

# **Curriculum Vitae.**

**Felicidad Ronda Balbás**

**Marzo 2024**

El modelo de *Curriculum Vitae* que se ha adoptado para la redacción de este documento es el publicado en los procesos de acreditación de la ANECA.

Este documento tiene la categoría de una declaración jurada de que todo su contenido se ajusta a la verdad

---

# INDICE

<b>1. DATOS PERSONALES .....</b>	<b>1</b>
1.1. Situación profesional actual .....	1
1.2. Periodos de actividad docente e investigadora .....	1
1.3. Acreditaciones .....	1
1.4. Títulos Académicos .....	2
<b>2. AUTOEVALUACIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>3. ACTIVIDAD INVESTIGADORA .....</b>	<b>8</b>
3.1. Líneas de investigación.....	8
3.2. Calidad y difusión de los resultados de la actividad investigadora.....	9
3.2.1. Publicaciones científicas indexadas con un índice de calidad relativo .....	9
3.2.2. Patentes y Modelos de utilidad: .....	23
3.2.3. Publicaciones científicas no indexadas con un índice de calidad relativo .....	24
3.2.4. Libros y capítulos de libro.....	26
3.2.5. Documentos o Informes científico técnicos .....	33
3.2.6. Contribuciones en Congresos .....	37
3.2.7. Conferencias y Seminarios .....	63
3.2.8. Talleres y actividades de divulgación científica.....	67
3.3. Calidad y número de proyectos y contratos de investigación.....	71
3.3.1. Proyectos de investigación financiados con fondos públicos.....	71
3.3.2. Proyectos de investigación/contratos con empresas desde la UVA. ....	76
3.3.3. Proyectos de investigación desde la Empresa. Período Profesional.....	81
3.4. Calidad de la transferencia de los resultados de la investigación .....	84
3.4.1. Proyectos de transferencia al sector productivo .....	84
3.4.2. Otros méritos relacionados con la transferencia de resultados .....	90

3.4.3.	Otro tipo de relaciones con empresas .....	91
3.5.	Movilidad de Profesorado .....	92
3.5.1.	Estancias de investigación en centros de reconocido prestigio .....	92
3.5.2.	Otras estancias en centros de investigación .....	92
3.5.3.	Promotora o supervisora de estancias de otros profesores e investigadores en la Universidad de Valladolid .....	94
3.5.4.	Otros méritos relacionados con la movilidad de profesorado .....	96
3.6.	Otros méritos relacionados con la actividad científica .....	97
<b>4.</b>	<b>ACTIVIDAD DOCENTE Y PROFESIONAL .....</b>	<b>98</b>
4.1.	Dedicación docente .....	98
4.1.1.	Puestos docentes ocupados .....	98
4.1.2.	Docencia impartida .....	99
4.1.3.	Dirección de Tesis Doctorales .....	105
4.1.4.	Trabajos de investigación tutelados en Programas de Doctorado .....	109
4.1.5.	Dirección de tesinas, proyectos fin de carrera, Tesis de Máster, etc. ....	109
4.1.6.	Tutora de tareas de investigación en Departamentos .....	117
4.1.7.	Tutora del Proyecto de Investigación en Bachillerato de Investigación/Excelencia .....	118
4.1.8.	Otros méritos relacionados con la calidad docente. Prácticas en empresa tutoradas .....	119
4.2.	Calidad de la actividad docente .....	128
4.2.1.	Evaluaciones positivas de la actividad docente .....	128
4.2.2.	Material docente original .....	132
4.2.3.	Participación en proyectos de innovación docente .....	134
4.3.	Calidad de la formación docente .....	135
4.3.1.	Participación como ponente (y en algunos casos responsable de la organización) en congresos, reuniones y sesiones orientadas a la formación y actividad docente universitaria .....	135
4.3.2.	Participación, como asistente, en congresos, reuniones, cursos y sesiones orientadas a la formación docente universitaria .....	137
4.4.	Calidad y dedicación a actividades profesionales en empresas. ....	139
4.4.1.	Puestos ocupados y dedicación .....	139
4.4.2.	Evaluaciones positivas de la actividad profesional en empresas .....	140
4.4.3.	Otros méritos relacionados con la actividad profesional .....	140

4.5.	Otros méritos asociados a la formación continua .....	142
4.5.1.	Asistencia a reuniones, cursos, jornadas, congresos y seminarios .....	142
<b>5.</b>	<b>EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACION EDUCATIVA, CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA .....</b>	<b>145</b>
5.1.	Desempeño de cargos unipersonales de responsabilidad en gestión universitaria.....	145
5.2.	Otra experiencia en gestión.....	145
5.3.	Experiencia en organización de actividades de I+D (Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológicos).....	150
<b>6.</b>	<b>PREMIOS RECIBIDOS .....</b>	<b>152</b>



## 1. DATOS PERSONALES

**Apellidos:** Ronda Balbás

**Nombre:** M<sup>a</sup> Felicidad

**DNI:** 09252535<sup>a</sup>

**Expedido** en Valladolid el

**Fecha de nacimiento:** 29/05/1959

**Lugar:** Laguna de Duero (Valladolid)

**Sexo:** Mujer

**Domicilio:** Avda. Rafael Alberti, nº 12, Laguna de Duero, Valladolid

**Teléfono:** 983 542425

### 1.1. Situación profesional actual

**Organismo:** Universidad de Valladolid

**Facultad, Escuela o Instituto:** Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias

**Departamento.:** Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal

**Área de conocimiento:** Tecnología de Alimentos.

**Dirección postal:** Avda. Madrid, 44, 34004 Palencia

**Teléfono:** 979 10 83 39; 983 18 40 95

**Fax:** 979 10 83 02

**Correo electrónico:** mfronda@uva.es

**Especialización (Códigos UNESCO):** 3309 - Tecnología de los alimentos;

330907 - Productos de cereales; 330920 - Propiedades de los alimentos

330904 – Panificación

**Categoría profesional:** Catedrática de Universidad

**Fecha de inicio:** 17/10/2016

**Situación administrativa:** en plantilla

**Dedicación:** a tiempo completo

### 1.2. Periodos de actividad docente e investigadora

Periodos de actividad investigadora reconocidos: 4 (máximo posible)

Periodos de actividad docente reconocidos: 5 (máximo posible)

### 1.3. Acreditaciones

Certificado de Acreditación Nacional para concurrir a concursos de acceso al cuerpo de Catedráticos de Universidad en la rama de Conocimiento de Ingeniería y Arquitectura otorgado por el Consejo de Universidades con fecha 4 de julio de 2011

## 1.4. Títulos Académicos

**Licenciada en Ciencias (Química)** por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Valladolid. Especialidad en Química Analítica (junio 1981)

Tesina de Licenciatura sobre *“Optimización de un sistema de cromatografía de alta resolución para el análisis de aminoácidos. Aplicación al análisis de mostos de uva recogida en la provincia de Valladolid”* realizada en el Departamento de Química Analítica de la Universidad de Valladolid.

Calificación: Sobresaliente (26 de marzo de 1982)

**Premio Extraordinario de Licenciatura**

**Doctora en Ciencias (Química)** por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Valladolid. (19 de diciembre de 1985)

Tesis doctoral sobre *“Depuración de aguas residuales mediante filtros anaerobios y reactores de lodos suspendidos UASB”* realizada en el Departamento de Ingeniería Química.

Calificación: Apto “cum laude”

**Certificado de Aptitud Pedagógica.** Especialidad Física y Química.

Instituto de Ciencias de la Educación. Universidad de Valladolid.

Curso 1981/82.

Calificación: Apto

**Especialista en Tecnología Ambiental.** Universidad de Valladolid.

(24 de mayo de 1993)

**Diploma de Inglés** (ciclo elemental, 3 años) expedido por la Escuela Oficial de Idiomas (30 de junio 1997)



## **2. AUTOEVALUACIÓN**

Mi CV está fuertemente marcado por la actividad profesional llevada a cabo durante 15 años en un Laboratorio de I+D industrial. Me licencié en Ciencias Químicas el año 1982 por la Universidad de Valladolid y entre 1982 y 1985 desarrollé mi tesis doctoral en el Departamento de Ingeniería Química de la misma Universidad con una beca de Formación de Personal Investigador. Gracias a mi condición de doctora fui destinada al Centro I+D que la empresa Azucarera Ebro Agrícolas (principal compañía azucarera de España que contaba con 11 fábricas azucareras) tenía destinado a la realización de proyectos de investigación que permitieran tanto la mejora de los procesos industriales ya existentes, como la búsqueda de nuevas alternativas. Además de esto, el Centro llevaba a cabo labores de control analítico de materias primas y de productos acabados, que servían tanto de apoyo a los proyectos de investigación, como de demostración de calidad ante la Administración y los Clientes. También era responsable de la puesta a punto y publicación de los métodos de análisis de aplicación general en todos los centros de la Compañía. En este Centro trabajé como Técnico de plantilla fija desde septiembre de 1984 hasta mayo de 1999, los últimos cuatro años como Jefe de Laboratorio. Entre mayo y noviembre de 1999 fui Jefe de Fabricación de la Azucarera de Peñafiel (Valladolid) a donde fui destinada para poner en marcha la nueva planta depuradora de agua residuales (3000 m<sup>3</sup>) y hacerme cargo de la Gestión de Calidad y Medio Ambiente de la Fábrica. Dentro de la Compañía participé en comités nacionales e internacionales en representación de la empresa (como miembro de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, del comité europeo de fabricantes de azúcar para la revisión del Reglamento comunitario 1256/69, y como representante de España en ICUMSA).

Desde noviembre de 1999 trabajo en la Universidad de Valladolid en el Área de Tecnología de Alimentos adscrita a la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias, como Profesora Titular de Universidad desde el 2003 y como Catedrática desde 2016 (acreditada por la ANECA en 2011). He participado en veinte proyectos de investigación subvencionados en convocatorias públicas: dos internacionales, nueve nacionales y nueve regionales. He sido IP de nueve de ellos, uno europeo, cuatro nacionales y cuatro regionales. También he trabajado en numerosos proyectos de transferencia de conocimiento a la Industria (47 contratos empresariales/artículos 11/83 con un montante de 175000€ en los últimos 3 años). Fruto de ello he publicado:

88 artículos científicos, de los cuales 79 están indexados en el JCR (55 en los últimos 10 años de los cuales Q1: 44; Q2:9; Capítulos de libro (Elsevier): 2; h-index (scopus): 28; Citas: 2412; Promedio de Citas por artículo: 31); 152 comunicaciones a congresos, de los cuales 118 son internacionales y 9 libros y capítulos de libro. Soy autora de una patente y un modelo de utilidad.

Mis líneas de investigación se centran en el estudio de ingredientes y sistemas alimentarios (fundamentalmente basados en cereales y derivados) desde un punto de vista físico, químico, funcional y nutricional con el objeto de identificar su adecuación al desarrollo de nuevos productos alimentarios de mayor valor añadido, mejorados nutricionalmente, más seguros, de mayor vida útil y adecuados para poblaciones vulnerables o con necesidades especiales (en especial, para pacientes intolerantes al gluten). Las herramientas de diagnóstico en las que estoy especializada se basan en medidas de propiedades físicas, efectos sobre las transiciones de fase de los sistemas alimentarios, propiedades reológicas de las masas y geles, y su correlación con la calidad físico-química y sensorial de los productos finales.

Además de colaborar con otros miembros de la UVA, mantengo una colaboración activa y estrecha (demostrada con proyectos y publicaciones conjuntas) con investigadores de otras instituciones y países: Prof. Concha Collar (IATA, CSIC, España), Prof. Yrjö Roos (*University College Cork*, Irlanda), con el grupo del Prof. Costas Biliaderis y Athina Lazaridou (*Aristotle University of Thessaloniki*, Grecia), Prof. Bruce Hamaker (Director del *Whistler Center for Carbohydrate Research*, y profesor de la *Purdue University, West Lafayette, IN, USA*), Prof Harasym (*Wroclaw University of Economics and Business*), Prof. Acevedo ( *National Northeast University (UNNE)* e investigadora del UNNE-CONICET) Dr. Abebe (investigador senior del *Ethiopian Institute for Agricultural Research*, Adís Abeba, Etiopia)

Los contactos con estos investigadores han surgido en muchos casos de mis estancias de investigación en el extranjero. Una de ellas de tres meses financiada por la Junta de Castilla y León, en el *University College Cork*, Irlanda (2007-2008), y otras financiadas con Becas Erasmus de Movilidad de profesorado (*Aristotle University of Thessaloniki, Greece*, *Vasile Alexandri University of Bacau, Rumunia*, *Warsaw University of Life Sciences-SGGW, Polonia*, *University of Lund, Suecia*, e *Instituto Superior de Agronomía, Lisboa, Portugal*).

Entre las movilidades realizadas puedo destacar la establecida en 2019 con la *Universidad Nacional de Vietnam (VNU)* (Hanoi, Vietnam). Esta estancia me permitió

participar en la creación del Plan de Estudios del grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad VNU *University of Science, de la Vietnam National University*.

Tengo el número máximo de tramos de investigación posible (4 sexenios) y de docencia (5 quinquenios) y he sido calificada como “**excelente**” en los dos tramos de evaluación del programa *Docentia*.

Asimismo, en relación con mi actividad investigadora, he realizado tareas de evaluación de proyectos para diferentes Agencias y Programas: la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (desde 2009), Proyectos de Investigación Nacional Austriacos (FWF) (desde 2019), el Centro Nacional de Ciencia Polaco (desde 2019), Programa “Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica (FONCYT)” de Argentina (desde 2021) y para el Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo Iberoamericano (CYTED) desde 2006. En el 2021 he sido miembro del Comité Técnico del Programa PGC-RTI 2020 R+D+i, del sub-área CAA-ALI. Desde el 2012 soy miembro del Comité Asesor de Investigación de la Universidad de Valladolid. Soy revisora habitual de numerosas revistas científicas.

También participo de forma permanente en actividades de divulgación científica, (semana de la ciencia, noche europea de los investigadores, jornadas de puertas abiertas de la ETSIIAA, de la UVA...) realizando talleres y actividades formativas para niños, jóvenes y adultos sobre las peculiaridades de granos de cereales y pseudocereales y sus aplicaciones alimentarias.

Mi trayectoria Docente en Tecnología de Alimentos comenzó en el curso 1999-2000 con mi incorporación a la Universidad, aunque en mi período de becaria pre-doctoral (1982-1984) también había realizado actividades de apoyo a prácticas de las asignaturas de Química Técnica y Ampliación de Química Técnica de la Licenciatura de Químicas. En el curso 1999/2000 comencé impartiendo la asignatura troncal de Ingeniería de Alimentos, asignatura de nueva impartición en la titulación de Agrónomos que se inauguraba ese curso. Al curso siguiente se sumó la asignatura de propiedades físicas de los alimentos (6 créditos), optativa de la misma titulación, y la de tecnología de la Industria Azucarera, optativa de la titulación de Ingeniería Técnica Agrícola de las Industrias Agrarias y Alimentarias (3 créditos). He impartido estas tres asignaturas íntegra e ininterrumpidamente hasta la extinción de los antiguos planes de estudio, en el curso 2010-2011. En los nuevos planes adaptados al EEES, he seguido impartiendo las mismas materias con ligeros cambios de nombre: Operaciones

Básicas (9 ECTS) y Propiedades físicas de los alimentos (3 ECTS) en el grado de Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias y la de Propiedades Físicas de Alimentos. Análisis sensorial del master en Calidad desarrollo e innovación de alimentos de la ETSIIAA de la Universidad de Valladolid

Respecto a la docencia de tercer ciclo, he participado en varios programas de doctorado desde el curso 2001-2002, En concreto he impartido 4 asignaturas vinculadas a distintos programas de doctorado, uno de ellos en la Universidad de Barquisimeto, en Venezuela.

Desde el curso 2009-2010, participo en el master universitario en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos impartiendo docencia en la asignatura de Propiedades Físicas de Alimentos. Análisis sensorial (obligatoria de 4 ECTS) y en las asignaturas de la materia de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria. También he participado en otras asignaturas como la de Técnicas Avanzadas de Procesado y Conservación.

En todas mis tareas docentes he ido actualizándome continuamente en metodología mediante la asistencia a cursos de formación y adaptación a las nuevas tecnologías. He sido tutora de 110 prácticas en empresa de alumnos de grado y master y 14 prácticas de incorporación de titulados gestionadas por la Fundación General de la Universidad de Valladolid. He participado/tutorado 10 estancias de investigadores visitantes y supervisado una beca Marie-Curie del H2020 del Consejo Europeo.

He dirigido 5 Tesis Doctorales, tres de ellas con mención internacional y Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Valladolid. Actualmente dirijo otras seis tesis doctorales (todos los doctorandos con contrato predoctoral). He dirigido 56 Proyectos Fin de Carrera y Trabajos Fin de Grado y 62 Trabajos Fin de Master. Recientemente (abril 2022) uno de ellos ha recibido el Premio Nacional Cátedra AgroBank-UdL al mejor Proyecto Fin de Máster-Premio Mujeres en la Ciencia.

Por último, también he realizado distintas funciones de gestión en la Universidad de Valladolid: He sido la coordinadora del Área de Tecnología de Alimentos desde el 2001 hasta el 2014 y he sido coordinadora del master universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos, desde el diseño y verificación del título por la ANECA (septiembre 2009), hasta el curso 2020/2021. En este master colaboran 21 profesores de la UVA de 9 Áreas de conocimiento diferentes. El master cuenta con cincuenta Empresas Alimentarias colaboradoras con el master donde los alumnos realizan sus Prácticas en Empresa. Cuenta también con la colaboración de numerosos profesores externos, de Centros de Investigación y del sector privado de

reconocido prestigio, que enriquecen la formación aportada a los alumnos. Este master ha sido catalogado como uno de los tres mejores títulos de master de la Universidad de Valladolid y cuenta con un número de alumnos, que ha fluctuado entre 16 (solo dos cursos) y 25 desde el inicio de su impartición. Anualmente como coordinadora he atendido y evaluado alrededor de 30-60 solicitudes de becas Erasmus Mundus de Sud-América y Asia y gestionado las ayudas del Ministerio /Universidad de Valladolid para la financiación de la participación de profesores externos en el master. También he sido responsable de la realización de los informes de autoevaluación del master y de atender las auditorias de renovación de título durante dos evaluaciones (realizadas cada cuatro años). He sido responsable de las prácticas en empresa en este master desde 2009 a 2016. Desde el año 2004 también soy responsable de intercambios bilaterales dentro del programa Sócrates de la ETSIIAA, he sido secretaria de la comisión de posgrado de la Universidad de Valladolid y miembro asesor del comité de evaluación de actividad investigadora de la Universidad.

### **3. ACTIVIDAD INVESTIGADORA**

#### **3.1. Líneas de investigación**

Productos de cereales; 330920 - Propiedades de los alimentos; 330904 – Panificación

Líneas de investigación actuales:

- PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS SISTEMAS BASADOS EN CEREALES: PROPIEDADES TÉRMICAS Y REOLÓGICAS Y SU CORRELACIÓN CON LA CALIDAD FÍSICO-QUÍMICA Y SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS FINALES.
- ESTUDIO DE LA FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA Y NUTRICIONAL DE NUEVOS GRANOS
- ENRIQUECIMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON INGREDIENTES DE INTERÉS NUTRICIONAL
- TRATAMIENTOS FÍSICOS DE HARINAS (FUNDAMENTALMENTE SIN GLUTEN) PARA LA MODIFICACIÓN DE SUS PROPIEDADES FUNCIONALES.

Directora de la “Unidad de Investigación Consolidada” Nº 239 (**PROCEREALTech**) reconocida por la Dirección Gral. de Universidades e Investigación de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, en fecha 9 de Junio de 2017

### 3.2. Calidad y difusión de los resultados de la actividad investigadora

#### 3.2.1. Publicaciones científicas indexadas con un índice de calidad relativo

80. Villanueva, M; Vicente, A. Náthia-Neves, G. **Ronda, F** (2024) Microwave-treated rice flour halves the need of hydroxypropyl methylcellulose in the formulation of gluten-free bread *Food Hydrocolloids*. 150, 109738 <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109738> Ranking Q1. Corresponding author
79. Náthia-Neves, G. Villanueva M, **Ronda, F** (2024) Impact of lipids on the functional, rheological, pasting and thermal properties of ultrasound-processed canary seed flours. *Food Hydrocolloids*. 150, 109727 <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109727>. Ranking Q1. Corresponding author
78. Vicente, A., Villanueva, M., Caballero, P.A., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G., **Ronda, F.** (2023) Flours from microwave-treated buckwheat grains improve the physical properties and nutritional quality of gluten-free bread. *Food Hydrocolloids*, (2023) 109644. Ranking Q1. Corresponding author
77. Náthia-Neves, G., Calix-Rivera, C.S., Villanueva, M., **Ronda, F.** (2023) Microwave radiation induces modifications in the protein fractions of tef flours and modulates their derived techno-functional properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, (2023) 253, 126908. Ranking Q1. Corresponding author
76. Gutiérrez, AL; Villanueva, M; Rico, D; Harasym, J; **Ronda, F**; Martín-Diana, AB; Caballero, PA (2023) Valorisation of Buckwheat By-Product as a Health-Promoting Ingredient Rich in Fibre for the Formulation of Gluten-Free Bread. *Foods*, 12:14 DOI10.3390/foods12142781
75. Milkias, M.; Emire, S.A.; Abebe, W.; **Ronda, F.** (2023) Effect of Ecotype and Starch Isolation Methods on the Physicochemical, Functional, and Structural Properties of Ethiopian Potato (*Plectranthus edulis*) Starch. *Molecules*, 28, 7260. <https://doi.org/10.3390/molecules28217260> Ranking Q2. Corresponding author
74. Tolessa, Y., Admasu, S., Abebe, W., & **Ronda, F.** (2023). Gel Rheological Properties and Storage Texture Kinetics of Starches Isolated from Anchote (*Coccinia abyssinica* (Lam.) Cogn.) Cultivars. *Gels*, (2023) 9(8), 631. <https://doi.org/10.3390/gels9080631> Ranking Q1. Corresponding author
73. Mauro, R. R., Vela, A. J., & **Ronda, F.** (2023) Impact of Starch Concentration on the Pasting and Rheological Properties of Gluten-Free Gels. Effects of Amylose Content and Thermal and Hydration Properties. *Foods*, 12, 22-81. Food Science. Ranking SJR (2022): Q1. Food Science & Technology JCR: Posición (2022): 34/142, Ranking JCR: Q1. <https://doi.org/10.3390/foods12071421> Ranking Q1. Corresponding author
72. Vela, A. J.; Villanueva, M.; **Ronda, F.** (2023) Physical modification caused by acoustic cavitation improves rice flour bread-making performance. *LWT*, 114-950.

