete. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 14, pp. 83 - 84. 2008. ISSN 1135-3074  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 122** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; JORGE RUIZ CARRASCAL. I+D+i Aplicación a la Gastronomía. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 26 - 29. 2008. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 123** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Implantación de un programa de nutrición, salud y actividad física en la planta de Benimodo de la Empresa Bonduelle Ibérica SAU (Frudesa). *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 14, pp. 91 - 91. 2008. ISSN 1135-3074  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 124** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Textural properties of potatoes (*Solanum tuberosum* L., cv. Monalisa) as affected by different cooking processes. *Journal of Food Engineering*. 88, pp. 28 - 35. 2008. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2007.12.001  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 125** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Desarrollo y aplicación de la cocción en vacío continuo en restauración. *Alimentaria*. pp. 73 - 82. 2007. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 126** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Efecto del ion calcio sobre las propiedades texturales de esferas de alginato aplicadas a cocina. *Alimentaria*. 11, pp. 79 - 83. 2007. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 127** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Effect of cooking method on mechanical properties, color and structure of beef muscle (M. pectoralis). *Journal of Food Engineering*. 80, pp. 813 - 821. 2007. ISSN 0260-8774  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 128** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. El aloe vera como ingrediente en la industria alimentaria. *Alimentación, equipos y tecnología*. 1, pp. 48 - 52. 2007. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 129** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Desarrollo de texturizados de dorada (*Sparus aurata*) destinados a la alimentación infantil. *Public Health Nutrition*. 9, pp. 175 - 175. 2006. ISSN 1368-9800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 130** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Estudio del proceso de fritura a vacío de filetes de dorada (*Sparus aurata*). *Alimentaria*. Marzo, pp. 106 - 107. 2006. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 131** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. La "Fideuà" en el contexto de la dieta mediterránea. *Public Health Nutrition*. 9, pp. 133 - 133. 2006. ISSN 1368-9800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 132** Purificación García Segovia. Olive Oil consumption and risk of breast cancer in the Canary Islands: a population-based case-control study. *Public Health Nutrition*. 1 A, pp. 163 - 167. 2006. ISSN 1368-9800  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 133** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. Gastrovac\_ Impregnando la imaginación. *Apicius. Cuaderno de alta gastronomía*. 4, pp. 114 - 129. 2005. ISSN 1697-5138  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 134** Purificación García Segovia. Alcohol y Tabaco: Factores de riesgo de cáncer. *Biología y Clínica del Cáncer*. 1, pp. 115 - 130. 2004. ISSN 1697-6452  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 135** Purificación García Segovia. Dieta y cáncer. *Biología y Clínica del Cáncer*. 1, pp. 101 - 114. 2004. ISSN 1697-6452  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 136** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Formularios autocumplimentables vía internet para la determinación de hábitos alimentarios del personal de la Universidad Politécnica de Valencia. *Alimentaria*. junio, pp. 11 - 20. 2004. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista



- 137** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Ingesta de lípidos y perfil lipídico en sangre del personal de la Universidad Politécnica de Valencia. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 10, pp. 18 - 24. 2004. ISSN 1135-3074  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 138** Purificación García Segovia. Métodos de estudio. Diseño de cohortes y casos-contrroles. Biología y Clínica del Cáncer. 1, pp. 60 - 70. 2004. ISSN 1697-6452  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 139** Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valoración nutricional de los menús de la guardería de la Universidad Politécnica de Valencia. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. 23, pp. 35 - 45. 2003. ISSN 0211-6057  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 140** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Food habits of university students in Valencia. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 8, pp. 90 - 94. 2002. ISSN 1135-3074  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 141** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Estudio antropométrico del estado nutricional de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia. Alimentaria. Octubre, pp. 23 - 29. 2001. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 142** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Evaluación del aporte de nutrientes en la dieta de los estudiantes de la Universidad Politécnica de Valencia. Alimentaria. Octubre, pp. 19 - 22. 2001. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 143** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Teresa Cháfer Nácher. Problemática coloidal de las emulsiones para bebidas refrescantes. Alimentación, equipos y tecnología. Octubre, pp. 53 - 60. 2001. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 144** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valoración de los menús en los comedores de la Universidad Politécnica de Valencia. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. 21, pp. 9 - 15. 2001. ISSN 0211-6057  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 145** Jorge Ruiz Carrascal; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Spanish Dry-cured Hams and Fermented Sausages. Mediterranean Foods: Composition and Processing. 6, pp. 141 - 173. CRC Press Taylor and Francis Group, 2016. ISBN 9781498740890  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 146** Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. Texture in meat and fish products. Methods in food analysis. 4, pp. 76 - 109. CRC Press Taylor & Francis Group, 2014. ISBN 978-1-4822-3195-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 147** Purificación García Segovia. La chufa y la horchata en la cocina y la gastronomía. El gran libro de la Horchata y la chufa de Valencia. 7, pp. 80 - 100. Universitat de Valencia, 2014. ISBN 9788437094649  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 148** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Alimentos funcionales y declaraciones nutricionales: Normativas aplicables. El Derecho agrario valenciano y su aplicación a la empresa familiar agroalimentaria y los usos del suelo: aspectos jurídicos y económicos. 3, pp. 117 - 135. Tirant lo Blanch, 2013. ISBN 9788490335192



**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 149** Purificación García Segovia. Influencia de la dieta en el proceso de carcinogénesis. Principios Generales del Cáncer. 8, pp. 1 - 14. Arán ediciones, S.L., 2012. ISBN 978-84-92977-38-3

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 150** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Texture and Microstructure. Practical Food and Research. 9, pp. 219 - 246. Nova Science Publishers, Inc., 2011. ISBN 978-1-61728-506-6

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 151** José Albors Garrigós; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Jose Luis Hervás Oliver. Science or Creativity? Innovation patterns in Haute cuisine environments. International Workshop creativity and innovation in haute cuisine. 11, pp. 1 - 5. Editorial, 2011. ISBN 978-84-694-3073-6

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 152** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Innovation and Gastronomy at UPV. International Workshop creativity and innovation in haute cuisine. 4, pp. 1 - 15. Editorial, 2011. ISBN 978-84-694-3073-6

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 153** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello. Aplicación de la cocción a vacío a los productos de la pesca. Aplicación de las tecnologías emergentes de procesado mínimo en el sector pesquero. 2, pp. 27 - 38. Centro de Tecnológico del Mar. Fundación CETMAR, 2007. ISBN 9788461148042

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 154** Verónica Dapcich.; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Evaluación nutricional de los menús de la guardería de la Universidad Politécnica de Valencia. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 3, pp. 31 - 51. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

- 155** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Libro blanco del estado nutricional en la UPV. Editorial Universidad Politécnica de Valencia, 2005. ISBN 84-9705-871-2

**Tipo de producción:** Libro o monografía científica

**Tipo de soporte:** Libro

- 156** Purificación García Segovia. Evaluación del estado nutricional de la población de la UPV. Valoración nutricional de los menús de los comedores universitarios. Ed. Universidad Politécnica de Valencia, 2003. ISBN 84-688-0617-X

**Tipo de producción:** Libro o monografía científica

**Tipo de soporte:** Libro

## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Effect of 3D printing conditions on the development of protein foods

**Nombre del congreso:** 37th EFFoST International Conference 2023

**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,

**Fecha de celebración:** 08/11/2023

Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 113 - 113.

