



UNIVERSIDAD
POLITECNICA
DE VALENCIA

CURRICULUM VITAE

Nombre: **CONSUELO GONZÁLEZ MARTÍNEZ**

Fecha: 2023

Firma:

El arriba firmante declara que son ciertos los datos que figuran en este curriculum, asumiendo, en caso contrario, las responsabilidades que pudieran derivarse de las inexactitudes que consten en el mismo

I.- DATOS GENERALES

I.1.- DATOS PERSONALES

Nombre: Consuelo González Martínez

Especialización (Código UNESCO): 3309

Nº Funcionario: 2541109424 A0504

I.2.- SITUACIÓN ACTUAL

Organismo: Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA)

Departamento: Departamento de Tecnología de Alimentos (DTA)

Dirección Postal: Camino de Vera s/n

Teléfono: 96 3877000, ext: 73656

Fax: 96 3877369

e-mail: cgonza@tal.upv.es

Categoría Profesional: Catedrática de Universidad

Fecha: 15 de diciembre de 2010

Dedicación: Tiempo completo

Nº Sexenios de Investigación: 4 (último tramo 2014-2019)

Quinquenios de Docencia Reconocidos: 4 (último tramo 2011-2015)

Índice h (2122): 38 scopus

Código Orcid: orcid.org/0000-0001-9993-8303

WOS [ResearcherID: E-8426-2016](#)

[Scopus Author ID: 24721365800](#)

I.3.- FORMACIÓN ACADÉMICA

TÍTULO	CENTRO	FECHA
Ingeniera Superior Agrónomo	ETSIA (UPV)	1989-1995
Doctora Europea en Tecnología de Alimentos	Tecnología de Alimentos (UPV)	1996-1999

II.- DOCENCIA

II.1.- PUESTOS OCUPADOS

Categoría Profesional: **Becaria F.P.I. Ministerio de Cultura, Educación y Ciencia. Colaboradora en Prácticas**

Dedicación: Completa	Fecha inicio: Enero 96	Fecha fin: Febrero 1998
Departamento: DTA	Centro: ETSIA	Organismo: UPV

Categoría Profesional: **Profesor Asociado (ASO-1)**

Dedicación: Completa	Fecha inicio: 09/02/1998	Fecha fin: 30/09/1998
Departamento: DTA	Centro: ETSIA y EUITA	Organismo: UPV

Categoría Profesional: **Profesor Asociado (ASO-2)**

Dedicación: Completa	Fecha inicio: 01/10/1998	Fecha fin: 30/09/2000
Departamento: DTA	Centro: ETSIA y EUITA	Organismo: UPV

Categoría Profesional: **Titular Interina de Escuela Universitaria**

Dedicación: Completa	Fecha inicio: 01/10/2000	Fecha fin: 03/03/2002
Departamento: DTA	Centro: ETSIA y EUITA	Organismo: UPV

Categoría Profesional: **Titular de Escuela Universitaria**

Dedicación: Completa	Fecha inicio: 04/03/2002	Fecha fin: 25/02/2003
Departamento: DTA	Centro: ETSIA y EUITA	Organismo: UPV

Categoría Profesional: **Titular de Universidad**

Dedicación: Completa	Fecha inicio: 26/02/2003	Fecha fin: 09/12/2011
Departamento: DTA	Centro: ETSIA y EUITA	Organismo: UPV

Categoría Profesional: **Catedrática de Universidad**

Dedicación: Completa	Fecha inicio: 10/12/2011	Fecha fin: Activo
Departamento: DTA	Centro: ETSIAMN	Organismo: UPV

II.2.- ASIGNATURAS IMPARTIDAS

PRIMER Y SEGUNDO CICLO

Asignatura	Ciclo/Carrera	Curso
Propiedades Físicas de los Alimentos en Relación con las Operaciones y los Procesos Alimentarios Obligatoria: 7 créditos	2º ciclo LCTA - UPV	1996-1997 1998-1999
Propiedades Físicas de Alimentos Optativa: 6 créditos	1º ciclo EUITA - UPV	1996-1998
Físico-Química Obligatoria: 6 créditos	2º ciclo LCTA - UPV	1998-2000(*)
Fisicoquímica de Alimentos. Obligatoria: 10.5 créditos	2º ciclo ETSIA - UPV	1998-2000(*) 2002-2011(*)
Coloides en Alimentos Optativa: 4.5 créditos	2º ciclo LCTA - UPV	1998-1999 2001 2004-2006
Industrias Lácteas Optativa: 6 créditos	2º ciclo ETSIA - UPV	1999-2003(*) 2004-2011(*)
Industrias Lácteas Optativa: 6 créditos	2º ciclo EUITA - UPV	2002-2003(*) 2005, 2010(*)
Industrial Food Processes Troncal: 6 créditos	2º ciclo ETSIA - UPV	2002-2003
Propiedades Físicas de Alimentos I Optativa: 6 créditos	1º ciclo ETSIAMN - UPV	2011-(*)
Propiedades Físicas de Alimentos II Optativa: 7.5 créditos	1º ciclo ETSIAMN - UPV	2011-

(*) Responsable de la asignatura

TERCER CICLO

Asignatura	Curso
Propiedades Físicas de Alimentos. Aplicaciones en el Control de Procesos y Productos. Programa de Doctorado en Tecnología de Alimentos. DTA, UPV (4 créditos)	1999-2003

Congelación de Alimentos. Aspectos Fisicoquímicos Y Tecnológicos. Programa de Doctorado en Tecnología de Alimentos. DTA, UPV (4 créditos)	1999-2006
Tecnología de los Productos Lácteos	2006-2011(*)

(*) Responsable de la asignatura

TITULOS PROPIOS

Asignatura	Curso
Propiedades Físicas de Alimentos. Programa de Doctorado en Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Universidad de Cuyo, Argentina.	1999-2000
Congelación de Alimentos. Aspectos Fisicoquímicos y Tecnológicos Máster Universitario Internacional de Ciencia e Ingeniería de Alimentos (MUICIA). DTA, UPV (4 créditos)	2000-2003
Propiedades Físicas de Alimentos. Aplicaciones en el Control de Procesos y Productos. Máster Universitario Internacional Ciencia e Ingeniería de Alimentos (MUICIA). DTA, UPV (4 créditos)	2002-2003

II. 3.- PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DOCENTES SUBVENCIONADOS EN CONVOCATORIAS PÚBLICAS

Proyectos Internacionales

Título del Proyecto: **Food Internet-based distance European learning (FIDEL). (ODL.1996-99)**

Entidad Financiadora: Unión Europea. Programa Sócrates

Duración desde: 01/01/1996

hasta: 01/01/1999

Investigador Principal: Miguel López Leiva (Suecia)

Importe de la Subvención: 29.673,65 €

Nº Investigadores: 10

Título del Proyecto: **FOODNET. (55792-CP-1-98-FR-ERASMUS-ETN)**

Entidad Financiadora: Sócrates Programme

Duración desde: 01/09/1998

hasta: 31/08/1999

Investigador Principal: Elisabeth Dumoulin (Francia)

Importe de la Subvención: 420.620,41 €

Nº Investigadores: 13

Título del Proyecto: **ISEKI-Food: Integrating safety and enviromental knowledge into food studies towards European sustainable development. (Project Nº 104934-CP-1-2002-1-TN)**

Entidad Financiadora: Unión Europea

Duración desde: 01/01/2002

hasta: 31/12/2004

Investigador Principal: Cristina Silva (Portugal)

Importe de la Subvención: 320.402 €

Nº Investigadores: 72

Título del Proyecto: **ISEKI-Food 2: Integrating safety and enviromental knowledge into food studies towards European sustainable development. (Project Nº 226032-CP-1-2005-1-PT- ERASMUS – TN)**

Entidad Financiadora: Unión Europea

Duración desde: 01/01/2005

hasta: 31/12/2007

Investigador Principal: Cristina Silva (Portugal)

Importe de la Subvención: 401.092 €

Nº Investigadores: 113

Título del Proyecto: **Innovative developments and sustainability of ISEKI Food. ISEKI 3. Reference number: 142822-2008-PT-ERASMUS-ENW**

Entidad Financiadora: Unión Europea

Duración desde: 01/10/2008

hasta: 30/09/2011

Investigador Principal: Cristina Silva (Portugal)

Importe de la Subvención: 600.000 €

Nº Investigadores: 113

Título del Proyecto: **ISEKI_Food_4-The future. Towards the innovation of the food chain through innovation of education in Food Studies. (518415-LLP-1-2011-1-IT-Erasmus-ENW).**

Entidad Financiadora: Unión Europea

Duración desde: 01/10/2011

hasta: 31/12/2014

Investigador Principal: Paola Pittia (Italia)

Importe de la Subvención: 2.239.822 euros

Nº Investigadores: 113

Proyectos de Innovación Educativa UPV

Título del Proyecto: **Coordinación práctica de las enseñanzas impartidas en diferentes asignaturas relacionadas con la elaboración de alimentos formulados. (PID Nº 10.042)**

Entidad Financiadora: UPV. Plan de Innovación Educativa. X Convocatoria de Proyectos de Innovación Docente. 1999-2001

Duración desde: 01/01/1999

hasta: 31/12/2001

Investigador Principal: Nuria Martínez Navarrete

Importe de la Subvención: 1.807,67 € + Becario

Nº Investigadores: 6

Título del Proyecto: **Las industrias agroalimentarias en material multimedia. (PID Nº 11.041)**

Entidad Financiadora: UPV. Plan de Innovación Educativa. XI Convocatoria de Proyectos de Innovación Docente. 2000-2002

Duración desde: 01/01/2000

hasta: 31/12/2002

Investigador Principal: Javier Sanz Fernández

Importe de la Subvención: 4.207,08 € + Becario

Nº Investigadores: 18

Título del Proyecto: **La enseñanza de la fisicoquímica de alimentos. De los fundamentos a las aplicaciones. (PID nº 12.135-C)**

Entidad Financiadora: UPV Plan de Innovación Educativa. XII Convocatoria de Proyectos de Innovación Docente. 2001-2002

Duración desde: 01/09/2001

hasta: 30/09/2002

Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix

Importe de la Subvención: Becario

Nº Investigadores: 6

Título del Proyecto: **Industrias lácteas. (AME-2 Nº 02-232)**

Entidad Financiadora: Proyecto Europa: AME-2. Nuevos métodos de enseñanza-aprendizaje. Vicerrectorado de Coordinación Académica y Alumnado. 2001-2002

Duración desde: 01/09/2001

hasta: 30/09/2002

Investigador Principal: **Consuelo González Martínez**

Importe de la Subvención: Becario

Nº Investigadores: 3

Título del Proyecto: **Controles físicos y químicos en los procesos alimentarios. (PID Nº 13014)**

Entidad Financiadora: UPV. Plan de Innovación Educativa. XIII Convocatoria de Proyectos de Innovación Docente. 2002-2003

Duración desde: 01/09/2002

hasta: 30/09/2003

Investigador Principal: María del Mar Camacho Vidal

Importe de la Subvención: 600 € + Becario

Nº Investigadores: 10

Título del Proyecto: **La enseñanza de industrias lácteas. Fundamentos, procesos y productos. (PID Nº 13056-C)**

Entidad Financiadora: UPV. Plan de Innovación Educativa. XIII Convocatoria de Proyectos de Innovación Docente. 2002-2004

Duración desde: 01/09/2002

hasta: 30/09/2004

Investigador Principal: **Consuelo González Martínez**

Importe de la Subvención: 300 € + Becario

Nº Investigadores: 6

II.4.- PUBLICACIONES DOCENTES

Clave: L = Libro Completo, CL = Capítulo de Libro, A = Artículo, R = Revisión, E = Editor

Autores: Chiralt, A., Martínez-Navarrete, N., Camacho, M.M., **González-Martínez, C.**

Título: Experimentos de Fisicoquímica de Alimentos

Editorial: SPUPV

Ref. Libro: ISBN: 84-7721-690-8

Clave: L

Volumen: 1

Páginas: 178

Año: 1998

Autores: Cháfer M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Martín-Esparza, E., Sanz, J.

Título: Las industrias Agroalimentarias en Material Informático Multimedia. Un ejemplo: Industrias Lácteas

Editorial: SPUPV

Ref. CD: Jornadas de innovación educativa. Metodologías activas y evaluación.
ISBN: 84-9705-187-4 Clave: CL
Volumen: 2 Páginas: Año: 2002

Autores: Chiralt, A., Martínez-Navarrete, N., **González-Martínez, C.**, Talens, P., Moraga, G.
Título: Propiedades Físicas de los Alimentos
Editorial: SPUPV
Ref. Libro: ISBN: 978-84-8363-158-4 Clave: L
Volumen: 1 Páginas: 203 Año: 2007

II.5.- CONGRESOS, JORNADAS Y SEMINARIOS DE CARÁCTER DOCENTE

Nacionales

Autores: Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Martín-Esparza, E., Sanz, J.
Título: Las industrias agroalimentarias en material informático multimedia. Un ejemplo: Industrias lácteas
Congreso: I Jornadas de Innovación Educativa (ISBN 84-699-5944-1)
Tipo de participación: Póster y Asistencia
Lugar de celebración: UPV, Valencia Fecha: 02 al 05 de octubre de 2001

Internacionales

Autores: **González-Martínez, C.**, Demetrick K., Dumoulin, E.
Título: PhD studies in Europe
Congreso: Education in Food Science and Technologie for the 21st Century
Publicación: Proceedings FOODNET Conference
Tipo de participación: Ponencia y Póster
Lugar de celebración: Wageningen, Holanda Fecha: Marzo 2001

Seminario: Curriculum design: level descriptors and learning outcomes
Tipo de participación: Asistencia
Lugar de celebración: Oporto, Portugal Fecha: Noviembre 2005

II.6.- CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Centro: Centro de Formación CENTECSA
Organismo: Privado
Título: Técnico Superior en Dietética y Nutrición
Materia Impartida: **Bromatología**
Nº Horas Impartidas: 180
Fecha: 01/10/1996

Centro: Universidad de Cuyo, Argentina
Organismo: DTA, UPV
Título: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Materia Impartida: **Reología y propiedades mecánicas de alimentos**
Nº Horas Impartidas: 10
Fecha: 24/09/2000

Centro: Food Technology Department
Organismo: Agricultural University of Ghent, Bélgica
Título: Novel and Functional Foods
Materia Impartida: **Colloid stability: application to milk products**
Nº Horas Impartidas: 2
Fecha: 20/01/2001

Centro: Food Technology Department
Organismo: Warsaw Agricultural University, Poland
Título: Novel and Functional Foods
Materia Impartida: **Food colloids and functionality**
Nº Horas Impartidas: 2
Fecha: 25/01/2002

Centro: Escuela Valenciana de Estudios para la Salud (EVES)
Organismo: Conselleria de Sanitat, Generalitat Valenciana
Título: Diploma en Seguridad Alimentaria
Materia Impartida: **Industrias lácteas/Deshidratación osmótica a vacío**
Nº Horas Impartidas: 6,5
Fecha: 2002

Centro: Fundación Biodiversidad
Organismo: UPV
Título: La Cadena Alimentaria y el Medio Ambiente
Materia Impartida: **Los aditivos y la salud humana**
Nº Horas Impartidas: 4
Fecha: 2002

Centro: Institute Nationale Polytechnique de Lorraine (INPL)
Organismo: Universidad de Nancy, Francia
Título: Scientific Seminars
Materia Impartida: **Improving the functionality of edible coatings for food application: possibilities and limitations**
Nº Horas Impartidas: 4
Fecha: 2009

III.- INVESTIGACIÓN

III.1.- PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN SUBVENCIONADOS EN CONVOCATORIAS PÚBLICAS

Proyectos de Investigación

Línea: Salado de Quesos por Impregnación a Vacío

Título del Proyecto: **Estudio de la viabilidad de un nuevo proceso de salado de quesos por impregnación hidrodinámica. (ALI-94-1459-E)**

Entidad Financiadora: CICYT

Duración desde: 01/07/1994:

hasta: 01/06/1995

Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix

Importe de la Subvención: 66.111,33 €

Nº Investigadores: 5

Título del Proyecto: **Estudio de un nuevo proceso de salado de quesos por impregnación hidrodinámica. (ALI-95-0858 C02-1)**

Entidad Financiadora: CICYT

Duración desde: 01/07/1995

hasta: 29/06/1998

Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix

Importe de la Subvención: 70.408,57 €

Nº Investigadores: 9

Línea: Procesado de frutas por deshidratación osmótica e impregnación a vacío

Título del Proyecto: **Desarrollo de productos mínimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante técnicas de impregnación a vacío. (STD-3-932078)**