Food Science. Ranking SJR (2021): Q1 Food Science & Technology JCR: Posición (2022): 24/142, Ranking JCR: Q1. Corresponding author, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114950>

71. Vicente, A.; Villanueva, M.; Caballero, P.A.; Muñoz, J.M.; **Ronda, F.** (2023) Microwave Modification of Quinoa Grains at Constant and Varying Water Content Modulates Changes in Structural and Physico-Chemical Properties of the Resulting Flours. *Foods*, 12, 14-21. Food Science. Ranking SJR (2022): Q1 Food Science & Technology JCR: Posición (2022): 34/142, Ranking JCR: Q1, Corresponding author, <https://doi.org/10.3390/foods12071421>

70. Calix-Rivera, C.S.; Villanueva, M.; Náthia-Neves, G.; **Ronda, F.** (2023) Changes on Techno-Functional, Thermal, Rheological, and Microstructural Properties of Tef Flours Induced by Microwave Radiation—Development of New Improved Gluten-Free Ingredients. *Foods*, 12, 13-45. Food Science. Ranking SJR (2022): Q1 Food Science & Technology JCR: Posición (2022): 34/142, Ranking JCR: Q1, Corresponding author, <https://doi.org/10.3390/foods12061345>

69. Abebe, W.; Náthia-Neves, G.; Calix-Rivera, C.S.; Villanueva, M.; **Ronda, F.** (2023) Lipase Inactivation Kinetics of Tef Flour with Microwave Radiation and Impact on the Rheological Properties of the Gels Made from Treated Flour. *Molecules*, 28, 22-98. Pharmacology, Toxicology and Pharmaceutics. Ranking SJR (2022): Q1 Chemistry, Multidisciplinary: Posición (2022): 63/178, Ranking JCR: Q2, Corresponding author, <https://doi.org/10.3390/molecules28052298>

68. Vicente, A.; Villanueva, M.; Caballero, P.A.; Muñoz, J.M.; **Ronda, F.** (2023) Microwave Modification of Quinoa Grains at Constant and Varying Water Content Modulates Changes in Structural and Physico-Chemical Properties of the Resulting Flours. *Foods*, 12, 1421. Ranking JCR: Q1, Corresponding author, <https://doi.org/10.3390/foods12071421>

67. Calix-Rivera, C.S.; Villanueva, M.; Náthia-Neves, G. **Ronda, F.** (2023) Changes on Techno-Functional, Thermal, Rheological, and Microstructural Properties of Tef Flours Induced by Microwave Radiation—Development of New Improved Gluten-Free Ingredients. *Foods* 2023, 12, 1345. Ranking Q1, Corresponding author, <https://doi.org/10.3390/foods12061345>

66. Vela A.J, Villanueva M; Ozturk O.K; Hamaker B; **Ronda F.** (2023) Modification of the microstructure of tef [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter] flour ultrasonicated at different temperatures. Impact on its techno-functional and rheological properties. *Current Research in Food Science* 6 100456. Ranking Q1, Corresponding author <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2023.100456>.

65. Vela A.J, Villanueva M; Názia-Neves G.; **Ronda F** (2023) Impact of Solubilized Substances on the Techno-Functional, Pasting and Rheological Properties of Ultrasound-Modified Rice, Tef, Corn and Quinoa Flours. *Foods* 2023, 12, 484. Ranking Q1, Corresponding author <https://doi.org/10.3390/foods12030484>.

64. Vela A.J, Villanueva M; Li C, Hamaker B; **Ronda F.** (2023) Ultrasound treatments of tef [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter] flour rupture starch  $\alpha$ -(1,4) bonds and fragment amylose with modification of gelatinization properties. *LWT-Food Science and Technology*. 174, 114463, Ranking Q1, Corresponding author, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114463>. Q1

63. Vicente, A. Villanueva M, Caballero P.A, Muñoz, J.M., **Ronda F.**



Buckwheat grains treated with microwave radiation: Impact on the techno-functional, thermal, structural, and rheological properties of flour. *Food Hydrocolloids* 137, 108328, 2023

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108328>

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto (datos 2020): 9.147, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 5, Num. revistas en cat.: 143

**Autor de correspondencia**

62. Solaesa, A.G; Villanueva, M.; Vela, A.; Ronda, F.

Impact of microwave radiation on in vitro starch digestibility, structural and thermal properties of rice flour. From dry to wet treatments.

*International Journal of Biological Macromolecules*. 222: 1768-1777, 2022

<https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.09.262>

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: CHEMISTRY, APPLIED

Índice de impacto (datos 2021): 8.025, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 8, Num. revistas en cat.: 72

**Autor de correspondencia**

61. Wolde YT, Emire S.A., Abebe W, **Ronda F**

Physicochemical, Morphological, Thermal, and Rheological Properties of Native Starches Isolated from Four Cultivars of Anchote (*Coccinia abyssinica* (Lam.) Cogn.) Tuber

*Gels* 2022, 8, 591. Special issue: Novel Gels for Food Product Development

<https://doi.org/10.3390/gels8090591>

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: POLYMER SCIENCE - SCIE

Índice de impacto (datos 2021): 4.432, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 22, Num. revistas en cat.: 90

**Autor de correspondencia**

60 Villanueva M.; Abebe W.; Pérez-Quirce S. **Ronda F**

Impact of the Variety of Tef [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter] on Physical, Sensorial and Nutritional Properties of Gluten-Free Breads

*Foods* 2022, 11, 1017.

<https://doi.org/10.3390/foods11071017>

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto (datos 2021): 5.561, Revista dentro del 25%: Si(Q1)

Posición de publicación: 35, Num. revistas en cat.: 143

**Autor de correspondencia**

59 Gutiérrez A.L.; Martín-Diana A.B.; **Ronda F.**, Rico D., Caballero P.A.

Development of a gluten-free whole grain flour by combining soaking and high hydrostatic pressure (HHP) treatments for enhancing its functional, nutritional and bioactive properties

*Journal of Cereal Science* 2022 pp. 103458

<https://doi.org/10.1016/j.jcs.2022.103458>

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto (datos 2020): 3.616, Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 48, Num. revistas en cat.: 143

58 Deriu, A.; Vela, A.; **Ronda F.**

Techno-Functional and Gelling Properties of Acha (Fonio) (*Digitaria exilis stapf.*) Flour: A Study of Its Potential as a New Gluten-Free Starch Source in Industrial Applications. Foods 2022, 11, 183.

<https://doi.org/10.3390/foods11020183>

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto (datos 2021): 5.561, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 35, Num. revistas en cat.: 143

**Autor de correspondencia**

57. Acevedo, B.A., Villanueva, M., Chaves, M.G., Avanza, M.A., **Ronda, F.**

Modification of structural and physicochemical properties of cowpea (*Vigna unguiculata*) starch by hydrothermal and ultrasound treatments.

Food Hydrocolloids. 124: 107266. 2022

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107266>.

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto (datos 2020): 9.147, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 5, Num. revistas en cat.: 143

**Autor de correspondencia**

56. Vela, A.J.; Villanueva, M.; **Ronda, F.**

Low-frequency ultrasonication modulates the impact of annealing on physicochemical and functional properties of rice flour.

Food Hydrocolloids. 120: 106933. 2021

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto (datos 2020): 9.147, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 5, Num. revistas en cat.: 143

**Autor de correspondencia**

55. Solaesa, A.G; Villanueva, M.; Muñoz, J.M.; Ronda, F.

Dry-Heat Treatment vs. Heat-Moisture Treatment assisted by microwave radiation: Techno-functional and rheological modifications of rice flour.

LWT - Food Science and Technology. 141-110851, 2021

[doi.org/10.1016/j.lwt.2021.110851](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.110851)

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto (datos 2020): 4.952, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 29, Num. revistas en cat.: 143

**Autor de correspondencia**

54. Vela, A.J.; Villanueva, M.; Solaesa A.G; Ronda, F.

Impact of high-intensity ultrasound waves on structural, functional, thermal and rheological properties of rice flour and its biopolymers structural features.

Food Hydrocolloids, 113, 106480, 2021

[Doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.106480](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.106480).

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto (datos 2020): 9.147, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 5, Num. revistas en cat.: 143

**Autor de correspondencia**

53. Villanueva, M.; Abebe W.; Collar, C; Ronda F.

Tef [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter] variety determines viscoelastic and thermal properties of gluten-free dough and bread quality.

LWT - Food Science and Technology 135: 110065, 2021

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto (datos 2020): 4.952, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 29, Num. revistas en cat.: 143

**Autor de correspondencia**

52. Rico D., Villaverde A., Martinez-Villaluenga C., Gutierrez A.L., Caballero C., Ronda F., Peñas E., Frias J., Martin-Diana A.B

Application of Autoclave Treatment for Development of a Natural Wheat Bran Antioxidant Ingredient.

Foods 9, 781, 2020

doi:10.3390/foods9060781.

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 4.350, Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 37, Num. revistas en cat.: 143

51. Solaesa, A.G., Villanueva, M., Ronda, F.

Protein and lipid enrichment of quinoa (cv.Titicaca) by dry fractionation. Techno-functional, thermal and rheological properties of milling fractions.

Food Hydrocolloids, 105, 105770, 2020

doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.105770.

Fuente de impacto: WOS Journal Impact Factor (JIF) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE)- Category: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 9.147, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 5, Num. revistas en cat.: 143

**Autor de correspondencia**

50. Acevedo, A.; Villanueva, M.; Chaves, M.; Avanza, M.; **Ronda, F.**

Starch enzymatic hydrolysis, structural, thermal and rheological properties of pigeon pea (*Cajanus cajan*) and dolichos bean (*Dolichos lab-lab*) legume starches.

International Journal of Food Science and Technology. 55: 712-719, 2020

DOI: 10.1111/ijfs.14334.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Citation Index Expanded (SCIE) Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.713, Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 46, Num. revistas en cat.: 143

**Autor de correspondencia**

49. C. Collar; M. Villanueva; **F. Ronda.**

Structuring diluted wheat matrices: impact of heat moisture treatment on protein aggregation and viscoelasticity of hydrated composite flours.

Food & Bioprocess Technology 13:475–487, 2020

<https://doi.org/10.1007/s11947-020-02406-z>.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE) - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 4.465, Revista dentro del 25%: Si (Q1)  
Posición de publicación: 34, Num. revistas en cat.: 143

48. Rico, D; **Ronda F.**, Villanueva, V. Martín, A.B.  
Development of healthy gluten- free crackers from white and brown Tef (Eragrostis tef Zucc.) flours.  
Heliyon 5, e02598  
<https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2019.e02598>  
Fuente de Impacto: Scimago Journal & Country Rank (ELSEVIER)  
Factor de impacto: 0,46 (Q1 MULTIDISCIPLINARY-Scimago)

47. Solaesa A.G., Villanueva M., Beltrán S.; **Ronda, F.**  
Characterization of Quinoa Defatted by Supercritical Carbon Dioxide. Starch Enzymatic Susceptibility and Structural, Pasting and Thermal Properties.  
Food and Bioprocess Technology. 12: 1593-1602, 2019  
DOI: 10.1007/s11947-019-02329-4  
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Citation Index Expanded Edition (SCIE) - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
Índice de impacto: 3.356, Revista dentro del 25%: No (Q2)  
Posición de publicación: 36, Num. revistas en cat.: 139  
**Autor de correspondencia**

46. M. Villanueva, J. Harasym, J.M Muñoz, **F. Ronda**  
Rice flour physically modified by microwave radiation improves viscoelastic behavior of doughs and its bread-making performance  
Food Hydrocolloids, 90: 472–481, 2019  
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Citation Index Expanded (SCIE) Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
Índice de impacto: 7.053, Revista dentro del 25%: Si (Q1)  
Posición de publicación: 5, Num. revistas en cat.: 139  
**Autor de correspondencia**

45 M. Villanueva, B. De Lamo, J. Harasym, F. Ronda  
Microwave radiation and protein addition modulate hydration, pasting and gel rheological characteristics of rice and potato starches.  
Carbohydrate Polymers. 201, 374–381, 2018.  
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Citation Index Expanded (SCIE) Edition – QUEMISTRY, APPLIED  
Índice de impacto: 6.044, Revista dentro del 25%: Si (Q1)  
Posición de publicación: 2, Num. revistas en cat.: 71  
**Autor de correspondencia**

44. Y. Assefa, S. Emire, M. Villanueva, W. Abebe, **F. Ronda**  
Influence of milling type on tef injera quality.  
Food Chemistry, 266: 155–160, 2018  
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
Índice de impacto: 4.529, Revista dentro del 25%: Si (Q1)  
Posición de publicación: 6 Num. revistas en cat.: 130

43. M. Villanueva, S. Pérez-Quirce, C. Collar, **F. Ronda**  
Impact of acidification and protein fortification on rheological and thermal properties of wheat, corn, potato and tapioca starch-based gluten-free bread doughs.

LWT - Food Science and Technology 96: 446–454. 2018

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.329, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 32 Num. revistas en cat.: 130

**Autor de correspondencia**

42. S. Pérez-Quirce; P.A. Caballero; J.A. Vela; M. Villanueva, **F. Ronda**

Impact of yeast and fungi (1→3)(1→6)- $\beta$ -glucan concentrates on viscoelastic behavior and bread making performance of gluten-free rice-based doughs

Food Hydrocolloids 79, 382-390, 2018

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 4.747; Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 5 Num. revistas en cat.: 130

**Autor de correspondencia**

41. M. Villanueva, J., Harasym, J.M Muñoz, **F. Ronda**

Microwave absorption capacity of rice flour. Impact of the radiation on rice flour microstructure, thermal and viscometric properties.

Journal of Food Engineering. 224, 156-164, 2018

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.099; Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 20 Num. revistas en cat.: 130

**Autor de correspondencia**

40. M. Villanueva, **F. Ronda**, T. Moschakis, A. Lazaridou, C.G. Biliaderis

Impact of acidification and protein fortification on thermal properties of rice, potato and tapioca starches and rheological behaviour of their gels.

Food Hydrocolloids 79: 20-29, 2018

Cuartil: Q1

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 4.747; Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 5 Num. revistas en cat.: 130

39. S. Pérez-Quirce; **F. Ronda**; A. Lazaridou & C. Biliaderis (2017) Effect of Microwave Radiation Pretreatment of Rice Flour on Gluten-Free Breadmaking and Molecular Size of  $\beta$ -Glucans in the Fortified Breads.

Food and Bioprocess Technology, 10(8), 1412-1421. 2017

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.576, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 26 Num. revistas en cat.: 130

**Autor de correspondencia**

38. S. Pérez-Quirce; A. Lazaridou; C. Biliaderis; **F. Ronda**

Effect of  $\beta$ -glucan molecular weight on rice flour dough rheology, quality parameters of breads and in vitro starch digestibility.

LWT - Food Science and Technology 82: 446-453, 2017

Cuartil Q1

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.329, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 32 Num. revistas en cat.: 130

**Autor de correspondencia**

37. S. Pérez-Quirce; **F. Ronda**; C. Melendre; A. Lazaridou; C. Biliaderis

Inactivation of endogenous rice flour  $\beta$ -glucanase by microwave radiation and impact on physico-chemical properties of the treated flour.

Food and Bioprocess Technology. 9 (9): 1562-1573, 2016

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.576, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 26 Num. revistas en cat.: 130

**Autor de correspondencia**

36. W. Abebe; C. Collar; **F. Ronda**.

Impact of variety type and particle size distribution on starch enzymatic hydrolysis and functional properties of tef flours.

Carbohydrates Polymers. 115, pp. 260 - 268. 2015.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition – QUIMICA APLICADA

Índice de impacto: 4.219, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 4 Num. revistas en cat.: 72

**Autor de correspondencia**

35. M. Villanueva; R. R Mauro; C. Collar; **F. Ronda**.

Acidification of protein-enriched rice starch doughs: effects on breadmaking. European Food Research and Technology. 240, pp. 783 - 794. 2015.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Índice de impacto: 1.433; Revista dentro del 25%: No (Q3)

Posición de publicación: 65 Num. revistas en cat.: 125

**Autor de correspondencia**

34. **F. Ronda**; S. Pérez-Quirce; A. Lazaridou; C. Biliaderis.

Effect of barley and oat  $\beta$ -glucan concentrates on gluten-free rice-based doughs and bread quality: a physico-chemical and nutritional perspective.

Food Hydrocolloids. 48, pp. 198 - 207. 2015.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.858; Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 9 Num. revistas en cat.: 125

**Autor de correspondencia**

33. W. Abebe; **F. Ronda**; M. Villanueva; C. Collar.

Effect of tef [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter] grain flour addition on viscoelastic properties and stickiness of wheat dough matrices and bread loaf volume.

European Food Research and Technology 241, pp 469-478. 2015.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.433; Revista dentro del 25%: No (Q3)

Posición de publicación: 65 Num. revistas en cat.: 125

Autor de correspondencia

32. W. Abebe; **F. Ronda**.

Flowability, moisture sorption and thermal properties of tef flours.

Journal of Cereal Science. 63, pp. 14 - 20. 2015.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.402 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 30 Num. revistas en cat.: 125

**Autor de correspondencia**

31. **F. Ronda**; W. Abebe; S. Pérez-Quirce; C. Collar.

Suitability of tef varieties in mixed wheat flour bread matrices: A physico-chemical and nutritional approach.

Journal of Cereal Science. 64, pp. 139 - 146. 2015.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.402 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 30 Num. revistas en cat.: 125

30. **F. Ronda**; J. Quilez; V. Pando; Y. Roos.

Fermentation time and fiber effects on recrystallization of starch components and staling of bread from frozen part-baked bread.

Journal of Food Engineering. 131, pp. 116 - 123. 2014.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.771 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 19 Num. revistas en cat.: 123

**Autor de correspondencia**

29. **F. Ronda**; M. Villanueva; C. Collar.

Influence of acidification on dough viscoelasticity of gluten-free rice starch-based dough matrices enriched with exogenous protein.

LWT -Food Science and Technology. 59, pp. 12 - 20. 2014.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.416 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 24 Num. revistas en cat.: 123

**Autor de correspondencia**

28. W. Abebe; **F. Ronda**.

Rheological and textural properties of tef [Eragrostis tef (Zucc.)Trotter] grain flour gels.

Journal of Cereal Science . 60, pp. 122 - 130. 2014.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.094 Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 31 Num. revistas en cat.: 123

**Autor de correspondencia**

27. S. Pérez-Quirce; C. Collar; **F. Ronda**.

Significance of healthy viscous dietary fibres on the performance of gluten-free rice-based formulated breads.

International Journal of Food Science and Technology. 49, pp 1375-1382, 2014.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE &

TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.384 Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 57 Num. revistas en cat.: 123

**Autor de correspondencia**

26. B.A. Acevedo; M.V. Avanza; M.G. Cháves; **F. Ronda**.

Gelation, thermal and pasting properties of pigeon pea (*Cajanus cajan* L.), dolichos bean (*Dolichos lablab* L.) and jack bean (*Canavalia ensiformis*) flours.

Journal of Food Engineering. 119, pp. 65 - 71. 2013.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.576 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 23 Num. revistas en cat.: 123

Autor de correspondencia

25. **F. Ronda**; S. Pérez-Quirce; A. Angioloni; C. Collar.

Impact of viscous dietary fibres on the viscoelastic behaviour of gluten-free formulated rice doughs: A fundamental and empirical rheological approach.

Food Hydrocolloids. 32, pp.252 - 262. 2013.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 4.280 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 6 Num. revistas en cat.: 123

24. **F. Ronda**; P. Rivero; P.A. Caballero; J. Quilez.

High insoluble fiber content increases in vitro starch digestibility in partially baked breads.

International Journal of Food Science and Nutrition. 63, pp. 971 - 977. 2012.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1,257 Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 57 Num. revistas en cat.: 124

**Autor de correspondencia**

23. C.A. Blanco; **F. Ronda**; B. Pérez; V. Pando

Improving gluten-free bread quality by enrichment with acidic food additives.

Food Chemistry. 127, pp. 1204 - 1209. 2011.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3,655 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 6 Num. revistas en cat.: 128

22. **F. Ronda**; B. Oliete; M. Gomez; P.A. Caballero; V. Pando.

Rheological study of layer cake batters made with soybean protein isolate and different starch sources.

Journal of Food Engineering. 102, pp. 272 - 277. 2011.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2,168 Revista dentro del 25%: Si(Q1)

Posición de publicación: 27 Num. revistas en cat.: 128

**Autor de correspondencia**

21. **F. Ronda**; Y. Roos.



Staling of fresh and frozen gluten-free bread.