- 2** **Título del trabajo:** Exploring Statistical Tools to Evaluate the Effect of 3D Printing on Rheological Properties of Gels

**Nombre del congreso:** 37th EFFoST International Conference 2023

**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,



**Fecha de celebración:** 08/11/2023

María del Carmen Molina Montero; Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

**3 Título del trabajo:** Microwave cooking applied to 3D food printing

**Nombre del congreso:** 37th EFFoST International Conference 2023

**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,

**Fecha de celebración:** 08/11/2023

Diana Vicente Jurado; Pedro José Plaza González; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.

**4 Título del trabajo:** Textural study of 3G snacks from different flours

**Nombre del congreso:** 37th EFFoST International Conference 2023

**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,

**Fecha de celebración:** 08/11/2023

Diana Vicente Jurado; José Daniel Gutiérrez Cano; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.

**5 Título del trabajo:** Effect of Extrusion Compression Ratio and Particle Size of Rice on the Sectional Expansion Index of Third-Generation Snacks

**Nombre del congreso:** 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances

**Ciudad de celebración:** Online,

**Fecha de celebración:** 30/10/2023

Diana Vicente Jurado; Purificación García Segovia; José Daniel Gutiérrez Cano; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera; Marta Igual Ramo. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

**6 Título del trabajo:** Effect of food 3D printing process on the rheological properties of rice protein printing inks

**Nombre del congreso:** 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances

**Ciudad de celebración:** Online,

**Fecha de celebración:** 30/10/2023

Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

**7 Título del trabajo:** Effect of Hydroxypropyl Methylcellulose, Xanthan Gum, and Psyllium in the Formulation of Gluten-Free Bread for the Improvement of Organoleptic Quality

**Nombre del congreso:** 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances

**Ciudad de celebración:** Online,

**Fecha de celebración:** 30/10/2023

Ramón Torres Pérez; Elena Martínez García; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

**8 Título del trabajo:** Ideas generation for new aquaculture products (Sea Bream and Prawns) developing using Focus Group by different participants profiles

**Nombre del congreso:** 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances

**Ciudad de celebración:** Online,

**Fecha de celebración:** 30/10/2023



Palmira del Rosario Javier Pisco; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

- 9 Título del trabajo:** Water sorption isotherms and air-drying kinetics modelling of Andean tubers and tuberous roots.  
**Nombre del congreso:** 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 30/10/2023  
Liliana Patricia Acurio Arcos; Ariel Baquerizo; Alexandra Borja; Marcelo Vayas; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,
- 10 Título del trabajo:** Hábitos de consumo de pescado y mariscos en estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Nombre del congreso:** V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2023)  
**Ciudad de celebración:** Girona, España,  
**Fecha de celebración:** 21/06/2023  
Purificación García Segovia; Palmira del Rosario Javier Pisco; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno. pp. 25 - 25.
- 11 Título del trabajo:** Presentación oral  
**Nombre del congreso:** III Congreso Internacional de Cereales, Leguminosas y Afines (CICLA 2023)  
**Ciudad de celebración:** Cumbayá, Quito,  
**Fecha de celebración:** 16/06/2023  
MAYRA PAREDES ESCOBAR; Purificación García Segovia; Jhoanna Ortiz; Marta Igual Ramo; Orestes López. pp. null - null.
- 12 Título del trabajo:** Aplicación de diferentes fuentes proteicas funcionales en la impresión 3D de alimentos  
**Nombre del congreso:** II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/04/2023  
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.
- 13 Título del trabajo:** Efecto de la relación de compresión en el proceso de extrusión sobre las propiedades dieléctricas de snacks 3G durante su expansión por microondas  
**Nombre del congreso:** II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/04/2023  
Diana Vicente Jurado; José Daniel Gutiérrez Cano; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.
- 14 Título del trabajo:** Impresión 3D de alimentos: revalorización de subproducto de remolacha en masas panarias sin gluten  
**Nombre del congreso:** II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/04/2023  
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.



- 15 Título del trabajo:** Influencia de contextos virtuales en la valoración visual de pasteles  
**Nombre del congreso:** II Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor (SenseLantam 2022)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 24/11/2022  
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; L.M. CUNHA; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 106 - null.
- 16 Título del trabajo:** CROSS-CULTURAL CONCEPTUALIZATION OF HIGH-END PASTRY CAKES BASED ON VISUAL STIMULUS  
**Nombre del congreso:** 36th EFFoST International Conference 2022  
**Ciudad de celebración:** Dublin, Ireland,  
**Fecha de celebración:** 09/11/2022  
Pedro Manuel Sousa; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Javier Martínez Monzó; L.M. CUNHA; Purificación García Segovia. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.
- 17 Título del trabajo:** Microwaving expansion kinetics of corn third-generation ex-truded pellets under different moisture content  
**Nombre del congreso:** 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 15/10/2022  
Liliana Patricia Acurio Arcos; Faustine Moreau; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual. pp. null - null.
- 18 Título del trabajo:** Printability prediction of three gels for 3D food printing  
**Nombre del congreso:** 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 15/10/2022  
Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 1 - 7.
- 19 Título del trabajo:** 3D Food printing: effect of apricot pulp concentration on texture analysis profile and image analysis in a gel cylinder.  
**Nombre del congreso:** 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 15/10/2022  
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 1 - 7.
- 20 Título del trabajo:** Efecto de la eliminación de aditivos en masas panarias sin gluten sobre la textura y volumen específico de los panes.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 22/06/2022  
Ramón Torres Pérez; Marta Maravilla; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9



- 21 Título del trabajo:** Printabilidad de un gel de gelatina-carragenato para diferentes geometrías.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 22/06/2022  
Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 22 Título del trabajo:** Printabilidad de una masa panaria sin gluten: efecto de la densidad y estructura de relleno antes y después del horneado.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 22/06/2022  
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9
- 23 Título del trabajo:** Estudio multicultural sobre la percepción de productos de ¿ALTA PASTELERÍA¿ mediante asociación de palabras  
**Nombre del congreso:** IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2022)  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España,  
**Fecha de celebración:** 08/06/2022  
Purificación García Segovia; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Jagla Teresa Palasí; Pedro Manuel Sousa; L.M. CUNHA; Javier Martínez Monzó. pp. 93 - 93.
- 24 Título del trabajo:** Carotenoids and phenols content changes in gluten-free breads enriched with rose hip powders  
**Nombre del congreso:** TRANSCOLAB SUMMIT: Trends in grain-based foods  
**Ciudad de celebración:** Bragança, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 25/03/2022  
Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.
- 25 Título del trabajo:** Evaluation of baking powder and baker's yeast addition to gluten-free doughs and geometry on 3D printing bread  
**Nombre del congreso:** TRANSCOLAB SUMMIT: Trends in grain-based foods  
**Ciudad de celebración:** Bragança, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 25/03/2022  
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.
- 26 Título del trabajo:** Effect of Cricket (*Acheta domestica*) Flour Addition in Mixtures Powder to Obtain a Traditional Beverage (Chucula) on Physicochemical Characteristics  
**Nombre del congreso:** 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 30/10/2021  
Ariadna Montoro; Indira Sotelo-Díaz; Annamaria Filomena-Ambrosio; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 11008 - null.