Entidad Financiadora: Unión Europea

Duración desde: 01/01/1995

hasta: 31/12/1998

Investigador Principal: Pedro Fito Maupoey

Importe de la Subvención: 63.851,53 €

Nº Investigadores: 17

Título del Proyecto: **Aplicación de la D.O y de la Impregnación a Vacío en la crioprotección de productos de frutas congelados. (ALI98-0358)**

Entidad Financiadora: CICYT

Duración desde: 01/09/1998

hasta: 16/08/2001

Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix

Importe de la Subvención: 71.141,8 €

Nº Investigadores: 16

Título del Proyecto: **Usos de la solución osmótica en el procesado integrado de la deshidratación osmótica de frutas. (GV99-180-1-13)**

Entidad Financiadora: Generalitat Valenciana

Duración desde: 01/12/1999 hasta: 01/01/2002
Investigador Principal: Nuria Martínez Navarrete
Importe de la Subvención: 19.292,49 € Nº Investigadores: 7

Título del Proyecto: **Optimización de las condiciones de operación de tratamientos osmóticos destinados al procesamiento mínimo de frutas. (AGL- 2001-3025)**

Entidad Financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia
Duración desde: 28/12/2001 hasta: 28/12/2004
Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix
Importe de la Subvención: 70.913,42 € Nº Investigadores: 13

Línea: Secado de frutas

Título del Proyecto: **Secadores por aire caliente o vacío, para frutas. (ALI98-0340-C02-01)**

Entidad Financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia
Duración desde: 03/11/1998 hasta: 23/10/2000
Investigador Principal: Pedro Fito Maupoey
Importe de la Subvención: 20.776,99 € Nº Investigadores: 13

Título del Proyecto: **New combined drying technologies for development of high quality shelf-stable fruit products. (INCO-DEV/ICA4-2001-10047)**

Entidad Financiadora: Comisión Europea
Duración desde: 2002 hasta: 2004
Investigador Principal: Lilia Ahnén (Suecia)
Importe de la Subvención: 1.868.429 € Nº Investigadores: 7

Línea: Propiedades fisicoquímicas de alimentos

Título del Proyecto: **Ayuda al grupo: Análisis físicoquímicos de productos y procesos alimentarios. (GR01-278)**

Entidad Financiadora: Oficina de Ciencia y Tecnología
Duración desde: 01/01/2001 hasta: 01/01/2002
Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix
Importe de la Subvención: 3.305,57 € Nº Investigadores: 8

Título del Proyecto: **Ayuda al grupo: Análisis físicoquímicos de procesos alimentarios y control de calidad. (GRUPOS03/080)**

Entidad Financiadora: Consellería de Empresa, Universidad y Ciencia. Generalitat Valenciana
Duración desde: 01/01/2003 hasta: 01/01/2005
Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix
Importe de la Subvención: 14.724,13 € Nº Investigadores: 13

Título del Proyecto: **Reología y textura de productos de frutas viscosos o con gelificación débil. (PPI-05-01 6041)**

Entidad Financiadora: UPV

Duración desde: 27/09/2001

hasta: 27/09/2003

Investigador Principal: Nuria Martínez Navarrete

Importe de la Subvención: 18.030,36 €

Nº Investigadores: 12

Título del Proyecto: **Desarrollo de productos gelificados con fruta utilizando tratamientos osmóticos. (AGL2002-01793)**

Entidad Financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia

Duración desde: 04/12/2002

hasta: 04/12/2005

Investigador Principal: Nuria Martínez Navarrete

Importe de la Subvención: 72.500 €

Nº Investigadores: 11

Título del Proyecto: **Caracterización reológica de alimentos semisólidos**

Entidad Financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia

Duración desde: 01/11/2002

hasta: 30/09/2003

Investigador Principal: **Consuelo González Martínez**

Importe de la Subvención: Becario

Nº Investigadores: 2

Título del Proyecto: **Desarrollo de alimentos funcionales por incorporación de componentes con actividad fisiológica a la matriz. (AGL2000-0659)**

Entidad Financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia

Duración desde: 09/07/2001

hasta: 09/07/2002

Investigador Principal: Pedro Fito Maupoey

Importe de la Subvención: 13.462,67 €

Nº Investigadores: 11

Línea: Recubrimientos comestibles/envases biodegradables

Título del Proyecto: **Propiedades de recubrimientos comestibles para frutas y vegetales a base de biopolímeros y tensoactivos. (PPI05-03-4224)**

Entidad Financiadora: UPV

Duración desde: 18/07/2003

hasta: 18/07/2005

Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix

Importe de la Subvención: 12.500 €

Nº Investigadores: 7

Título del Proyecto: **Aplicación de recubrimientos comestibles a base de quitosano a frutas y hortalizas enteras y mínimamente procesadas. (GV04A-380)**

Entidad Financiadora: Consellería de Empresa, Universidad y Ciencia. Generalitat Valenciana

Duración desde: 01/01/2004

hasta: 01/01/2006

Investigador Principal: **Consuelo González Martínez**

Importe de la Subvención: 9.406 €

Nº Investigadores: 8

Título del Proyecto: **Aplicación de recubrimientos comestibles en la optimización de la calidad y seguridad de frutas mínimamente procesadas. (AGL2004-01009)**

Entidad Financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia

Duración desde: 13/12/2004

hasta: 13/12/2007

Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix

Importe de la Subvención: 28.005 €

Nº Investigadores: 15

Título del Proyecto: **Aplicación de recubrimientos comestibles con mezclas polisacáridos-proteína-lípido. Análisis de la influencia de las propiedades de la emulsión en la funcionalidad del film. (AGL2007-65503)**

Entidad Financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia

Duración desde: 01/10/2007

hasta: 01/11/2010

Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix

Importe de la Subvención: 108.900 €

Nº Investigadores: 13

Título del Proyecto: **Aplicación de formulaciones a partir del aceite esencial del árbol de té para la conservación de frutas. (GV/2007/219)**

Entidad Financiadora: Generalitat Valenciana

Duración desde: 01/01/2007

hasta: 01/01/2009

Investigador Principal: M^a Teresa Cháfer Nácher

Importe de la Subvención: 14.145 €

Nº Investigadores: 6

Título del Proyecto: **Desarrollo de recubrimientos biodegradables con actividad antimicrobiana y antioxidantes a base de quitosano (PAID-06-09-2834)**

Entidad Financiadora: UPV

Duración desde: 01/12/2009

hasta: 01/12/2011

Investigador Principal: M^a Desamparados Vargas Colás

Importe de la Subvención: 9.000 €

Nº Investigadores: 6

Título del Proyecto: **Diseño y aplicación de recubrimientos biodegradables para el control de pobredumbres en piña y papaya de Ecuador**

Entidad Financiadora: UPV

Duración desde: 20/09/2011

hasta: 20/09/2013

Investigador Principal: M^a Teresa Cháfer Nácher

Importe de la Subvención: 11.500 €

Nº Investigadores: 10

Título del Proyecto: Aplicación de recubrimientos comestibles a queso Tronchón a base de biopolímeros y antimicrobianos. (Nuevas Líneas de Investigación Multidisciplinar PAID-05-12 nº280)

Entidad Financiadora: UPV

Duración desde: 01/01/2013

hasta: 31/12/2013

Investigador Principal: Consuelo González Martínez

Importe de la Subvención: 6.000 €

Nº Investigadores: 6

Título del Proyecto: Nuevos materiales biodegradables multicapa para el envasado activo de alimentos sensibles al deterioro microbiano y/o oxidativo. Referencia: AGL2013-42989-R.

Entidad Financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad. Dirección General de Investigación Científica y Técnica

Duración desde: 01/10/2013 hasta: 01/10/2016

Investigador Principal: Amparo Chiralt y Consuelo González Martínez

Importe de la Subvención: 135.000 € Nº Investigadores: 9

Título del Proyecto: Materiales biodegradables multicapa de alta barrera para el envasado activo de alimentos. AGL2016-76699-R

Entidad Financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad. Dirección General de Investigación Científica y Técnica

Duración desde: 30/12/2016 hasta: 30/09/2019

Investigador Principal: Amparo Chiralt y C. Gonzalez

Importe de la Subvención: 169.400 € Nº Investigadores: 10

Título del Proyecto: Smart BioMulch: Assessment of using bio-based smart plastics to increase soil resilience and sustainability in agriculture

Entidad Financiadora: Climate KIC- EIT-UE

Duración desde: 01/01/2017 hasta: 30/07/2017

Investigador Principal: Chelo Gonzalez

Importe de la Subvención: 25.000 € Nº Investigadores: 2

Contratado: Ana Marin (4 meses)

Título del Proyecto: Uso de Acidos Fenolicos para la Obtencion de Materiales Multicapa Activos para el Envasado de Alimentos (PID2019-105207RB-I00). (01/06/20 - 01/06/23). Chiralt A. (I.P.); González Martínez, María Consuelo (I.P.); Martín-Esparza, M.E.; Vargas, Maria; Atarés Huerta, Lorena María; Santamarina Siurana, M. Pilar; González Martínez, María Consuelo. Investigación competitiva proyectos. AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Título del Proyecto: Valorisation of agri-food waste to obtain active biodegradable materials for active food packaging (varbiopac). Proyecto PROMETEO. (2022-2026) Ministerio de Ciencia y Educacion. Chiralt A. (I.P.); González Martínez, María Consuelo (I.P.);

Valorization of lignocellulosic waste for the development of low-cost biodegradable food packaging materials (WASTE4BIOPACK) TED2021-132295B-I00. (2022-2024). GVA y Fondos Europeos. Financiación: 168.000 euros IP: Chelo Gonzalez y Maria Vargas.

Aprovechamiento integral de residuos agroalimentarios y su aplicación en el desarrollo de envases biodegradables activos para alimentos (RES4PACK).

AGROALNEXT/2022/026. Chiralt A. (I.P.); González Martínez, María Consuelo (I.P.);

Línea: Productos fermentados de origen vegetal

Título del Proyecto: **Productos fermentados de origen vegetal: Alternativa a los yogures tradicionales. (Nuevas Líneas de Investigación Multidisciplinar PAID-05-11 nº2740)**

Entidad Financiadora: UPV

Duración desde: 15/12/2009

hasta: 15/12/2010

Investigador Principal: **Consuelo González Martínez**

Importe de la Subvención: 9.500 €

Nº Investigadores: 6

Título del Proyecto: **Desarrollo de productos fermentados a base de Leches de cereales y frutos secos (Nuevas Líneas de Investigación Multidisciplinar PAID-05-09 nº4244)**

Entidad Financiadora: UPV

Duración desde: 21/12/2011

hasta: 20/12/2012

Investigador Principal: Consuelo González Martínez

Importe de la Subvención: 8.500 €

Nº Investigadores: 6

Título del Proyecto: **Desarrollo de productos fermentados de base no láctea (Programa Retos-Colaboracion MINECO 2015)**

Entidad Financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad

Duración desde: 01/09/2015

hasta: 01/09/2018

Investigador Principal: Consuelo González Martínez

Importe de la Subvención: 414.096 €

Nº Investigadores: 6

Acciones Concertadas

Línea: Salado de quesos por impregnación a vacío

Título del Proyecto: **Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes. (PL95-1118)**

Entidad Financiadora: FAIR Programme UE

Duración desde: 01/01/1995

hasta: 31/07/2000

Investigador Principal: Walter Spiess (Alemania)

Importe de la Subvención: 149.922,3 €

Nº Investigadores: 19

Línea: Procesado de frutas por deshidratación osmótica e impregnación a vacío

Título del Proyecto: **Desarrollo de tecnologías de procesamiento mínimo de alimentos para la preservación de alimentos**

Entidad Financiadora: Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamientos y Conservación de Alimentos

Duración desde: 01/01/1995 hasta: 01/01/1998

Investigador Principal: Stella Alzamora (Argentina)

Importe de la Subvención: 144.241,91 € Nº Investigadores: 17

Título del Proyecto: **Process Optimization and Minimal Processing of Foods. (Contract CIPA-CT94-0195)**

Entidad Financiadora: Copernicus Programme UE

Duración desde: Enero 1995 hasta: Diciembre 1997

Investigador Principal: Fernanda Oliveira (Portugal)

Importe de la Subvención: Gastos de coordinación Nº Investigadores: 9

Título del Proyecto: **Relaciones estructura propiedad en la deshidratación y en el almacenaje de alimentos deshidratados**

Entidad Financiadora: Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos

Duración desde: 1999 hasta: 2001

Investigador Principal: José M. Aguilera (Chile)

Importe de la Subvención: € Nº Investigadores:

Título del Proyecto: **The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure (COST Action FA1001)**

Entidad Financiadora: Unión Europea

Duración desde: 22/11/2010 hasta: 21/11/2014

Investigador Principal: Laura Piazza (Italy)

Importe de la Subvención: 90.000 € Nº Investigadores:

Otras líneas:

Título del Proyecto: **Desarrollo de herramientas de cálculo en Ingeniería de Alimentos**

Entidad Financiadora: Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y conservación de Alimentos

Duración desde: 01/01/1997 hasta: 01/01/1999

Investigador Principal: Pedro Fito Maupoey

Importe de la Subvención: 108.182,18 € Nº Investigadores: 17

III.2.- PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES

Título del Contrato: **Mejora de la extracción de zumo de chufa**

Empresa: Industrias Lácteas de Valencia, S.L.
Duración desde: 23/05/2006 hasta: 15/12/2006
Investigador Principal: **Consuelo González Martínez**
Importe del Contrato: 19.690 € Nº Investigadores: 4

Título del Contrato: **Empleo de enzimas para la mejora de extracción de grasa en zumo de horchata**
Empresa: Industrias Lácteas de Valencia, S.L.
Duración desde: 03/04/2007 hasta: 15/09/2007
Investigador Principal: **Consuelo González Martínez**
Importe del Contrato: 8.994 € Nº Investigadores: 3

Título del Contrato: **Encapsulación de un extracto de romero para la obtención de un producto en polvo dispersable en agua.**
Empresa: Naturex Spain, S.L.
Duración desde: 01/04/2011 hasta: 31/12/2011
Investigador Principal: Amparo Chiralt Boix
Importe del Contrato: 20.740 € Nº Investigadores: 4

Título del Contrato: **Obtención de fermentados a base de avena.**
Empresa: Verdifresh.
Duración desde: 01/05/2014 hasta: 01/08/2014
Investigador Principal: Chelo Gonzalez
Importe del Contrato: 14.178 € Nº Investigadores: 4

Título del Contrato: **Análisis de las propiedades de leches vegetales.**
Empresa: Costa Concentrados.
Duración desde: 20/02/2015 hasta: 01/03/2015
Investigador Principal: Chelo Gonzalez
Importe del Contrato: 528 € Nº Investigadores: 1

Título del Contrato: **Obtención de fermentados a base de avena enriquecidos con proteínas.**
Empresa: Verdifresh.
Duración desde: 01/03/2015 hasta: 01/07/2015
Investigador Principal: Chelo Gonzalez
Importe del Contrato: 30.000 € Nº Investigadores: 2

Título del Contrato: **Desarrollo de productos a base de proteínas de huevo**
Empresa: Huevos Guillen.
Duración desde: 10/10/2016 hasta: 10/02/2017
Investigador Principal: Eugenia Martin y Chelo Gonzalez
Importe del Contrato: 4.192 € Nº Investigadores: 2

Título del Contrato: **Análisis de dextranos en horchata.**
Empresa: Dafsa.
Duración desde: 01/10/2016 hasta: 30/04/2017
Investigador Principal: Chelo Gonzalez

Importe del Contrato: 4.817 €

Nº Investigadores: 1

Título del Contrato: **Dureza de chicles de diferente sabor y tiempo almacenamiento.**

Empresa: Chickles Gum SLU.

Duración desde: 01/01/2016

hasta: 30/12/2017

Investigador Principal: Chelo Gonzalez

Importe del Contrato: 11.560 €

Nº Investigadores: 1

Título del Contrato: **Optimización extracción de sólidos solubles de almendra.**

Empresa: Nagares SL.

Duración desde: 10/10/2017

hasta: 10/03/2018

Investigador Principal: Chelo Gonzalez

Importe del Contrato: 4.890 €

Nº Investigadores: 1

Título del Contrato: **Efecto de la incorporación de un ingrediente activo encapsulado en la aceptabilidad del producto.**

Empresa: Budenheim Iberica, SL.