Journal of Cereal Science. 53, pp. 340 - 356. 2011.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2,073 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 30 Num. revistas en cat.: 128

**Autor de correspondencia**

20. **F. Ronda**; P.A. Caballero; J. Quilez; Y. Roos.

Staling of frozen partly and fully baked breads. Study of the combined effect of amylopectin recrystallization and water content on bread firmness.

Journal of Cereal Science. 53, pp. 97 - 103. 2011.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2,073 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 30 Num. revistas en cat.: 128

**Autor de correspondencia**

19. **F. Ronda**; M. Gomez; J. Quilez.

Prolonged frozen storage of partially-baked wheat bread increases in vitro slowly digestible starch after final bake.

International Journal of Food Sciences and Nutrition. 61, pp. 624 - 629. 2010.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1,313 Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 47 Num. revistas en cat.: 117

18. **F. Ronda**; M. Gomez; P.A. Caballero; B. Oliete; C.A. Blanco.

Improvement of quality of gluten-free layer cakes.

Food Science and Technology International. 15, pp. 193 - 202. 2009.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1,172 Revista dentro del 25%: No (Q3)

Posición de publicación: 51 Num. revistas en cat.: 118

17. M. Gomez; B. Oliete; J. Garcia-Alvarez; **F. Ronda**; J. Salazar.

Characterization of cake batters by ultrasound measurements.

Journal of Food Engineering. 89, pp. 408 - 413. 2008.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2,081 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 20 Num. revistas en cat.: 107

16. M. Gomez; B.Oliete; V. Pando; **F. Ronda**; P.A. Caballero.

Effect of fermentation conditions on bread staling kinetics.

European Food Research and Technology. 226, pp. 1379 - 1387. 2008.

Tipo de producción: Artículo científico Tipo de soporte: Revista

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1,622 Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 31 Num. revistas en cat.: 103

15. B. Oliete; M Gomez; V. Pando; E. Fernandez; P.A. Caballero; **F. Ronda**.

Effect of nut paste enrichment on physical characteristics and consumer acceptability of bread.

Food Science and Technology International. 14, pp. 259 -269. 2008.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0,702 Revista dentro del 25%: No (Q3)

Posición de publicación: 66 Num. revistas en cat.: 107

14. M. Gomez; B. Oliete; P.A. Caballero; **F. Ronda**; C.A. Blanco.

Effect of nut paste enrichment on wheat dough rheology and bread volume.

Food Science and Technology International. 14, pp. 57 - 65. 2008.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0,702 Revista dentro del 25%: No (Q3)

Posición de publicación: 66 Num. revistas en cat.: 107

13. **F. Ronda**; Y. Roos

Gelatinization and freeze-concentration effects on recrystallization in corn and potato starch gels.

Carbohydrates Research. 343, pp. 903 - 911. 2008.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Índice de impacto: 1,906 Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 16 Num. revistas en cat.: 61

12. **F. Ronda**; J.M. Rodríguez; D. Sancho; B. Oliete; M. Gomez.

Multivariate optimisation of a capillary electrophoretic method for the separation of glutenins. Application to quantitative analysis of the endosperm storage proteins in wheat.

Food Chemistry. 108, pp. 287 - 296. 2008.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2,696 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 9 Num. revistas en cat.: 107

11. A. Rojas; C.A. Blanco; F. Ronda; M. Gomez; P.A. Caballero.

2-Acetyl-1,3-cyclopentanedione-oxovanadium(IV)complexes. Acidity and implications for gastrointestinal absorption.

Food and Chemical Toxicology. 45, pp. 322 - 327. 2007.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.186 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 14 Num. revistas en cat.: 103

10. M. Gomez; **F. Ronda**; P.A. Caballero; C.A. Blanco; C.M. Rosell.

Functionality of different hydrocolloids on the quality and shelf-life of yellow layer cakes.

Food Hydrocolloids. 21, pp. 167 - 173. 2007.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.492 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 8 Num. revistas en cat.: 103

**Autor de correspondencia**

9. C.A. Blanco; A. Rojas; P.A. Caballero; **F. Ronda**; M. Gomez; I. Caballero.  
A better control of beer properties by predicting acidity of hop  $\alpha$ -iso-acids.  
Trends in Food Science & Technology. 17, pp. 373 - 377. 2006.  
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
Índice de impacto: 2.861 Revista dentro del 25%: Si (Q1)  
Posición de publicación: 2 Num. revistas en cat.: 96
8. **F. Ronda**; M. Gomez; C.A. Blanco; P.A. Caballero.  
Effects of polyols and nondigestible oligosaccharides on the quality of sugar-free sponge cakes.  
Food Chemistry. 90, pp. 549 - 555. 2005.  
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
Índice de impacto: 1.811 Revista dentro del 25%: Si (Q1)  
Posición de publicación: 15 Num. revistas en cat.: 93
7. M. Gomez; S. Del Real; C.M. Rosell; **F. Ronda**; C.A. Blanco; P.A. Caballero.  
Functionality of different emulsifiers on the performance of breadmaking and wheat bread quality.  
European Food Research and Technology. 219, pp.145 - 150. 2004.  
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
Índice de impacto: 1.840 Revista dentro del 25%: No (Q2)  
Posición de publicación: 28 Num. revistas en cat.: 94
6. C.A. Blanco; A. Rojas; M.Gomez; **F. Ronda**; P.A. Caballero.  
Aspects of 2-acetyl-1,3-cyclopentanedione as a chromium (III) chelating agent: nutritional implications.  
International Journal of Food Science and Technology. 38, pp. 63 - 71. 2003.  
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
Índice de impacto: 0.907 Revista dentro del 25%: No (Q2)  
Posición de publicación: 36 Num. revistas en cat.: 94
5. C.A. Blanco; A. Rojas; J. Verdu; **F. Ronda**; P.A. Caballero.  
Correlation of complexation rate constants of 1:1 iron chelates with ligand dissociation constants. Food considerations.  
Journal of Food Biochemistry. 27, pp. 331 -332. 2003.  
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
Índice de impacto: 0.514 Revista dentro del 25%: No(Q2)  
Posición de publicación: 59 Num. revistas en cat.: 94
4. M. Gomez; **F. Ronda**; C.A. Blanco; P.A. Caballero; A. Apesteguia.  
Effect of dietary fibre on dough rheology and bread quality.  
European Food Research and Technology. 216, pp. 51 - 56. 2003.  
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
Índice de impacto: 1.220 Revista dentro del 25%: SI (Q1)  
Posición de publicación: 17 Num. revistas en cat.: 94
3. D. Sancho; **F. Ronda**; L. Debán; M. Vega; R. Pardo.

Application of multivariate statistical methods for metal control in the production of ethanol in sugar industry.

Zuckerindustrie. 127, pp. 931 - 935. 2002.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0.355 Revista dentro del 25%: No (Q3)

Posición de publicación: 71 Num. revistas en cat.: 94

**2. F. Ronda;** D. Sancho; C.A. Blanco; M. Gomez; P.A. Caballero.

Determination of Mercury and Arsenic in white beet sugar by vapor generation atomic absorption spectrometry.

Zuckerindustrie. 127, pp. 763 - 767. 2002.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0.355 Revista dentro del 25%: No (Q3)

Posición de publicación: 71 Num. revistas en cat.: 94

**Autor de correspondencia**

**1. F. Ronda;** D. Sancho; M. del Álamo; M. Gomez.

Direct determination of Arsenic, Cadmium, Cobalt, Copper, Chromium, Lead, Tin and Zinc in white beet sugar using graphite furnace atomic absorption spectrophotometry.

Zuckerindustrie. 126, pp. 208 - 212. 2002.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0.355 Revista dentro del 25%: No (Q3)

Posición de publicación: 71 Num. revistas en cat.: 94

**Autor de correspondencia**

### **3.2.2. Patentes y Modelos de utilidad:**

Ronda, F., Villanueva, M., Harasym, J., Muñoz, J.M., Caballero, P.A., Pérez-Quirce, S. HARINA DE ARROZ MODIFICADA MEDIANTE TRATAMIENTO HIDROTÉRMICO CON MICROONDAS, MÉTODO DE OBTENCIÓN Y USOS DE LA MISMA. Ámbito Nacional. Nº solicitud 201830851 (3). Fecha: 29/09/2018. La solicitud de la patente ha sido financiada por la Universidad de Valladolid

#### **Modelo de Utilidad**

Caballero, P.A., Ronda F., Villanueva, M., Harasym J. Arratibel. Modelo de utilidad: PRODUCTO ALIMENTICIO ADAPTADO Y LISTO PARA CONSUMIR PARA PACIENTES CON DISFAGIA. Solicitud Nº U201831386; Fecha: 14/7/2018. La solicitud del Modelo de Utilidad ha sido financiada por la Universidad de Valladolid.

### 3.2.3. Publicaciones científicas no indexadas con un índice de calidad relativo

13. F. Ronda; P.A. Caballero (2019) Harinas más nutritivas para mejorar la calidad del pan sin gluten. The conversation. 26 mayo 2019 21:58 CES.  
<http://theconversation.com/harinas-mas-nutritivas-para-mejorar-la-calidad-del-pan-sin-gluten-117335>

12. Assefa, Y., Emire, S., Abebe, W., Ronda, F.  
Effect of Mill Type and Mechanical Kneading Conditions on Fermentation Kinetics of Tef Dough During Injera making and Phytate to Mineral Molar Ratio of Injera. Research & Reviews: Journal of Food Science and Technology, 7 (2), 9-19. 2018.  
Online ISSN: 2278-2249, Print ISSN: 2321-6468.

11. Assefa Y. L., Emire, S. A., Abebe W., Villanueva M., Ronda. F  
The effect of mechanical kneading and absit preparation on tef injera quality. African Journal of Food Science 12 (10) 246-253, 2018  
Food Science & Technology. Octubre 2018.  
<http://uvadoc.uva.es/handle/10324/32640>

10. F. Ronda.  
Azúcares y edulcorantes (I). Su utilización en panadería y pastelería. Molinería y Panadería. 1221-1222, pp. 6 - 20. 2012.

9. F. Ronda.  
Azúcares y edulcorantes (II). Su utilización en panadería y pastelería Azúcar. Molinería y Panadería. 1223-1224, pp. 6 - 15. 2012.

8. F. Ronda; P. Caballero; B. Oliete; V. Pando; S. Manzanal.  
Medidas de textura y color de carne de vacuno. Correlación con propiedades Físico-Químicas. Alimentaria. 378, pp 124- 132. 2006.

7. F. Ronda; P.A. Caballero; R. Elena.  
Figuras de Calidad de los Productos Agroalimentarios. Alimentaria. 350, pp. 35 - 39. 2004.

6. A. Apesteguía; M. Gomez; F. Ronda; C.A. Blanco; P.A. Caballero.  
Influencia de diferentes variables en los parámetros alveográficos de las harinas atacadas por garrapatillo. Alimentaria. 342 - 3, pp. 77 - 82. 2003.

5. F. Ronda; P. Azuara; C.A. Blanco; P.A. Caballero. Acreditación de laboratorios microbiológicos según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Alimentaria. 335 - 2, pp. 25 - 29. 2002.

4. P. Azuara; F. Ronda.  
Diseño higiénico en la construcción de edificios y equipos: importancia en el control de la contaminación en la industria alimentaria. Alimentación, equipos y tecnología. 172, pp. 65 - 70. 2002.

3. M. Gomez; F. Ronda.

Impulsores. Utilización en bollería y galletería.

Molinería y Panadería. 1108, pp. 72 - 77. 2002.

2. C. Alvarez; C.A. Blanco; S. Herrera; F. Ronda; V. Lizama.

Influencia de distintos métodos de filtración en el contenido polifenólico de los vinos tintos.

Viticultura/Enología Profesional. 81, pp. 31 - 40. 2002.

1. M. del Álamo; J.A. Fernández; F. Ronda; A.R. Aguado; L.C. de la Calle.

Caracterización analítica de los vinos V.T. Tierra de Medina. Comparación con los vinos tintos jóvenes de otras comarcas vitivinícolas de Castilla y León.

Viticultura/Enología Profesional. 73, pp. 72 - 80. 2001.

### **3.2.4. Libros y capítulos de libro**

#### **3.2.3.1 Libros científicos**

3. C.A. Blanco; M. Gomez; F. Ronda; P.A. Caballero. (Editores)  
Libro: Técnicas avanzadas de procesamiento y conservación de alimentos.  
Secretariado de Publicaciones e Intercambio. Editorial UNIVERSIDAD DE VALLADOLID  
2006.  
ISBN 84-8448-363-0

2. F. Ronda; P.A. Caballero; M. Gomez; C.A. Blanco. (Editores)  
Libro: Nuevas Tecnologías para el control de proceso y de producto en la Industria Alimentaria.  
Secretariado de Publicaciones e Intercambio. Editorial UNIVERSIDAD DE VALLADOLID, 2004.  
ISBN 84-8448-281-2

1. A. García; A.M. Garcinuño; A. Apesteguía; E. Rubio; E. Velasco; F. Ronda; J.M.Bravo; M. Gomez; P.A. Caballero. (Editores)  
Libro: Materias Primas en Panadería y Pastelería.  
Junta de Castilla y León. Consejería de Industria, Comercio y Turismo,  
2002.  
Depósito legal: P-349-2002

#### **3.2.3.2 Capítulos de libros**

7. F. Ronda; S. Pérez-Quirce; M. Villanueva  
Capítulo: Rheological properties of gluten-free bread doughs and strategies for their modification. Relationship to bread quality  
Libro: Advances in Food Rheology and Applications. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. 2th Edition  
Elsevier Science and Technology. Eds: Jasim Ahmed, Paweł Ptaszek and Santanu Basu  
Copyright 2023  
ISBN: 978-0-12-823983-4 (print)  
ISBN: 978-0-12-823984-1 (online)

6. Abebe W., Bultosa, G. Kore T.; Ronda F. (2022). Tef grain utilization and processing (CHAPTER 16). Libro: Assefa K., Chanyalew S., Girma D. and Tadele Z. (eds.). 2022. Principles and Practices of Tef Improvement. Ethiopian Institute of Agricultural Research (EIAR) and Agricultural Transformation Institute (ATI), Addis Ababa, Ethiopia  
Septiembre 2022  
(ISBN: 978-99944-66-74-0)



5. F. Ronda; S. Pérez-Quirce; M. Villanueva

Capítulo: Rheological Properties of Gluten-Free Bread Doughs. Relationship with Bread Quality

Libro: Advances in Food Rheology and Applications. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition

Elsevier Science and Technology. Eds: Jasim Ahmed, Paweł Ptaszek and Santanu Basu

Septiembre 2016

ID: 3692616

4. C.A. Blanco; M. Gomez; F. Ronda; P.A. Caballero.

Capítulo: Tendencias de la Industria en el Procesado y Conservación de Alimentos.

Libro: Técnicas avanzadas de procesado y conservación de alimentos. pp. 9 - 21.

Secretariado de Publicaciones e Intercambio. Editorial UNIVERSIDAD DE VALLADOLID, 2006.

ISBN 84-8448-363-0

3. F. Ronda; P.A. Caballero; M. Gomez; C.A. Blanco.

Capítulo: La industria alimentaria y las nuevas tecnologías de control de producto y de proceso.

Libro: Nuevas tecnologías para el control de proceso y de producto en la industria alimentaria. pp. 11 - 23.

Secretariado de Publicaciones e Intercambio. Editorial UNIVERSIDAD DE VALLADOLID, 2004.

ISBN 84-8448-281-2

2. F. Fernández-Polanco; P. Garcia; M.A. Urueña; J. Iza; F. Ronda; C. Garcia.

Capítulo: Variables de operación en digestores de lecho fijo, lecho suspendido y lecho expandido.

Libro: Agroenergética. pp. 605 - 625.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991.

ISBN 84-7479-908-2

1. F. Fernández-Polanco; P. García; M.L. González; C. Jiménez; F. Ronda.

Capítulo: Técnicas anaerobias aplicadas en la depuración de aguas residuales. 1.- Descripción y comparación.

Libro: Recuperación de recursos de los residuos. pp. 67 - 86.

Gobierno Civil de Soria, 1986.

ISBN 84-505-4779-2

### **3.2.3.2.a Capítulos en Libros de Proceedings**

28. Autores: M. Villanueva, S. Pérez-Quirce, F. Ronda

Capítulo: Effects of acidification and exogenous protein on rheological properties of gluten-free starch-based doughs

Libro: The multidisciplinary science of Rheology. Towards a healthy and sustainable development. pp: 93-94

Eds: M.J.Hernández, T. Sanz, A. Salvador, F.J. Rubio-Hernández, R. Steinbrüggen 2017

ISBN 978-84-697-5123-7.

27. F. Ronda, W. Abebe, D. Santos, S. Pérez-Quirce, C. Collar  
Capítulo: Tef as an efficient ingredient in wheat-based breads: a physico-chemical, sensory and nutritional approach  
Libro: Grains for feeding the world. pp 76-79  
AISTEC – Italian Association for Cereal Science and Technology c/o CREA-NUT – Research Center on Food and Nutrition. Milán  
Eds: R. Acquistucci, M. Blandino, M. Carcea, M.G. D'Egidio, S. Iametti, E. Marconi, A. Marti, M.A. Pagani, M. Palumbo, R. Redaelli  
2015  
ISBN: 978-88-906680-4-3

26. M. Villanueva, C. M. Cotfas, C. Collar, F. Ronda  
Capítulo: Effects of acidification and exogenous protein on rheological properties of gluten-free starch-based doughs  
Libro: Grains for feeding the world. Pp 314-317  
AISTEC – Italian Association for Cereal Science and Technology c/o CREA-NUT – Research Center on Food and Nutrition. Milán  
Eds: R. Acquistucci, M. Blandino, M. Carcea, M.G. D'Egidio, S. Iametti, E. Marconi, A. Marti, M.A. Pagani, M. Palumbo, R. Redaelli  
2015  
ISBN: 978-88-906680-4-3

25. S. Pérez-Quirce; E. de Sousa; F. Ronda.  
Capítulo: Efecto de la humedad relativa durante la fermentación de masas sin gluten sobre la calidad del pan  
Libro: Actas del IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (9CIBIA). Vol.3 pp: 316-320. Eds: P. Fito; A.M. Andrés, A.L. Argüelles, M.A. Ortolá.  
Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia (Valencia, España)  
2013  
ISBN 978-84-9048-168-4

24. F. Ronda; S. Pérez-Quirce; A. Moraleja.  
Capítulo: Optimización de la hidratación de masas sin gluten enriquecidas con concentrados de  $\beta$ -glucanos de cereal  
Libro: Actas del IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (9CIBIA). Vol.3 pp: 342-348. Eds: P. Fito; A.M. Andrés, A.L. Argüelles, M.A. Ortolá.  
Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia (Valencia, España)  
2013  
ISBN 978-84-9048-168-4

23. A. Navarrete; F. Ronda; L. García; S. Fernández; M.J. Cocero  
Capítulo: Extracción y formulación de antioxidantes de salvado de trigo. Aplicaciones en panificación  
Libro: Actas del IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (9CIBIA). Vol.4 pp: 79-85. Eds: P. Fito; A.M. Andrés, A.L. Argüelles, M.A. Ortolá.  
Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia (Valencia, España)  
2013  
ISBN 978-84-9048-168-4

22. M. Villanueva; R. R. Mauro; C. Collar; F. Ronda.  
Capítulo: Propiedades viscoelásticas de masas de pan sin gluten enriquecidas con proteínas de huevo y leche  
Libro: Actas del IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (9CIBIA). Vol.4 pp: 227-233. Eds: P. Fito; A.M. Andrés, A.L. Argüelles, M.A. Ortolá.  
Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia (Valencia, España)  
2013  
ISBN 978-84-9048-168-4
21. C.M. Mancebo; F. Ronda; P.A. Caballero  
Capítulo: Enriquecimiento de pan con betaglucanos de avena y cebada de diferente peso molecular  
Libro: Actas del IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (9CIBIA). Vol.4 pp: 234-240. Eds: P. Fito; A.M. Andrés, A.L. Argüelles, M.A. Ortolá.  
Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia (Valencia, España)  
2013  
ISBN 978-84-9048-168-4
20. F. Ronda; M. Rodríguez de la Calle; V. Pando  
Capítulo: Enriquecimiento de pan sin gluten con betaglucanos extraídos del hongo *Pleurotus ostreatus*  
Libro: "Actas del VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". CESIA. pp BIO-P21T pp 1-7 Ciudad Real, UCLM y AINIA  
2012  
ISBN 978-84-695-4196-8
19. F. Ronda; O. Benito; E. Alonso; M.J. Cocero  
Capítulo: Estudio de aplicabilidad de extractos de betaglucanos de cereal en masas de pan sin gluten  
Libro: "Actas del VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". CESIA. BIO-P03T pp 1-7 UCLM y AINIA, Ciudad Real  
2012  
ISBN 978-84-695-4196-8
18. C.A. Blanco; A. Rojas; F. Ronda; M. Gomez; P.A. Caballero  
Capítulo: Influencia de los aminoácidos en la estabilidad de la espuma de la cerveza  
Libro: Actas del VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos [USB] (2010) PFA-30-1 – PFA-30-8 pp 301- 307. Logroño, CESIA  
2010  
ISBN: 978-84-7359-654-1
17. F. Ronda; P.A. Caballero; C.A. Blanco; M. Gomez; J. Quilez  
Capítulo: Retrogradación del almidón del pan durante su almacenamiento en congelación  
Libro: Actas del VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos [USB] (2010) TCE-25-1 – TCE-25-8 pp 251-258. Logroño, CESIA  
2010  
ISBN: 978-84-7359-654-1
16. Ronda, F.; Gómez, M.; Blanco, C.A; Caballero, P.A

Capítulo : Effect of sulphite addition on beet sugar factory products

Libro: Innovation in Traditional Foods (vol.1). Intrafood 2005. Effost Conference pp. 497 - 500. Elsevier

2005

ISBN 84-9705-880-1

15. Caballero PA., Gómez M., Rosell CM., Blanco CA., Ronda F.

Capítulo: Enzymatic treatment to counteract the proteolytic activity of bug-damaged wheat flours

Libro: Innovation in Traditional Foods (vol.1). Intrafood 2005. Effost Conference pp. 265 - 268. Elsevier

2005

ISBN 84-9705-880-1

14. Blanco C.A., Caballero I., Ronda F., Caballero P., Gomez M. Bufo Dunat, M.N.

Capítulo: HPLC and Spectrophotometric Analysis of Temperature. Effects in Beer Bitterness

Libro: Innovation in Traditional Foods (vol.1). Intrafood 2005. Effost Conference pp. 751 - 754 Elsevier

2005

ISBN 84-9705-880-1

13. F. Ronda; C.A. Blanco; P.A. Caballero; M. Gómez; A. León; D. Sancho.

Capítulo: Acidificación de mostos de destilería mediante aguas condensadas procedentes de concentradores de vinazas.