- 27 Título del trabajo:** Emotional Response to Different Types of Cakes through Visual Assessment  
**Nombre del congreso:** 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 30/10/2021  
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.
- 28 Título del trabajo:** Impact of Rosehip (Rose Canina) Power Addition and Figure Height on 3D Printed Bread Gluten Free  
**Nombre del congreso:** 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 30/10/2021  
Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.
- 29 Título del trabajo:** Neuromarketing aplicado a coffee shops. Impacto del tipo de taza en la atención y en las expectativas sensoriales del café  
**Nombre del congreso:** Congreso universitario internacional sobre la comunicación en la profesión y en la universidad de hoy: contenidos, investigación, innovación y docencia (CUICIID 2021)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 08/10/2021  
ALBA VIOLETA CORONA CABRERA; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia. "Libro de actas del CUICIID 2021". pp. null - null. ISSN 978-84-09-31464-5
- 30 Título del trabajo:** Impact of contexts on the visual evaluation of design pastry  
**Nombre del congreso:** 14ª Encontro de Investigação Jovem (IJUP 2021)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 07/05/2021  
Pedro Manuel Sousa; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; L.M. CUNHA. "Livro de Resumos do 14.º Encontro de Jovens Investigadores da U.PORTO". pp. 194 - 194. Universidade do Porto, ISSN 978-989-746-295-5
- 31 Título del trabajo:** Effect of Resistant Maltodextrin on Bioactive Compounds of Orange Pasteurized Juice  
**Nombre del congreso:** 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 25/11/2020  
Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. "The 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods (Foods 2020): 10-25 November 2020, Online. Proceedings, 2021, volume 70". pp. null - null. MDPI,
- 32 Título del trabajo:** EFECTO DE LA BAJA PRESIÓN SOBRE LOS PERFILES DE TEMPERATURA EN LA COCCIÓN DE PATATAS  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD 2020)  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 06/11/2020  
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Nutrición clínica en medicina. Volumen XIV (3).Libro de Comunicaciones FESNAD 2020". pp. null - null. Grupo Aula Médica,
- 33 Título del trabajo:** Uso de proteínas de legumbres e insectos para la elaboración de pasta fresca  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD 2020)  
**Ciudad de celebración:** Online,



**Fecha de celebración:** 06/11/2020

Purificación García Segovia; Gregorio Arranz Blanco; Ana Teresa Noguerol Meseguer. "Nutrición clínica en medicina. Volumen XIV (3). Libro de Comunicaciones FESNAD 2020". pp. 61 - null. Grupo Aula Médica,

- 34 Título del trabajo:** Bioaccessibility of bioactive components from vegetal liquid foods  
**Nombre del congreso:** XX EuroFoodChem Conference  
**Ciudad de celebración:** Porto, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2019  
Eva María García Martínez; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Purificación García Segovia; Nuria Martínez Navarrete. "Book of abstracts EuroFoodChem XX Conference". pp. 217 - 217. Sociedade Portuguesa de Química, ISSN 978-989-8124-26-5
- 35 Título del trabajo:** Evaluation of an app based questionnaire for the nutritional assessment in elderly housing  
**Nombre del congreso:** 32nd IEEE International Symposium on Computer-Based Medical Systems (CBMS 2019)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Spain,  
**Fecha de celebración:** 07/06/2019  
Antonio Martínez Millana; Zoe Valero Ramon; Carlos Fernández Llatas; Vicente Traver Salcedo; Purificación García Segovia. "2019 IEEE 32nd International Symposium on Computer-Based Medical Systems (CBMS)". pp. 245 - 248. IEEE, ISSN 978-1-7281-2286-1
- 36 Título del trabajo:** Microalgae for breadstick enrichment: Mineral content and Color evaluation  
**Nombre del congreso:** VI International Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 22/02/2019  
Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "VI International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 35 - 36. Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 37 Título del trabajo:** Effect of the addition of microalgae biomass on bread dough physical, textural and rheological properties  
**Nombre del congreso:** 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 23/02/2018  
Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 107 - 107. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 38 Título del trabajo:** Análisis Jar como herramienta en la formulación de una bebida en polvo pre y probiótica a base de Lulo (Solanum quitoense)  
**Nombre del congreso:** II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,  
**Fecha de celebración:** 20/10/2017  
M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 170 - 171. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 39 Título del trabajo:** Aplicación de la Metodología CATA con consumidores en situación real en el desarrollo de rosquilletas con microalgas  
**Nombre del congreso:** II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)



**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,

**Fecha de celebración:** 20/10/2017

Purificación García Segovia; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 130 - 131. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2

**40 Título del trabajo:** Efecto de la Incongruencia Visual en la Percepción del Sabor en Helados

**Nombre del congreso:** II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)

**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,

**Fecha de celebración:** 20/10/2017

Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 54 - 55. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2

**41 Título del trabajo:** APLICACIÓN EN CARNE DE CERDO DE UN BIOCONSERVANTE OBTENIDO A PARTIR DE UN CULTIVO STARTER DE L. PLANTARUM

**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)

**Ciudad de celebración:** Madrid, España,

**Fecha de celebración:** 19/05/2017

Javier Martínez Monzó; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 0 - 0. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1

**42 Título del trabajo:** Food-grade medium by antimicrobial activity of *Pediococcus acidilactici*

**Nombre del congreso:** 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 24/02/2017

Ana Teresa Noguerol Meseguer; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

**43 Título del trabajo:** FLASHDIET: HERRAMIENTAS PARA EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN TODAS LAS EDADES

**Nombre del congreso:** XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC 2016)

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,

**Fecha de celebración:** 30/09/2016

Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Cruz Martínez Rosillo; José Miguel Soriano Del Castillo; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 106 - 106. Grupo Aula Médica,

**44 Título del trabajo:** Nutripro: Desarrollo de una aplicación para la valoración e intervención nutricional en la tercera edad

**Nombre del congreso:** XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC 2016)

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España,

**Fecha de celebración:** 30/09/2016

Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Alvaro Martínez Romero; Zoe Valero Ramon; Vicente Traver Salcedo. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 119 - 119. Grupo Aula Médica,