Duración desde: 02/12/2019

hasta: 04/02/2020

Investigador Principal: Chelo Gonzalez

Importe del Contrato: 3.496,9 €

Nº Investigadores: 2

III.3.- PUBLICACIONES DE INVESTIGACIÓN

III.3.1.- ARTÍCULOS

En Revistas Internacionales con SCI

1. Gekas V., **González-Martínez, C.**, Sereno A., Chiralt, A., Fito, P. 1998. Mass transfer properties of osmotic solutions. I. Water activity and osmotic pressure. *International Journal of Food Properties*, 1(2), 95-112.
2. **González-Martínez, C.**, Fuentes, C., Andrés, A., Chiralt, A., Fito, P. 1999. Effectiveness of vacuum impregnation brining of Manchego-type curd. *International Dairy Journal*, 9, 143-148.
3. Martínez-Monzó J., Barat, J.M., **González-Martínez C.**, Chiralt A., Fito P. 2000. Changes in thermal properties of apple due to vacuum impregnation. *Journal of Food Engineering*, 43, 213-218.
4. Escriche, I., Fuentes, C., **González-Martínez, C.**, Chiralt A. 2000. Development of medium volatility compounds in Manchego-type cheese as affected by salt content and salting method. *Journal of Food Composition and Analysis*, 13, 827-836.

5. Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Ortola, M.D., Chiralt, A., Fito, P. 2001. Kinetics of osmotic dehydration in orange and mandarin peels. *Journal of Food Process Engineering*, 24, 273-289.
6. Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Ortola, M.D., Chiralt, A. 2001. Long term osmotic dehydration process of orange peel at atmospheric pressure and by applying a vacuum pulse. *Food Science and Technology International*, 7(6), 511-520.
7. Chiralt, A., Fito, P., Barat, J.M., Andrés, A., **González-Martínez, C.**, Escriche, I., Camacho, M.M. 2001. Use of vacuum impregnation in food salting process. *Journal of Food Engineering*, 49, 141-151.
8. **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Fito, P., Chiralt, A. 2002. Development of salt profiles on Manchego type cheese during brining. Influence of vacuum pressure. *Journal of Food Engineering*, 53, 67-73.
9. **González-Martínez, C.**, Becerra, M., Cháfer, M., Albors, A., Carot, J.M., Chiralt, A. 2002. Influence of substituting milk powder for whey powder on yoghurt quality. *Trends in Food Science and Technology*, 13, 334-340.
10. Peleg, M., Engel, R., **González-Martínez, C.**, Corradini, M.G. 2002. Non-Arrhenius and non-WLF kinetics in food systems. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 82, 1346-1355.
11. Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Fernández, B., Pérez-Cabrera, L., Chiralt, A. 2003. Effect of blanching and vacuum pulse application on osmotic dehydration of pear. *Food Science and Technology International*, 9, 321-329.
12. **González-Martínez, C.**, Corradini, M.G., Peleg, M. 2003. Effect of moisture on the mechanical properties of pork rind *Chicharron*. *Food Science and Technology International*, 4(9), 249-257.
13. Kampf, N., **González-Martínez, C.**, Corradini, M.G., Peleg, M. 2003. Effect of two gums on the development, rheological properties and stability of egg albumen foams. *Rheologica Acta*, 42, 259-268.
14. Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Fito, P. 2003. Microstructure and vacuum impregnation response of citrus peels. *Food Research International*, 36, 35-41.
15. **González-Martínez, C.**, Corradini, M.G., Peleg, M. 2003. Probabilistic models of food microbial safety and nutritional quality. *Journal of Food Engineering*, 56, 135-142.
16. **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Xue, K., Chiralt, A. 2006. Effect of the osmotic pre-treatment on the convective air drying kinetics of pear var. Blanquilla. *International Journal of Food Properties*, 9(3), 541-549.
17. Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2006. Quality of cold-stored strawberries as affected by chitosan-oleic acid edible coatings. *Postharvest Biology and Technology*, 41(2), 164-171.
18. Atarés, L., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2008. Effect of solute on osmotic dehydration and rehydration of vacuum impregnated apple cylinders cv. Granny Smith. *Journal of Food Engineering*, 89(1), 49-56.

19. Vargas, M., Cháfer, M., Albors, A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2008. Physicochemical and sensory characteristics of yoghurt produced from mixtures of cows' and goats' milk. *International Dairy Journal*, 18, 1146-1152.
20. Vargas, M., Pastor, C., Chiralt, A., McClements, D.J., **González-Martínez, C.** 2008. Recent advances in edible coatings for fresh and minimally processed fruits. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48, 496-511.
21. Sánchez-González, L., Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Cháfer, M. 2009. Characterization of edible films based on hydroxypropylmethylcellulose and tree tea oil. *Food Hydrocolloids*, 23, 2102-2109.
22. Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2009. Characterization of chitosan-oleic acid composite films. *Food Hydrocolloids*, 23, 536-547.
23. Vargas, M., Chiralt, A., Albors, A., **González-Martínez, C.** 2009. Effect of chitosan-based edible coatings applied by vacuum impregnation on quality preservation of fresh-cut carrots. *Postharvest Biology and Technology*, 51, 263-271.
24. Atarés, L., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2009. Effect of the impregnated solute on air drying and rehydration of apple slices cv. Granny Smith. *Journal of Food Engineering*, 91(2), 305-310.
25. Atarés, L., Chiralt, A., Corradini, M.G., **González-Martínez, C.** 2009. Effect of the solute on the development of compositional profiles in osmotic dehydrated apple slices. *LWT-Food Science and Technology*, 42(1), 412-417.
26. Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Pastor, C., Xue, K., Chiralt, A. 2009. Rehydration kinetics of pear as affected by osmotic pretreatment and temperature. *Journal of Food Process Engineering*, 1-16. Publicado online, DOI: 10.1111/j.1745-4530.2008.00351.x
27. Sánchez-González, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Cháfer, M. 2010. Physical and antimicrobial properties of chitosan-tea tree essential oil composite films. *Journal of Food Engineering*, 98, 443-452.
28. Sánchez-González, L., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2010. Physical properties of edible chitosan films containing bergamot essential oil and their inhibitory action on *Penicilium Italicum*. *Carbohydrate Polymers*, 82, 277-283.
29. Pastor, C., Sánchez-González, L., Marcilla, A., Chiralt, A., Cháfer, M., **González-Martínez, C.** 2011. Quality and safety of table grapes coated with hydroxypropylmethylcellulose edible coatings containing propolis extract. *Postharvest Biology and Technology*, 60(1), 64-70.
30. Pastor, C., Sánchez-González, L., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2012. Physical and antifungal properties of hydroxypropylmethylcellulose based films containing propolis as affected by moisture content. *Carbohydrate Polymers*, 82, 1174-1183.
31. Sánchez-González, L., Pastor, C., Vargas, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M. 2011. Effect of hydroxypropylmethylcellulose and chitosan

- coatings with and without bergamot essential oil on quality and safety of cold-stored grapes. *Postharvest Biology and Technology*, 60(1), 57-63.
32. Vargas, M., Perdonés, A., Chiralt, A., Cháfer, M., **González-Martínez, C.** 2011. Effect of homogenization conditions on physicochemical properties of chitosan-based film-forming dispersions and films. *Food Hydrocolloids*, 25, 1158-1164.
 33. Sánchez-González, L., Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Desobry, S. 2011. Study of the release of limonene present in chitosan films enriched with bergamot oil in food simulants. *Journal of Food Engineering*, 105(1), 138-143.
 34. Sánchez-González, L., Cháfer, M., Hernández, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2011. Antimicrobial activity of polysaccharide films enriched with essential oils. *Food Control*, 22, 1302-1310.
 35. Sánchez-González, L., Chiralt, A., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M. 2011. Effect of essential oils on properties of film forming emulsions and films based on hydroxypropylmethylcellulose and chitosan. *Journal of Food Engineering*, 105(2), 246-253.
 36. Sánchez-González, L., Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Cháfer, M. 2011. Use of essential oils in bioactive edible coatings. *Food Engineering Reviews*, 3, 1-16.
 37. Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2011. Water interactions and microstructure of chitosan-methylcellulose composite films as affected by ionic concentration. *LWT-Food Science and Technology*, 44, 2290-2295.
 38. Pérez-Cabrera, L., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2011. Effectiveness of antibrowning agents applied by vacuum impregnation on minimally processed pear. *LWT-Food Science and Technology*, 44(10), 2273-2280.
 39. Pastor, C., Sánchez-González, L., Chiralt, A., Cháfer, M., González-Martínez, C. (2013). Physical and antioxidant properties of chitosan and methylcellulose based films containing resveratrol, *Food Hydrocolloids*, 30, 272-280.
 40. Cháfer, M. Sanchez-Gonzalez, L. González-Martínez, C., Chiralt, A., (2012). Fungal Decay and Shelf Life of Oranges Coated With Chitosan and Bergamot, Thyme, and Tea Tree Essential Oils. *Journal of Food Science*, 78(8), 182-187.
 41. Bernat N, Chafer M1, Rodríguez-García, J, Chiralt A1 and Gonzalez-Martínez, C. (2014). Effect of high pressure homogenization and heat treatment on physical properties and stability of almond and hazelnut milks. *LWT-Food Science and Technology*, <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.10.045>.
 42. Bernat N1, Chafer M1, Rodríguez-García, J2, Chiralt A1 and Gonzalez-Martínez, C. Optimisation of oat milk formulation to obtain fermented derivatives by using probiotic *Lactobacillus reuteri* microorganisms. *Food Science and Technology International* (2014). DOI: 10.1177/1082013213518936.
 43. Bernat N, Chafer M, Chiralt A and Gonzalez-Martínez, C. (2014). Hazelnut milk fermentation using probiotic *Lactobacillus rhamnosus* GG and inulin,

- International Journal of Food Science and Technology, 49, (12), 2553–2562.
DOI: 10.1111/ijfs.12585.
44. Cano, A. Jimenez, A. Gonzalez-Martinez, C. Chafer, M and Chiralt, A. (2014) Effect of amylose:amylopectin ratio and rice bran addition on starch films properties. *Carbohydrate Polymers*. 111, 543-555.
<http://dx.doi.org/doi:10.1016/j.carbpol.2014.04.075>
 45. Bernat N, Chafer M, Chiralt A and Gonzalez-Martínez, C. (2014). Development of a non-dairy probiotic fermented product based on almond milk and inulin International Journal of Food Science and Technology. DOI: 10.1177/1082013214543705.
 46. Cano, A., Fortunati, E., Kenny, J.M, Cháfer, M., Chiralt, A., González-Martínez, C. (2015). Properties and ageing behaviour of pea starch films as affected by blend with poly(vinyl alcohol). *Food Hydrocolloids*, 48, 84-93.
 47. Cano, A., Fortunati, E., Cháfer, M., González-Martínez, C. Chiralt, A. Kenny, J.M. (2015). Effect of cellulose nanocrystals on the properties of pea starch–poly(vinyl alcohol) blend films. *Journal of material science*, 50, 6979-6992.
 48. Cano, A., Cháfer, M., Chiralt, A. and González-Martínez, C. (2015). Physical and microstructural properties of biodegradable films based on pea starch and PVA. *Journal of Food Engineering*, 167(1), 59-64.
 49. Sandra Costa, Chafer, M., Jimenez, A., Gonzalez-Martinez, C and Chiralt, A. (2015). Physical properties and stability of starch-gelatin based films as affected by the addition of esters of fatty acids. *Food Hydrocolloids*, 49, 135-143.
 50. Bernat N, Chafer M, Chiralt A and Gonzalez-Martínez, C. (2015). Probiotic fermented almond “milk” as an alternative to cow-milk yoghurt. *International Journal of Food Studies*, 62, 488-496.
 51. Cano, A., Cháfer, M., Chiralt, A., Molina, P., Borrás, M., Beltran ,C., González-Martínez, C. (2016). Goat’s milk cheese quality as affected by coating with edible chitosan-essential oils films. *International Journal of Dairy Technology*, 16, 1-9. Doi: 10.1111/1471-0307.12306
 52. Cano, A., Cháfer, M., Chiralt, A., González-Martínez, C. (2016). Development and characterization of active films based on STARCH-PVA, containing silver nanoparticles. *Food Packaging and Shelf life*, 10, 16-24.
 53. Cano, A., Cháfer, M., Chiralt, A. and González-Martínez, C. (2015). Antimicrobial effectiveness of innovative natural compounds incorporated into starch-PVA coatings for food preservation. *Foods*. DOI: 10.3390/foods5010003
 54. Cano, A., Cháfer, M., Chiralt, A. and González-Martínez, C. (2016). Biodegradation behaviour of starch-PVA films as affected by the incorporation of different antimicrobials. *Polymer Degradation and Stability*, 1-10.

55. Muller, J., Jimenez, A., Gonzalez-Martinez, C and Chiralt, A. (2016) Influence of plasticizers on thermal properties and crystallization behaviour of poly(lactic acid) films obtained by compression molding.. *Polymer International*, 65, (8), 970-978. DOI: 10.1002/pi.5142
56. Acosta, S., Chafer, M., González-Martínez, C., Santamarina, P., Rosello, M, Chiralt, A. (2016). Antifungal films based on starch-gelatin blend, containing essential oils. *Food Hydrocolloids*, 61, 233-240.
57. Tampau, A., González-Martínez, C., Chiralt, A. (2017). Carvacrol encapsulation in starch or PCL based matrices by electrospinning *Journal of Food Engineering*, 214, 245-256.
58. Muller, J. González-Martínez, C., Chiralt, A. (2017). Poly(lactic) acid (PLA) and starch bilayer films, containing cinnamaldehyde obtained by compression moulding. *European Polymer Journal*, 95, 56-70.
59. Talón, E., Trifkovic, K., Nedovic, V., Branko, M. Vargas, M., Chiralt, A. and González-Martínez, C. (2017). Antioxidant edible films based on chitosan and starch containing polyphenols from thyme extracts. *Carbohydrated Polymers*, 157, 1153-1161.
60. Talón, E., Vargas, M., Chiralt, A. and González-Martínez, C. (2017). Release of polyphenols from starch-chitosan based films containing thyme. *Carbohydrated Polymers*, 157, 122-130.
61. Muller, J. González-Martínez, C., Chiralt, A. (2017). Antimicrobial properties and release of cinnamaldehyde in bilayer films based on polylactic acid (PLA) and starch. *EUROPEAN POLYMER JOURNAL*, 96, 316-325.
62. Muller, J. González-Martínez, C., Chiralt, A. (2017). Combination of Poly(lactic) Acid and Starch for Biodegradable Food Packaging. *Materials*, 10(8), 952; doi:10.3390/ma10080952.
63. Tampau, A., González-Martínez, C., Chiralt, A. (2018). Release kinetics and antimicrobial properties of carvacrol encapsulated in electrospun poly-(ϵ -caprolactone) nanofibres. Application in starch multilayer films. *Food Hydrocolloids*, 79, 158-169.
64. Martín-Esparza, M.E., Raga, A., González-Martínez, C., Albors, A. (2018). Micronised bran-enriched fresh egg tagliatelle: Significance of gums addition on pasta technological features. *Food Science and Technology International*, 24 (4),
65. Menzel, C., Chiralt, A., Gonzalez-Martinez, C. and Vilaplana, F . (2019) Antioxidant starch films containing sunflower hull extracts. *Carbohydrate Polymers*, 214, 142-151.