Libro: Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el siglo XXI. Tomo V: Procesado de Alimentos. 5, pp. 686 - 694.

Editorial: Servicio de Publicaciones Universidad Politécnica de Valencia, 2003.

ISBN 84-9705-401-6

12. Ronda, F.; Pando, V.; Rodríguez, A.; Caballero, P.A ; Sancho, D.

Capítulo: Caracterización de textura y color de carne mediante ensayos instrumentales. Correlación con propiedades físico-químicas

Libro: Libro de Actas pp: 261-279 (CD-ROM) CESIA 2004, Pamplona

2004

ISBN: 84-688-7989-4

11. Caballero, P.A; Gómez, M.; Rosell, C.M.; Vargas, J.I.; Ronda, F.

Capítulo: Efecto de la adición de glucosa oxidasa sobre la textura del pan de molde y su evolución durante el almacenamiento

Libro: Libro de actas pp: 340-348 (CD-ROM) CESIA 2004, Pamplona

2004

ISBN: 84-688-7989-4

10. Autores: Blanco C.A, Caballero P. A., Gómez M., Ronda F., Rojas A. y Sancho D.

Capítulo: Análisis de la acidez de los ácidos derivados del lúpulo presentes en la cerveza

Libro: Libro de Actas pp: 996-1002 (CD-ROM) CESIA 2004, Pamplona

2004

ISBN: 84-688-7989-4

9. Sancho, D., Ronda, F., Deban, L., Gómez, M., Blanco, C.A.  
Capítulo: Control de Metales Pesados en Alimentos para el ganado: Pulpa de remolacha azucarera  
Libro: Libro de Actas pp: 1424-1432 (CD-ROM) CESIA 2004, Pamplona 2004  
ISBN: 84-688-7989-4
8. A. León; C.A. Blanco; F. Ronda; P.A. Caballero; M. Gómez.  
Capítulo: Análisis y Control del proceso térmico aplicado a conservas.  
Libro: Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el siglo XXI. Tomo III: Ingeniería de Operaciones y Procesos. 3, pp. 317 - 322.  
Editorial: Servicio de Publicaciones Universidad Politécnica de Valencia, 2003.  
ISBN 84-9705-399-0
7. C.A. Blanco; F. Ronda; M. Gómez; P.A. Caballero; A. León; A. Rojas.  
Capítulo: Caracterización de las especies dominantes de 1,3-cetoesteres y 1,3-dicetonas cíclicas que participan en reducciones selectivas por levaduras de Panadería.  
Libro: Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el siglo XXI. Tomo IV: Calidad en el procesado de alimentos. 4, pp. 349 - 354.  
Editorial: Servicio de Publicaciones Universidad Politécnica de Valencia, 2003.  
ISBN 84-9705-400-8
6. P.A. Caballero; E. Humanes; M. Gómez; F. Ronda; C.A. Blanco; A. León.  
Capítulo: Elaboración de una escala instrumental de medida del color en patata tipo "french fries".  
Libro: Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el siglo XXI. Tomo I: Propiedades Físicas y Aspectos Físico-Químicos en relación con los procesos alimentarios. pp. 377 - 381.  
Editorial: Servicio de Publicaciones Universidad Politécnica de Valencia, 2003.  
ISBN 84-9705-397-4
5. P.A. Caballero; M. Gómez; L. Gutiérrez; F. Ronda; C.A. Blanco; A. León.  
Capítulo: Influencia de diferentes edulcorantes nutritivos sobre las propiedades alveográficas de las masas panarias.  
Libro: Ingeniería de Alimentos. Nuevas Fronteras en el siglo XXI. Tomo V: Procesado de Alimentos. 5, pp. 435 - 440.  
Editorial: Servicio de Publicaciones Universidad Politécnica de Valencia, 2003.  
ISBN 84-9705-401-6
4. Ronda, F., Azuara, P., Blanco, C., Caballero, P.  
Capítulo: Procedimiento de calibración y verificación de conductivímetros de laboratorio  
Libro: Actas del II Congreso virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios, pp: 291-207.  
Servicio de Investigación Agraria. Consejería de Agricultura y Ganadería Junta de CYL., Valladolid

2003

ISBN: 84-933654-3-2

3. Ronda, F., Azuara, P., Caballero, P. Blanco, C.,

Título: Protocolo normalizado de ensayo de dióxido de azufre en azúcar

Libro: Actas del II Congreso virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios pp: 15-25.

Servicio de Investigación Agraria. Consejería de Agricultura y Ganadería Junta de CYL, Valladolid

2003

ISBN: 84-933654-3-2

2. Ronda, F., Azuara, P., Blanco, C., Caballero, P.

Capítulo: Calibración y verificación de autoclaves de laboratorio

Libro: Actas del I Congreso virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios Agroalimentarios pp: 411-414.

Servicio de Investigación Agraria. Consejería de Agricultura y Ganadería Junta de CYL., Valladolid

2003

ISBN: 84-9718-088-7

1. Ronda, F., Caballero, P., Blanco, C., Azuara, P.

Capítulo: Calibración y verificación de pH-metros de laboratorio

Libro: Actas del I Congreso virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios Agroalimentarios pp: 415-418

Servicio de Investigación Agraria. Consejería de Agricultura y Ganadería Junta de CYL., Valladolid

2003

ISBN: 84-9718-088-7

### 3.2.5. Documentos o Informes científico técnicos

31. F. Ronda; P. Azuara.

Evolución Química y Microbiológica del Jarabe almacenado (25 págs)

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1999.

30. V. Ruiz de Larramendi; G. Twose; F. Ronda.

Decoloración de Jugos y Jarabes con sulfuroso y agua oxigenada (148 págs)

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1998.

29. F. Ronda.

Normas del Grupo Azucarera Ebro Agrícolas para el análisis de Alcoholes Neutros (compendio de 22 PNT) (86 págs)

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1998.

28. F. Ronda.

Normas del Grupo Azucarera Ebro Agrícolas para el análisis de alcoholes desnaturalizados (compendio de 4 PNT).

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid)

1998.

27. F. Ronda.

Normas del Grupo Azucarera Ebro Agrícolas para el análisis de desnaturalizantes (compendio de 3 PNT).

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1998.

26. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para el análisis de los edulcorantes, Aspartame y Acesulfame, en “azúcar low” por HPLC (43 págs)

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1998.

25. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para la realización del test “filtrabilidad-colmatación” del azúcar blanco

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1998.

24. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para las medidas de E.R.H. y pérdida de masa por desecación en el azúcar blanco.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1998.

23. F. Ronda.

Procedimiento normalizado de trabajo para el análisis de formaldehído en el azúcar.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1998.

22. F. Ronda.  
Procedimiento normalizado de trabajo para el análisis de la materia insoluble (sedimento) en el azúcar.  
Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1998.

21. F. Ronda.  
Procedimiento normalizado de trabajo para la realización del test de floculación en el azúcar blanco.  
Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1998.

20. F. Ronda.  
Procedimiento Normalizado de Trabajo para el Uso, Mantenimiento y Calibración de Equipos: Espectrofotómetro UV-Visible.  
Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1997.

19. F. Ronda.  
Acidificación de mostos de destilería con aguas condensadas (57 págs)  
Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1996.

18. F. Ronda.  
Estudio del diseño y funcionamiento de las balsas de decantación de las aguas de lavado de la remolacha de la azucarera de Leopoldo (Miranda de Ebro) (14 págs)  
Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1994.

17. F. Ronda.  
Procedimiento Normalizado de Trabajo para el análisis de Arsénico en Azúcar blanco.  
Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1994.

16. F. Ronda.  
Procedimiento Normalizado de Trabajo para el análisis de Cobre en Azúcar blanco.  
Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1994.

15. F. Ronda.  
Procedimiento Normalizado de Trabajo para el análisis de Plomo en Azúcar blanco.  
Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1994.

14. F. Ronda.  
Procedimiento Normalizado de Trabajo para el análisis de Puntos Europeos en el Azúcar blanco.  
Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1994.

13. F. Ronda.



Procedimiento Normalizado de Trabajo para el análisis de azúcares reductores en Azúcar blanco.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1994.

12. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para el análisis de dióxido de azufre en el azúcar blanco.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1994.

11. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para uso, mantenimiento y Calibración de Balanzas Analíticas.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1993.

10. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para uso, mantenimiento y Calibración de Equipos:

Conductímetro.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1993.

9. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para uso, mantenimiento y Calibración de Equipos: Estufa ventilación forzada.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1993.

8. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para uso, mantenimiento y Calibración de Equipos: Polarímetro.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1993.

7. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para el uso y mantenimiento del equipo de HPLC para el análisis de Ácidos Orgánicos.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1992.

6. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para el uso y mantenimiento del cromatógrafo de gases para el análisis de alcoholes neutros rectificados y deshidratados.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1991.

5. F. Ronda.

Procedimiento Normalizado de Trabajo para el uso y mantenimiento del equipo de HPLC para el análisis de aminoácidos.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).  
1991.

4. F. Ronda.

Evolución de polarización y sacarosa real en la remolacha azucarera en función del período de arranque y del tiempo de ensilado (53 págs).

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1990.

3. F. Ronda. Influencia del tiempo de almacenamiento en la degradación de la sacarosa de la remolacha azucarera (68 págs)

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1989.

2.F. Ronda. Procedimiento Normalizado de Trabajo para el uso y mantenimiento del equipo de HPLC para el análisis de azúcares.

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1989.

1. F. Ronda. Normas para el análisis de Aguas Residuales de Azucarera (compendio de 23 Procedimientos normalizados de trabajo) (195 págs)

Laboratorio I+D Azucarera Ebro Agrícolas (Valladolid).

1985.

### 3.2.6. Contribuciones en Congresos

**CONGRESO:** 7th Cereals & Europe. Spring Meeting

**LUGAR DE CELEBRACION:** Tesalónica (Grecia)

**FECHA:** 6-8 abril 2022

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Cereals&Europe and International Hellenic University

**CARÁCTER:** Internacional

**PUBLICACION:** Libro de Abstracts

152. Autores: Vela A.J., Villanueva M., Caballero P.A., Ronda F.

Título: Influence of temperature in the physical modification of rice flour by ultrasound technology

151. Autores: Villanueva M., Solaesa A.G., Vela A., Caballero P.A., Ronda F.

Microwave-treated rice flour as hydroxy-propyl-methyl-cellulose replacer in glutenfree bread formulation

150. Autores: Gutiérrez A.L., Ayuela B., Ronda F., Rico D., Martín-Diana A.B., Caballero P.A.

Techno-functional properties of a gluten-free flour obtained from high hydrostatic pressure processed rough rice

149. Caballero P.A., Villanueva M., Solaesa A.G., Vela A.J., Gutiérrez A.L., Ronda F.

Canary seed flour as an ingredient of high nutritional value to produce gluten-free sugar snap cookies

148. Villanueva M., Harasym J., Caballero P.A., Ronda F.

Modification of the techno-functional properties of tef [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter] flour by microwave-assisted high moisture treatment

147. Villanueva M., Harasym J., Caballero P.A., Ronda F.

Impact of heat-moisture treatment by microwaves on functional and pasting properties of buckwheat flours

146. Harasym J., Orkusz A., Villanueva M., Ronda F.

Impact of house cricket (*Acheta domesticus*) powder addition on the rheological profile of rice flour

**CONGRESO:** Transcolab Summit. "*Trends in grain-based foods*"

**LUGAR DE CELEBRACION:** Braganza (Portugal)

**FECHA:** 23-25 marzo 2022

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Instituto Politécnico de Braganza. INTERREG España-Portugal

**CARÁCTER:** Internacional

**PUBLICACION:** Libro de Abstracts. Título: Train in grain-based foods. ISBN: 978-972-745-299-6, Edition: Instituto Politécnico de Bragança (IPB) – 2022 5300-253 Bragança, Portugal

145. Autores: Vela A.J., Villanueva M., Ronda F.

Título: Physical modification of rice flour via ultrasonication. Influence of Treatment time and temperature

Tipo de comunicación: Oral (Flash)

144. Autores: Gutiérrez A.L, Padrones I.C., Rico D., Ronda F., Martín-Diana A.B, Caballero P.A.

Título: Application of short-time high hydrostatic pressure treatments to whole buckwheat Grains to modulate the functional properties of the resulting flours

Tipo de comunicación: Oral (Flash)

143. Autores: Rito J. Mendoza-Perez R.J., Encinas E., Blanco, B., Caballero P.A., Ronda F.

Título: Characterization of grains from three industrial hemp cultivars approved for production in Spain

Tipo de comunicación: Poster

142. Autores: Vicente A., Tabary E., Villanueva M., Caballero P.A., Ronda F.

Título: Impact of quinoa flour on rheological properties of doughs and Quality of the resulting gluten-free bread

Tipo de comunicación: Poster

141. Autores: Náthia-Neves G., Mate M., Murillo L., Arias F.J., Ronda F.

Título: Effect of the microwave irradiation treatment on the protein fractions and functional properties of tef flour (DZ-CR-438)

Tipo de comunicación: Poster

140. Autores: Calix-Rivera C.S., Rau D.N., Villanueva M., Fronda F.

Título: Microwave radiation treatment of tef grain and flour. Effect on its techno-functional properties

Tipo de comunicación: Poster

139. Autores: García-Solaesa A., Villanueva M., Ronda, F.

Título: Use of microwave-treated flours at different moisture contents in the production of gluten-free breads

Tipo de comunicación: Poster

**CONGRESO: 7th Whole Grain Summit. "From Science to Global Application"**

**LUGAR: On-line**

**FECHA: 25 – 27 October 2021**

**ENTIDAD ORGANIZADORA: International Association for Cereal Science and Technology**

**CARÁCTER: Internacional**

138. Autores: Calix-Caleb C.S., Rau D.N, Villanueva M., Vicente A., Abebe W., Nathia-Neves G., Ronda F.

Título: Brown tef whole grains treated by microwave radiation. Impact on techno-functional properties of the resulting flours.

Tipo de comunicación: Poster.

138. Autores: Vicente A., López E., Villanueva M., Caballero P.A., Ronda F.

Título: Effect of microwave treatment of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) flour on its techno-functional and rheological properties.

Tipo de comunicación: Poster.

137. Autores: Ainhoa Vicente, Cristina Gil, Marina Villanueva, Pedro A. Caballero, Felicidad Ronda.

Título: Impact of the addition of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) flour on maize starch-based gluten-free bread quality.

Tipo de comunicación: Poster.

136. Autores: Gutiérrez A.L., Caballero P.A., Martín-Diana A.B. Ronda F., Rico D.

Título: Improvement of baking properties of gluten-free flours by high-pressure processing of buckwheat whole-grains.

Tipo de comunicación: Poster.

135. Autores: Antonio J. Vela, Marina Villanueva, Felicidad Ronda

Título: Impact of dual ultrasound-annealing treatment on structural and physicochemical properties of white and brown tef flours

Tipo de comunicación: Presentación Oral.

**CONGRESO: 16th ICC Cereal and Bread Congress (ICBC)**

**LUGAR: On-line**

**FECHA: Abril 2021**

**ENTIDAD ORGANIZADORA: International Association for Cereal Science and Technology**

**CARÁCTER: Internacional**

134. Autores: Vela A.J, Villanueva M., Ronda F.

Título: Influence of temperature in the physical modification of rice flour achieved by low-frequency ultrasound treatment

Tipo de comunicación: Poster.

133. Autores: Villanueva M., Harasym J., Vela A.J. Caballero P.A., Ronda F.

Título: Modification of the techno-functional and pasting properties of buckwheat flour by microwave radiation

Tipo de comunicación: Poster.

132. Autores: Gutiérrez A.L., Villanueva M., Ronda F., Rico D., Martín-Diana A.B., Caballero P.A.

Título: Study of different presoaking temperatures of buckwheat whole grains treated with high hydrostatic pressure: effects on functional, technological and nutritional properties of flours

Tipo de comunicación: Poster

131. Autores: Vicente, A., Villanueva, M., Calix, C.S., Gutiérrez, A., Caballero, P.A., Ronda, F.

Título: Microwave treatment of buckwheat grains at different moisture content and its effect on techno-functional and rheological properties of obtained flours.

Tipo de comunicación: Poster.

130. Autores: Mendoza R., Encinas, E., Miguel J.M., Villanueva M., Caballero P.A., Ronda F., Gutiérrez A.

Título: Hemp (*Cannabis Sativa* L) flour obtained from seeds of industrial varieties grown in Spain: a study of its potential as a high nutritional value food ingredient

Tipo de comunicación: Poster.

129. Autores: Vela A.J, Villanueva M., García Solaesa A., Ronda F.  
Título: Dependence of water removal method in the final properties of tef flours modified by ultrasonication.  
Tipo de comunicación: Poster

**CONGRESO:** 33th EFFOST International Conference  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Rotterdam, The Netherlands  
**FECHA:** 2019  
**ENTIDAD ORGANIZADORA:** ELSEVIER LTD. OXFORD UK  
**CARÁCTER:** Internacional

128. Autores: Rico, D., Ronda, F., Villanueva, M., Pérez, C; Martin Diana, AB  
Título: Multispectral bioactive in vitro evaluation of flour from two tef (eragrostis tef zucc.) Varieties for the development of healthy gluten- free crackers  
Tipo de comunicación: Poster:

**CONGRESO:** 3rd International Workshop 22-24 Oct. 2019, Bishoftu, Ethiopia.  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Bishoftu, Ethiopia  
**FECHA:** 2019 (22-24 Oct)  
**ENTIDAD ORGANIZADORA:**  
**CARÁCTER:** Internacional

127. Autores: Abebe, W., Bultosa, G., Kore, T. and Ronda, F  
Título: Tef Grain Utilization and Food Processing  
Tipo de comunicación: Oral

**CONGRESO:** X Congreso Nacional CyTA – CESIA  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** León, España (Nacional)  
**FECHA:** 2019  
**ENTIDAD ORGANIZADORA:** CyTA-CSIA  
**CARÁCTER:** Nacional

126. Autores: Caballero P.A., Suazo E., Tejedor L., Villanueva M., Solaesa A.G., Harasym J., Ronda F.  
Título: Potencial de la harina de alpiste como ingrediente de alto valor nutricional para el desarrollo de alimentos sin gluten  
Tipo de comunicación: Poster.

125. Autores: Caballero P.A., Gutiérrez, A., Vicente A., Villanueva M., Solaesa A.G., Harasym J., Martin-Diana A.B., Rico D., Ronda F  
Título: Tratamiento de granos de cereales y pseudocereales con tecnologías emergentes como estrategia para la mejora de la calidad y el valor nutricional de productos sin gluten.  
Tipo de comunicación: Oral.

**CONGRESO:** 19<sup>TH</sup> ICC CONFERENCE: SCIENCE MEETS TECHNOLOGY  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Viena, Austria  
**FECHA:** 24-25 de Abril de 2019  
**ENTIDAD ORGANIZADORA:** INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY  
**CARACTER:** Internacional

124. Autores: Gutiérrez A.L., Villanueva M., Rico D., Martín-Diana A.B., Harasym J., Ronda F., Caballero P.A.

Título: Valorisation of a buckwheat by-product to promote a nutritional improvement of gluten-free bread

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: International Association for Cereal Science and Technology, P-6.11

123. Autores: Vela, A.J.; Villanueva, M., Solaesa, A.G.; Ronda, F

Título: Physical Modification of Rice Flour by Means of Ultrasound

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: International Association for Cereal Science and Technology, P-1.18

122. Authors: A.J. Vela; A.G. Solaesa; M Villanueva, P.A. Caballero, F. Ronda

Título: Impact of microwave treatment depending on the moisture content of rice flour.