- 45** **Título del trabajo:** Women chefs experience: kitchen barriers and success factors  
**Nombre del congreso:** 16th International Conference on Diversity in Organizations, Communities & Nations  
**Ciudad de celebración:** Granada, España,  
**Fecha de celebración:** 29/07/2016  
MAJD HADDAJI; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia. pp. 102 - 112.
- 46** **Título del trabajo:** FLASHDIET: Increasing awareness on a balanced diet and fighting malnutrition at all ages.  
**Nombre del congreso:** Eating in later life. Pleasure & health in every day life International Research Symposium  
**Ciudad de celebración:** Lyon, France,  
**Fecha de celebración:** 14/06/2016  
M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Vicente Traver Salcedo; Cruz Martínez Rosillo; José Miguel Soriano Del Castillo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.
- 47** **Título del trabajo:** Nutripro: routine screening and customized guidelines programme for nutritional interventions in elderly people.  
**Nombre del congreso:** Eating in later life. Pleasure & health in every day life International Research Symposium  
**Ciudad de celebración:** Lyon, France,  
**Fecha de celebración:** 14/06/2016  
Alvaro Martínez Romero; Zoe Valero Ramon; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Vicente Traver Salcedo. pp. 0 - 0.
- 48** **Título del trabajo:** Aprovechamiento del residuo derivado tras la extracción de leche de chocho para alimentos con alto valor nutricional y biológico  
**Nombre del congreso:** Café Científico de la Facultad de Salud Pública  
**Ciudad de celebración:** Riobamba, Ecuador,  
**Fecha de celebración:** 25/03/2016  
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.
- 49** **Título del trabajo:** Estudio de Procesos Culinarios empleados en la preparación de platos tradicionales ecuatorianos mediante cocción al vacío  
**Nombre del congreso:** Café Científico de la Facultad de Salud Pública  
**Ciudad de celebración:** Riobamba, Ecuador,  
**Fecha de celebración:** 25/03/2016  
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.
- 50** **Título del trabajo:** Implementación del control microbiológico en los laboratorios de Gastronomía  
**Nombre del congreso:** Café Científico de la Facultad de Salud Pública  
**Ciudad de celebración:** Riobamba, Ecuador,  
**Fecha de celebración:** 25/03/2016  
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.
- 51** **Título del trabajo:** Tubérculos Andinos envasados al vacío. Proyecto ADSIDEO UPV  
**Nombre del congreso:** Café Científico de la Facultad de Salud Pública  
**Ciudad de celebración:** Riobamba, Ecuador,  
**Fecha de celebración:** 25/03/2016  
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.



- 52 Título del trabajo:** Conocimientos de las TICs y competencias profesionales en alumnos del Grado de Nutrición Humana y Dietético  
**Nombre del congreso:** XVIII Congreso Internacional EDUTECH 2015: Educación y Tecnología desde una visión transformadora  
**Ciudad de celebración:** Riobamba, Ecuador,  
**Fecha de celebración:** 20/11/2015  
María del Carmen Romero Lopez; Sergio David Barón López; LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Purificación García Segovia. "XVIII Congreso Internacional EDUTECH 2015: Educación y Tecnología desde una visión transformadora". pp. 1 - 11.
- 53 Título del trabajo:** Desarrollo de vegetales con proceso mínimo en Chimborazo-Ecuador  
**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir  
**Ciudad de celebración:** Riobamba, Ecuador,  
**Fecha de celebración:** 30/10/2015  
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Memorias del I Congreso Internacional "Educación contemporánea, calidad educativa y Buen Vivir"". pp. 1 - 8. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1
- 54 Título del trabajo:** La educación nutricional como herramienta para insertar a los tubérculos andinos en el mercado productivo en Chimborazo-Ecuador  
**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir  
**Ciudad de celebración:** Riobamba, Ecuador,  
**Fecha de celebración:** 30/10/2015  
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María del Carmen Romero Lopez. "Memorias del I Congreso Internacional "Educación contemporánea, calidad educativa y Buen Vivir"". pp. 1 - 5. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1
- 55 Título del trabajo:** Chromatographic monitoring of lactic acid fermentation by antimicrobial meat starter cultures  
**Nombre del congreso:** 2nd International Symposium on Fermented Meats  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,  
**Fecha de celebración:** 23/10/2014  
Carlos Alberto De Jesus De Barros; M<sup>a</sup> Milagro Reig Riera; ELENA MESA; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno. pp. 118 - 118.
- 56 Título del trabajo:** Designing healthy, climate friendly and affordable school lunches  
**Nombre del congreso:** 9th International Conference on Life Cycle Assessment in the Agri-Food Sector (LCA Foods 2014)  
**Ciudad de celebración:** San Francisco, California, USA,  
**Fecha de celebración:** 10/10/2014  
Francisco Javier Ribal Sanchis; María Loreto Fenollosa Ribera; Purificación García Segovia; Gabriela Clemente Polo; Neus Escobar Lanzuela; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Proceedings of the 9th International Conference on Life Cycle Assessment in the Agri-Food Sector". pp. 18 - 27. Rita Schenck and Douglas Huizenga, Editors American Center for Life Cycle Assessment, ISSN 978-0-9882145-7-6
- 57 Título del trabajo:** FORMULATION OF YOGUR FUNCTIONAL OF CARROT  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Medellín, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 30/05/2014



LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno. "Revista Facultad Nacional de Agronomía. Vol. 67, Sup. II". pp. 439 - 442. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias,

- 58 Título del trabajo:** Design of a snack of tigernuts "Delixuf"  
**Nombre del congreso:** Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 12/07/2013  
VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; ESPERANZA CORREIA CALPE; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 167 - 168. Universitat Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-9048-153-0
- 59 Título del trabajo:** Innovation in Gastronomy  
**Nombre del congreso:** Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 12/07/2013  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Albors Garrigós. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 175 - 176. Universitat Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-9048-153-0
- 60 Título del trabajo:** Textural and sensory characteristics of muffins designed for sensitive populations  
**Nombre del congreso:** Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 12/07/2013  
Vivian Janeth Barreto Palacios; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 197 - 198. Universitat Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-9048-153-0
- 61 Título del trabajo:** The creative cook. An approach to creative and innovative culinary services innovation  
**Nombre del congreso:** Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 12/07/2013  
Purificación García Segovia. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 93 - 103. Universitat Politècnica de Valencia, ISSN 978-84-9048-153-0
- 62 Título del trabajo:** Development of a methodology for the integration of nutritional and environmental aspects for sustainable food consumption  
**Nombre del congreso:** 5th International Conference on Life Cycle Assessment (CILCA 2013)  
**Ciudad de celebración:** Mendoza, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 27/03/2013  
Melanie Haupt; María Nieves Sanjuán Pellicer; Francisco Javier Ribal Sanchis; Gabriela Clemente Polo; Purificación García Segovia. "Proceedings of the 5th International Conference on Life Cycle Assessment, CILCA2013". pp. 534 - 542. Universidad Tecnológica Nacional, ISSN 978-950-42-0146-5
- 63 Título del trabajo:** Are nutritional values the only quality parameters of diets? A proposal for the integration of environmental and nutritional factors  
**Nombre del congreso:** EFFoST Annual Meeting (EFFoST 2012)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 23/11/2012  
Gabriela Clemente Polo; María Nieves Sanjuán Pellicer; Purificación García Segovia; María Loreto Fenollosa Ribera; Francisco Javier Ribal Sanchis. pp. 31 - 31.