66. Talón, E., Lampi, M., Vargas, M., Chiralt, A., Jouppila, K. and González-Martínez, C. (2019). Encapsulation of eugenol by spray-drying using whey protein isolate or lecithin: Release kinetics, antioxidant and antimicrobial properties. *Food Chemistry*, 295, 588-598.
67. Talón, E., Vargas, M., Chiralt, A. and González-Martínez, C. (2019). Antioxidant starch- based films with encapsulated eugenol. Application to sunflower oil preservation. *LWT- Food Science and Technology*, 113, 108290.
68. Talón, E., Vargas, M., Chiralt, A. and González-Martínez, C. (2019). Eugenol incorporation into thermoprocessed starch films using different encapsulating materials. *Journal of Food Packaging and shelf life*, 21, 100326. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100326>
69. Menzel, C., Gonzalez-Martinez, C., Vilaplana, F., Diretto, G. and Chiralt, A. Incorporation of natural antioxidants from rice straw into renewable starch films. (2020). *International Journal of Biological Macromolecules*, 146, 976-986. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2019.09.222>
70. Cano, A. Andres, M., Chiralt, A and Gonzalez-Martinez, C. (2020). Use of tannins to enhance the functional properties of protein based films. *Food hydrocolloids*, 100, 105443. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2019.105443>.
71. Tampau, A., González-Martínez, C., Chiralt, A. (2020) "Poly(lactic acid) based materials encapsulating carvacrol obtained by solvent casting and electrospinning". *Journal of Food Science*, 85(4), 1177-1185. <http://dx.doi.org/10.1111/1750-3841.15094>.
72. Tampau, A., González-Martínez, C., Chiralt, A. (2020). Poly(vinyl alcohol)-based materials encapsulating carvacrol obtained by solvent casting and electrospinning. *Reactive and Functional Polymers*, 153, 104603. <https://doi.org/10.1016/j.reactfunctpolym.2020.104603>
73. Tampau, A., González-Martínez, C., Chiralt, A. (2020). Biodegradability and disintegration of multilayer starch films with electrospun PCL fibres encapsulating carvacrol. *Polymer Degradation & Stability - BIOPOL Special Issue*, 173 , 109100. <https://doi.org/10.1016/j.polymdegradstab.2020.109100>
74. Tampau, A., González-Martínez, C., Antonio Vicent and Chiralt, A. (2020) Enhancement of PLA-PVA surface adhesion in bilayer assemblies by PLA aminolization. *Food and Bioprocess Technology*, 13 (1), 1215–1228.
75. Andrade, J., Gonzalez-Martinez, C. and Chiralt, A. (2020). Effect of carvacrol in the properties of films based on poly (vinyl alcohol) with different molecular

- characteristics. *Polymer Degradation and Stability*. Pub Date : 2020-07-06 , DOI: 10.1016/j.polymdegradstab.2020.109282
76. Andrade, J., Gonzalez-Martinez, C. and Chiralt, A. (2020). The incorporation of Carvacrol into Poly (vinyl alcohol) Films Encapsulated in Lecithin Liposomes. *Polymers*, 12, 497-515; doi:10.3390/polym12020497.
 77. Ordoñez, R., Contreras, C., Gonzalez-Martinez, C. and Chiralt, A. (2020). Edible coatings controlling mass loss and *Penicillium roqueforti* growth during cheese ripening. *Journal of Food Engineering* 290:110174. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110174
 78. Sapper, M., Martin-Esparza, ME, Chiralt,A. and Gonzalez-Martinez, C. (2020). Antifungal Polyvinyl Alcohol Coatings Incorporating Carvacrol for the Postharvest Preservation of Golden Delicious Apple. *Coatings*, 10(11), 1027; <https://doi.org/10.3390/coatings10111027> (registering DOI) - 26 Oct 2020.
 79. Freitas, P.A.V.; González-Martínez, C.; Chiralt, A. Application of Ultrasound Pre-Treatment for Enhancing Extraction of Bioactive Compounds from Rice Straw. *Foods* 2020, 9, 1657. <https://doi.org/10.3390/foods9111657>
 80. Andrade J, González-Martínez C, Chiralt A. (2021). Liposomal Encapsulation of Carvacrol to Obtain Active Poly (Vinyl Alcohol) Films. *Molecules*, 26(6):1589. <https://doi.org/10.3390/molecules26061589>
 81. Hernández-García, E., Vargas, M., González-Martínez, C., Amparo Chiralt, A. (2021). Biodegradable antimicrobial films for food packaging. Effect of antimicrobials on degradation. *Foods* 11:67587. Review
 82. Andrade J, González-Martínez C, Chiralt A. (2021).Effect of phenolic acids on the properties of films from Poly (vinyl alcohol) of different molecular characteristics. *Food Packaging and Shelf Life*, 29,100711, <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2021.100711>.
 83. Freitas, P.A.V.; Carla I. La Fuente Arias, Sergio Torres-Giner, González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2021). Valorization of Rice Straw into Cellulose Microfibers for the Reinforcement of Thermoplastic Corn Starch Films. *Applied Science*, 11, 8433. <https://doi.org/10.3390/app11188433>
 84. Cano, A., M. Andrés, C. Contreras, A. Chiralt, C. González-Martínez. Using tannins as active compounds to develop antioxidant and antimicrobial chitosan and cellulose based films. (2021). *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 2, 100156. <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2021.100156>
 85. Andrade J, González-Martínez C, Chiralt A. (2021). Antimicrobial PLA-PVA multilayer films containing phenolic compounds. *Food Chemistry*, 29,100711, <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2021.100711>.
 86. Freitas, P.A.V., González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2022).Applying ultrasound-assisted processing to obtain cellulose fibres from rice straw to be used as reinforcing agents. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 76, 102932.
 87. Hernández-García, E., Vargas, M., González-Martínez, C., Amparo Chiralt, A. (2022). Biodegradation of PLA-PHBV blend films as affected by the incorporation of different phenolic acids. *Foods*, 11(2), 243; <https://doi.org/10.3390/foods11020243>.
 88. Freitas, P.A.V., González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2023). Antioxidant starch composite films containing rice straw extract and cellulose fibres. *Food Chemistry*, 400 , 134073, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134073>

89. Torres-Giner, S. Yuste, A. and González-Martínez, C. (2022) Electrohydrodynamic Processing of Zein Solutions to Improve the Scientific Literacy of Food Engineering Students. *Education Science*
90. Eva Hernández-García, Pedro A. V. Freitas, Pedro Zomeño, Chelo González-Martínez, Sergio Torres-Giner. (2022). Poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) on Paper Sub-strate for Sustainable Food Packaging Applications. *Applied Sciences*, 13, 1-25.
91. Pedro A.V. Freitas, Consuelo González-Martínez, Amparo Chiralt. (2023). Influence of the cellulose purification process on the properties of aerogels obtained from rice straw, *Carbohydrate Polymers* 312,120805; <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2023.120805>.
92. Freitas, P.A.V., González-Martínez, C. & Chiralt, A. Active Poly (Lactic Acid) Films with Rice Straw Aqueous Extracts for Meat Preservation Purposes. *Food Bioprocess Technol* (2023). <https://doi.org/10.1007/s11947-023-03081-6>

En Revistas Internacionales sin SCI

1. Vargas, M., Pastor, C., Albors, A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2008. Development of edible coatings for fresh fruits and vegetables: Possibilities and limitations. *Fresh Produce*, 2(2), 32-40.
2. Vargas, M., **González-Martínez, C.** 2010. Recent patents on food applications of chitosan. *Recent Patent on Food, Nutrition and Agriculture*, 2, 121-128.
3. Sánchez-González, L., **González-Martínez, C.**, Vargas, M., Cháfer, M., Chiralt, A. 2011. Use of essential oils in bioactive edible coatings - A review. *Food Engineering Reviews*, 3, 1-16.
4. Bernat, N. Chafer, M, Chiralt, A and González-Martínez, C. Vegetable milks and fermented derived/derivative products: a review. (2014). *International Journal of Food Studies*, 3 (1), 93-124.
5. Bernat, N. Chafer, M, Chiralt, A, Laparra, M. and González-Martínez, C. (2015). Almond "milk" fermented with different potentially probiotic bacteria improves iron uptake by intestinal epithelial cells. *International Journal of Food Studies*, 4, 49-60.
6. Chelo Gonzalez-Martinez, Cristina L.M. Silva and Rui Costa. (2014). PhD Competences in Food Studies. *International Journal of Food Studies*, 3 (2), 136-144.
7. Chelo González-Martínez, Peter Ho, Luis Cunha, Oliver Schlute and Paola Pittia. (2015). Identifying most important skills for PhD students in Food Science and Technology: a comparison between industry and academic stakeholders. *International Journal of Food Studies*, 4, 163-172.

8. Bernat, N. Chafer, M, Chiralt, A, and González-Martínez, C. (2015). Probiotic fermented almond "milk" as an alternative to cow-milk yoghurt. *International Journal of Food Studies*, 4, 201-211.
9. Bernat, N. Chafer, M, Chiralt, A, and González-Martínez, C. (2015). Probiotic fermented almond "milk" as an alternative to cow-milk yoghurt. *International Journal of Food Studies*

En Revistas Nacionales sin SCI

1. **González-Martínez, C.**, Fito, P., Chiralt, A. 2001. Aplicación de vacío en el salado de quesos de pasta prensada. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 106, 71-74.
2. Pinzón, M.I., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2002. Comportamiento reológico de la pulpa de lulo *La Selva. Revista de Investigaciones de la Universidad de Quindío*, 4(11), 15-19.
3. Pérez-Cabrera, L., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Chiralt, A. 2003. Calidad de frutas mínimamente procesadas I: Pardeamiento enzimático. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 180, 81-84.
4. Pérez-Cabrera, L., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Chiralt, A. 2003. Calidad de frutas mínimamente procesadas II: Control y prevención del pardeamiento enzimático. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 181, 113-119.
5. Pastor, C., Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2003. El calcio en la leche enriquecida. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 181, 56-62.
6. Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2003. Productos lácteos con denominación ecológica. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 177, 67-72.
7. Dumoulin, E., King, R. Mate, J., Ferragut, V., **González-Martínez, C.** 2004. Prácticas en empresas del sector alimentario en Europa: Relaciones universidad-empresa. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 194, 72-77.
8. Pastor, C., Vargas, M., **González-Martínez, C.** 2005. Recubrimientos comestibles: aplicación a frutas y hortalizas. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 197, 130-135.
9. Albors, A., Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2005. Efecto de la adición de suero de leche en polvo en la calidad fisicoquímica y sensorial del yogur. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 203, 57-62.
10. **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Atarés, L. 2005. Papel de la membrana celular durante la deshidratación osmótica del tejido vegetal. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 205, 87-90.
11. Pastor, C., Pérez-Cabrera, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2006. Papel del calcio en el procesado de frutas y hortalizas. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 209, 103-106.
12. Cháfer, M., Vargas, M., Sánchez-González, L., Atarés, L., Pastor, C., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2010. Fungicidas naturales en la poscosecha de la producción ecológica. *Agricultura y Ganadería Ecológica*, 2, 28-29.

III.3.2.- LIBROS

González-Martínez, C. 2002. Salado de Quesos Tipo Manchego por Impregnación a Vacío e Influencia en la Maduración. Bell Howell, UMI. ISBN: 0-493-63072-4. Nº Publicación: 3048653.

Antonio Vicente, Silva C. and Gonzalez-Martinez, C. (2022). Delivering functionality in foods: from structure design to product engineering, Antonio Vicente, Silva C. and Gonzalez-Martinez, C. (eds). Springer ISBN_978-3-030-83569-9.

III.3.3.- CAPÍTULOS DE LIBRO

Editorial Internacional

1. **González-Martínez, C.**, Pavia, M., Chiralt, A., Ferragut, V., Fito, P., Guamis B. 2001. Cheese salting by vacuum impregnation. En: Osmotic Dehydration & Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. Technomics Publishing Co., Inc., Lancaster, 13, 145-154. ISBN: 1-58716-043-9.
2. Chiralt, A., Fito, P., **González-Martínez, C.**, Andrés, A. 2003. Influence of vacuum pressure on salt transport during brining of pressed curd. En: Transport Phenomena in Food Processing. CRC Press, Boca Raton, 14, 213-222. ISBN: 1-56676-993-0.
3. Martín-Esparza; E., **González-Martínez, C.** 2008. Osmotic dehydration-vacuum impregnation of fruit. En: Experiments in Unit Operations and Processing of Foods. Part I. Springer, New York, 47-51. ISBN: 978-0-387-33513-1.
4. Martín-Esparza, E., **González-Martínez, C.**, Fito, P.J. 2008. Dehydration II: Mass balance on a combined air-microwave drying process. En: Experiments in Unit Operations and Processing of Foods. Part II. Springer, New York, 71-76. ISBN: 978-0-387-33513-1.
5. Xue, K., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Chiralt, A. 2006. Water sorption isotherms and water plasticization effect in dried pear. En: Water Properties of Food, Pharmaceutical and Biological Materials. CRC Taylor and Francis, Boca Raton, 723-729. ISBN: 0-8493-2993-0.
6. **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Sánchez-González, L., Vargas, M., Chiralt, A. 2011. Edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables. En: Advances in Postharvest Treatments and Fruit Quality and Safety. Nova Science Publishers, Inc., New York. ISBN: 978-1-61122-973-8.
7. Vargas, M., Sánchez-González, L., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2012. Edible chitosan coatings for fresh and minimally processed foods: The case of chitosan. En: Emerging Food Packaging Technologies: Principles and

- Practice. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, 66-95. ISBN 978-1-84569-809-6.
8. Sánchez-González, L., Arab-Tehrany, E., Cháfer, M., González-Martínez, C., Chiralt, A. 2015. Active edible and biodegradable starch films. In: Polysaccharides. Bioactivity and Biotechnology. Kishan Gopal Ramawat, Jean-Michel Mérillon, eds. Springer International Publishing, 717-734.
 9. Gonzalez-Martinez, E. and Esparza E. (2016). Horchata de Chufa: a traditional Spanish beverage with exceptional organoleptic, nutritive and functional attributes. In *Functional properties of traditional foods*, Krisberg Krisbergsson and Semih Otles, Ed. pp 371-377. Springer, New York.
 10. Kirsi Jouppila, FI; Chelo Gonzalez, SP; Héctor Iglesias, AR . Moisture in foods. (2107). IN: Food Processing Part I Basic principles and physico-chemical properties of foods. ISEKI Food Series Volume 7. Editors: Kristberg Kristbergsson and Semih Otles. *In press*
 11. Cano, A., Chafer, M. Chiralt, A and Gonzalez-Martinez, C. (2016). Strategies to improve the functionality of starch based films. In : Handbook of Composites from Renewable Materials, Volume 4, Functionalization - Vijay Kumar Thakur, Manju Kumari Thakur, Michael R. Kessler, Eds. Wiley. ISBN: 978-1-119-22367-2, 311-329.
 12. Chiralt, A Collazo, S, Menzel, C., Hernandez-Garcia, E., and Gonzalez-Martinez, C. (2020). Use of by-products in edible coatings and biodegradable packaging materials. In: Sustainability of the Food System: Sovereignty, waste and nutrients bioavailability. Betoret N. and Betoret E (eds). Elsevier, Academic Press, pag. 101-127. ISBN: 978-0-12-818293-2.
 13. Antonio Vicente, Silva C. and Gonzalez-Martinez, C. (2022). Delivering functionality in foods: from structure design to product engineering, Antonio Vicente, Silva C. and Gonzalez-Martinez, C. (eds). Springer ISBN_978-3-030-83569-9.

Editorial Institucional

1. Gómez, M.B., Gerschenson, L., **González-Martínez, C.** 2001. Evaluación sensorial e instrumental de textura de quesos Argentinos. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol II. SPUPV, Valencia, 23, 279-298. ISBN: 84-9705-013-4.
2. **González-Martínez, C.** 2001. Estudio de la variación de la composición química en la transición del calostro a la leche en ovejas *Corriedale*. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol II. SPUPV, Valencia, 45, 577-589. ISBN: 84-9705-013-4.
3. Talens, P., Fito, P.J., **González-Martínez, C.**, Fito, P., Chiralt, A. 2001. Predicción de la estabilidad en sistemas coloidales electrocráticos. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VII. CYTED, México-España, 3, 23-32. ISBN: 84-7721-976-1.
4. Becerra, M., **González-Martínez, C.**, Albors, A., Cháfer, M., Chiralt, A. 2003. Elaboración de yogur con suero de leche. Efecto sobre las propiedades físicas y

- sensoriales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. SPUPV, Valencia, 3, 37-51. ISBN: 84-9705-317-6.
5. Guanter, A., **González-Martínez, C.** 2005. Análisis del control higiénico de una línea de procesado de comida preparada. Serie de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IIAD-DTA. Año 2003. SPUPV, Valencia, 7, 107-116. ISBN: 84-9705-791-0.

III. 3.4.-CONGRESOS

PONENCIAS INVITADAS

González-Martínez, C. PhD Competences for Food studies. . 2nd International ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community. ISEKI_Food 2011, 29-31 Agosto, Milan, Italia.

Cano, A. Jimenez, A. Chafer, M., Chiralt, A. and Gonzalez, C. (2013). Rice brand-filled biodegradable pea starch. InsideFood Symposium. 9-12 April, 2013. Leuven, Belgium.

González-Martínez, C. (2014). The ISEKI Food network approach in the PhD studies. Workshop "State of the art of the PhD studies in Europe". . 3rd international ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community. ISEKI_Food 2014, June, Athens, Greece.