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: International Association for Cereal Science and Technology, P-1.16

121. Autores: Vela A.J., Villanueva M., Harasym J; Solaesa A.G., Caballero P.A., Ronda F.

Título: Impact of microwave radiation on buckwheat flour and the effect on the rheological properties of gluten-free doughs and breadmaking

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: International Association for Cereal Science and Technology P-1.17

**CONGRESO:** 32<sup>ST</sup> EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Nantes, Francia

**FECHA:** 6-8 de Noviembre de 2018

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** ELSEVIER LTD. OXFORD UK

**CARACTER:** Internacional

120. Autores: A.L. Gutiérrez, J. Harasym, F. Ronda, M. Villanueva, P.A. Caballero

Título: Impact of buckwheat hull addition on hydration properties of rice gluten-free flour

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas

119. Autores: F. Ronda, C. Collar, M. Villanueva, M. Saldaña, M. Isar, J. Harasym

Título: Use of microwaved rice flour in gluten-free bread-making

Tipo de participación: Oral Presentation

Publicación: Libro de actas

118. Autores: M. Villanueva, B. De Lamo, J. Harasym, F. Ronda

Título: Physical modification of model systems -cornstarch and protein blends- by microwave assisted heat-moisture treatment

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas

117. Autores: A.G. Solaesa, M. Villanueva, J. Harasym, S. Beltrán, F. Ronda  
Título: Microstructure and in vitro digestibility of supercritical fluid defatted-quinoa

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas

116. Autores: M. Villanueva, J. Harasym, C. Collar, P.A. Caballero, F. Ronda  
Título: Effect of MW-treated rice flour on rheological properties of gluten-free bread doughs

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas

115. Autores: P.A. Caballero, L. Tejedor, M. Villanueva, J. Harasym, F. Ronda  
Título: Application of canary seed flour in gluten-free breadmaking

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas

114. Autores: A.G. Solaesa, T. Sigüenza, J. Harasym, S. Beltrán, F. Ronda  
Título: Influence of particle size on structure and physicochemical properties of quinoa grits

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas

113. Autores: P.A. Caballero, E. Suazo, A.G. Solaesa, J. Harasym, F. Ronda  
Título: Canary seed flour: Ingredient of high nutritional value for gluten-free foods development

Tipo de participación: Oral presentation

Publicación: Libro de actas

**CONGRESO:** FOOD 2030: Towards sustainable agri-food systems

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** University of Hohenheim, (Stuttgart, Germany)

**FECHA:** 5-6 SEPTEMBER 2018

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** University of Hohenheim, (Stuttgart, Germany)

**CARACTER:** Internacional

112. Autores: A. G. Solaesa, M. Villanueva, J. Harasym, S. Beltrán, F. Ronda  
Título: Valorization of quinoa by-products after oil extraction with supercritical CO<sub>2</sub>

Tipo de participación: Oral

Publicación: Libro de actas. A-126

111. Autores: M. Villanueva, B. De Lamo, J. Harasym, F. Ronda  
Título: Microwave treated starch-protein blends: An innovative raw material to improve the quality of gluten-free products for coeliac disease patients

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas. A-145

110. Autores: J. Harasym, M. Villanueva, A. G. Solaesa, W. Abebe, P. Caballero, F. Ronda  
Título: Minority crops utilization for diversification of gluten-free food products



offer

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas. A-221

109. Autores: F. Ronda, J. Harasym, M. Villanueva, A. G. Solaesa, W. Abebe, P. Caballero

Título: Microwave assisted heat moisture treatment as useful tool in improvement of gluten-free flours functional characteristic

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas. A-228

**CONGRESO:** BIET'17 - European meeting on baking ingredients, enzymes and technology

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Barcelona, España

**FECHA:** 7-8 de Junio de 2017

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** GRUPO PROFESIONAL ALIMENTARIO DE LA AIQS

**CARACTER:** Internacional

108. Autores: PROCEREALtech Group: F. Ronda, P.A. Caballero, J. Harasyma, S. Pérez-Quirce, M. Villanueva, C. Melendre, I. Jiménez, C. S. Calix, N. Carrillo, B. De Lamo, C. Esteban

Título: Stabilization and physical modification of starches and gluten-free flours

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas

**CONGRESO:** 31<sup>st</sup> EFFOST 2017

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Valencia, España

**FECHA:** 13 - 16 de noviembre 2017

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** EFFOST, IUFOST, UNIVERSIDAD DE LÉRIDA, UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA

**CARACTER:** Internacional

107. Autores: M. Villanueva, B. de Lamo, J. Harasym, F. Ronda

Título: Impact of microwave radiation on the technological properties of corn starch-caseinate mixtures and the viscoelastic properties of their gels

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society (P1-219)

106. Autores: M. Villanueva, J. Harasym, M. Plaza, K. Ada, P. Caballero, F. Ronda

Título: Impact of buckwheat flour on the rheological properties of rice-based gluten-free bread doughs

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society (P1-220)

105. Autores: M. Villanueva, B. de Lamo, J. Harasym, F. Ronda

Título: Gluten-free raw material starches behaviour in mixtures with calcium caseinate

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society (P2-210)

104. Autores: P.A. Caballero, M. Villanueva, P. Villota, J. Harasym, F. Ronda  
Título: Nutrient profile improvement of gluten-free bread by adding a buckwheat by-product

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society (P2-212)

103. Autores: J. Harasym, N. Fernandez, M. Villanueva, C. Esteban, P. Caballero, F. Ronda

Título: Functional properties of Spanish and Polish buckwheat flours

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society (P2-213)

102. Autores: J. Harasym, N. Fernandez, M. Villanueva, W. Abebe, P. Caballero, F. Ronda

Título: Characteristic of technological features of teff flours from Spanish and Ethiopian cultivars

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society (P2-214)

101. Autores M. Villanueva, J. Harasym, M. Plaza, K. Ada, P. Caballero, F. Ronda

Título: Nutrition improvement of rice gluten-free bread with buckwheat flour

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society (P2-215)

**CONGRESO:** II Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de los Alimentos

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** León, España

**FECHA:** 19-20 de Octubre de 2017

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León (ACTA/CL)

**CARACTER:** NACIONAL

100. Autores A. L. Gutiérrez, P.Villota, M.Villanueva, F.Ronda, J.Harasym, P. A. Caballero

Título: Enriquecimiento de pan sin gluten mediante cascarilla de trigo sarraceno

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de actas: La ciencia, ingeniería y tecnología de los alimentos bajo la perspectiva de los jóvenes Investigadores pp 123-124

**CONGRESO:** IBEREO 2017

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Valencia, España

**FECHA:** 6 al 8 de Septiembre 2017

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Universidad de Valencia-IATA (CSIC)

**CARACTER:** Internacional

99. Autores: M. Villanueva, S. Pérez-Quirce, F. Ronda  
Título: Effects of acidification and exogenous protein on rheological properties of gluten-free starch-based doughs  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: Libro de actas: The multidisciplinary science of rheology. Towards a healthy and sustainable development (FR-P27) ISBN 978-84-697-5122-0. pp: 114

98. Autores: J. Harasym, M. Villanueva, F. Ronda  
Effect of partial substitution of rice flour with buckwheat flour on gluten-free bread quality and rheology of dough  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: Libro de actas: The multidisciplinary science of rheology. Towards a healthy and sustainable development (FR-P28) ISBN 978-84-697-5122-0 pp: 115

97. Autores: S. Perez-Quirce, A. Vela, P.A. Caballero, F. Ronda  
Enrichment of gluten-free rice-based doughs with yeast and fungi (1-3)(1-6)- $\beta$ -glucans extracts  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: Libro de actas: The multidisciplinary science of rheology. Towards a healthy and sustainable development (FR-P29) ISBN 978-84-697-5122-0 pp: 116

**CONGRESO:** International Conference on Food Innovation. Food Innova 2017

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Cesena, Emilia-Romagna (Italia)

**FECHA:** de 31 Enero al 3 de Febrero de **2017**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** ALMA MATER STUDIORUM – UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

**CARACTER:** Internacional

96. Autores: J. Harasym, F. Ronda  
Título: BREADforALL (MSCA IF) – Principles of Approach  
Tipo de participación: Comunicación Oral  
Publicación: Book of abstracts. 2017

95. Autores: M. Villanueva, J. Harasym, F. Ronda  
Título: Microwave Assisted High Moisture Treatment Impact on Rice Flour Breadmaking Properties  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: Book of abstracts. 2017

**CONGRESO:** 4th International Symposium on Gluten-free Cereal Products and Beverages

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Cork, Irlanda

**FECHA:** de 18 al 19 de Octubre de **2016**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** UNIVERSITY COLLEGE CORK

**CARACTER:** Internacional

94. Autores: S. Perez-Quirce, A. Vela, P. A. Caballero and F. Ronda

Título: Enrichment of gluten-free rice-based doughs with yeast and fungi (1-3)(1-6)- $\beta$ -glucans extracts

Tipo de participación: Poster

Publicación: Book of abstracts. 2016: P6-14 pp. 76

93. M.Villanueva, N.Carrillo, S.Pérez-Quirce, J.Harasym, J.M. Muñoz, F.Ronda

Effect of microwave radiation on rice flour properties and breadmaking ability

Tipo de participación: Poster

Publicación: Book of abstracts. 2016: P6-20 pp. 82

92. S.Pérez-Quirce, I.Jiménez, P.A. Caballero, F. Ronda

Physical modification of rice flour by microwave radiation. Application of microwave-treated flours to gluten-free cake-making

Tipo de participación: Oral

Publicación: Book of abstracts. 2016: O6-11 pp. 42

91. M.Villanueva, S.Pérez-Quirce and F.Ronda

Effect of acidification on protein-enriched corn and potato starch breads

Tipo de participación: Poster

Publicación: Book of abstracts. 2016: P6-19 pp. 81

90. M.Villanueva, L.López, J.Varas, W. Abebe, F.Ronda

Gluten free bread from Ethiopian tef varieties: Dough rheological properties and bread quality.

Tipo de participación: Poster

Publicación: Book of abstracts. 2016: P6-18 pp. 80

**CONGRESO:** 15th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Milán, Italia

**FECHA:** de 26 al 29 de Abril de **2016**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** American association of cereal chemists (AACC) international

**CARACTER:** Internacional

89. Autores: M. Villanueva, W. Abebe, J.Varas and F.Ronda.

Título: Applications of Ethiopian Tef varieties in formulation of high nutritional profile gluten-free breads

Tipo de participación: Comunicación Oral

Publicación: Libro de resúmenes. 2016: pp. 45

88. Autores: S. Perez-Quirce, A.Vela, P.A. Caballero, F. Ronda.

Título: Enrichment of gluten-free doughs and breads with  $\beta$ -glucans extracted from *Pleurotus Ostreatus*

Tipo de participación: Comunicación Oral

Publicación: Libro de resúmenes. 2016: pp. 23

**CONGRESO:** 10<sup>th</sup> AISTEC-ICC Conference. Grains for feeding the world

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Milán, Italia

**FECHA:** de 1 al 3 Julio de **2015**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** AISTEC/International Association for Cereal Science and Technology (ICC)

**CARACTER:** Internacional

87. Autores: F. Ronda; W. Abebe; D. Santos; S. Pérez-Quirce; C. Collar.  
Título: Tef flour as an efficient ingredient in wheat-based breads: a physico-chemical, sensory and nutritional approach  
Tipo de participación: Comunicación Oral  
Publicación: Libro de resúmenes. 2015: p: 59. ISBN: 978-88-906680-2-9.

86. Autores: M. Villanueva; C. M. Cotfas; F.Ronda; C. Collar  
Título: Effects of acidification and exogenous protein on rheological properties of gluten-free starch-based doughs  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes. 2015: p: 210. ISBN: 978-88-906680-2-9.

85. Autores: W. Abebe; C.Collar; S.Pérez-Quirce; M.Villanueva; F.Ronda  
Título: Functional properties and starch enzymatic hydrolysis of tef [Eragrostis tef (Zucc.) Trotter] grain flours  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes. 2015: p: 199. ISBN: 978-88-906680-2-9.

**CONGRESO:** 6th International Dietary Fibre Conf. 2015. From Fibre Functionality to Health

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** París, Francia

**FECHA:** de 1 al 3 Junio de **2015**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** International Ass. for Cereal Science and Technology (ICC)

**CARACTER:** Internacional

84. Autores: S. Pérez-Quirce; A. Lazaridou; C. Biliaderis; F. Ronda  
Título: Impact of oat  $\beta$ -glucan molecular weight on viscoelastic behavior of gluten-free rice-based doughs  
Tipo de participación: Comunicación Oral  
Publicación: Libro de resúmenes. 2015, p: 43,

**CONGRESO:** 14th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Copenague, Dinamarca

**FECHA:** de 15 al 17 Abril de **2015**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** American Association of Cereal Chemists (AACC) International

**CARACTER:** Internacional

83. S. Pérez-Quirce; A.Moraleja; F.Ronda.  
Título: Effect of commercial cereal  $\beta$ -glucans into gluten-free rice-based formulations on dough rheology, bread quality and starch digestibility  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Publicación: Libro de resúmenes. 2015, p: 19

82. M. Villanueva; R.R. Mauro; S. Pérez-Quirce; F. Ronda  
Título: Improvement of quality gluten-free bread using exogenous protein and organic acids  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Publicación: Libro de resúmenes. 2015, p: 18

**CONGRESO:** XXVI Jornadas Técnicas de la AETC

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Madrid, España

**FECHA:** de 21 al 22 Octubre de **2014**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Asociación Española de Técnicos Cerealistas, AETC

**CARACTER:** Nacional

81. S. Pérez-Quirce; C. Collar; F. Ronda  
Título: Enriquecimiento de pan sin gluten con  $\beta$ -glucano de cereal  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: s/p

80. M. Villanueva; R. R. Mauro; S. Pérez-Quirce; C. Collar; F. Ronda  
Título: Incorporación de redes proteicas estructuradas exógenas y de aditivos reguladores del pH en la elaboración de panes sin gluten.  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: s/p

79. W. Abebe; S. Pérez-Quirce; M. Villanueva; C. Collar; F. Ronda  
Título: Propiedades Físicas y Funcionales de la harina de tef. Efecto de la variedad y tipo de molino  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: s/p

**CONGRESO:** 13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Copenague, Dinamarca

**FECHA:** de 14 al 15 Mayo de **2014**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** American Association of Cereal Chemists (AACC) International

**CARACTER:** Internacional

78. Autores: Workineh Abebe; Felicidad Ronda.  
Título: Gelling properties of three tef [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter] varieties  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: Libro de resúmenes. 2014, p: 58

**CONGRESO:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (9CIBIA)

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Valencia, España

**FECHA:** de 13 al 16 Enero de **2014**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo y Universidad Politécnica de Valencia

**CARACTER:** Internacional

77. S. Pérez-Quirce; E. de Sousa; F. Ronda.

Título del trabajo: Efecto de la humedad relativa durante la fermentación de masas sin gluten sobre la calidad del pan

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes., 2013, p 332, ISBN: 979-84-9048-168-4

76. F. Ronda; S. Pérez-Quirce; A. Moraleja.

Título del trabajo: Optimización de la hidratación de masas sin gluten enriquecidas con concentrados de  $\beta$ -glucanos de cereal

Tipo de participación: Comunicación Oral

Publicación: Libro de resúmenes., 2013, p 336, ISBN: 979-84-9048-168-4

75. A. Navarrete; F. Ronda; L. García; S. Fernández; M.J. Cocero

Título del trabajo: Extracción y formulación de antioxidantes de salvado de trigo. Aplicaciones en panificación

Tipo de participación: Participativo - Póster

Publicación: Libro de resúmenes., 2013, p 400, ISBN: 979-84-9048-168-4

74. M. Villanueva; R. R. Mauro; C. Collar; F. Ronda.

Título del trabajo: Propiedades viscoelásticas de masas de pan sin gluten enriquecidas con proteínas de huevo y leche

Tipo de participación: Participativo - Póster

Publicación: Libro de resúmenes., 2013, p 426, ISBN: 979-84-9048-168-4

73. C.M. Mancebo; F. Ronda; P.A. Caballero

Título del trabajo: Enriquecimiento de pan con betaglucanos de avena y cebada de diferente peso molecular

Tipo de participación: Comunicación oral

Publicación: Libro de resúmenes., 2013, p 427, ISBN: 979-84-9048-168-4

**CONGRESO:** XVII EurofoodChem

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Estambul, Turquía

**FECHA:** de 7 al 10 Mayo de **2013**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** International Ass. for Cereal Science and Technology (ICC)

**CARACTER:** Internacional

72. R.R. Mauro; S. Pérez-Quirce; C. Collar; F. Ronda.

Título del trabajo: Effect of acid addition on protein-enriched gluten-free bread quality

Tipo de participación: Póster

Publicación en acta congreso: Libro de resúmenes, 2013, p 628, ISBN: 978-605-63935-0-1

71. F. Ronda; S. Pérez-Quirce; C. Collar

Título del trabajo: Impact of viscous dietary fibres on the viscoelastic behaviour of gluten-free formulated rice doughs: A fundamental and empirical rheological approach

Tipo de participación: Póster

Publicación en acta congreso: Libro de resúmenes, 2013, p 271, ISBN: 978-605-63935-0-1

70. W. Abebe; C. Collar; F. Ronda.

Título del trabajo: Pasting and viscoelastic properties of teff flours

Tipo de participación: Póster

Publicación en acta congreso: Libro de resúmenes, 2013, p 540, ISBN: 978-605-63935-0-1

**CONGRESO:** XXV Jornadas Técnicas de la AETC

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Madrid, España

**FECHA:** de 22 al 23 Octubre de **2013**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Asociación Española de Técnicos Cerealistas, AETC

**CARACTER:** Nacional

69. W. Abebe; C. Collar; F. Ronda.

Título del trabajo: Tef (Eragrostis Tef (Zucc.) Trotter): A peculiar gluten free cereal of important nutritional value

Tipo de participación: Póster

Publicación en acta congreso: No

**CONGRESO:** VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA2012)

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Ciudad Real, España

**FECHA:** de 7 al 9 Noviembre **2012**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) en colaboración con AINIA centro tecnológico

**CARACTER:** Nacional

68. F. Ronda; M. Rodríguez de la Calle; V. Pando

Título del trabajo: Enriquecimiento de pan sin gluten con betaglucanos extraídos del hongo *Pleurotus ostreatus*

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes 2012, p. BIO-P21 ISBN 978-84-695-4196-8

67. F. Ronda; O. Benito; E. Alonso; M.J. Cocero

Título del trabajo: Estudio de aplicabilidad de extractos de betaglucanos de cereal en masas de pan sin gluten

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes 2012, p. BIO-P03 ISBN 978-84-695-4196-8

**CONGRESO:** XXIV Jornadas Técnicas de la AETC

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Madrid, España

**FECHA:** de 23 al 24 Octubre de **2012**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Asociación Española de Técnicos Cerealistas, AETC.

**CARACTER:** Nacional

66. F. Ronda; S. Garcia; W. Abebe.

Título del trabajo: Bizcochos elaborados con harina de Teff

Tipo de participación: Póster

Publicación en acta congreso: No

65. W. Abebe; F. Ronda.



Título del trabajo: Caracterización de harina de Tef para su uso en panificación

Tipo de participación: Póster

**CONGRESO:** VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2010)

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Logroño, España

**FECHA:** de 6 al 8 Octubre 2010

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja

**CARACTER:** Nacional

64. C.A. Blanco; A. Rojas; F. Ronda; M. Gomez; P.A. Caballero

Título del trabajo: Influencia de los aminoácidos en la estabilidad de la espuma de la cerveza

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de resúmenes, 2010, p. 64, ISBN: 978-84-7359-654-1

63. F.Ronda; P.A. Caballero; C.A. Blanco; M. Gomez; J. Quilez

Título del trabajo: Retrogradación del almidón del pan durante su almacenamiento en congelación

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes, 2010, p. 116, ISBN: 978-84-7359-654-1

**CONGRESO:** II Congreso FESNAD-Barcelona 2010

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Barcelona, España

**FECHA:** de 6 al 8 Octubre 2010

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** FESNAD-Federación española de sociedades de nutrición alimentación y dietética

**CARACTER:** Nacional

62. Autores: J. Quilez, F. Ronda, P.A. Caballero.

Título: Efecto del tiempo de almacenamiento del pan precocido congelado sobre la digestibilidad in vitro del almidón

Tipo de participación: Comunicación oral

Publicación: Libro de Resúmenes (sin datos)

**CONGRESO:** 13 ICC Cereal and Bread Congress

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Madrid, España

**FECHA:** de 15 al 18 Julio de 2008

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** International Ass. for Cereal Science and Technology (ICC)

**CARACTER:** Internacional

61. Autores: F. Ronda\*, B. Oliete, M. Gómez, P. A. Caballero y C. A. Blanco

Título: Effect of starch and protein sources on rheological properties of yellow layer cake batters

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes ISBN: 978-84-612-4517-8 (CD) p: 352

60. Autores: Caballero PA., Gómez M., Ronda F., Oliete B., Blanco CA  
Título: Impact of acid agents on gluten-free dough and bread  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes ISBN: 978-84-612-4517-8 (CD) p: 363
59. Autores: Caballero PA., Gómez M., Ronda F., Oliete B., Blanco CA  
Título: Effect of dietary fibre enrichment on cake quality  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes ISBN: 978-84-612-4517-8 (CD) p: 273
58. Autores: C.A. Blanco, A. Rojas, M. Gómez, F. Ronda, P. A. Caballero, B. Oliete and D. Sancho  
Título: Hydrophobic effects of cereal proteins in foam beer stability  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes ISBN: 978-84-612-4517-8 (CD) p: 173
57. Autores: C.A. Blanco, A. Rojas, P.A. Caballero, M. Gómez, F. Ronda, B.Oliete and D. Sancho  
Título: An aproximative evaluation of potentially toxic sequences in cereal prolamins  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes ISBN: 978-84-612-4517-8 (CD) p: 174
56. Autores: M. Gómez, J. Pardo-Moreno, B. Oliete, P. A. Caballero, F. Ronda, C. A. Blanco  
Título: Composition, pasting and mixing characteristics in rye flour streams  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes ISBN: 978-84-612-4517-8 (CD) p: 211
55. D. Sancho, C.A. Blanco, F. Ronda, P.A. Caballero, M. Gómez, B. Oliete.  
Título: Determination of iron in lager beer by adsorptive stripping voltammetry without sample pretreatment  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes ISBN: 978-84-612-4517-8 (CD) p: 313