- 64 Título del trabajo:** Desarrollo de una Metodología de Integración de Apectos Nutricionales y Ecológicos para un Consumo de Alimentos Sostenible  
**Nombre del congreso:** IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC 2012)  
**Ciudad de celebración:** Cádiz,  
**Fecha de celebración:** 10/11/2012  
Melanie Haupt; Purificación García Segovia; Francisco Javier Ribal Sanchis; María Loreto Fenollosa Ribera; María Nieves Sanjuán Pellicer; Gabriela Clemente Polo. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 67 - 67. ESMON, ISSN 1135-3074
- 65 Título del trabajo:** APLICACIÓN DEL ANÁLISIS SENSORIAL PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA RECETA DE COULANT DE CHOCOLATE  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 08/06/2011  
VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 66 Título del trabajo:** NUEVOS RETOS EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR: DISEÑO DE UNA ACTIVIDAD  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 08/06/2011  
Rebeca González Carrascosa; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 67 Título del trabajo:** Nutritional Serious-Games Platform  
**Nombre del congreso:** eChallenges e-2010  
**Ciudad de celebración:** Varsovia (Polonia),  
**Fecha de celebración:** 27/10/2010  
JESUS RESECO GAGO; María Teresa Meneu Barreira; Rebeca González Carrascosa; Purificación García Segovia. "Proceedings". pp. 1 - 8. Paul Cunningham and Miriam Cunningham, ISSN 978-1-905824-20-5
- 68 Título del trabajo:** Aplicación del análisis sensorial al diseño de frutas cocidas a vacío  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Artículos)  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
Purificación García Segovia; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 69 Título del trabajo:** Efecto d elas diferentes técnicas de cocción sobre la textura de vegetales  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Artículos)  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España,  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. CTIC y CITA, ISSN 978-84-7359-654-1
- 70 Título del trabajo:** Evaluación de diferentes técnica de cocción a vacío sobre las propiedades fisicoquímicas en judía verde  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)



**Ciudad de celebración:** Logroño, España,

**Fecha de celebración:** 06/10/2010

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

**71 Título del trabajo:** Oasis: Desarrollo de un asesor nutricional para las personas de edad avanzada

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

**Ciudad de celebración:** Logroño, España,

**Fecha de celebración:** 06/10/2010

Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; ANA NAVARRO CERDÁ; M<sup>a</sup> Pilar Sala Soriano. "Libro de resúmenes". pp. 145 - 180. CTIC-CITA, ISSN 978-84-7359-654-1

**72 Título del trabajo:** Science or creativity? Innovation patterns in haute Cuisine environments?

**Nombre del congreso:** 11th International CINet Conference: Practicing innovation in times of discontinuity

**Ciudad de celebración:** Zurich, Suiza,

**Fecha de celebración:** 08/09/2010

José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; JOSÉ LUIS HERVAS OLIVER. "11 th Practicing innovation in times of discontinuity". pp. 91 - 103. LUCERNE UNIVERSITY, ISSN 978-90-77360-13-2

**73 Título del trabajo:** Effect of different cooking methods on the physicochemical properties of potato (Solanum tuberosum var. violette)

**Nombre del congreso:** 15th World Congress of Food Science and Technology

**Ciudad de celebración:** Cape Town, Sudáfrica,

**Fecha de celebración:** 22/08/2010

Javier Martínez Monzó; María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia. "Libro de abstracts". pp. 112 - 112. South African for Food Science and Technology,

**74 Título del trabajo:** Effect of vacuum frying in the physicochemical parameters of yuca (Manihot sculenta) chips

**Nombre del congreso:** 15th World Congress of Food Science and Technology

**Ciudad de celebración:** Cape Town, Sudáfrica,

**Fecha de celebración:** 22/08/2010

Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts". pp. 209 - 209. South African for Food Science and Technology,

**75 Título del trabajo:** Nutri-Trainer: development and pre-validation of an interactive game for nutrition education

**Nombre del congreso:** 15th IUFOST World Congress of Food Science and Technology

**Ciudad de celebración:** Cape Town, Sudáfrica,

**Fecha de celebración:** 22/08/2010

JESUS RESECO GAGO; Rebeca González Carrascosa; María Teresa Meneu Barreira; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings". pp. 1 - 1. IUFOST/ SAAFoST,

**76 Título del trabajo:** Nutri-trainer: development and pre-validation of an interactive game for nutrition education

**Nombre del congreso:** 15th World Congress of Food Science and Technology

**Ciudad de celebración:** Cape Town, Sudáfrica,

**Fecha de celebración:** 22/08/2010



JESUS RESECO GAGO; Rebeca González Carrascosa; María Teresa Meneu Barreira; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de abstracts". pp. 133 - 133. South African for Food Science and Technology,

- 77 Título del trabajo:** Perception of body image by teenage students from Valencia (Spain)  
**Nombre del congreso:** 15th World Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Cape Town, Sudáfrica,  
**Fecha de celebración:** 22/08/2010  
Purificación García Segovia; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts". pp. 64 - 64. South African for Food Science and Technology,
- 78 Título del trabajo:** Incorporación de KONjac Glucomanano y goma xanana a productos reestructurados de dorada (*Sparus aurata*): Implicaciones tecnológicas.  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 06/09/2009  
María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Universidad de La sabana, ISSN 2027-2030
- 79 Título del trabajo:** Incorporación de Konjac Glucomanano y goma xanana a productos reestructurados de dorada (*Sparus aurata*): Implicaciones tecnológicas.  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 06/09/2009  
María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 73 - 73. Universidad de La Sabana,
- 80 Título del trabajo:** INNOVACIÓN ALIMENTARIA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE NUEVOS INGREDIENTES  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 06/09/2009  
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 9. Universidad de La Sabana,
- 81 Título del trabajo:** R&D in the kitchen: Innovation paradigms in haute cuisine environments  
**Nombre del congreso:** XX ISPIM The International Society for Professional Innovation Management Annual Conference  
**Ciudad de celebración:** Viena, Austria,  
**Fecha de celebración:** 24/06/2009  
José Albors Garrigós; María del Val Segarra Oña; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Proceedings". pp. 1 - 20. ISPIM, ISSN 978-952-214-767-7
- 82 Título del trabajo:** SCIENCE IN THE KITCHEN. A PARADIGM FOR CULINARY INNOVATION  
**Nombre del congreso:** 9th EURAM Annual Conference (2009)  
**Ciudad de celebración:** Liverpool, Reino Unido,  
**Fecha de celebración:** 14/05/2009  
José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Ponencia-Evolutionary Perspectives on Industrial District Change". pp. 25 - 39. EURAM, ISSN 978-92-79-11088-7