González-Martínez, C. (2015). Strategies to enhance the functionality of biodegradable polymer based films. Engineering to improve food quality and safety. Celebrating Dr. Micha Peleg's contribution to the food industry. September, University of Massachusetts, Amherst, USA.

J. Andrade, C. González-Martínez, A. Chiralt. (2019). INCORPORATION OF CARVACROL INTO POLY (VINYL ALCOHOL) FILMS, AS AFFECTED BY THE POLYMER MOLECULAR CHARACTERISTICS. BIOPOLYMER 2019, Stockholm, Sweden.

Gonzalez-Martínez, C. (2021). Towards a more sustainable packaging materials for food preservation. IFT Symposium "Sustainable Packaging Development: Optimization to Protect the Product, the People and the Planet". On line symposium.

POSTERS

1. **González-Martínez, C.**, Gekas, V. 1995. Osmotic solutions characterization. *Livsmedel 95*, Póster P8, ISSN: 1101-9395. Uppsala, Suecia.
2. **González-Martínez, C.**, Gekas, V., Fito, P., Lazarides, H., Sjöholm, I. 1995. Characterization of osmotic solutions. *Process Optimization and Minimally*

Processing of Foods. Proceeding of the First Main Meeting. Volume 3: Drying, págs. 76-82. Porto, Portugal.

3. Fuentes, C., **González-Martínez, C.**, Andrés, A., Chiralt, A., Fito, P. 1996. Some changes in curd porosity affecting salt uptake in Manchego type cheese. *Process Optimization and Minimally Processing of Foods. Proceeding of the Second Main Meeting. Volume 5: Minimal and Combined Processes*, págs. 110-115. Varsovia, Polonia.
4. **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Fito, P. 1996. Influence of vacuum impregnation on salt uptake of ewe's milk cheese. *Process Optimization and Minimally Processing of Foods. Proceeding of the Second Main Meeting. Volume 5: Minimal and Combined Processes*, págs. 116-122. Varsovia, Polonia.
5. **González-Martínez, C.**, Fuentes, C., Andrés, A., Chiralt, A., Fito, P. 1997. Influence of vacuum pressure in the NaCl concentration profiles after cheese salting. *Process Optimization and Minimally Processing of Foods. Proceeding of the Third Main Meeting. Volume 3: Drying*, Póster P32.6/P, pág. 101. Lovaina, Bélgica.
6. **González-Martínez, C.**, Fuentes, C., Andrés, A., Chiralt, A., Fito, P. 1997. Development of NaCl concentration profiles throughout salting in Manchego cheese. *Conference of Food Engineering. CoFE' 97*, Póster 279c [4521]. Los Angeles, EEUU.
7. **González-Martínez, C.**, Fuentes, C., Martínez-Navarrete, N., Chiralt, A. 1997. Development of ripening in Manchego cheese as affected by salt content. *Conference of Food Engineering. CoFE' 97*, Póster 279d [4522]. Los Angeles, EEUU.
8. Escriche I., Fuentes C., **González-Martínez, C.**, Chiralt A. 1998. Aroma development in Manchego-type cheese as affected by salt content and distribution. *XXVII Reunión Científica del Grupo de Cromatografía y Técnicas Afines*, Póster. Lugo, España.
9. **González-Martínez, C.**, Martínez-Navarrete, N., Chiralt, A., Fito, P. 1998. Drying behaviour of Manchego type cheese throughout ripening. *11th International Drying Symposium. Drying '98, Volume B*, págs. 1251-1258. ISBN: set- 960-431-467-X. Thessaloniki, Grecia.
10. **González-Martínez, C.**, Martínez-Navarrete, N., Chiralt, A. 1998. Development of ripening in Manchego cheese as affected by salt content. *European Research towards Safer and Better Food. Proceedings of 3^d Karlsruhe Nutrition Symposium*, Part 2, págs. 435-442, ISSN: 0933-5463. Karlsruhe, Alemania.
11. **González-Martínez, C.**, Ferragut V., Fito P., Güamis B., Chiralt A. 1999. Cheese salting by vacuum impregnation. *Application of New Technologies to Traditional Food Industries. Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes*. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. European Commission. Ponencia. Valencia, España.
12. Chiralt, A., **González-Martínez, C.**, Andrés A., Fito P. 1999. Modeling of mass transfer during brining of Manchego cheese. Influence of vacuum treatment. *Institute of Food Technologist. IFT Annual Meeting 1999*, Póster 37B-8, pág. 84. Chicago, EEUU.

13. Chiralt A., Fito P., **González-Martínez, C.**, Andrés A. 1999. Salt transport in pressed curd as affected by brine vacuum impregnation. Conference of Food Engineering. CoFE' 99, Póster T3018, págs 106-111, ISBN: 0-8169-98752. Dallas, EEUU.
14. **González-Martínez C.**, Chiralt A. 2000. Melting properties of fat in Manchego type cheese. *International Congress on Engineering and Food. ICEF 8*, Póster K-04, págs. 251-256, ISBN: 1-56676-951-5, 2001. Puebla, México.
15. Fito, P., Barat, J.M., Andrés, A., **González-Martínez, C.**, Escriche, I., Camacho, M.M., Chiralt, A. 2000. Use of vacuum impregnation in food salting process. *Osmotic Treatment in Food Processing*, Póster. Karlsruhe, Alemania.
16. Cháfer, M., **González Martínez, C.**, Ortolá, M.D., Chiralt, A., Fito, P. 2000. Osmotic dehydration of mandarin and orange peel by using rectified grape must. *Proceeding of the 12th International Drying Symposium. IDS 2000*, CD, ISBN: 0-444-50422-2. La Haya, Holanda.
17. **González-Martínez, C.**, Jorge, M.C., Cháfer, M., Chiralt, A. 2001. Propiedades fundentes de la manteca de cacao cubana. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 1A-20, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios*, págs. 61-67, ISBN: 84-9705-397-4, 2003. Valencia, España.
18. Xue, K., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Chiralt, A. 2001. Secado por aire caliente de pera var. *Blanquilla*. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 1B-01, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y Propiedades Relacionadas*, págs. 235-240, ISBN: 84-9705-398-2, 2003. Valencia, España.
19. Félix, M., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Fito, P., Chiralt, A. 2001. Respuesta a la impregnación a vacío de cortezas de cítricos. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 1C-01, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios*, págs. 401-406, ISBN: 84-9705-397-4, 2003. Valencia, España.
20. Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Ortolá, M.D., Chiralt, A. 2001. Cambios de color y propiedades mecánicas de corteza de naranja *Valencia Late* en tratamientos osmóticos y congelación. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 1C-03, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y Propiedades Relacionadas*, págs. 455-460, ISBN: 84-9705-398-2, 2003. Valencia, España.
21. Fernández, B., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2001. Deshidratación osmótica en pera var. *Blanquilla*. Influencia del escaldado. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 2B-14, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y Propiedades Relacionadas*, págs. 255-260, ISBN: 84-9705-398-2, 2003. Valencia, España.

22. Pérez-Cabrera, L., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2001. Inhibición del pardeamiento enzimático en pera var. *Blanquilla*. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 3C-05, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo IV: Calidad en el Procesado de Alimento*, págs. 307-312, ISBN: 84-9705-400-8, 2003. Valencia, España.
23. Cháfer, M., Sanchis, R., **González-Martínez, C.**, Fito, P., Chiralt, A. 2001. Cinética de rehidratación de ciruelas pasas. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 4A-04, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo II: Deshidratación de Alimentos y Propiedades Relacionadas*, págs. 449-454, ISBN: 84-9705-398-2, 2003. Valencia, España.
24. Santini, Z.G., Althaus, R.L., **González-Martínez, C.** 2001. Estudio de la variación de la composición química en la transición del calostro a la leche en ovejas *Corriedale*. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 4B-17, ISBN: 84-9705-005-3, 2003. Valencia, España.
25. Gómez, M.E.B., **González-Martínez, C.**, Gerschenson, L. 2001. Evaluación sensorial e instrumental de la textura de quesos Argentinos. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 4B-26, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios*, págs. 329-334, ISBN: 84-9705-397-4, 2003. Valencia, España.
26. Gómez, M.E.B., Nuñez, M., Misetich, O., **González-Martínez, C.**, Haedo, A., Gerschenson, L. 2001. La textura del queso Mozzarella durante el almacenamiento: análisis sensorial y su relación con el análisis instrumental. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 4B-27, *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios*, págs. 323-328, ISBN: 84-9705-397-4, 2003. Valencia, España.
27. Pinzón, M.I., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2001. Comportamiento reológico de la pulpa de lulo *La Selva*. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 5A-11, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios*, págs. 149-154, ISBN: 84-9705-397-4, 2003. Valencia, España.
28. Ayala, A., Verdú, V., Martínez-Monzó, J., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2001. Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de mango. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 5A-12, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Fisicoquímicos en Relación con los Procesos Alimentarios*, págs. 155-160, ISBN: 84-9705-397-4, 2003. Valencia, España.
29. Pinzón, M.I., Guevara, C.A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2001. Propiedades físicas y químicas durante cosecha y postcosecha de frutos de lulo *La Selva* (*Solanum quitoense* Lam.). *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III*, Póster 6A-14, ISBN: 84-9705-005-3. *Ingeniería de*

- Alimentos: Nuevas Fronteras en el Siglo XXI. Tomo V: Procesado de Alimentos*, págs. 589-594, ISBN: 84-9705-401-6, 2003. Valencia, España.
30. **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Albors, A., Carot, J.M., Chiralt, A. 2001. Using whey powder in yoghurt production. *European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods. EUROCAFT 2001*, Póster 1.20. Berlín, Alemania.
 31. Pérez-Cabrera, L., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Chiralt, A. 2002. Cambios de color en pera mínimamente procesada cv. *Blanquilla*. *2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA II*, Póster PF-15 y CD, ISBN: 84-8409-162-7. Lérida, España.
 32. Xue, K., Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2002. Influencia del pre-tratamiento osmótico en la cinética de secado de pera var. *Blanquilla*. *2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA II*, Póster OB-09 y CD, ISBN: 84-8409-162-7. Lérida, España.
 33. Atarés, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2002. Influencia del soluto en la deshidratación osmótica de manzana cv. *Granny Smith*. *2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA II*, Póster TE-25 y CD, ISBN: 84-8409-162-7. Lérida, España.
 34. Atarés, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2002. Influencia del soluto en la rehidratación de manzana cv. *Granny Smith*. *Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad. IberDESH 2002*, págs. 41-48, ISBN: 84-9705-598-5. Valencia, España.
 35. Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Pérez-Cabrera, L., Chiralt, A. 2002. Propiedades mecánicas y color en pera tratada osmóticamente. Efecto del escaldado y del pulso de vacío. *Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad. IberDESH 2002*, págs. 75-80, ISBN: 84-9705-598-5. Valencia, España.
 36. Xue, K., Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2002. Modelización del secado de pera var. *Blanquilla*. Efecto del pre-tratamiento osmótico. *Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad. IberDESH 2002*, págs. 275-278, ISBN: 84-9705-598-5. Valencia, España.
 37. Buguño G., González-Martínez, C., Albors, A., Bastías, J.M. 2002. Caracterización reológica de salsa elaborada a partir de subproductos cárnicos. *XIV Congreso Nacional de la Sociedad Chilena de Tecnología de Alimentos: Tecnologías Emergentes en Alimentos*, Póster. Chillán, Chile.
 38. Atarés, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2003. Influencia del soluto en el desarrollo de los perfiles de concentración durante la deshidratación osmótica. *II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*, Volumen II, págs. 555-558, ISBN: 84-95893-74-6. Orihuela, España.
 39. Pérez-Cabrera, L., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Chiralt, A. 2003. Efectividad del ácido cítrico y ascórbico sobre los cambios de color en pera var. *Blanquilla* deshidratada osmóticamente. *IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA IV*, Póster PF-139. Valparaíso, Chile.

40. Atarés, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2003. Estudio de los perfiles de concentración en manzana deshidratada osmóticamente con diferentes solutos. *IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA IV*, Póster P-38, pág. 113. Valparaíso, Chile.
41. Gómez, B. Nuñez, M., Haedo, A., **González-Martínez, C.**, Gerschenson, L. 2003. Sensorial analysis of Argentine cheeses: Selection of panelist for descriptive textural analysis. *IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA IV*, Póster E-8, pág. 69. Valparaíso, Chile.
42. Xue, K., Pastor, C., Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2003. Cinética de rehidratación de pera: influencia de la temperatura. *IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA IV*, Póster P-190, pág. 149. Valparaíso, Chile.
43. Pérez-Cabrera, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2004. Microbial stability of fresh cut pears treated with antibrowning agents and calcium. *International Congress on Engineering and Food. ICEF 9*, Póster 863 y CD, págs. 102-106, ISBN 84-9705-598-5. Montpellier, Francia.
44. Xue, K., Pastor, C., Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2004. Modelling of rehydration of dried pear slices var. *Blanquilla* osmotically pretreated. *International Congress on Engineering and Food. ICEF 9*, Póster 886 y CD, págs. 237-242, ISBN 84-9705-598-5. Montpellier, Francia.
45. Atarés, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2004. Development of concentration profiles during storage of osmodehydrated apple slices. *International Congress on Engineering and Food. ICEF 9*, Póster 862 y CD, págs. 273-278, ISBN 84-9705-598-5. Montpellier, Francia.
46. Vargas, M., Gillabert, M., **González-Martínez, C.**, Albors, A., Chiralt, A. 2004. Efecto de la aplicación de un film a base de quitosano en la calidad de fresas durante el almacenamiento. *III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2004*, Póster TCE-10 y CD, págs. 746-753, ISBN: 84-688-7989-4. Pamplona, España.
47. **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Xue, K., Chiralt, A. 2004. Water sorption isotherms and water plasticization effect in dried pear. *IX International Symposium on the Properties of Water. ISOPOW 9. Water Properties in Relation to Stabilisation of Food, Pharmaceutical and Biological Materials*, Póster A-82, pág. 30. Mar del Plata, Argentina.
48. **González-Martínez, C.**, Albors, A., Chiralt, A., Vargas, M. 2004. Aplicación de recubrimientos comestibles: Influencia en la calidad de fresas almacenadas en refrigeración. *IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos*, Póster ACC4. Valencia, España.
49. Pérez-Cabrera, L., **González-Martínez, C.**, Casillas-Penuelas, R.A. 2005. Efecto del tratamiento mínimo aplicado en zanahoria y jicama almacenada en refrigeración. *V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA V*, CD, I.19, ISBN: 970-36-0338-6. Puerto Vallarta, México.
50. Atarés, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2005. Influencia del soluto de impregnación en la deshidratación por aire caliente y rehidratación de rodajas de

- manzana. *V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA V*, CD, I.91, ISBN: 970-36-0338-6. Puerto Vallarta, México.
51. Gómez, M.B., Nuñez, M., **González-Martínez, C.**, Haedo, A., Gerschenson, L. 2005. Diferenciación textural de quesos blandos y semiduros argentinos. *V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA V*, CD, III.72, ISBN: 970-36-0338-6. Puerto Vallarta, México.
52. Gómez, M.B., Nuñez, M., **González-Martínez, C.**, Haedo, A., Gerschenson, L. 2005. Queso Mozzarella argentino: variación de sus atributos sensoriales de textura con el almacenamiento refrigerado. *V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA V*, CD, III.73, ISBN: 970-36-0338-6. Puerto Vallarta, México.
53. Pastor, C., **González-Martínez, C.**, Ortolá, M.D., Chiralt, A. 2005. Efecto de la aplicación de films comestibles a base de HPMC y tensoactivos en las propiedades barrera de gajos de manzana. *V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA V*, CD, II.89, ISBN: 970-36-0338-6. Puerto Vallarta, México.
54. Vargas, M., Gillabert, M., **González-Martínez, C.**, Albors, A., Dalla Rosa, M. 2005. Applicazione di un rivestimento edibile alle fragole: Studio della shelf-life. *7º Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. CISETA*, Póster. Parma, Italia.
55. Pérez-Cabrera, L., Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2005. Influence of vacuum impregnation on the quality and shelf life of minimally processed pear. *INTRAFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods*, Póster P1.43, Volumen I, págs. 153-156, ISBN: 84-9705-879-8. Valencia, España.
56. Vargas, M., Albors, A., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2005. Influence of goat milk on physicochemical and sensory quality of yoghurt. *INTRAFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods*, Póster P1.97, Volumen I, págs. 321-324, ISBN: 84-9705-879-8. Valencia, España.
57. Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2005. Effect of chitosan-oleic acid edible coatings on storage-keeping quality of strawberry. *INTRAFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods*, Póster O5.9, Volumen II, págs. 1331-1334, ISBN: 84-9705-879-8. Valencia, España.
58. Cháfer, M., Xue, K., Pastor, C., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2005. Influence of osmotic pretreatment on the rehydration kinetics of pear. *INTRAFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods*, Póster P5.34, Volumen II, págs. 1335-1338, ISBN: 84-9705-879-8. Valencia, España.
59. Atarés, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2005. Influence of impregnated solute on rehydration of convective air dehydrated apple slices. *INTRAFOOD 2005-Innovations in Traditional Foods*, Póster P5.35, Volumen II, págs. 1339-1342, ISBN: 84-9705-879-8. Valencia, España.
60. Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2006. Application of chitosan-methylcellulose edible coatings to strawberry fruit. *13th World Congress of Food Science & Technology. Food is Life. IUFOST 2006*, CD, págs. 389-390. Nantes, Francia.

61. Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2006. Aplicación de recubrimientos comestibles a base de hidrocoloides en fresones. *VIII Simposio Nacional y V Ibérico Maduración y Post-recolección. Innovaciones Fisiológicas y Tecnológicas de la Maduración y Postrecolección de Frutas y Hortalizas*, págs. 299-302, ISBN: 84-611-2692-0. Orihuela, España.
62. Pérez-Cabrera, L., Gutiérrez-Oropeza, Y., **González-Martínez, C.** 2006. Improving storage-life of fresh-cut carrot, mango, jicama and squash with edible coatings. *Food Science and Food Biotechnology. In Developing Countries*, CD, págs. 93-97. Saltillo, México.
63. Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2006. Water sorption and moisture barrier properties of chitosan-methylcellulose edible films. *EFFoST 2006*, Póster P7.04. La Haya, Holanda.
64. Cháfer, M., Alfaro, I., Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Albors, A., Chiralt, A. 2007. Caracterización de yogures elaborados con leche de cabra y de vaca ecológicas. *IV Congrés Valencià d'Agricultura Ecològica*, pág. 76. ISBN: 978-84-612-5353-1. Gandía, España.
65. Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Cháfer, M. 2007. Estudio preliminar del uso de recubrimientos de quitosano y de microorganismos eficaces en el control postcosecha de la podredumbre azul de naranjas. *V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones*, Póster S9-P148 y CD, págs. 1415-1421, ISBN: 978-84-95781-85-7. Cartagena, España.
66. Pastor, C., Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2007. Water vapour permeability and optical properties of hydroxypropyl methylcellulose-oleic acid edible films. *Food-New Options for the Industry. EFFoST 2007*, Póster 50. Lisboa, Portugal.
67. Atarés, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2007. Development of salt and water concentration profiles in brine treated potato slices during process and storage. *Food-New Options for the Industry. EFFoST 2007*, Póster 167. Lisboa, Portugal.
68. **González-Martínez, C.** 2008. University-SME cooperation: analysis of the current situation at European level. *1st International Iseki Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community. ISEKI_food 2008*, Póster IF11, pág. 205, ISBN: 978-972-99060-7-7. Porto, Portugal.
69. Sánchez-González, L., Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Chiralt, A. 2008. Incorporación de productos naturales en recubrimientos comestibles para la conservación de alimentos. *VIII Congreso SEAE de Agricultura y Alimentación Ecológica*, CD, ISBN: 978-84-612-5722-5. Bullas, España.
70. Sánchez-González, L., Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Chiralt, A. 2008. Nuevos recubrimientos antimicrobianos para el control postcosecha de la podredumbre azul de los cítricos. *VIII Congreso SEAE de Agricultura y Alimentación Ecológica*, CD, ISBN: 978-84-612-5722-5. Bullas, España.
71. Vargas, M., Pastor, C., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2008. Propiedades fisicoquímicas de dispersiones formadoras de recubrimientos de quitosano-ácido

- oleico: Efecto del pH. *II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA-CIBSA 2008*, CD, ISBN: 978-84-96736-57-3. Barcelona, España.
72. Sánchez-González, L., Vargas, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2008. Aplicación de recubrimientos a base de hidroxipropilmetilcelulosa y aceite esencial de árbol de té en el control postcosecha de la podredumbre azul de las naranjas. *II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA-CIBSA 2008*, CD, ISBN: 978-84-96736-57-3. Barcelona, España.
73. Sánchez-González, L., Vargas, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2008. Isotermas de sorción y propiedades barreras al vapor de agua de films a base de HPMC y aceite esencial de árbol de té a diferentes temperaturas. *II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA-CIBSA 2008*, CD, ISBN: 978-84-96736-57-3. Barcelona, España.
74. Martín-Esparza, M.E., Periche, A., Chiralt, A., Moraga, M.J., **González-Martínez, C.** 2008. Cinética de rehidratación de chufa. Efecto de la temperatura. *II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA-CIBSA 2008*, CD, ISBN: 978-84-96736-57-3. Barcelona, España.
75. Navarro, M., Sánchez-González, L., Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Cháfer, M. 2008. Nuevos recubrimientos antimicrobianos para el control postcosecha de la podredumbre azul de los cítricos. *I Jornada de la Cátedra Fomesa, Póster R2*. Valencia, España.
76. Sánchez-González, L., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Vargas, M., Chiralt, A., 2009. Caracterización de dispersiones formadoras de recubrimientos a base de quitosano y aceites esenciales. *VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA VII*, Póster 3B3 y CD, ISSN: 2027-2030. Bogotá, Colombia.
77. Pastor, C., Vargas, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2009. Caracterización físicoquímica de dispersiones formadoras de films a base de hidroxipropilmetilcelulosa-ácido oleico. Efecto de diferentes tensoactivos. *VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA VII*, Póster 5B3 y CD, ISSN: 2027-2030. Bogotá, Colombia.
78. Sánchez-González, L., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Chiralt, A. 2009. Physicochemical and antifungal properties of SPI based films containing tea tree oil. *New Challenges in Food Preservation. EFFOST 2009*, Póster P067 y CD. Budapest, Hungría.
79. Sánchez-González, L., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2009. Effect of tea tree oil on antifungal properties of different polysaccharide films. *New Challenges in Food Preservation. EFFOST 2009*, Póster P077 y CD. Budapest, Hungría.
80. Sánchez-González, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Cháfer, M. 2009. Effect of essential oils on the water sorption and barrier properties of different polysaccharide films. *New Challenges in Food Preservation. EFFOST 2009*, Póster P079 y CD. Budapest, Hungría.

81. Vargas, M., Perdonés, A., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2009. Effect of high-pressure microfluidization treatment on the physicochemical properties of chitosan-based film-forming dispersions. *New Challenges in Food Preservation. EFFOST 2009*, Póster P002 y CD. Budapest, Hungría.
82. Cháfer, M., Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Pastor, C., Sánchez-González, L., Chiralt, A. 2009. Alternativas a los químicos de síntesis para la conservación de productos hortofrutícolas. *I Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España*, Póster. Valencia, España.
83. Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A. 2010. Salt crystallization in chitosan films as affected by solvent pH and moisture content. *ISOPOW 2010*, Póster PP-069, pág. 114. Querétaro, México.
84. Vargas, M., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Cháfer, M. 2010. Quitosano: Una alternativa natural y sostenible para la conservación de frutas y hortalizas. *IX Congreso SEAE. Calidad y Seguridad Alimentaria*, Póster pág 39, ISBN: 978-84-614-3855-6 y CD, ISBN: 978-84-614-3856-3. Lleida, España
85. Pastor, C., Sánchez-González, L., Marcilla, A., Chiralt, A., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M. 2010. Aplicación de recubrimientos con propóleo a uva. *IX Congreso SEAE. Calidad y Seguridad Alimentaria*, Póster pág. 40, ISBN: 978-84-614-3855-6 y CD, ISBN: 978-84-614-3856-3. Lleida, España.
86. Sánchez-González, L., **González-Martínez, C.**, Chiralt, A., Cháfer, M. 2010. Fungicidas naturales: Una alternativa a los químicos de síntesis en la poscosecha de la producción ecológica. *IX Congreso SEAE. Calidad y Seguridad Alimentaria*, Póster pág. 72, ISBN: 978-84-614-3855-6 y CD, ISBN: 978-84-614-3856-3. Lleida, España.
87. Chiralt, A., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Sánchez-González, L., Pastor, C. 2010. Improvements in fruit preservation by using edible films and coatings containing lipids. *International Conference on Food Innovation. Food Innova 2010*, Ponencia pág. 61, ISBN: 978-84-693-5011-9. Valencia, España.
88. Sánchez-González, L., Cháfer, M., **González-Martínez, C.**, Pastor, C., Chiralt, A. 2010. Incorporating natural antimicrobials into coatings for fruit preservation. *International Conference on Food Innovation. Food Innova 2010*, Póster 217 y CD, ISBN: 978-84-693-5010-2. Valencia, España.
89. Bernat, N., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2011. Efecto de la presión de homogeneización y tratamientos térmicos sobre las propiedades fisicoquímicas y estabilidad de licuados de almendra y avellana. *VI Congreso Nacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos. VI CyTA*, Póster 058C, CD. Valencia, España.
90. Sánchez-González, L., Chiralt, A., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M. 2011. Calidad y control de podredumbre de naranjas recubiertas a base de quitosano y aceite esencial de limón. *VI Congreso Nacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos. VI CyTA*, Ponencia, CD. Valencia, España.
91. Bernat, N., Cháfer, M., Chiralt, A., Sanz, Y., **González-Martínez, C.**, Laparra, M. 2011. Inflammatory properties of almond milk fermented with potentially probiotic bacteria. *ICEF 11*, Ponencia FPE695 y CD, volumen I, págs. 217-218. Atenas, Grecia.

92. Bernat, N., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2011. Effect of ultra-high pressure homogenization and heat treatment on physicochemical properties of almond beverage. *ICEF 11*, Póster EPF699 y CD, volumen II, págs. 1335-1336. Atenas, Grecia.
93. **González-Martínez, C.**, Silva, C.L.M., Costa, R. 2011. Competences for PhD in food science and technology. 2nd International *ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community. ISEKI_Food 2011*, Ponencia IP7, pág. 31, ISBN: 9788890598906. Milán, Italia.
94. Pastor, C., Duarte, M., Chiralt, A., Cháfer, M., **González-Martínez, C.** 2011. Barrier and antioxidant properties of resveratrol based bioactive edible films. 2nd International *ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community. ISEKI_Food 2011*, Póster P35, pág. 83, ISBN: 9788890598906. Milán, Italia.
95. Bernat, N., Cháfer, M., Chiralt, A., **González-Martínez, C.** 2011. Effect of high pressure homogenization and heat treatment on physicochemical properties of almond and hazelnut beverages. 2nd International *ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community. ISEKI_Food 2011*, Póster P95, pág. 143, ISBN: 9788890598906. Milán, Italia.
96. Amparo Chiralt, Laura Sánchez-González, Maite Cháfer and Chelo González-Martínez. Changes in the physicochemical and antioxidant properties of hpmc films induced by resveratrol incorporation. 2nd international meeting on Material/Bioproduct Interaction, Matbin 2012, Dijon, France.
97. Sandra Acosta, Amalia Cano, Alberto Jiménez, Amparo Chiralt, Maite Cháfer and Chelo González-Martínez. Physical and microstructural properties of biodegradable films based on starch and gelatin: effect of E-471 incorporation. International COST-conference, Action FA1001. Structure design in emulsions and foams: from model systems and quantitative methods to functional properties in real products and according knowledge transfer. 15 - 16 October 2012. Lunteren, The Netherlands
98. Cano, A. Jimenez, A. Chafer, M., Chiralt, A. and Gonzalez, C. (2013). Rice brand-filled biodegradable pea starch. Inside Food Symposium. 9-12 April, 2013. Leuven, Belgium. PRESENTACION ORAL.
99. Martin-Esparza, ME, Gonzalez-Martinez, C and Albors, A. (2013). Cooking properties of fresh pasta supplemented with tiger nuts. Inside Food Symposium. 9-12 April, 2013. Leuven, Belgium.
100. Acosta, S., A. Jimenez, A. Chafer, M., Chiralt, A. and Gonzalez, C. (2013). Mechanical, barrier and microstructural properties of films based on cassava starch gelatin blends: effect of ageing and lipid addition. Inside Food Symposium. 9-12 April, 2013. Leuven, Belgium.
101. Cano, A.; Cháfer, M. T.; Chiralt, A.; Molina, P.; Santamarina, P.; Beltrán, M. C.; Rosello, J.; Borràs, M.; González-Martínez, C. Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceites esenciales en queso tronchón, efecto antifúngico y sobre calidad sensorial. IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 9). Valencia, España, 16/01/2014. Tipo de presentación: poster.

102. Cano, A.; Jiménez, A.; Cháfer, M.T.; Chiralt, A.; González-Martínez, C. Efecto de la incorporación de salvado de arroz en las propiedades físicas y microestructurales de films biodegradables basados en diferentes almidones. IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 9). Valencia, España, 16/01/2014 Tipo de presentación: oral.
103. O. Moreno, C. Pastor, J. Muller, L. Atarés, C. González, A. Chiralt Propiedades físicas y antioxidantes de películas comestibles de almidón de maíz y suero de mantequilla. IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 9). Valencia, España, 16/01/2014 Tipo de presentación: poster
104. ACOSTA, C. González-Martínez, J. Rosello, P. Santamarina, A. Chiralt, M. Cháfer. . PROPIEDADES FISICAS Y ANTIFUNGICAS DE FILMS DE ALMIDÓN-GELATINA CON ACEITES ESENCIALES. S. IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 9). Valencia, España, 16/01/2014 Tipo de presentación: oral.
105. Cano, A.; Cháfer, M.T.; Chiralt, A.; González-Martínez, C. Starch- PVA films: towards a new generation of biodegradable films. 3rd International *ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community, MAY 2014 Athens, Greece. Presentacion oral.*
106. Cano, A.; Cháfer, M.T.; Chiralt, A.; González-Martínez, C. Starch- PVA films: towards a new generation of biodegradable films. 3rd International ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community, MAY 2014 Athens, Greece. Presentacion oral.
107. Cano, A.; Marco di Giampaolo, , Pilar Molina, Pilar Santamarina, Milagros Borrás, M^a Carmen Beltran, Josefa Rosello; Cháfer, M.T.; Chiralt, A.; González-Martínez, C. Antifungal activity and sensory acceptance of an edible coating based on chitosan and essential oils for cheese. 3rd International ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community, MAY 2014 Athens, Greece.
108. Bernat N1*, Cháfer M1, Chiralt A1, González-Martínez, C1. Probiotic fermented almond "milk" as an alternative to cow-milk yoghurts. 3rd International ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community, MAY 2014 Athens, Greece.
109. Bernat N1*, Laparra JM2, Cháfer M1, Chiralt A1, González-Martínez, C1. Potential functional properties of fermented almond "milks". 3rd International ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community, MAY 2014 Athens, Greece. Premio a la major presentacion poster.
110. Trifković, Kata; Talón, Emma; Vargas, Maria; Djordjević, Verica; Nedović, Viktor; Bugarski, Branko; González-Martínez, Chelo. (2014). Novel edible films containing thyme polyphenols. In Book of Abstracts (on CD) of 1st Congress on Food Structure Design, Fundação Dr. António Cupertino de Miranda, Porto, Portugal, 15-17th October 2014, p-38.
111. Amalia Cano*, Maite Cháfer , Amparo Chiralt and Chelo González-Martínez. Effect of cellulose nanocrystals addition on physical and microstructure

- properties of pea starch-PVA composite films. (2014). In Book of Abstracts (on CD) of 1st Congress on Food Structure Design, Fundação Dr. António Cupertino de Miranda, Porto, Portugal, 15-17th October 2014
112. Bernat N, Cháfer M, Chiralt A, González-Martínez, C. HAZELNUT "MILK" AS A PROBIOTIC CARRIER. (2014). In Book of Abstracts (on CD) of 1st Congress on Food Structure Design, Fundação Dr. António Cupertino de Miranda, Porto, Portugal, 15-17th October 2014.
 113. Talon, E., Vargas, M, Gonzalez-Martinez, C. (2015). Release of Rosmarinic acid from edible films enriched with thyme extract. III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria 2015, ACOFESAL Valencia, 10-12 Junio.
 114. Muller, J., Chiralt, A. and Gonzalez-Martinez, C. (2015). Effect of different plasticizers on physical properties of poly(lactic acid) films. 3rd International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM 2015)
 115. Muller, J., Chiralt, A. and Gonzalez-Martinez, C. (2015). Influence of plasticizers on crystallization behaviour of poly(lactic acid) films. 5th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2015)
 116. Emma Talón, María Vargas, Kirsí Jouppila, Chelo González-Martínez (2016). Microencapsulated eugenol by spray-drying: characterization and release studies. ISEKIFood Conference, Viena, 6-8 July.
 117. Amalia Cano Embuena, Maite Cháfer Nácher¹, Amparo Chiralt Boix¹, Chelo González Martínez. (2016). Compostable properties of antimicrobial starch-PVA films incorporating oregano essential oil. ISEKIFood Conference, Viena, 6-8 July
 118. Cano, A., Conde, M. Chiralt, A. and Gonzalez-Martinez, C. (2016). Protein-active films containing tannins. 6th International Symposium on Food Packaging, Barcelona, Diciembre.
 119. Muller, J., Chiralt, A. and Gonzalez-Martinez, C. (2016). Antimicrobial properties and release of cinnamaldehyde in PLA films. 6th International Symposium on Food Packaging, Barcelona, Diciembre.
 120. Alina Tampau a, Chelo González-Martínez b, Amparo Chiralt. (2016). Carvacrol encapsulation by electrospinning in polymer matrices. International Conference on Nanotechnology Applications. NANOTEC 2016. Valencia, Spain (2016).
 121. Alina Tampau a, Chelo González-Martínez b, Amparo Chiralt. (2017) Multilayer active starch films with electrospun PCL encapsulating carvacrol. International Conferences in Food Innovation. Food Innova 2017. Cesena, Italy (2017).
 122. Alina Tampau a, Chelo González-Martínez b, Amparo Chiralt.(2017). Release kinetics and antimicrobial properties of carvacrol encapsulated in electrospun PCL nanofibres. Alina Tampau; Chelo González-Martínez; Amparo Chiralt. The 6th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers. BIOPOL 2017. Mons, Belgium (2017).