**CONGRESO:** First Latin American Conference ICC 2007. International Conference on Cereals and Cereals Products-Quality and Safety. New challenges of world demand

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Rosario, Argentina

**FECHA:** de 23 a 26 de Septiembre de **2007**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** International Ass. for Cereal Science and Technology (ICC)

**CARACTER:** Internacional

54. Autores: M. Gómez, B. Oliete, E. Fernández-Fernández, P. A. Caballero, F.Ronda, C. A. Blanco  
Título: Consumer acceptability of gluten-free bakery products elaborated with mixtures of starches and proteins  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes (CD) Sesión 8. p: 213
53. Autores: B. Oliete, M.Gómez, V. Pando, P. A. Caballero, F. Ronda, C. A. Blanco

Título: Sponge cake elaboration with different starch and protein mixtures

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes (CD) Sesión 8. p: 206

52. Autores: M. Gómez, B. Oliete, E. Fernández-Fernández, P. A. Caballero, C.A. Blanco, F. Ronda

Título: Preference mapping of yellow layer cakes added with chickpea flour

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes (CD) Sesión 8. p: 212

51. Autores: B. Oliete, M. Gómez, P. A. Caballero, F. Ronda, C. A. Blanco, Daniel Sancho

Título: Bread enrichment with different particle size nuts

Tipo de participación: Presentación oral

Publicación: Libro de resúmenes (CD) Sesión 8. p: 200

**CONGRESO:** First International Symposium of Gluten Free Cereal Products and Beverages

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Cork, Irlanda

**FECHA:** de 12 a 14 de Septiembre de **2007**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** University College Cork (UCC)

**CARACTER:** Internacional

50. Autores: Caballero, P.A , Oliete, B., Gómez, M., Ronda, F., Blanco, C.A..

Título: Sponge Cakes Elaborated with Chickpea Flours

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de resúmenes, 2007. p: 63

49. Autores: Ronda, F.; Gómez, M.; Caballero, P.A.; Oliete, B.; Blanco, C.A.

Título: Yellow layer cakes of high quality suitable for celiac disease people

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de resúmenes, 2007, p: 101

48. Autores: Ronda, F.; Oliete, B.; Gómez, M.; Caballero, P.A.; Blanco, C.A.

Título: Influence of starch and protein sources on the rheological properties of bread doughs

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de resúmenes, 2007, p: 99

47. Autores: Blanco, C.A.; Rojas, A.; Ronda, F.; Gómez, M.; Caballero, P.A.; Oliete, B.

Título: Evaluation of partition coefficient of hydrophobic cleavage sites in gliadin-analogue proteins

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de resúmenes, 2007, p: 61

**CONGRESO:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** La Laguna (Tenerife)

**FECHA:** de 13 a 15 de Junio de **2007**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Facultad de Farmacia, Universidad de la Laguna

**CARACTER:** Nacional

46. Autores: C.A. Blanco, D. Nimubona, F. Ronda, P.A. Caballero, M. Gómez, B. Oliete y D. Sancho.

Título: Modelo Arrhenius para la degradación térmica de los iso- $\alpha$ -ácidos de cervezas comerciales tipo Lager

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de Resúmenes, 2007, pp. 278-279, (ISBN: 978-84-690-6277-7)

45. Autores: D. Sancho, C.A. Blanco, A. Pascual, F. Ronda, P.A. Caballero, M. Gómez y B. Oliete.

Título: Determinación de Zinc, Cadmio y Plomo en cervezas lager mediante voltamperometría de redisolución anódica sin mineralización previa de las muestras.

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de Resúmenes, 2007, pp. 224-225, (ISBN: 978-84-690-6277-7)

44. Autores: Caballero, P.A.; Gómez, M.; Oliete, B.; Ronda, F.; Blanco, C.A.

Título: Estudio de las propiedades funcionales de las masas panarias enriquecidas con diferentes proteínas exógenas.

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de Resúmenes, 2007, pp. 415-416, (ISBN: 978-84-690-6277-7)

43. Autores: R. Ruiz, P.A. Caballero, M. Gómez, B. Oliete, F. Ronda, C. Blanco.

Título: Mejora de la calidad de productos de bollería y panadería mediante la modificación de las condiciones de presión durante el horneado

Tipo de participación: Presentación oral

Publicación: Libro de Resúmenes, 2007, pp. 360-361, (ISBN: 978-84-690-6277-7)

**CONGRESO:** Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Córdoba 2006

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Argentina (Córdoba)

**FECHA:** de 15 a 17 de Noviembre de 2006

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Agencia Córdoba Ciencia S.E

**CARACTER:** Internacional

42. Autores: Caballero, P.A.; Gómez, M.; Ronda, F.; Blanco, C.A. y Oliete, B.

Título: Mejora de las propiedades funcionales de la harina de trigo mediante tratamiento enzimático y enriquecimiento con proteínas exógenas.

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de Resúmenes (CD-ROM), (P250) p:

41. Autores: Gómez, M.; Oliete, B.; Caballero, P.A.; Ronda, F.; Blanco, C.A.

Título: Efecto de la cantidad y del tipo de procesado de la almendra sobre las características reológicas de las masas enriquecidas.

Tipo de participación: Poster

Publicación: Libro de Resúmenes (CD-ROM) (P222) pp. 262

40. Autores: Gómez, M.; Oliete, B.; Caballero, P.A.; Ronda, F.; Blanco, C.A.  
Título: Estudio de las características reológicas de las masas enriquecidas con harina de castaña.  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: Libro de Resúmenes (CD-ROM) (P233) pp. 272

**CONGRESO:** INTRADFOOD, Innovations In Traditional Foods

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Valencia (España)

**FECHA:** de 25 a 28 de Octubre de **2005**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** European Federation of Food Science and Technology (EFFOST)

**CARACTER:** Internacional

39. Autores: Ronda, F.; Gómez, M.; Blanco, C.A; Caballero, P.A  
Título: Effect of sulphite addition on beet sugar factory products  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Delegate Manual (P2.05)

38. Autores: Caballero P.A., Gómez M., Rosell C.M., Blanco C.A., Ronda F.  
Título: Enzymatic treatment to counteract the proteolytic activity of bug-damaged wheat flours  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Delegate Manual (P1.14)

37. Autores: Blanco C.A., Caballero I., Ronda F., Caballero P., Gomez M.  
Bufa Dunat, M.N.  
Título: HPLC and Spectrophotometric Analysis of Temperature. Effects in Beer Bitterness  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Delegate Manual (P3.20)

**CONGRESO:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Burgos (España)

**FECHA:** de 29 de Mayo a 1 de Junio de **2005**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Ciencias de la UBU

**CARACTER:** Nacional

36. Autores: Caballero, P., Gómez, M., Ronda, F., Blanco, C., Rosell, C.M  
Título: Efecto de la glucosa oxidasa sobre las propiedades reológicas de harinas procedentes de trigos atacados por garrapatillo  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes. 2005. CON-P-08, p: 176

35. Autores: Barrios, O.; Ronda, F.; Nieto, A.; Soto, N.  
Título: Desarrollo Tecnológico de un juego de Caña azucarera para el mercado venezolano de Bebidas refrescantes  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: Libro de resúmenes. 2005., NUE-P-03. p. 273

34. Autores: Blanco C.A.; Nlumbona, D.; Ronda F.; Caballero, P.A., Gómez, M., Rojas, A.

Título: Influencia de la Temperatura sobre el contenido de Iso-Humulonas en cervezas elaboradas en España

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes. 2005., CON-P-05. p. 173

33. Autores: Caballero,, P.A., Gomez, M.; Ronda, F.; Blanco, C.A. Rosell, C.M..

Título: Mejora enzimática de las propiedades funcionales de las harinas de trigo con degradación proteolítica

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes. 2005, CON-P-09 p. 177

**CONGRESO:** XVI Jornadas Técnicas sobre la calidad de los trigos de España

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Sevilla (España)

**FECHA:** de 21 a 22 de Octubre de **2004**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Asociación Española de Técnicos Cerealistas

**CARACTER:** Nacional

32. Autores: M. Gómez, P.A. Caballero, F. Ronda, C.A. Blanco

Título: Mejora de la Calidad de los panes para celíacos mediante el uso de impulsores

Tipo de participación: Póster

Publicación: s/p

31. Autores: P.A. Caballero, M. Gómez, C.M. Rosell, J.L. Vargas, F. Ronda

Título: Incremento de la Vida útil del pan mediante la adición de glucosa oxidasa

Tipo de participación: Póster

Publicación: s/p

30. Autores: P.A. Caballero, M. Gómez, C.M. Rosell, F. Ronda, C.A. Blanco

Título: Caracterización instrumental del alveolado del pan elaborado con glucosa oxidasa

Tipo de participación: Póster

Publicación: s/p

**CONGRESO:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Pamplona (España)

**FECHA:** de 15 a 17 de Septiembre de **2004**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Agencia Navarra de Innovación, Plan Tecnológico de Navarra, Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco

**CARACTER:** Nacional

29. Autores: Ronda, F.; Pando, V.; Rodríguez, A.; Caballero, P.A ; Sancho, D.

Título: Caracterización de textura y color de carne mediante ensayos instrumentales. Correlación con propiedades físico-químicas

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes: p: 52 (PFA-16) (ISBN: 84-688-7989-4) (CD-ROM)

28. Autores: Caballero, P.A.; Gómez, M.; Rosell, C.M.; Vargas, J.I.; Ronda, F.  
Título: Efecto de la adición de glucosa oxidasa sobre la textura del pan de molde y su evolución durante el almacenamiento

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes., p: 61 (PFA-25). (ISBN: 84-688-7989-4) (CD-ROM)

27. Autores: Blanco C.A, Caballero P. A., Gómez M., Ronda F., Rojas A. y Sancho D.

Título: Análisis de la acidez de los ácidos derivados del lúpulo presentes en la cerveza

Tipo de participación: Póster

Publicación Libro de resúmenes: p: 167 (TCE-43) (ISBN: 84-688-7989-4) (CD-ROM)

26. Autores: Sancho, D., Ronda, F., Deban, L., Gómez, M., Blanco, C.A.

Título: Control de Metales Pesados en Alimentos para el ganado: Pulpa de remolacha azucarera

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes: p: 256 (VRS-08) (ISBN: 84-688-7989-4) (CD-ROM)

**CONGRESO:** Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba-2004.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Córdoba (Argentina)

**FECHA:** de 24 a 26 de Noviembre de **2004**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Agencia Córdoba Ciencia S.E.

**CARACTER:** Internacional

25. Autores: Caballero, P.A.; Gómez, M.; Ronda, F.; Blanco, C.A.; Pando, V.

Título: Efecto de la glucosa oxidasa en la calidad final del pan. Caracterización mediante técnicas de análisis de imagen.

Tipo de participación: Póster

Publicación: s/p

24. Autores: M. Gómez, T. Oller, P.A. Caballero, F. Ronda y C.A. Blanco

Título: Optimización de la combinación levadura-impulsor-tiempo de fermentación en panes sin gluten mediante superficie de respuesta

Tipo de participación: Póster

Publicación: s/p

23. Autores: Ronda, F.; Gómez, M.; Caballero, P.A.; Blanco, C.A

Título: Control en línea de la sulfitación de jugos azucarados

Tipo de participación: Póster

Publicación: s/p

**CONGRESO:** 12th ICC Cereal and Bread Congress.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Harrogate (United Kingdom)

**FECHA:** de 23 a 26 de Mayo de **2004**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** International Association Cereal Science and Technology (ICC)

**CARACTER:** Internacional

22. Autores: Gómez, M.; Caballero, P.A.; Ronda, F.; Blanco, C.A.  
Título: Determining correlations between some flour quality indices  
Tipo de participación: Póster  
Publicación s/p

21. Autores: Gómez, M.; Caballero, P.A.; Ronda, F.; Blanco, C.A.  
Título: Predicting Bread characteristics from flour quality indices  
Tipo de participación: Póster  
Publicación s/p

**CONGRESO:** II Congreso virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** ON-LINE

**FECHA:** de 1 de Noviembre a 31 de Diciembre de **2003**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Servicio de Investigación Agraria. Consejería de Agricultura y Ganadería de CYL

**CARACTER:** Internacional

20. Autores (p.o. de firma): Ronda, F., Azuara, P., Blanco, C., Caballero, P.  
Título: Procedimiento de calibración y verificación de conductímetros de laboratorio  
Tipo participación: On-line (internet)

19. Autores (p.o. de firma): Ronda, F., Azuara, P., Caballero, P. Blanco, C.,  
Título: Protocolo normalizado de ensayo de dióxido de azufre en azúcar  
Tipo participación: On-line (internet)

**CONGRESO:** 2nd European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Valencia (España)

**FECHA:** de 10 a 11 de Junio de **2003**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** American Association of Cereal Chemists (AACC) International

**CARACTER:** Internacional

18. Autores: Caballero, P.A., Gómez, M., Ronda, M., Blanco, C.A.  
Título: Effect of transglutaminase and glucose oxidase on empirical rheological properties of wheat flour doughs  
Tipo de participación: Póster  
Publicación: s/p

**CONGRESO:** VII International Symposium on analytical methodology in the environmental field.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Valladolid (España)



**FECHA:** de 20 a 22 de Marzo de **2002**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Association of Environmental Sciences and Techniques

**CARACTER:** Internacional

17. Autores: Sancho, D.; Mesonero, M.; Debán, L.; Pardo, R.; Vega, M.; Ronda, F.

Título: Electrochemical Determination of the Antibiotic Chloramphenicol in cow milk

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes. FO-78

**CONGRESO:** II Congreso Nacional de Ingeniería de los Alimentos

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Lérida (España)

**FECHA:** de 18 al 20 de Septiembre de **2002**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Universidad de Lérida

**CARACTER:** Nacional

16. Autores: Caballero, P., Gómez, M., Ronda, F., Blanco, C., Apezteguía, A.

Título: Efecto de diversos edulcorantes nutritivos sobre las propiedades reológicas de las masas panarias

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes. PF-06 (ISBN: 84-8409-162-7) pág: 39

**CONGRESO:** I Congreso virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios Agroalimentarios.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** ON-LINE

**FECHA:** de 1 de Octubre a 31 de Diciembre de **2001**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Servicio de Investigación Agraria. Consejería de Agricultura y Ganadería de CYL

**CARACTER:** Internacional

15. Autores (p.o. de firma): Ronda, F., Azuara, P., Blanco, C., Caballero, P.

Título: Calibración y verificación de autoclaves de laboratorio

Tipo participación: On-line (internet)

Publicación: Libro de resúmenes A.3.13, pag: 83 Junta de CYL, Valladolid

14. Autores (p.o. de firma): Ronda, F., Caballero, P., Blanco, C., Azuara, P.

Título: Calibración y verificación de pH-metros de laboratorio

Tipo participación: On-line (internet)

Publicación: Libro de resúmenes A.3.14, pag: 84 Junta de CYL, Valladolid

**CONGRESO:** 3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Valencia (España)

**FECHA:** de 11 al 15 de Marzo de **2001**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo

**CARACTER:** Internacional

13. Autores: F. Ronda, CA. Blanco; P.A. Caballero, M. Gómez; A. León; D. Sancho

Título: Acidificación de mostos de destilería mediante el empleo de aguas condensadas procedentes de concentradores de vinazas

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes. 6C-23

12. Autores: Caballero, P. A.; Gómez, M.; Gutiérrez, L.; Ronda, F.; Blanco, C.

Título: Influencia de diferentes edulcorantes nutritivos sobre las propiedades alveográficas de las masas panarias

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes. 5B-17

11. Autores: Caballero, P. A.; Gómez, M.; Humanes, E.; Ronda, F.; Blanco, C.; León A.

Título: Elaboración de una escala instrumental de medida del color en patata tipo "french fries"

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes. 5A - 04

10. Autores: Blanco, C.A.; Ronda, F.; Gómez, M.; Caballero, P.A.; León, A.; Rojas, A.

Título: Characterisation of prevalent cyclic ketoesters and cyclic polyketones species involved in selective reduction by bakers' yeast

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes. 3C-23

9. Autores: León, A.; Blanco, C.A.; Ronda, F.; Caballero, P.A.; Gómez, M

Título: Análisis y Control del proceso térmico aplicado a conservas

Tipo de participación: Póster

Publicación: Libro de resúmenes. 2D - 10

**CONGRESO:** VI Jornadas de Análisis Instrumental (JAI)

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Barcelona (España)

**FECHA:** de 20 al 22 de Octubre de **1993**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Departamento de Industria y Energía de la Generalitat de Catalunya, Feria de Barcelona, Expoquimia

**CARACTER:** Nacional

8. Autores Gil E., Ronda F., Ruiz de Larramendi V.

Título: Análisis de Azúcares por HPLC. Aplicación a la industria azucarera

Tipo de participación: Póster

Publicación: LIBRO DE RESÚMENES. Póster P-III-58

**CONGRESO:** XXI Reunión Bienal de la R.S.E. de Física y Química

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Santiago de Compostela (España)

**FECHA:** de 22 al 26 de Septiembre de **1986**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Real Sociedad Española de Física y Química

**CARACTER:** Nacional

7. Autores: Fdez-Polanco F., Ronda F.

Título: Comportamiento de reactores anaerobios tipo filtro y UASB en el tratamiento de aguas residuales de azucarera

Tipo de participación: Comunicación oral  
Publicación: LIBRO DE RESÚMENES. Comunicación 03-11-C, pág. 59

**CONGRESO:** Anaerobic Treatment. A Grown-up Technology. Water Treatment Conference

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Amsterdam (The Netherlands)

**FECHA:** de 15 al 19 de Septiembre de **1986**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** European Water Pollution Control Association (EWPCA)

**CARACTER:** Internacional

6. Autores: Ronda F., Sierra R., Fdez-Polanco F.  
Título: Stability Behaviour of an UASB reactor. Organic Loading rate and Temperature Disturbances  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: LIBRO DE ACTAS. 181- P

**CONGRESO:** I Encuentro Gallego - Portugués de Química

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Santiago de Compostela (España)

**FECHA:** de 14 al 16 de Noviembre de **1985**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Asociación nacional de Químicos de Galicia/Sociedad Portuguesa de Química

**CARACTER:** Internacional

5. Autores: Ronda F., González M.L., Fdez-Polanco F.  
Título: Puesta en marcha de un reactor anaerobio tipo UASB para la depuración de aguas residuales de azucarera.  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Publicación: LIBRO DE ACTAS. Comunicación 2.16

**CONGRESO:** 3<sup>rd</sup> Mediterranean Congress on Chemical Engineering

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Barcelona (España)

**FECHA:** de 19 al 21 de Noviembre de **1984**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Feria de Barcelona

**CARACTER:** Internacional

4. Autores: F. Ronda.; L. González; A. Cartón; F. Fdez-Polanco  
Título: Performance of anaerobic filter and UASB reactors at low temperature  
Tipo de participación: Comunicación oral  
Publicación: LIBRO DE ACTAS. Comunicación 3.3-11

3. Autores: García P.A., Ronda F., Jiménez C., Fdez-Polanco F.  
Título: Performance of anaerobic expanded bed reactors  
Tipo de participación: Poster  
Publicación: LIBRO DE ACTAS. Comunicación 3.3-18P1

**CONGRESO:** II Congreso nacional de recuperación de residuos sólidos

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Soria (España)

**FECHA:** de 15 al 20 de Octubre de **1984**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Asociación para la Investigación, Divulgación y Educación Ambientales (IDEA). Junta de castilla y León

**CARACTER:** Nacional

2. Autores: F. Fernández-Polanco, P.A. García, M.L. González, C. Jimenez, F. Ronda

Título: Técnicas anaerobias aplicadas en la depuración de aguas residuales.

1. Descripción y comparación. 2. Resultados experimentales

Tipo de participación: Comunicación oral

Publicación: Libro de resúmenes. Ponencia 1. Comunicación 2.

**CONGRESO:** XIX Reunión Bienal de la R.S.E. de Física y Química

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Santander (España)

**FECHA:** de 26 de Septiembre al 2 de Octubre de **1981**

**ENTIDAD ORGANIZADORA:** Real Sociedad Española de Física y Real Sociedad Española de Química

**CARACTER:** Nacional

1. Autores: P. Sánchez-Batanero, J.L. Bernal, M.J. del Nozal, F. Ronda

Título: Optimización de un sistema de cromatografía de líquidos de alta resolución para el análisis de aminoácidos. Aplicación al estudio de mostos.

Tipo de participación: Comunicación oral

Publicación: LIBRO DE ACTAS. Comunicación 24-25 (pág: 163-164)

### 3.2.7. Conferencias y Seminarios

---

17. TITULO DE LA CONFERENCIA: Propiedades nutricionales y aplicaciones alimentarias de cereales y pseudocereales “alternativos”

Autores: Pedro A. Caballero, F. Ronda

ACTO: JORNADA TÉCNICA EN CULTIVOS ALTERNATIVOS HERBÁCEOS, incluida en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Castilla y León 2014-2020 y del Plan Anual de Formación Agraria y Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Ganadería cofinanciadas por el FEADER.

ENTIDAD ORGANIZADORA: ASAJA.