- 83 Título del trabajo:** Validación de un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) cuantitativo auto administrado por internet  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España,  
**Fecha de celebración:** 25/03/2009  
Rebeca González Carrascosa; José Luis Bayo Montón; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Posters". pp. 48 - 48. SENBA,
- 84 Título del trabajo:** Impregnación con aromas microencapsulados: Aplicación a la gastronomía  
**Nombre del congreso:** X Congreso "Lo mejor de la gastronomía"  
**Ciudad de celebración:** San Sebastián, España,  
**Fecha de celebración:** 24/11/2008  
Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Lo mejor de la gastronomía,
- 85 Título del trabajo:** Valoración inicial del estado nutricional en ancianos institucionalizados en una residencia de Albacete  
**Nombre del congreso:** XII Encuentro Internacional de Investigación en Enfermería. VI Coloquio Bianual Joanna Briggs  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España,  
**Fecha de celebración:** 12/11/2008  
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 453 - 453. The Joanna Briggs Institute, ISSN 10-978-84-691-6757-1
- 86 Título del trabajo:** Efecto de la cocción en condiciones de vacío continuo sobre la textura del garbanzo (*Cicer arietinum* var. pedrosillano)  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 87 Título del trabajo:** Efecto de la cocción en condiciones de vacío continuo sobre la textura del garbanzo (*Cicer arietinum*, var. pedrosillano).  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 96 - 96. Zsoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 88 Título del trabajo:** Esferas de alginato. Como controlar el proceso de esferificación  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3



- 89 Título del trabajo:** Esferas de alginato. Cómo controlar el proceso de esferificación.  
**Nombre del congreso:** V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2008  
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 111 - 111. Zsoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 90 Título del trabajo:** Ciencia y Cocina: Nuevos ingredientes y nuevas técnicas de cocinado  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC 2008)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 22/10/2008  
Purificación García Segovia. "Ponencias". pp. 0 - 0. Nexus Médica Editores,
- 91 Título del trabajo:** Physicochemical properties of restructured sea bream products  
**Nombre del congreso:** 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Florencia, Italia,  
**Fecha de celebración:** 16/09/2008  
María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 84 - 84. Università degli Studi di Firenze, ISSN 978-88-8453-745-4
- 92 Título del trabajo:** Use of essential oil of oregano (*Origanum compactum*) for the biopreservation of fish (*Sparus aurata*)  
**Nombre del congreso:** 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Florencia, Italia,  
**Fecha de celebración:** 16/09/2008  
Raúl Grau Meló; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno. "Libro de Abstracts". pp. 101 - 101. Università degli Studi di Firenze, ISSN 978-88-8453-745-4
- 93 Título del trabajo:** Use of lactic acid bacteria for the biopreservation of sea bream fillets (*Sparus aurata*)  
**Nombre del congreso:** 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Florencia, Italia,  
**Fecha de celebración:** 16/09/2008  
M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Raúl Grau Meló; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 95 - 95. Università degli Studi di Firenze, ISSN 978-88-8453-745-4
- 94 Título del trabajo:** Nuevas herramientas para la cocina con chufa de Valencia  
**Nombre del congreso:** Primera Jornada Gastronómica de la Horchata y la Chufa de Valencia (Crea Orxata 2008)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 08/07/2008  
Purificación García Segovia. "Ponencias". pp. 0 - 0. UPV,
- 95 Título del trabajo:** La ciencia, la ingeniería y la Gastronomía  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 08/05/2008  
Purificación García Segovia. "cd-Ponencias". pp. 0 - 0. IICA,



- 96** **Título del trabajo:** Tecnología Aplicada a la Cocina  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.  
**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 08/05/2008  
Purificación García Segovia. "cd-Ponencias". pp. 0 - 0. IICA,
- 97** **Título del trabajo:** Interés para las Pymes hosteleras del proyecto INDAGA  
**Nombre del congreso:** Como vender a la restauración moderna  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 24/04/2008  
Purificación García Segovia. "Ponencias". pp. 0 - 0. UPV,
- 98** **Título del trabajo:** Implementación de un sistema de cuestionario sobre hábitos alimentarios y estilo de vida en la red interna de la UPV  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 11/03/2008  
María Teresa Meneu Barreira; Purificación García Segovia. "Libro de Abstracts". pp. 209 - 209. FDM,
- 99** **Título del trabajo:** TRFC una herramienta didáctica para la promoción de la dieta mediterránea  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 11/03/2008  
Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 210 - 210. FDM,
- 100** **Título del trabajo:** ¿Qué es INDAGA?  
**Nombre del congreso:** I Jornadas Ciencia y Cocina  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 03/12/2007  
Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 24 - 27. UPV,
- 101** **Título del trabajo:** Osmotic dehydration and air drying of aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller)  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 14/11/2007  
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 19 - 19. ELSEVIER,
- 102** **Título del trabajo:** Assesment of restructurated products of cultured sea bream (*Sparus aurata*) by chemical, physical and sensory methods  
**Nombre del congreso:** 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/10/2007  
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 113 - 113. INRB / IPIMAR,
- 103** **Título del trabajo:** Use of acid lactic bacteria (*Lactococcus lactis* spp. *lactis* CECT 539) and nisin as biopreservation and self-life extension of fresh gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*) by vacuum impregnation.  
**Nombre del congreso:** 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting



**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,

**Fecha de celebración:** 24/10/2007

María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Jesús Pagán Moreno; Raúl Grau Meló; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 58 - 58. INRB / IPIMAR,

- 104 Título del trabajo:** Vacuum cooking (Cook-vide) of sea beam fillets (*Sparus aurata*).  
**Nombre del congreso:** 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/10/2007  
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 45 - 45. INRB / IPIMAR,
- 105 Título del trabajo:** Sopa de letras. Los secretos de las nuevas cocinas españolas  
**Nombre del congreso:** Fundación Arte y Gastronomía Ciclo Historia e Imaginación en la Gastronomía Española 2007  
**Ciudad de celebración:** Pekín, China,  
**Fecha de celebración:** 11/09/2007  
Purificación García Segovia. "Ponencias". pp. 0 - 0. FAG,
- 106 Título del trabajo:** Gastrovac: Vacuum applications  
**Nombre del congreso:** XIV Euro Food Chem Conference 2007  
**Ciudad de celebración:** París, Francia,  
**Fecha de celebración:** 29/08/2007  
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Nieves Sanjuán Pellicer. "PROCEEDINGS - Vol. 1". pp. 111 - 114. INRA / NIOH,
- 107 Título del trabajo:** Estudio del proceso de cocción de vegetales en condiciones de vacío continuo  
**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,  
**Fecha de celebración:** 16/11/2006  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 108 Título del trabajo:** Estudio del proceso de rehidratación de *Lentinus Edodes* (Shii-Take) en condiciones de vacío continuo  
**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)  
**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,  
**Fecha de celebración:** 16/11/2006  
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 109 Título del trabajo:** Estudio del proceso de fritura a vacío de filetes de dorada (*Sparus aurata*)  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 29/03/2006  
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 77 - 77. Facultad de Medicina,
- 110 Título del trabajo:** Changes in textural properties of potato (var. monalisa) due to cooking under different vacuum conditions.  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,



**Fecha de celebración:** 25/10/2005

Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 502 - 502. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

**111 Título del trabajo:** Changes in textural properties of potato (var. monalisa) due to cooking under different vacuum conditions.