123. Muller, J., Chiralt, A. and Gonzalez-Martinez, C. (2017). Functional properties of starch-PLA bilayer active films containing cinnamaldehyde. International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017).
124. Cano, A., Conde, M. Chiralt, A. and Gonzalez-Martinez, C. (2017). Antioxidant and antibacterial properties of methylcellulose bilayer films containing tannins. BIOPOL 2017, Mons, Belgium.
125. Andrade Chapal, J., Gonzalez-Martinez, C. and Chiralt, A. (2018). LIPOSOMAL ENCAPSULATION OF CARVACROL TO OBTAIN ACTIVE POLYVINYL ALCOHOL FILMS. CIBIA XII 2019, Algarve, Portugal.
126. Ramón Ordoñez Lagos, Carolina Contreras Monzón, Consuelo Gonzales Martínez and Amparo Chiralt Boix (2019). APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTOS EN QUESOS PARA EL CONTROL DEL CRECIMIENTO FÚNGICO SUPERFICIAL. CIBIA XII 2019, Algarve, Portugal.
127. Amalia Cano, Carolina Contreras Monzon, María Consuelo González Martínez and María Amparo Chiralt Boix. (2019). Effect of tannins incorporation on properties of protein based films. CIBIA XII 2019, Algarve, Portugal.
128. Alina Tampau a, Chelo González-Martínez b, Amparo Chiralt. (2019). Biodegradation of thermoplastic starch films containing electrospun poly-ε-caprolactone encapsulating carvacrol. BIOPOLIMER 2019, Stockholm, Sweden.
129. A. Lorente, B. Martínez, C. Contreras, C. González-Martínez (2019) Development of edible water-soluble films for food packaging. AVECTA 2019, Burjassot, Valencia.
130. Ordóñez-Lagos, Ramón Alberto; Contreras Monzón, Carolina Ivonne; González Martínez, María Consuelo; Chiralt A. (2019). XII Iberoamerican Congress of Food Engineering. Book of Abstracts. EN XII Iberoamerican Congress of Food Engineering (CIBIA 2019). (53 - 53). Faro, Portugal: University of Algarve.
131. Tampau, Alina; González Martínez, María Consuelo; Chiralt A. (2019). Biodegradation Of Thermoplastic Starch Films Containing Electrospun Poly--Caprolactone Encapsulating Carvacrol. EN 7th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2019). Stockholm, Sweden.
132. Andrade-Chapal, Johana; González Martínez, María Consuelo; Chiralt A. (2019). Incorporation Of Carvacrol Into Poly (Vinyl Alcohol) Films, As Affected By The Polymer Molecular Characteristics. EN 7th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers (BIOPOL 2019). Stockholm, Sweden.

133. Andrade-Chapal, Johana; González Martínez, María Consuelo; Chiralt A. (2019). Liposomal Encapsulation Of Carvacrol To Obtain Active Polyvinyl Alcohol Films. EN XII Iberoamerican Congress of Food Engineering (CIBIA 2019). Faro, Portugal: University of Algarve.
134. Rodríguez-Yesares, E.; Sapper, Mayra Ileana; Martín-Esparza, M.E.; González Martínez, María Consuelo (2019). Efecto de la aplicación de recubrimientos antifúngicos comestibles a base de carvacrol sobre la calidad sensorial demanzana Golden Delicious. EN II Congreso Junior CyTA. León, Spain.
135. Bas-Bellver, Claudia Isabel; Castells, Laura; Salas-Martínez, Sarai; González Martínez, María Consuelo (2019). Mecanismos de Estabilización de Emulsiones O/W a Base de Aceite de Girasol y Caseinatos. EN X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2019). León, Spain: Universidad de León.
136. Talón-Argente, Emmanuelle; Vargas, Maria; González Martínez, María Consuelo; Chiralt A. (2018). Potential active packaging films to prevent sunflower oil oxidation. EN COST Action FP1405 Final Conference. ActInPak Fair and Conference: Active and Intelligent Packaging on display . Vienna, Austria.
137. Robles-Herrera, Adriana Nayeli; Rodríguez-Ramírez, Juan; Aquino-González, Laura Victoria; Méndez-Lagunas, Lilia; González-Martínez, María Consuelo (2020). Color change and antioxidant content in dehydrated apple slices previously coated with HPMC and vegetable extracts. IDS 2020, Worcester, MA, USA.
138. Vieira-De Freitas, Pedro Augusto; González Martínez, María Consuelo; Chiralt A. (2022). Antioxidant starch films to obtain mono-dose bags of sunflower oil using extract and cellulosic reinforcements from rice straw. EN XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022). Zaragoza, España: Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza.
139. Vieira-De Freitas, Pedro Augusto; González Martínez, María Consuelo; Chiralt A. (2022). Valorización de la paja de arroz mediante la obtención de fracciones activas y celulósicas aplicables en films biodegradables. EN I Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria. Valencia, España.
140. Andrade-Chapal, Johana; Chiralt A.; González Martínez, María Consuelo (2021). Characterization of active films based on poly (vinyl alcohol) and phenolic acids for food packaging application. EN 6th International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2021). Online.

141. Vieira-De Freitas, Pedro Augusto; González Martínez, María Consuelo; Chiralt A. (2021). Valorización de la paja de arroz mediante la obtención de compuestos activos y materiales celulósicos aplicables en films biodegradables para el envasado de alimentos. EN Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2021. Valencia, España.
142. Vieira-De Freitas, Pedro Augusto; Bas Gil; González Martínez, María Consuelo; Chiralt A. (2021). Antioxidant PLA films containing rice straw extracts for food packaging applications. EN 6th International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2021). Online.

Comité Organizador en Congresos

VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. VI CyTA. 2011. Valencia, España.

3rd international ISEKI_Food Conference. Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community. ISEKI_Food 2014, June, Athens, Greece.

4th international ISEKI_Food Conference. Responsible Research and Innovation in the Food Value Chain. ISEKI_Food 2015, July, Viena, Austria.

Co-Chairman en Congresos

Propiedades físicas y fisicoquímicas de productos lácteos. *III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA III. 2001. Valencia, España.*

Innovación y desarrollo de productos. *VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. VI CyTA. 2011. Valencia, España.*

III.4.- ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS

Clave: P = Postdoctoral, I = Invitado, PFC = Proyecto Final de Carrera

Centro: **Universidad de Lund. Food Technology Department. Lund, Suecia.**

Tema: Some equilibrium studies in osmotic dehydration towards a new approach using chemical potential as the driving force

Año: 1996

Duración: 5 meses

Clave: PFC

Centro: **Universidad del Bío-Bío. Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos. Chillan, Chile.**

Tema: Mejoramiento de capacidades académicas y docentes

Año: 2001

Duración: 15 días

Clave: I

Centro: **University of Massachusetts. Department of Food Science. Amherst, EEUU.**

Tema: Effects of gums on eggs albumin foams stability. Characterization of pork rinds mechanical properties at different water activities. Probabilistic models of food microbial safety and nutritional quality. Development of non-Arrhenius and non-WLF kinetics model in food

Año: 2001

Duración: 5 meses

Clave: P

Centro: **University of Massachusetts. Department of Food Science. Amherst, EEUU.**

Tema: Ageing of biodegradable films: macroscopic and microscopic changes throughout time. Beca Grisolia Generalitat Valenciana.

Año: 2017

Duración: 1,5 meses

Clave: P

Centro: **University of Massachusetts. Department of Food Science. Amherst, EEUU.**

Tema: Biofluorescence and fluorescence spectroscopy technique applied to films, SERS.

Año: 2018

Duración: 1 mes

Clave: P

Centro: **University of Massachusetts. Department of Food Science. Amherst, EEUU.**

Tema: Biofluorescence and fluorescence spectroscopy technique applied to films, SERS.

Año: 2019

Duración: 20 días

Clave: P

III.5.- TRABAJOS DE INVESTIGACION

Propios

González-Martínez, C. 1996. Osmotic studies using chemical potential as a driving force. Proyecto Final de Carrera. Food Technology Department, Lund, Suecia. Sobresaliente.

González-Martínez, C. 1999. Salado de queso tipo Manchego por impregnación a vacío e influencia en la maduración. Tesis Doctoral. Departamento Tecnología de Alimentos, UPV, Valencia, España. Sobresaliente Cum Laude.

Dirigidos: Proyectos Final de Carrera

1. Bilbao, C. 1997. Influencia del contenido y distribución de la sal en la maduración de quesos tipo Manchego. ETSIA, UPV, Valencia, España.
2. Donato, M. 1997. Estudio de la maduración en quesos tipo Manchego. EUITA, UPV, Valencia, España.
3. Martínez, J.C. 1998. Salado de quesos por impregnación a vacío. Obtención de quesos hiposodados. EUITA, UPV, Valencia, España.
4. Verdú, V. 1999. Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de mango. EUITA, UPV, Valencia, España.
5. Bover, E. 2000. Industria para la elaboración de queso tipo Manchego por impregnación a vacío en Almansa. ETSIA, UPV, Valencia, España.
6. Haro, M.L. 2000. Estudio de las propiedades fundentes de la manteca de cacao cubana. EUITA, UPV, Valencia, España.
7. Camañes, B. 2000. Tratamientos osmóticos en pera variedad Blanquilla. Efecto de la inactivación térmica. EUITA, UPV, Valencia, España.
8. Félix, M. 2001. Respuesta a la impregnación a vacío de cortezas de cítricos. ETSIA, UPV, Valencia, España.
9. Alonso, C. 2001. Influencia del soluto en el equilibrio osmótico y en la rehidratación de manzana var. *Granny Smith*. EUITA, UPV, Valencia, España.
10. Roig, S. 2001. Comportamiento reológico de pulpas de melocotón. EUITA, UPV, Valencia, España.
11. Cerdán, M.T. 2002. Inactivación enzimática de pera var. *Blanquilla*. ETSIA, UPV, Valencia, España.
12. Palomar, P.B. 2002. Influencia de estearinas y oleínas en la cristalización isoterma de grasa láctea ETSIA (Erasmus), UPV, Valencia, España.
13. Anquela, R.M. 2002. Efectividad de agentes antipardeantes aplicados por impregnación a vacío en pera var. *Blanquilla*. EUITA, UPV, Valencia, España.
14. Aguado, N. 2003. Estudio comparativo de la leche y derivados lácteos de cabra, vaca y oveja. ETSMRyE, UPV, Valencia, España.
15. Alfaro, I. 2003. Caracterización de yogures con denominación ecológica: Posibilidades de mercado. ETSMRyE, UPV, Valencia, España.
16. Vargas, M. 2003. Influencia de la leche de cabra en la caracterización fisicoquímica y sensorial del yogur. ETSIA, UPV, Valencia, España.
17. Donat, S. 2003. Desarrollo y optimización tecnológica de base de soja fermentada. ETSIA UPV, Valencia, España.
18. Periche, A. 2007. Efecto de la temperatura y el pH en la rehidratación de chufa (*Cyperus esculentus*). ETSMRyE, UPV, Valencia, España.
19. Arjona, M. 2010. Recubrimientos comestibles a base de HPMC y propolis. Caracterización y aplicación. ETSIA, UPV, Valencia, España.
20. Palanca, M. (2015). Mejora de la calidad nutricional y calidad sensorial de fermentados a base de avena. Licenciatura en Biotecnología. UPV.

21. Mateo Talavera, R. (2015). Aplicación de recubrimientos a base de antimicrobianos naturales para la mejora de la conservación de pan. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UPV.
22. Arilla, Elias. (2015). Optimización de fermentados a base de avena con microorganismos potencialmente probióticos. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UPV.
23. EVA SILVESTRE ROIG. (2017). Industria de fabricación de chicles. Establecimiento del sistema APPCC y estudio de las condiciones de almacenamiento sobre las propiedades de los chicles. TFC tecnología de los alimentos, Julio 2017.
24. Patricia María Esteve Redondo. (2018). Estudio de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de chicles en grageas a lo largo de su vida útil. TFM Master UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS. Septiembre 2018.
25. Miriam Cano García (2018). Uso potencial de taninos como antimicrobianos naturales. TFC tecnología de los alimentos, Septiembre 2018.
26. Angela Javaga Tebar. (2018). Efecto de la aplicación de recubrimientos antifúngicos a base de carvacrol en la calidad poscosecha de manzanas. TFM, Febrero 2019.
27. Natalia Santacreu Molero. (2021). Revalorización del residuo de horchata para desarrollar films biodegradables a base de almidón. Trabajo Final De Grado En Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universitat Politècnica de Valencia. Julio 2021.
28. María Barbed Usina (2022). Films biodegradables a base de pla y residuo de la producción de horchata. Trabajo Final De Grado En Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universitat Politècnica de Valencia. Abril, 2022.

Dirigidos: Programas Internacionales

1. Cotte, O. 1998. Influence du taux de sel et du procédé de salage sur l'affinage de fromage de brevis type Manchego. Becario Erasmus, Ensba, Francia.
2. Pedersen, M. 2000. Kinetics studies of osmotic dehydration on Granny Smith apples in different sugar solution. Becario Erasmus, Agricultural University Norway, Noruega.
3. Grajewski, J. 2000. Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de lulo. Becario Erasmus, Universität Bonn, Alemania.
4. Haseta, S. 2001. Influence of thermal treatments on the enzymatic browning reactions. Becario Erasmus, Technische Universität München, Alemania.
5. Rigon, A.M. 2001. Formulazione di yogurt con siero di latte. Influenza sulle caratteristiche reologiche. Becario Erasmus, Università degli Studi di Padova, Italia.
6. Kofidou, A. 2001. Viabilidad del uso de suero de leche en polvo en la elaboración de yogures. Becario Erasmus, Aristotle University Thessaloniki, Grecia.