LUGAR DE CELEBRACION: Aula virtual

FECHA: del 14 al 17 de marzo de 2022 (duración total de 14 horas lectivas; Duración de la conferencia: 1 h)

16. TITULO DE LA CONFERENCIA: ¿Qué son los super-alimentos? Propiedades nutricionales y aplicaciones alimentarias de cereales y pseudo-cereales alternativos

AUTORES: Caballero P.A. F. Ronda

ACTO: Jornada Técnica Online “CULTIVOS ALTERNATIVOS HERBACEOS: SUPERALIMENTOS” ORGANIZADA POR LA RED DE INNOVACION RURAL”

ENTIDAD ORGANIZADORA: Fundación General de la Universidad de Salamanca. Red de innovación rural de Castilla y Leon

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: on-line

FECHA: Septiembre 2020

15. TITULO DE LA CONFERENCIA: El tef en Etiopía y España: Aplicación en panificación con y sin gluten.

AUTORES: F. Ronda

ACTO: Conferencia invitada en el XL Foro INIA de Colaboración Público-Privada “Nuevas Materias Primas Sostenibles en Alimentación. I”

ENTIDAD ORGANIZADORA: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid, España

FECHA: 14 Junio 2017

14. TITULO DE LA CONFERENCIA: The freezing of bread. Effect of time and temperature of frozen storage on bread quality and its shelf life.

AUTORES: F. Ronda

ACTO: Conferencia invitada en el 5th International Conference of Applied Sciences, Chemistry & Chemical Engineering

ENTIDAD ORGANIZADORA: University Politehnica of Bucharest and University of Bacău (Romania)

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bacau, Rumanía

FECHA: Abril 2011

13. TITULO DE LA CONFERENCIA: Química del Color

AUTORES: F. Ronda

ACTO: Seminario "Más Química, Mejor Vida"

ENTIDAD ORGANIZADORA: Centro de Formación de Profesorado e Innovación Educativa De Valladolid

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid (España)

FECHA: Marzo 2010

12. TITULO DE LA CONFERENCIA: The Crystallization in the sugar industry

AUTORES: F. Ronda

ACTO: Conferencia invitada

ENTIDAD ORGANIZADORA: Instituto Superior de Agronomía (Portugal)

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lisboa (Portugal)

FECHA: 27 Abril 2006

11. TITULO DE LA CONFERENCIA: El azúcar como materia prima de la Industria de la harina y derivados

AUTORES: F. Ronda

ACTO: Seminario "La Industria de Harina y Derivados" Junta de Castilla y León –

ENTIDAD ORGANIZADORA: Fundación Centro Tecnológico de Cereales Castilla y León

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Palencia (España)

FECHA: 14 Abril 2000

10. TITULO DE LA CONFERENCIA: Decoloración de jugos y jarabes con sulfuroso y agua oxigenada

AUTORES: Ruiz de Larramendi V., Twose G., Ronda F

ACTO: Conferencia invitada en VIII Conferencia Técnica de Azucarera Ebro Agrícolas S.A

ENTIDAD ORGANIZADORA: Azucarera Ebro Agrícolas S.A.

PUBLICACION: LIBRO DE ACTAS. Capítulo 15, páginas 15.1-15.125

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid (España)

FECHA: 1 al 3 de Abril 1998

9. TITULO DE LA CONFERENCIA: Azúcares y Edulcorantes

AUTORES: F. Ronda

ACTO: Seminario "Tecnología de las materias Primas en los productos horneados"

ENTIDAD ORGANIZADORA: E.T.S.Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Palencia (España)

FECHA: 28 de Enero de 1997

8. TITULO DE LA CONFERENCIA: Polarimetría y Refractometría

AUTORES: F. Ronda

ACTO: Seminario "Gestión, Principios y Técnicas Fundamentales en un Laboratorio de Análisis Químico. Técnicas Azucareras de laboratorio."

ENTIDAD ORGANIZADORA: Centro de Tecnología Azucarera, Universidad de Valladolid

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid (España)

FECHA: 4 al 29 de Marzo 1996

7. TITULO DE LA CONFERENCIA: Polarimetría y Refractometría

AUTORES: F. Ronda

ACTO: Seminario "Gestión, Principios y Técnicas Fundamentales en un Laboratorio de Análisis Químico. Técnicas Azucareras de laboratorio."

ENTIDAD ORGANIZADORA: Centro de Tecnología Azucarera, Universidad de Valladolid

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid (España)

FECHA: 18 al 29 de Septiembre 1995

6. TITULO DE LA CONFERENCIA: Los Alimentos: Tecnología y Control de Calidad. La industria azucarera

AUTORES: F. Ronda

ACTO: Seminario "Los Alimentos Tecnología y Control de Calidad"

ENTIDAD ORGANIZADORA: Fundación Universidad-Empresa de Valladolid

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid (España)

FECHA: 22 de Noviembre al 1 de Diciembre de 1993

5. TITULO DE LA CONFERENCIA: Técnicas de análisis y control de calidad en el laboratorio de la Industria azucarera

AUTORES: F. Ronda

ACTO: Seminario "Técnicas de análisis y control de calidad en el laboratorio y la industria alimentaria"

ENTIDAD ORGANIZADORA: Fundación Universidad-Empresa de Valladolid

PUBLICACION: s/p

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid (España)

FECHA: 22 de Junio al 10 de Julio de 1992

4. TITULO DE LA CONFERENCIA: Estudio de la evolución de polarización y sacarosa real en la remolacha azucarera, en función del período de arranque y del tiempo de ensilado

AUTORES: Ronda F., Gil E.

ACTO: Conferencia invitada en XXII Conferencia Técnica de Ebro Cia de Azúcares y Alcoholes

ENTIDAD ORGANIZADORA: Ebro Cia de Azúcares y Alcoholes

PUBLICACION: LIBRO DE ACTAS. Capítulo 9, páginas 9.1- 9.83

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza (España)

FECHA: 24 al 26 de Abril de 1990

3. TITULO DE LA CONFERENCIA: Influencia de la duración del período de almacenamiento en la degradación de la sacarosa de la remolacha azucarera

AUTORES: Ronda F., Gil E.

ACTO: Conferencia invitada en XXI Conferencia Técnica de Ebro Cia de Azúcares y Alcoholes

ENTIDAD ORGANIZADORA: Ebro Cia de Azúcares y Alcoholes

PUBLICACION: LIBRO DE ACTAS. Capítulo 8, páginas 8.1- 8.39

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada (España)

FECHA: 18 al 20 de Abril de 1989

2. TITULO DE LA CONFERENCIA: Estabilidad de reactores anaerobios

AUTORES: F. Fernández-Polanco, P.A. García, R. Sierra, F. Ronda

ACTO: Conferencia invitada en 3er Seminario de Depuración Anaerobia de Aguas Residuales

ENTIDAD ORGANIZADORA: Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ciencias, Universidad de Valladolid

PUBLICACION: LIBRO DE ACTAS. Comunicación C11. 1- 5

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid (España)

FECHA: 3 al 5 de Junio de 1986

1. TITULO DE LA CONFERENCIA: Experiencia del Departamento de Ingeniería Química (Universidad de Valladolid) en el tratamiento anaerobio de aguas residuales

AUTORES: F. Fernández-Polanco, P.A. García, M.L. González, C. Jimenez, F. Ronda, A. Vidal, I. Sanz, J. Iza, F. Arroyo

ACTO: Conferencia invitada en 3er Seminario de Depuración Anaerobia de Aguas Residuales

ENTIDAD ORGANIZADORA: Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ciencias, Universidad de Valladolid

PUBLICACION: LIBRO DE ACTAS. Comunicación C12. 1-7

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid (España)

FECHA: 3 al 5 de Junio de 1986



### **3.2.8. Talleres y actividades de divulgación científica**

---

12. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: Actividades investigadoras del grupo PROCEREALtech

AUTORES: Felicidad Ronda y resto de miembros femeninos de PROCEREALtech

ACTO: #Cuéntame11FUVa

ENTIDAD ORGANIZADORA: Unidad de Cultura Científica y de la Innovación de la Universidad de Valladolid

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Redes sociales YouTube, Twitter e Instagram.

FECHA: 7 y 13 de febrero de 2022

11. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: Este taller tiene miga: abre tu mente al mundo del pan

AUTORES: Felicidad Ronda y resto de los miembros de PROCEREALtech

ACTO: Semana de la Ciencia

ENTIDAD ORGANIZADORA: Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia. UVaDivulga, Unidad de Cultura Científica. Universidad de Valladolid

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

FECHA: 8-14 noviembre 2021

10. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: El bocadillo del celiaco. ¿Cómo hacemos ese pan?

AUTORES: Felicidad Ronda y resto de los miembros de PROCEREALtech

ACTO: Semana de la Ciencia Castilla y León 2020

ENTIDAD ORGANIZADORA: Escuela de Ingenierías Agrarias del Campus de Palencia y Parque Científico de la Universidad de Valladolid

LUGAR DE CELEBRACIÓN: On-Line Interactivo entre PROCEREALtech-Edificio LUCIA y el Colegio Filipense BLANCA DE CASTILLA (Palencia) (1º Bachiller). Se les aportó el material con anterioridad para poder reproducir en el aula con ayuda de su profesora de Ciencias lo que se les iba indicando desde nuestras instalaciones por videoconferencia.

FECHA: 11 noviembre 2020

9. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: Taller «Con las manos en la masa» destinado a alumnos de 5º de primaria

ENTIDAD ORGANIZADORA: Universidad de Valladolid

AUTORES: Felicidad Ronda y resto de los miembros de PROCEREALtech

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Colegio Nicomedes Sanz de Santovenia (Valladolid)

FECHA: 4 de junio de 2019

8. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: Talleres interactivos en los que estudiantes de la ESO y Bachillerato pudieron conocer cereales y pseudocereales, ver las diferencias entre panes y masas con gluten de las que no tienen gluten, y aprender un poco más sobre el proceso de fermentación.

AUTORES: Felicidad Ronda y resto de miembros PROCEREALtech

ACTO: IV FERIA “ESPACIOS DE INGENIO. TECNOLOGÍA, SOSTENIBILIDAD Y CREATIVIDAD”

ENTIDAD ORGANIZADORA: Escuelas de Ingeniería y Arquitectura de la Universidad de Valladolid

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Escuela de Ingenierías Industriales, Sede Paseo del Cauce.

FECHA: 29 marzo de 2019

7. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: Taller “Con las manos en la masa” destinado a niños entre 7 y 12 años

AUTORES: Felicidad Ronda y resto de miembros PROCEREALtech

ACTO: 13ª Noche Europea de los Investigadores

ENTIDAD ORGANIZADORA: Universidad de Valladolid y ACECALE

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Museo de la Ciencia

FECHA: 28 de septiembre de 2018

6. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: Del Campo al plato. La industria alimentaria.

AUTORES: Felicidad Ronda

ACTO: III FERIA “ESPACIOS DE INGENIO. TECNOLOGÍA, SOSTENIBILIDAD Y CREATIVIDAD”

ENTIDAD ORGANIZADORA: Universidad de Valladolid

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Escuela de Ingenierías Industriales, Sede Paseo del Cauce.

FECHA: 15-16 marzo de 2018

5. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: La ciencia aplicada a la mejora de pan sin gluten. Una demanda social y de mercado.

AUTORES: Felicidad Ronda

ACTO: Conferencia invitada en la IV Jornada de Investigadoras de la UVA en LA AVENTURA DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

ENTIDAD ORGANIZADORA: Directoras: M.L. Rodríguez Méndez, Cristina García Cabezón Grupo de nanosensores de la UVA (UVaSens) Colaboran: EII, Unidad de igualdad de Género, ESDUVA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Salón de Actos de la Escuela de Ingenierías Industriales, Sede Paseo del Cauce.

FECHA: 2 marzo de 2018

4. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: Del Campo al plato. La industria alimentaria.

AUTORES: Felicidad Ronda

ACTO: II FERIA “ESPACIOS DE INGENIO. TECNOLOGÍA, SOSTENIBILIDAD Y CREATIVIDAD”

ENTIDAD ORGANIZADORA: Universidad de Valladolid

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Escuela de Ingenierías Industriales, Sede Paseo del Cauce.

FECHA: 1 abril de 2017

3. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: Mejora y enriquecimiento nutricional de los sistemas panarios. Panificación sin gluten.

AUTORES: Felicidad Ronda

ACTO: ‘Palencia, campus verde’ con motivo de la festividad de San Isidro

ENTIDAD ORGANIZADORA: El Parque Científico Universidad de Valladolid y la Escuela Técnica Superior de Ingenierías

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aulario de la Yutera (ETSIIAA) Campus de Palencia

FECHA: 12 mayo 2016

2. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: Enriquecimiento Nutricional de Panes sin gluten

AUTORES: Felicidad Ronda

ACTO: II Edición AULA DE INVESTIGACION 2015. Universidad de Valladolid.

ENTIDAD ORGANIZADORA: Vicerrectorado de Palencia; Vicerrectorado de Investigación y Política científica, ETSIIAA, Comisión de investigadores del Campus de Palencia.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aulario de la Yutera (ETSIIAA) Campus de Palencia

FECHA: 9-13 febrero 2015

1. TITULO DE LA CONFERENCIA/TALLER/ACTIVIDAD: Importancia de las materias primas en la calidad de los productos finales.

AUTORES: Felicidad Ronda

ACTO: AULA DE INVESTIGACIÓN. CAMPUS DE PALENCIA

ENTIDAD ORGANIZADORA: Vicerrectorado de Palencia; Vicerrectorado de Investigación y Política científica, ETSIIAA, Comisión de investigadores del Campus de Palencia.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aulario de la Yutera (ETSIIAA) Campus de Palencia

FECHA: 11 febrero 2014

• PARTICIPADO EN PROGRAMAS DE TELEVISIÓN:

1. Televisión Regional: RTVCYL: Febrero 2018 “La UVa realiza un pan sin gluten más apetitoso – YouTube” <https://www.youtube.com/watch?v=YEK-5xlrt-o>
2. Televisión Palencia: Canal 8: 7/03/2018  
<https://www.youtube.com/watch?v=jzyGvxQGP2U>
3. Diario La Vanguardia: 13/06/2017  
<http://www.lavanguardia.com/vida/20170613/423376906047/investigan-uso-de-microondas-y-ultrasonidos-para-mejorar-alimentos-sin-gluten.html>
4. Diario la Vanguardia: 12/02/2018  
<http://www.lavanguardia.com/vida/20180212/44742606114/expertos-mejoran-productos-sin-gluten-anadiendo-sustancias-acidas-naturales.html>
5. Diario de Valladolid: 27/2/2018  
[http://www.diariodevalladolid.es/noticias/innovadores/panaderos-productos-sin-gluten-mas-apetitosos\\_113358.html](http://www.diariodevalladolid.es/noticias/innovadores/panaderos-productos-sin-gluten-mas-apetitosos_113358.html)
6. Diario Xalapa (Mexico): 05/03/2018  
<https://www.diariodexalapa.com.mx/finanzas/tecnologia/la-acidez-de-proteinas-mejora-productos-sin-gluten-1040947.html>
7. INFOCELIACO: Febrero 2018

<http://www.infoceliaco.com/index.php/investigacion/3001-sustancias-acidas-naturales-para-mejorar-la-calidad-de-los-productos-sin-gluten>

8. UVA Investiga-Consejo Social de la Universidad de Valladolid

<https://consejosocial.inf.uva.es/tag/nutricion/>

• ENTREVISTAS Y REPORTAJES EN DIFERENTES MEDIOS DE COMUNICACIÓN:

1. <http://comunicacion.uva.es/export/sites/comunicacion/01.lauvainforma/da9f27d7-0fe9-11e8-9079-d59857eb090a/>

2. <http://www.dicyt.com/viewNews.php?newsId=38334>

3. <http://www.europapress.es/castilla-y-leon/noticia-uva-busca-alimentos-gluten-mas-nutritivos-apetitosos-adicion-sustancias-acidas-naturales-20180212140924.html>

4. <http://www.infoceliaco.com/index.php/investigacion/3001-sustancias-acidas-naturales-para-mejorar-la-calidad-de-los-productos-sin-gluten>

5. [http://www.diariodevalladolid.es/noticias/innovadores/panaderos-productos-sin-gluten-mas-apetitosos\\_113358.html](http://www.diariodevalladolid.es/noticias/innovadores/panaderos-productos-sin-gluten-mas-apetitosos_113358.html)

6. <https://youtu.be/jzyGvxQGP2U>

7. <https://youtu.be/YEK-5xIrt-o>

### **3.3. Calidad y número de proyectos y contratos de investigación**

#### **3.3.1. Proyectos de investigación financiados con fondos públicos.**

20 (N) Título: SEPARACIÓN DE MACROMOLECULAS Y NANOPARTÍCULAS MEDIANTE FFF/SEC CONMUTADAS Y CARACTERIZACIÓN DE SU MASA MOLAR ABSOLUTA, TAMAÑO Y CONFORMACIÓN MOLECULAR MEDIANTE DETECCIÓN COMBINADA MALS-UV-VISCO-dRI (Ref: EQC2021-006985-P)

Nombre Investigadores principales: Felicidad Ronda Balbás.

Entidad de realización: Universidad de Valladolid.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación

Cuantía total: 411116 €

19 (R) Título: Treatment of new grains of high nutritional value with microwave radiation. Molecular basis of the techno-functional changes induced for the improvement of gluten-free products (Tratamiento de nuevos granos de alto valor nutricional con radiación de microondas. Bases moleculares de los cambios tecno-funcionales inducidos para la mejora de los productos sin gluten) (TechGFree). VA195P20.

Nombre Investigadores principales: Felicidad Ronda Balbás.

Entidad de realización: Universidad de Valladolid.

Entidad financiadora: Consejería de Educación, Junta de Castilla y León/FEDER.

Periodo: 2020-2023 (3 years).

Cuantía total: 264 000 €

18 (N) Título: Molecular and structural changes induced by emerging hydrothermal treatments for functional, sensory and nutritional improvement of gluten-free products (Cambios moleculares y estructurales inducidos por los tratamientos hidrotérmicos emergentes para la mejora funcional, sensorial y nutricional del producto sin gluten) (PID2019-110809RB-I00).

IP: Felicidad Ronda.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación.

Periodo: 2020-2024 (4 years).

Cuantía total: 133 000€ (+Pre-doctoral grant)

17 (R) Título del proyecto: Tratamiento innovador de granos de cereales y pseudocereales con altas presiones hidrostáticas como estrategia para la mejora de la calidad y el valor nutricional de productos sin gluten. (VA165G18).

Nombres investigadores principales: Pedro A. Caballero Calvo.

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León con fondos Feder

Periodo: 2018-2020

Cuantía total: 12 000€ Duración 3 años.

16 (R) Título del proyecto: Aplicación de ondas electromagnéticas a harinas sin gluten para la adecuación de su estructura y funcionalidad a las necesidades de la industria alimentaria. Desarrollo de productos de mejor calidad (VA-072P17)

Nombres investigadores principales: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León

Fecha de inicio-fin: 2017-2019

Cuantía total: 120.000 € Duración: 3 años

15 (I) Título del proyecto: Improving gluten-free flours functionality by MW treatments; a tool for high quality of gluten-free bakery (physical, sensorial and nutritional) (BREADforALL)

Entidad financiadora: Proyecto Comisión Europea. Ref: H2020-MSCA-IF-2015-EF

Entidades participantes: Universidad de Valladolid

Duración: 2 años desde 01/09/2016 hasta 01/09/2018

Importe: 170.121,60 €

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadora I.F.: Joanna Harasym (Universidad de Wroclaw, Polonia)

14 (N) Título del proyecto: Impacto de los tratamientos por microondas y ultrasonidos sobre la funcionalidad de harinas sin gluten. Aplicación a la creación de estructuras en matrices panarias sin gluten

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad/Fondos (AGL2015-63849-C2-2-R)

Entidades participantes: Universidad de Valladolid

Importe: 84.700 €

Duración: 4 años. Desde: 01/01/2016 hasta: 31/12/2019

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: P.A. Caballero, M. Villanueva, C. Biliaderis, A. Lazaridou, W. Abebe

13 (N) Título del proyecto: Mejora nutricional y funcional de panes sin gluten: adición de b-glucanos de diferentes orígenes y pesos moleculares atendiendo a las declaraciones de salud aprobadas por EFSA

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad (Ref: AGL2012-35088)

Entidades participantes: Universidad de Valladolid

Importe: 76050 €

Duración: 3 años. Desde: 01/01/2013 hasta: 31/12/2015

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: P.A. Caballero, A. Lazaridou, W. Abebe, M. Villanueva

12 (R) Título del proyecto: Elaboración de pan "sin gluten" mediante incorporación de redes proteicas (exógenas) estructuradas, y su incidencia sobre la digestibilidad del almidón

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León Ref: VA 252A12-2

Entidades participantes: Universidad de Valladolid

Importe: 30.000 €

Duración: 2 años. Desde: 01/01/2012 hasta: 31/12/2013

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: C. Collar

11 (R) Título del proyecto: Estudio del alargamiento de la vida útil de panes aptos para celíacos mediante procesos de congelación

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León; Referencia: VA067A08  
Entidades participantes: Departamento de Ingeniería de Alimentos. Universidad de Valladolid  
Importe: 11.100 €  
Duración, desde 1/1/ 2008 hasta: 31/12/2010  
Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás  
Investigadores participantes: P.A. Caballero, M. Gomez, C. A. Blanco, B. Oliete, D. Sancho

10 (R) Título del proyecto: Recuperación de Variedades Tradicionales de Trigo Para su Uso en la Elaboración de Productos de Panadería y Bollería de Castilla y León  
Entidad financiadora: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) Ref: VA-11-C2-1  
Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid y el ITACYL  
Importe: 46.000 €  
Duración: Desde: 29/05/2007 hasta: 28/05/2010  
Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés  
Investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero, B. Oliete, C.A: Blanco, N. Aparicio, P. Ciudad

9 (I) Título del proyecto: Obtención de Productos de Panificación para Necesidades Específicas (Panxtodos)  
Entidad financiadora: Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo CYTED. Cooperación Iberoamericana. Ref: P105PI0055; Código CYTED: 32,321 Acción: 106AC0301  
Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid. En total 18 grupos de investigación de distintos países  
Importe: 47.800 USD primer año  
Duración: Desde 1/01/2006 hasta 31/12/2009, en total 48 meses  
Investigador Principal: Alberto León (Universidad de Valladolid: M. Gómez Pallarés)  
Nº total investigadores: 92 Nº Grupos de investigación: 18 Nº países participantes: 11; Participantes UVA: M. Gómez, F. Ronda, P.A. Caballero, B. Oliete, C.A. Blanco,

8 (N) Título del proyecto: Mejora de la red de gluten y creación de estructuras análogas mediante la interacción de proteínas, hidratos de carbono y enzimas  
Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia; Ref.: AGL2005-05192-C04-02/ALI  
Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid  
Duración, desde: 31/12/2005 hasta: 30/12/2008  
Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés  
Importe: 60.000 €  
Investigadores participantes: F. Ronda, P.A: Caballero, C.A. Blanco, B. Oliete

7 (R) Título del proyecto: Estudio de los Iso- $\alpha$ -Ácidos y su Efecto sobre el amargor de la cerveza y consistencia de su espuma  
Entidad financiadora: Junta de Castilla y León; Referencia: VA032A05  
Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid  
Duración, desde: 1/1/ 2005 hasta: 31/12/2007  
Importe: 17.900 €

Investigador responsable: Carlos Blanco Fuentes

Investigadores participantes: F. Ronda, M. Gómez, P.A. Caballero, B. Oliete, D. Sancho

6 (N) Título del proyecto: Tratamientos Enzimáticos para Reforzar la Estructura Proteica de los Cereales

Entidad financiadora: MICINN. Dirección General de Investigación; Referencia: AGL 2002-04093-C03-03ALI

Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración, desde: 4/12/2002 hasta: 4/12/2005

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Importe: 62.100 €

Investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero, C.A. Blanco, B. Oliete

5 (N) Título del proyecto: Caracterización de la Evolución del Vino Tinto de La D.O. Cigales en Diferentes Sistemas de Envejecimiento. Modelización de la Evolución del Potencial Redox

Entidad financiadora: MEC – INIA; Programa Nacional de Alimentación. Acciones estratégicas; Referencia: VIN00-033

Entidades participantes: Departamento de Química Analítica y Departamento Ing. Agrícola y Forestal de la Universidad de Valladolid. E.T.S.Ingenierías Agrarias, Palencia

Duración, desde: 13/12/2000 hasta: 31/12/2003

Importe: 9.519.000 pts

Investigador responsable: María del Álamo Sanza

Investigadores participantes: F. Ronda, I. Nevares, L.M., Carcel, I. Alvarez, J. Vila

4 (N) Título del proyecto: Detección Rápida y Control de la Actividad Proteolítica de la Harina Procedente de Trigos Atacados por Garrapatillo

Entidad financiadora: MEC Proyectos FEDER-CICYT. Referencia: IFD97-0671-C02-02

Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración, desde: 1/6/1999 hasta: 31/12/2001

Importe: 9.810.000 ptas.