**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 25/10/2005

Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos. Volumen II". pp. 1261 - 1264. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X

**112 Título del trabajo:** Estudio del proceso de cocción de vegetales en condiciones de vacío continuo

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

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 04/09/2005

Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Nieves Sanjuán Pellicer. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 219 - 219. Instituto Politécnico Nacional,

**113 Título del trabajo:** Estudio del proceso de rehidratación de Lentinus Edudes (Shii-Take) en condiciones de vacío continuo.

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

**Ciudad de celebración:** Puerto Vallarta, México,

**Fecha de celebración:** 04/09/2005

Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 218 - 218. Instituto Politécnico Nacional,

**114 Título del trabajo:** EFECTOS DE LA COCCIÓN EN VACÍO CONTINUO EN LA PREPARACIÓN DE CARNE. (M.pectoralis)

**Nombre del congreso:** Congreso EBA 2005

**Ciudad de celebración:** Tarrasa, España,

**Fecha de celebración:** 25/05/2005

María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 41 - 41. Rubes Editorial, ISSN 84-497-0123-6

**115 Título del trabajo:** Desarrollo de un equipo para la cocción a vacío. Aplicación a cocción de vegetales

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 15/12/2004

Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Ponencias". pp. 11 - 11. UPV,

**116 Título del trabajo:** Utilización de la cocción a vacío para la preparación de carnes

**Nombre del congreso:** IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

**Ciudad de celebración:** Valencia, España,

**Fecha de celebración:** 15/12/2004

María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Ponencias". pp. 10 - 10. UPV,



- 117 Título del trabajo:** Consumo de grasas y aceite de oliva y riesgo de cáncer de mama en las Islas Canarias. Un estudio de caso-control  
**Nombre del congreso:** VI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y IV Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública  
**Ciudad de celebración:** Ibiza, España,  
**Fecha de celebración:** 22/09/2004  
Purificación García Segovia. "Libro de resúmenes". pp. 142 - 142. IM&C,
- 118 Título del trabajo:** Desarrollo de un sistema de orientación nutricional en comedores universitarios  
**Nombre del congreso:** VI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y IV Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública  
**Ciudad de celebración:** Ibiza, España,  
**Fecha de celebración:** 22/09/2004  
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; David Domínguez Tortajada. "Libro de resúmenes". pp. 174 - 174. IM&C,
- 119 Título del trabajo:** De la Raiz a la Tecnología Punta  
**Nombre del congreso:** V Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 09/03/2004  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Actas". pp. 0 - 0.
- 120 Título del trabajo:** Educación Nutricional Vía WEB en un Entorno Universitario  
**Nombre del congreso:** V Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España,  
**Fecha de celebración:** 09/03/2004  
Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo; María Teresa Meneu Barreira; Veronica Dapcich .; David Domínguez Tortajada; Purificación García Segovia; Ivar Ness. "Actas". pp. 1 - 1.
- 121 Título del trabajo:** News Technologies development for course of planning in community nutrition  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Teresa Meneu Barreira. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 934 - 934. International Association for Engineering and Food,
- 122 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante la deshidratación osmótica de mango. Efecto del soluto osmótico y del escaldado  
**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2004  
Alfredo Adolfo Ayala Aponte; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 49 - 55. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 84-9705-598-5
- 123 Título del trabajo:** HEALTHY MARKET, UN SISTEMA EXPERTO PARA LA AYUDA A UNA NUTRICIÓN SANA Y SALUDABLE  
**Nombre del congreso:** XXI Congreso Anual de la Sociedad Española de Ingeniería Biomédica (CASEIB 2003)  
**Ciudad de celebración:** Mérida, España,  
**Fecha de celebración:** 13/11/2003



David Domínguez Tortajada; María Teresa Meneu Barreira; Ivar Ness .; José Luis Bayo Montón; Manuel Traver Salcedo; Purificación García Segovia; Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo. "Libro de Actas". pp. 363 - 366. ISSN 84-688-3819-5

- 124 Título del trabajo:** A Virtual Marketplace for the Creation of Healthy Nutritional Plans for the European Community  
**Nombre del congreso:** World Congress on Medical Physics and Biomedical Engineering  
**Ciudad de celebración:** Sydney, Australia,  
**Fecha de celebración:** 24/08/2003  
Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo; María Teresa Meneu Barreira; M<sup>a</sup> TERESA ARREDONDO WALDMEYER; Salvador Enrique Vera Manero; Purificación García Segovia; Vicente Traver Salcedo. "Proceedings (CD ROM)". pp. 0 - 0. IEEE Inc., ISSN 1-877040-14-2
- 125 Título del trabajo:** Desarrollo de herramientas multimedia para su empleo en nutrición comunitaria  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España,  
**Fecha de celebración:** 12/03/2003  
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Teresa Meneu Barreira; M<sup>a</sup> Pilar Sala Soriano. "Revista". pp. 89 - 89. Alpe Editores, S.A.,
- 126 Título del trabajo:** Hábitos alimentarios del personal de la Universidad Politécnica de Valencia  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España,  
**Fecha de celebración:** 12/03/2003  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Revista". pp. 83 - 83. Alpe Editores, S.A.,
- 127 Título del trabajo:** La impregnación a vacío como técnica para el desarrollo de alimentos funcionales  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España,  
**Fecha de celebración:** 12/03/2003  
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoy. "Revista". pp. 93 - 93. Alpe Editores, S.A.,
- 128 Título del trabajo:** Sistema virtual para la generación de planes de nutrición saludable para la población europea  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España,  
**Fecha de celebración:** 12/03/2003  
María Teresa Meneu Barreira; Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo; Salvador Enrique Vera Manero; Purificación García Segovia. "Revista". pp. 88 - 88. Alpe Editores, S.A.,
- 129 Título del trabajo:** Valoración menús ofrecidos en la guardería de la UPV  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, España,  
**Fecha de celebración:** 12/03/2003  
Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Revista". pp. 93 - 94. Alpe Editores, S.A.,