7. Rohnec, F.D. 2002. Rehidratación en láminas de plátano deshidratado por diversas técnicas. Becario Erasmus, Swiss Federal Institute Zürich, Suiza.
8. Vackova, K. 2002. Compositional profiles development during storage of osmotically dehydrated apple. Becario Erasmus, Swiss Federal Institute Zürich, Suiza.
9. Gillabert, M. 2004. Applicazoine di un revestimento edibile alle gragole: Studio della shef-life. Becario Erasmus, Università di Bologna sede di Cesena, Italia.
10. Van Steenis, S. 2005. Chitosan edible films around food and vegetables. Becario Erasmus, University of Wageningen, Holanda.
11. Matos, E. 2006. Characterization of edible films based on chitosan and methylcellulose. Becario Leonardo, Universidade Católica Portuguesa, Portugal.
12. Mazzoco, M. 2007. Physicochemical characterization of chitosan-based films forming solutions. Università degli Studi di Padova, Italia.
13. Dos Santos, S. 2007. Characterization of edible films based on hydroxypropyl methylcellulose. Becario Leonardo, Universidade Católica Portuguesa, Portugal.
14. Dufour, A. 2010. Physicochemical characterization of halzenut vegetable milks. Effect of ultrahomogenization and thermal treatment. Becario, Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers (ESA), Francia.
15. Gasparin, C. 2010. Desarrollo de yogures a partir de leches vegetales. Becario Erasmus, Universidad Federal de Santa Catarina, Brasil.
16. Duarte, M. 2010. Physicochemical and antimicrobial properties of methylcellulose films containing resveratrol. Becario, AgroParis Tech, Francia.
17. Marco Di Giampaolo. 2013. Antimicrobial films applied to cheese manufacture. Erasmus, Teramo University, Italy.
18. Adriana Robles Herrera. (2018). Pre-tratamiento con extractos vegetales y recubrimiento de HPMC en el secado de rodajas de manzana. TFM. Instituto Politécnico Nacional, Oaxaca, Méjico.
19. Marta Carolina Lemos Mendes. (2022). Biocomposites based on PHBV and a lignocellulosic residue. TFM Master's degree in Chemical and Biological Engineering, Universidade do Minho, Portugal.
20. Gabriele Nanni. (2023). Development and characterization of biocomposites based on PHBV and tigernut lignocellulose waste. TFM, University of Teramo, Italy.
21. Francesca.....Teramo, Italy

Dirigidos: Postgrado

1. Pérez, L. 2001. Inhibición del pardeamiento enzimático en pera var. *Blanquilla*. Diploma de Estudios Avanzados, DTA, UPV, Valencia, España.

2. Becerra, M., 2001. Elaboración de yogur con suero de leche. Efecto sobre las propiedades físicas y sensoriales. Máster Universitario Internacional en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, DTA, UPV, Valencia, España.
3. Atarés, L. 2002. Influencia del soluto en la cinética, equilibrado y comportamiento a la rehidratación durante la deshidratación osmótica de manzana. Diploma de Estudios Avanzados, DTA, UPV, Valencia, España.
4. Xue, K. 2002. Secado por aire caliente de pera var. *Blanquilla*. Diploma de Estudios Avanzados, DTA, UPV, Valencia, España.
5. Vargas, M. 2005. Efecto de recubrimientos comestibles a base de quitosano y ácido oleico en la calidad de fresas durante el almacenamiento. Diploma de Estudios Avanzados, DTA, UPV, Valencia, España.
6. Brito, A. 2009. Control de podredumbres y calidad poscosecha de limones tratados con recubrimientos naturales. Tesis de Máster, IUIAD, UPV, Valencia, España.
7. Rodríguez, M. 2009. Caracterización de recubrimientos comestibles a base de HPMC con aceite esencial de bergamota. Tesis de Máster, IUIAD, UPV, Valencia, España.
8. Bagán, M. 2009. Recubrimientos antimicrobianos a base de hidroxipropilmetilcelulosa y aceite esencial de árbol de té. Tesis de Máster, IUIAD, UPV, Valencia, España.
9. Perdonés, A. 2010. Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceite esencial de limón en fresones. Tesis de Máster, IUIAD, UPV, Valencia, España.
10. Millán, D. 2011. Aplicación de films a base de HPMC y quitosano con propolis para hamburguesas de cerdo. Tesis de Máster, IUIAD, UPV, Valencia, España.
11. Bernat, N. 2011. Efecto de la presión de homogenización y tratamientos térmicos sobre las propiedades fisicoquímicas y estabilidad de un licuado de almendra. Tesis de Máster, IUIAD, UPV, Valencia, España.
12. Albacete, C. 2011. Efecto de la humedad y del glicerol en las transiciones de fase de biopolímeros: proteína de guisante y quitosano. Tesis de Máster, IUIAD, UPV, Valencia, España.
13. Suárez, L. 2011. Estudio preliminar de la fermentación de licuado de avena *Sativa L.* con microorganismos probióticos como alternativa a las leches de origen animal. Tesis de Máster, IUIAD, UPV, Valencia, España.
14. Muller, J. 2012. Physicochemical characterization of starch and buttermilk formulations and edible films. International master in Food Safety and Management.
15. Ortolá, Pau. 2013. Microbial quality analysis in Food Industry Environment. Tesis de Máster, International master in Food Safety and Management.
16. Sanchez, Veronica. (2015). Mejora de la calidad nutricional y calidad sensorial de fermentados a base de avena. Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos. UPV.
17. Palanca, Maria. (2015). Evaluación de la actividad antimicrobiana de sustancias naturales en films biodegradables. Licenciatura en Biotecnología. UPV.

18. Conde, Maria. (2016). Uso potencial de taninos en recubrimientos comestibles: propiedades físicas y antioxidantes. Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos. UPV.
19. Tone, Ana Maria. (2016). Encapsulación de eugenol en varias matrices alimentarias. Tesis de Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
20. Silvestre Roig, Eva. (2017). Industria de fabricación de chicles. Establecimiento del sistema APPCC y estudio de las condiciones de almacenamiento sobre las propiedades de los chicles. Tesis de Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
21. Sobrino, Lorena. (2017). Fermentación de bebidas a base de arroz y centeno. TFM. Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos. UPV.
22. Arabinar Tito, Gledy Mabel. (2021). Desarrollo y caracterización de films a base de PHBV y residuo de horchata de chufa para el envasado de alimentos. Trabajo Fin de Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos, Universitat Politècnica de Valencia. Septiembre 2021.
23. Marcela Rodriguez. (2021). Film biodegradables activos a base de PLA con extractos fenólicos puros y procedentes de cáscaras de semillas. Estancia posdoc. UNCPBA, Buenos Aires, (Argentina).
24. Sofia Berti.....

III.6.- TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

1. Pinzón, M.I. 2000. Evolución en la composición y propiedades físicas durante el crecimiento y maduración de híbridos de lulo *Solanum quitoense* Lam. UPV, Valencia. España. Directores: **González-Martínez, C.**, Chiralt, A.
2. Pérez, L. 2003. Aplicación de métodos combinados para el control enzimático del desarrollo del pardeamiento enzimático en pera var. *Blanquilla* mínimamente procesada. UPV, Valencia. España. Directores: **González-Martínez, C.**, Chiralt, A.
3. Xue, K. 2004. Optimización del secado por aire caliente de pera var. *Blanquilla*. UPV, Valencia. España. Directores: **González-Martínez, C.**, Cháfer, M.
4. Gómez, M.E.B. 2005. Evaluación sensorial e instrumental de la textura de quesos Argentinos. UPV-Universidad Nacional de Entre Ríos. Directora: **González-Martínez, C.**
5. Atarés, L. 2006. Efecto del soluto en los cambios estructurales durante la deshidratación osmótica. UPV, Valencia. España. Directores: **González-Martínez, C.**, Chiralt, A.
6. Vargas, M. 2008. Recubrimientos comestibles a base de quitosano: Caracterización y aplicación. UPV, Valencia. España. Directores: **González-Martínez, C.**, Albors, A. Premio extraordinario Tesis doctoral UPV 2009.

7. Pastor, C. 2010. Recubrimientos comestibles a base de hidroxipropilmetilcelulosa Caracterización y aplicación. UPV, Valencia. España. Directores: **González-Martínez, C.**, Chiralt, A.
8. Sánchez, L. 2010. Caracterización y aplicación de recubrimientos antimicrobianos a base de polisacáridos y aceites esenciales. UPV, Valencia. España. Directores: **González-Martínez, C.**, Cháfer, M. Premio extraordinario Tesis doctoral UPV 2012.
9. Bernat, N. 2013. Desarrollo, caracterización y optimización de productos fermentados a base de licuados vegetales como alternativa a los yogures tradicionales. UPV, Valencia. España. Directores: González-Martínez, C., Cháfer, M.
10. Acosta, S. 2014. Propiedades de films de almidón de yuca y gelatina. Incorporación de aceites esenciales con efecto antifúngico. UPV, Valencia. España. Directores: González-Martínez, C., Cháfer, M.
11. Cano, A. 2015. Caracterización de films a base de almidón y fibras obtenidos por vía seca. UPV, Valencia. España. Directores: González-Martínez, C., Cháfer, M. Chiralt, A.
12. Muller, J. (2017). Films activos para el envasado de alimentos a base de ácido Poliláctico (PLA) y almidón. Directores: González-Martínez, C., Chiralt, A.
13. Talón, E. (2018). Películas y recubrimientos a base de biopolímeros e ingredientes activos para su aplicación a alimentos.
14. Tampau, A. (2020). Encapsulación de compuestos activos mediante electrospinning para su incorporación en materiales de envase alimentarios. Directores: González-Martínez, C., Chiralt, A.
15. Andrade, J. (2021). Biodegradable materials based on poly(vinyl alcohol) (PVA) and polylactic acid (PLA) with antioxidant and antimicrobial activity for food packaging applications. Directores: González-Martínez, C., Chiralt, A.
16. Vieira, P. (2022). Valorización de la paja de arroz mediante la obtención de compuestos activos y materiales celulósicos aplicables en films biodegradables para el envasado de alimentos. Directores: González-Martínez, C., Chiralt, A.
- 17.

IV.- OTROS MÉRITOS

IV.1.- IDIOMAS EXTRANJEROS

R = Regular, B = Bien, C = Correctamente

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	C	C	C
Francés	R	C	B
Valenciano	B	B	R

Certificado de Aprovechamiento: Curso de Sueco – Nivel Elemental.
Departamento de Idiomas, UPV, 1995. 60 horas

Certificat Oficial Administratiu de Coneixements de Valencià – Grau Elemental. Junta Qualificadora de Coneixements de Valencià, 1997.

Certificado de Aprovechamiento: Curso de Inglés – Nivel 7 y 8.
Departamento de Idiomas, UPV, 1999. 40 horas

Certificado de Aprovechamiento: Curso de Inglés – Nivel Avanzado.
Universidad de Massachussets, Boston, EEUU, 2001. 40 horas

Certificado B2. UPV.

IV.2.- OTROS MÉRITOS DOCENTES Y DE INVESTIGACIÓN

Becas Recibidas

1. **Beca de colaboración.** 1994-1995. Estudio de la biodegradabilidad de los productos de la fotodescomposición de la atrazina en plante depuradora piloto, mediante técnicas cromatográficas (HPLC). Departamento de Biotecnología, ETSIA, UPV, Valencia, España.
2. **Beca de colaboración.** 1994-1995. Programa Europeo COST'94, orientado al estudio de las propiedades térmicas de alimentos. DTA, ETSIA, UPV, Valencia, España.
3. **Beca Erasmus.** 1995. Realización del Trabajo Final de Carrera. Universidad de Lund, Suecia.
4. **Beca Erasmus-Bancaixa.** 1995. Fundación Bancaixa, Valencia, España.
5. **Beca del Ministerio de Educación y Ciencia.** 1996-1998. Realización de la Tesis Doctoral. DTA, ETSIA, UPV, Valencia, España.
6. **Beca para estancia en el extranjero** de profesores universitarios. 2001. Generalitat Valenciana, Valencia, España.

Cursos Realizados

Cursos de Doctorado

- Diseño de experimentos. Departamento Estadística e Investigación Operativa, UPV. 40 horas
- Microestructura de los alimentos. DTA, UPV. 40 horas
- Transiciones de fases en alimentos. DTA, UPV. 40 horas
- Depuración de efluentes en la industria agroalimentaria. DTA, UPV. 40 horas.
- Diseño de equipos. DTA, UPV. 40 horas
- Análisis microbiológico de los alimentos y control de fabricación. Departamento de Biotecnología, UPV. 50 horas
- Documentación científica. Servicio de Documentación Científica, UPV. 50 horas
- Efectos ambientales de los contaminantes. Departamento de Biotecnología, UPV. 20 horas
- Coloides en Alimentos. DTA, UPV. 40 horas

Cursos del Instituto de Ciencias de la Educación (ICE)

- Gestión docente con UPVNET. 1998. UPV. 8 horas
- Elaboración de unidades didácticas con HTML. 1998. UPV. 12 horas
- Dinámica de grupo para docentes de Universidad. 2000. UPV. 12 horas
- Estrategias metodológicas para la enseñanza universitaria. 2001. UPV. 12 horas
- La cooperación internacional para el desarrollo desde el ámbito universitario. 2004. UPV. 16 horas
- Trabajo colaborativo y tecnologías en el EEES. 2006. UPV. 8 horas
- Docencia universitaria potenciada por la tecnología en el marco de la convergencia europea. 2006. UPV. 12 horas
- El portal de recursos electrónicos de la biblioteca UPV: Polibuscador. 2006. UPV. 2 horas
- Diseño y manejo de documentos científico-técnicos con Látex. 2007. UPV. 4 horas

Otros Cursos

- Fundamentos de reología. Los materiales viscoelásticos. UIMP. 30 horas

- Análisis y control microbiológico de los alimentos. UPV. 45 horas
- Reología de alimentos. Seminarios sobre métodos avanzados de cálculo en alimentos. UPV. 10 horas
- Seminario de introducción al mercado de futuro de cítricos y mercaderías. UPV. 4 horas
- Nuevas tecnologías para el procesado de alimentos. Métodos no térmicos. UPV. 15 horas
- Seminario de formación para miembros de los Comités de Autoevaluación de las Universidades de la Comunidad Valenciana e Islas Baleares. Universidad de Valencia

Participación en Reuniones de Carácter Internacional y otros

- Miembro de Thematic Network in Food Studies (FOODNET). Project Nº 55792-CP-1-98-FR-ERASMUS-ETN, como representante de la ETSIA, UPV. 1998-2000
- Secretaria de la organización Europea FOOD WORKING PARTY (FWP). 1999-2003
- Miembro de la red temática Europea ISEKI_Food - Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies towards European Sustainable Development . Project Nº 104934-CP-1-2002-1-PT-TN, como representante del DTA, UPV. 2002-2005
- Co-coordinadora del WG4 de la red temática Europea ISEKI_Food 2 - Integrating Safety and Environmental Knowledge into Food Studies towards European Sustainable Development, como representante del DTA, UPV. 2005-2008
- Miembro de la red temática internacional ISEKI_Mundus. Project Nº 136263-EM-1-2007-1-PT-ERA MUNDUS-EM4EATN, como representante del DTA, UPV. 2007-2008
- Co-coordinadora del WG7 de la red temática europea ISEKI_Food 3 - Innovative Developments and Sustainability of ISEKI_Food. Project Nº 142822-LLP-1-2008-PT-ERASMUS-ENW, como representante del DTA, UPV. 2009-2011
- Coordinadora del WG5 (Third Cycle Degree and Technology Transfer) de la red temática Europea ISEKI_Food 4. Towards the innovation of the food chain through innovation in food studies, como representante del DTA, UPV. 2009-2014.
- Coordinadora del STSM (Short term scientific mission) de la Acción COST FA1001 "Relationship food structure- functionality". 2008-2014.
- Miembro del comité de expertos de evaluación de Proyecto del consorcio Italiano de Investigación CINECA. 2014.

- Coordinadora del Ph in Food Science and Technology Platform de la asociación ISEKI Food Association (IFA). 2012-2016.
- Revisora de diversas revistas internacionales en el area de Tecnologia en Ingeniería de Alimentos: Food Science and Technology, Postharvest Biology and Technology, Food Hydrocolloids, Food Science and Technology International, Nutrition Research, European Food Research, International Journal of Food Studies, Journal of Food Engineering...

Cargos desempeñados

- Miembro del Comité de Autoevaluación del DTA dentro de la tercera convocatoria del Plan Nacional de Evaluación de la Calidad de las Universidades. DTA, UPV. 2000
- Responsable de Intercambio de Alumnos en Programas Internacionales del DTA, UPV. 2000-2003
- Coordinadora Proyecto Europa Subprograma ADO 6. DTA, UPV. 2001-2003.
- Coordinadora del Máster Internacional en Gestión y Seguridad de Alimentos. IUIAD, UPV. 2001-2003.
- Directora del Máster Oficial en Gestión y Seguridad de Alimentos. IUIAD, UPV. 2006-2007 y 2011-2012.
- Coordinadora Programa de doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria de la UPV. Desde 17/02/2012 hasta Enero 2016.
- Sub-directora del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo. Desde 17/02/2012 hasta actualidad.
- Directora del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo. Desde 01/01/2021 hasta actualidad.
-