- 130 Título del trabajo:** Caracterización del celofán como film de soporte en la determinación de la permeabilidad al vapor de agua de recubrimientos para cítricos  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 481 - 486. UPV, ISSN 84-9705-397-4
- 131 Título del trabajo:** Estudio de los hábitos alimentarios de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 459 - 465. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 132 Título del trabajo:** Los textos de aprendizaje independiente: Educación nutricional como ejemplo.  
**Nombre del congreso:** I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 06/11/2002  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 84 - 84. UPV, ISSN 84-9705-187-4
- 133 Título del trabajo:** Ingesta de lípidos y perfil lipídico en sangre del personal de la Universidad Politécnica de Valencia  
**Nombre del congreso:** V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 26/09/2002  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 239 - 239. IM&C,
- 134 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante la deshidratación osmótica de mango. Efecto del soluto osmótico y del escaldado  
**Nombre del congreso:** Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/09/2002  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Alfredo Adolfo Ayala Aponte. "Libro de Resúmenes". pp. 59 - 60. Universidad Politécnica de Valencia,
- 135 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación osmótica con soluciones de sacarosa y el escaldado como pretratamientos sobre la calidad del mango almacenado en congelación  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Alfredo Adolfo Ayala Aponte. "Libro de Resúmenes". pp. 100 - 100. Paperkite Editorial,



- 136 Título del trabajo:** Caracterización del celofán como film de soporte en la determinación de la permeabilidad al vapor de agua de recubrimientos para cítricos  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 11/03/2001  
Purificación García Segovia; M<sup>a</sup> Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 137 Título del trabajo:** Estudio de los hábitos alimentarios de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia.  
**Nombre del congreso:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 11/03/2001  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 138 Título del trabajo:** Evaluación del estado nutricional de los alumnos de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. Estudio Antropométrico  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada  
**Ciudad de celebración:** Palma de Mallorca, España,  
**Fecha de celebración:** 15/02/2001  
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Número Monográfico del III Congreso de la SENBA". pp. 83 - 83. Alpe Editores, S.A., ISSN 0211-6057
- 139 Título del trabajo:** Valoración de la ingesta de nutrientes de los alumnos de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada  
**Ciudad de celebración:** Palma de Mallorca, España,  
**Fecha de celebración:** 15/02/2001  
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Número Monográfico del III Congreso de la SENBA". pp. 82 - 82. Alpe Editores, S.A., ISSN 0211-6057

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

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** Journal of Culinary Science & Technology. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1542-8052  
**Fecha de inicio:** 2018
- 2 Título del comité:** II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017). Tipo participación: Miembro del comité de organización  
**Fecha de inicio:** 2017
- 3 Título del comité:** Journal of Culinary Science & Technology. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1542-8052  
**Fecha de inicio:** 2016



- 4 Título del comité:** Journal of Culinary Science & Technology. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1542-8052  
**Fecha de inicio:** 2014
- 5 Título del comité:** VIII Congreso SENC. Tipo participación: Miembro del comité de organización  
**Fecha de inicio:** 2008
- 6 Título del comité:** II Jornadas Ciencia y Cocina "Cocina conCiencia". Tipo participación: Miembro del comité de organización  
**Fecha de inicio:** 2008

## Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** Universidades do Porto **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Porto, Portugal  
**Fecha de inicio:** 01/07/2021 **Duración:** 1 mes
- 2 Entidad de realización:** Universidades do Porto **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Oporto, Portugal  
**Fecha de inicio:** 01/02/2020 **Duración:** 2 meses
- 3 Entidad de realización:** Escuela Superior Politécnica de Chimborazo **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Riobamba, Ecuador  
**Fecha de inicio:** 06/07/2015 **Duración:** 4 meses
- 4 Entidad de realización:** Arkansas University  
**Ciudad entidad realización:** Fayetteville, Estados Unidos de América  
**Fecha de inicio:** 11/04/2012 **Duración:** 3 meses
- 5 Entidad de realización:** Universidad de las Palmas de Gran Canaria **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Las Palmas de Gran Canaria, España  
**Fecha de inicio:** 09/01/2004 **Duración:** 3 meses

### Sociedades científicas y asociaciones profesionales

- 1 Nombre de la sociedad:** Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial
- 2 Nombre de la sociedad:** Sociedad Española de Nutrición Comunitaira



## Consejos editoriales

- 1 Nombre del Consejo editorial:** Journal of Culinary Science & Technology  
**Entidad de afiliación:** Taylor & Francis  
**Categoría profesional:** Comité de edición  
**Fecha de inicio:** 2018 **Duración:** 12 meses
- 2 Nombre del Consejo editorial:** Journal of Culinary Science & Technology  
**Entidad de afiliación:** Taylor & Francis  
**Categoría profesional:** Comité de edición  
**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 12 meses
- 3 Nombre del Consejo editorial:** Journal of Culinary Science & Technology  
**Entidad de afiliación:** Taylor & Francis  
**Categoría profesional:** Comité de edición  
**Fecha de inicio:** 2013 **Duración:** 12 meses

## Premios, menciones y distinciones

- 1 Descripción:** Premio a la Divulgación Científica  
**Entidad concesionaria:** UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA  
**Fecha de concesión:** 08/11/2023
- 2 Descripción:** Segunda Mención por el trabajo "Efecto de las cocciones de vacío en la seguridad química de reestructurados de pollo con omega 3"  
**Entidad concesionaria:** Secretaría de Ciencia y Tecnología. Ministerio de Industria, Comercio, minería y Desarrollo Científico Tecnológico. Gobierno Provincia de Córdoba. Argentina  
**Fecha de concesión:** 19/11/2014
- 3 Descripción:** Dirección del mejor proyecto final de carrera  
**Entidad concesionaria:** UPV-Appplus+  
**Fecha de concesión:** 10/03/2009

## Períodos de actividad investigadora

**Nº de tramos reconocidos:** 4

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



## Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1 Descripción:** Catedrático/a de Universidad en Ingeniería y Arquitectura  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación  
**Fecha de obtención:** 14/12/2020
- 2 Descripción:** Quinquenios  
**Nº de tramos reconocidos:** 4

## Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Acreditada a Catedrática de Universidad por la AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD Y ACREDITACIÓN (ANECA) con fecha 14 diciembre 2020.
- 2 Descripción del mérito:** Obtención de una Beca Prometeo, en concurrencia competitiva, de la Secretaria de Educación, Ciencia, Tecnología e Innovación de la Republica de Ecuador, como Investigador Senior tipo 2. El objeto de esta bea es el desarrollo del proyecto de I+D+i "Innovación con alimentos autoctonos como motor de desarrollo local en la provincia de Chimborazo". Este proyecto se ejecuta en dos periodos de vinculación de 2 meses (total de 4 meses ó 122 días) en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.