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero

3 (N) Título del proyecto: Variables de Operación en Digestores Anaerobios de Lecho Fijo, Lecho Suspendido y Lecho Expandido

Entidad financiadora: Comisión Asesora de Investigación Científica y Tecnológica (CAICYT. Proyecto 37-82)

Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Química. Universidad de Valladolid

Duración, desde: 1/1/84 hasta: 31/12/86

Importe: 5.500.000 pts

Investigador responsable: F. Fernández -Polanco Fernández de Moreda

Investigadores participantes: F. Ronda, P. Garcia, A. Cartón

2 (R) Título del proyecto: Depuración Anaerobia de Aguas Residuales de Azucarera en la Cuenca del Duero.



Entidad financiadora: Diputación Provincial de Valladolid  
Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ciencias. Universidad de Valladolid.  
Duración, desde: 1/01/1982 hasta: 31/12/1984  
Importe: 2.000.000 pts  
Investigador responsable: F. Fernández -Polanco Fernández de Moreda  
Investigadores participantes: F. Ronda, P. García, A. Cartón, G. Benito

1. (R) Título del proyecto: Depuración anaerobia de aguas residuales urbanas  
Entidad financiadora: Junta de Castilla y León  
Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Química. Facultad de Ciencias. Universidad de Valladolid.  
Duración, desde: 1/01/1984 hasta: 31/12/1986  
Importe: 2.200.000 pts  
Investigador responsable: F. Fernández -Polanco Fernández de Moreda  
Investigadores participantes: F. Ronda, P. García, A. Cartón, G. Benito

### 3.3.2. Proyectos de investigación/contratos con empresas desde la UVA.

#### 26. BIMBO PRUEBA INDUSTRIAL

##### 25 KANALIZA

24 Título del Contrato/Proyecto: Convenio para el fomento de la innovación y la transferencia de conocimientos sobre productos alimenticios y la optimización de los procesos de producción en sectores estratégicos de Castilla y León: El sector de la harina

Empresa/Entidad financiadora: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) and the Fundación Parque Científico of the Universidad de Valladolid.

Duración: 1/2/2021-31/1/2023

Importe: 96914.6€

Investigadores responsables: Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero Calvo

23 Título del contrato/proyecto: Desarrollo de nuevos productos alimenticios mediante el aprovechamiento integral del pistacho natural (PISTACHIO FOODS).

Contratante: Diputación de Valladolid (**Segundo Premio** en la 3ª Convocatoria de financiación de proyectos innovadores para autónomos y pymes rurales de la **provincia de Valladolid**; PyME: Pistacyl S.L.)

Periodo: 15/01/2022 al 31/07/2022;

Coste: 8000€

Investigadores Principales: P.A. Caballero; F. Ronda.

22 Parameterization and technological development of the freeze-drying process of leaves, buds and edible flowers [Parametrización y Desarrollo Tecnológico del Proceso de Liofilización de Hojas, Brotes y Flores Comestibles (FlowerLyoTech)].

Researchers: P.A. Caballero; F. Ronda. Premio Lanzadera Universitaria-Company: Innoflower S.L. Period: 2021-2022. Cost: 1500€+1500€ (LANZADERA UNIVERSITARIA+ ARTICULO 83)

21 Characterisation of hemp seed varieties and by-products approved for production in castilla y león (superhealthy) □ Caracterización de variedades de semillas de cáñamo y sub-productos aprobadas para su producción en castilla y león (superhealthy) □

Researchers: F. Ronda; P.A. Caballero; Premio Lanzadera Universitaria-Company: José Manuel Miguel Castrillo (Farmer). Period: 2021-2022. Cost: 1000€+1000€ (LANZADERA UNIVERSITARIA+ ARTICULO 83).

20. Título del proyecto: Optimización del proceso de modificación física de harina de trigo floja mediante tratamientos asistidos con microondas para mejorar su desempeño panadero

Empresa/Entidad financiadora: Grupo Bimbo Mexico.

Duración: 4 noviembre 2020 a 30 abril 2021

Importe: 34222 €

Investigadores responsables: Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero Calvo

Investigadores participantes: J.M. Muñoz; M. Villanueva, A. Vela, L. Murillo, A. Vicente

#### 19. INNOFLOWER-FUNGE 3000€

18. Título del proyecto: Transformación y aprovechamiento de semillas de cáñamo producidas en la provincia de Palencia para la producción de superalimentos (Acrónimo: CANNPOS)”

Empresa/Entidad Colaboradora: José Manuel Castrillo (**Segundo Premio de la Diputación de Palencia 2020**)

Duración: 27 octubre 2020 a 30 junio 2021

Importe: 3825€

Investigadores responsables: Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero Calvo

Investigadores participantes: R. Mendoza, A.L. Gutiérrez, M. Villanueva

17. Título del proyecto: Aplicabilidad de tratamientos físicos a harina de trigo galletera (segunda prueba de concepto) (Applicability of physical treatments to biscuit wheat flour)

Empresa/Entidad financiadora: Grupo Bimbo Mexico.

Duración: desde: 7 septiembre 2020 a 30 diciembre 2020

Importe: 6205 €

Investigadores responsables: Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero Calvo

Investigadores participantes: J.M. Muñoz; M. Villanueva, A. Garcia Solaesa, L. Murillo

16. Título del contrato/proyecto: Aplicabilidad de tratamientos físicos para mejorar las propiedades de panificación de trigo blando (Applicability of physical treatments to improve the baking properties of non-baking wheat).

Empresa/Entidad financiadora: Addiment SAS (corporativo Bimbo, México)

Duración: desde: 2/08/2019 hasta: 8/10/2019 (3 meses)

Importe: 5252€

Investigadores responsables: Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero

Investigadores participantes: M. Villanueva, A. Garcia Solaesa

15. Título del contrato/proyecto: Convenio entre el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, la Universidad de Valladolid y la Fundación Parque Científico Universidad de Valladolid para la realización de actividades de investigación, promoción de la innovación y la transferencia del conocimiento sobre productos alimentarios y optimización de los procesos productivos en sectores estratégicos de Castilla y León: sector harinero.

Empresa/Entidad financiadora: ITACYL/Universidad de Valladolid

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde: 1/10/2018 hasta: 1/10/2020

Importe: 42000€.

Investigador responsable: Pedro A. Caballero, Felicidad Ronda

14. Título del contrato/proyecto: Estudio de la transformación agroalimentaria del alpiste (*phalaris canariensis* L.) como herramienta de desarrollo rural en la provincia de Palencia » (Proyecto ganador del segundo premio de la Diputación de Palencia “Generando Valor Rural Provincia de Palencia” 2017)

Empresa/Entidad financiadora: Fitopal S.L. (art. 83)

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde: 15/12/2017 hasta: 30/05/2018

Importe: 9680 €

Investigador responsable: Pedro A. Caballero

Investigadores participantes: F. Ronda, M. Villanueva. J. Harasym

13. Título del contrato/proyecto: Optimización de los procesos de pre-tratamiento y envasado de pistacho natural (Proyecto que ha ganado el primer premio a la innovación empresarial rural promovido por una convocatoria de la Diputación de Valladolid)

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Administración financiadora: PISTACYL SOCIEDAD COOPERATIVA S.L.

Duración, desde: 3/04/2017 hasta: 30/09/2017

Investigador responsable: Pedro A. Caballero Calvo

Importe: 9680 €

Número de investigadores: F. Ronda, M. Villanueva. J. Harasym

12. Título del contrato/proyecto: Enriquecimiento de pan con beta-glucanos

Empresa/Entidad financiadora: Biofactoría Naturae Salus S.A. (art. 83)

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde: 05/09/2015 hasta: 05/10/2015

Importe: 2100 €

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: S. Pérez-Quirce, M. Villanueva. P. A. Caballero

11. Título del contrato/proyecto: Efecto de la formulación de harinas infantiles en la digestibilidad de almidón.

Empresa/Entidad financiadora: Grupo Ordesa

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde: 06/05/2014 hasta: 05/05/2015

Importe: 1260 €

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: S. Pérez-Quirce, M. Villanueva.

10. Título del contrato/proyecto: Caracterización mediante análisis metabólico de los compuestos, moléculas de pequeño tamaño, que ejercen un efecto diferencial en el sabor de cervezas sin alcohol.

Empresa/Entidad financiadora: Hijos De Rivera Invers Corporativas SL

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde: 01/04/2011 hasta: 01/04/2012

Importe: 10.500 €

Investigador responsable: Carlos A. Blanco Fuentes

Investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero

9. Título del contrato/proyecto: Investigación en Ingredientes y Alimentos Saludables

Empresa/Entidad financiadora: Galletas Siro, S.A.

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde 01/10/2009 hasta: 30/04/2012

Importe: 286.000 €

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero, C.A: Blanco

8. Título del contrato/proyecto: Efecto del procesado y de la composición del pan precocido congelado sobre la calidad del producto final

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Entidad financiadora: Europastry, S.A .

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal.Universidad de Valladolid

Duración: desde: 25/09/2010 hasta: 22/01/2011

Importe: 2000 €

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: P.A. Caballero, M. Gómez

7.Título del contrato/proyecto: Estudio de las características tecnológicas de distintos cultivares de *Fagopyrum esculentum* (2010) y la utilización de su harina como materia prima en la obtención de alimentos sin gluten.

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Administración financiadora: Gobierno de la Comunidad Autónoma de Cantabria

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal.Universidad de Valladolid

Duración, desde: Mayo 2011 hasta: Diciembre 2011

Importe: 3840€

Investigador responsable: Pedro A. Caballero Calvo

Investigadores participantes: F. Ronda, M. Gómez, C.A: Blanco

6.Título del contrato/proyecto: Estudio de la transformación agroalimentaria de los distintos cultivares de "*Fagopyrum esculentum*" y la utilización de la harina obtenida como materia prima en la obtención de elaborados aptos para la población celiaca.

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Entidad financiadora: Gobierno de la Comunidad autónoma de Cantabria.

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal.Universidad de Valladolid

Duración: desde 22/06/2010 hasta: 31/12/2010

Importe: 1620 €

Investigador responsable: Pedro A. Caballero Calvo

Investigadores participantes: F. Ronda, M. Gómez, C.A: Blanco

5.Título del contrato/proyecto: Implicaciones nutricionales del procesado y la conservación del pan precocido congelado

Empresa/Entidad financiadora: Europastry S.A..

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal.Universidad de Valladolid

Duración: desde 01/01/2008 hasta: 22/01/2009

Importe: 6.000 €

Investigador responsable: Pedro A. Caballero Calvo

Investigadores participantes: F. Ronda, M. Gómez, C.A: Blanco, B. Oliete

4.Título del contrato/proyecto: Propiedades del almidón de la harina de diferentes cereales. Empresa/Entidad financiadora: Francisco Galindo Escudero, S.A. CIF: A-47011051

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal.Universidad de Valladolid

Duración: desde 15/10/2006 hasta: 31/05/2008

Importe: 44160 €

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero, C.A: Blanco, B. Oliete

3. Título del contrato/proyecto: Caracterización y tipificación de la carne de vacuno de la comarca "Pinares-El Valle" (CAPRPIVAL)

Empresa/Entidad financiadora: CARPIVA

Entidades participantes: ITAGRA/ CARPIVA/ Dpto. Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración, desde: 30/10/2002 hasta: 30/12/2004

Importe: 7500 €

Investigador responsable: Pedro A. Caballero Calvo

Investigadores participantes: F. Ronda, M. Gómez, C.A: Blanco

2. Título del contrato/proyecto: Estudio de la Utilización de diversos agentes de carga en la elaboración de bizcochos sin azúcar

Tipo de contrato: Convenio de Colaboración

Empresa/Administración financiadora: Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León

Entidades participantes: Universidad de Valladolid - Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León

Duración, desde: 24/2/2000 hasta: 23/2/2001

Importe: Sin compensación en metálico pero a cambio del uso de equipos e instalaciones

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Número de investigadores participantes: 3

1. Título del contrato/proyecto: Estudio de la utilización de diversos edulcorantes en la elaboración de bizcochos

Empresa/Administración financiadora: Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León

Entidades participantes: Universidad de Valladolid - Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León

Duración, desde: 24/2/2000 hasta: 23/2/2001

Importe: Sin compensación en metálico pero a cambio del uso de equipos e instalaciones.

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Número de investigadores participantes: 3

### **3.3.3. Proyectos de investigación desde la Empresa. Período Profesional.**

12. Título del contrato/proyecto: Estudio de la etapa de prensado de la corriente de pulpa en la azucarera de Peñafiel

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Centro Tecnológico Azucarero y Laboratorio I+D de de Azucarera Ebro Agrícolas, S.A.

Duración, desde: 1/1/1998 hasta: 31/12/1998

Importe: 2.000.000 ptas

Investigador responsable: Gerardo González Benito

Investigadores participantes: F. Ronda (Azucarera Ebro Agrícolas), M.T García

11. Título del contrato/proyecto: Diagnóstico y propuesta de medidas en el circuito de aguas residuales en la Azucarera de Leopoldo (Miranda de Ebro)

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Centro Tecnológico Azucarero (Universidad de Valladolid) y Laboratorio I+D de de Azucarera Ebro Agrícolas, S.A.

Duración, desde: 1/1/1998 hasta: 31/12/1999

Importe: 3.500.000 ptas

Investigador responsable: Gerardo González Benito

Investigadores participantes: F. Ronda (Azucarera Ebro Agrícolas), M.T. García y otros investigadores

10. Título del contrato/proyecto: Optimización de la adición de anhídrido sulfuroso en jugos y jarabes de la Industria azucarera

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid- Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/1/1997 hasta: 31/12/1998

Importe: 2.500.00 pts

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: G. Twose

9. Título del contrato/proyecto: Formación de flóculos en disoluciones de azúcar de bebidas ácidas

Tipo de contrato: CONTRATO LABORAL

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid- Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/1/1997 hasta: 31/12/1998

Importe: 12.000.000 pts

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: A. M. Martínez

8. Título del contrato/proyecto: Desarrollo de métodos analíticos para el análisis de metales pesados en azúcar blanco

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid- Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/1/1997 hasta: 31/12/1998

Importe 12.500.000 pts

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: A.M. Martínez

7. Título del contrato/proyecto: Análisis y optimización del proceso calcocarbónico de depuración de jugos de difusión

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Centro Tecnológico Azucarero y Laboratorio I+D de de Azucarera Ebro Agrícolas, S.A.

Duración, desde: 1/1/1998 hasta: 31/12/1998

Importe: 40.000 pts

Investigador responsable: Gerardo González Benito

Investigadores participantes: F. Ronda (desde Azucarera Ebro Agrícolas), M.T. García, y otros investigadores

6. Título del contrato/proyecto: Eliminación de color de aguas residuales de azucarera-alcoholera. Utilización de reactivos químicos

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Centro Tecnológico Azucarero y Laboratorio I+D de de Azucarera Ebro Agrícolas, S.A.

Duración, desde: 1/1/1995 hasta: 31/12/1997

Importe: 3.000.000 pts

Investigador responsable: Gerardo González Benito

Investigadores participantes: F. Ronda (desde Azucarera Ebro Agrícolas), M.T. García y otros investigadores

5. Título del contrato/proyecto: Implantación del sistema de calidad y acreditación por ENAC del laboratorio I+D de Ebro Agrícolas para análisis microbiológico del azúcar según ISO 45000

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid- Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/1/1996 hasta: 31/6/1997

Importe: 5.560.000 pts

Investigador responsable: Pilar de la Torre Calderón

Investigadores participantes: F. Ronda, P. Azuara, L. Arroyo, V. Ruiz de Larramedí

4. Título del contrato/proyecto: Implantación del sistema de calidad y acreditación por ENAC del laboratorio I+D de Azucarera Ebro Agrícolas para análisis químico de azúcar según ISO 45000

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid- Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/1/1993 hasta: 31/5/1994

Importe: 7.250.000 pts

Investigador responsable: Pilar de la Torre Calderón

Investigadores participantes: F. Ronda, P. Azuara, L. Arroyo, V. Ruiz de Larramedí

3. Título del contrato/proyecto: Evolución de polarización y sacarosa real en la remolacha azucarera, en función del período de arranque y del tiempo del ensilado

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid de Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/2/1989 hasta: 31/3/1990

Importe: 10.500.000 pts



Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: B. Sobrino; V. Ruiz de Larramedí

2. Título del contrato/proyecto: Influencia de la duración del periodo de almacenamiento en la degradación de la sacarosa de la remolacha azucarera

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid de Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/01/1988 hasta: 31/1/1989

Importe: 2.700.000 pts

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: B. Sobrino

1. Título del contrato/proyecto: Puesta a punto del método de análisis de azúcares mediante la técnica HPLC y estudio de su concentración en remolacha y melaza

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid de Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/6/1986 hasta: 31/10/1986

Importe: 5.240.000 pts

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: N/A

### 3.4. Calidad de la transferencia de los resultados de la investigación

#### 3.4.1. Proyectos de transferencia al sector productivo

Se incluyen aquí aquellos proyectos o contratos con la industria, bien desde la universidad, bien desde la empresa en mi periodo profesional, que, por su temática o duración se consideran actividades de aplicación del conocimiento en actividades de transferencia y no se han incluido en apartados anteriores.

25. Título del contrato/proyecto: Parametrización y Desarrollo Tecnológico del Proceso de Liofilización de Hojas, Brotes y Flores Comestibles (FlowerLyoTech). Investigadores Principales: P.A. Caballero; F. Ronda. Premio Lanzadera Universitaria-Company: Innoflower S.L. Periodo: 2021-2022. Coste: 1500€+1500€ (LANZADERA UNIVERSITARIA+ ARTICULO 83)

24. Título del contrato/proyecto: Caracterización de variedades de semillas de cáñamo y sub-productos aprobadas para su producción en castilla y león (superhealthy). Investigadores Principales: F. Ronda; P.A. Caballero; Premio Lanzadera Universitaria-Company: José Manuel Miguel Castrillo (Farmer). Periodo: 2021-2022. Coste: 1000€+1000€ (LANZADERA UNIVERSITARIA+ ARTICULO 83)

23. Título: Parametrización del proceso de liofilización y estudio de la actividad biológica de las flores comestibles liofilizadas.

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/entidad financiadora: Innoflower S.L.

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Fundación parque Científico de la Universidad de Valladolid

Duración: 28 Septiembre 2020 - 28 Junio 2020

Importe: 3000 €

Investigadores responsables: Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero Calvo

Investigadores participantes: M. Villanueva

22. Título: Estudio de vida útil de pan sin gluten.

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/entidad financiadora: Amaritta Foods S.L.

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Fundación parque Científico de la Universidad de Valladolid

Duración: 23 Septiembre 2020-30 Octubre 2020

Importe: 475.21 €

Investigadores responsables: Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero Calvo

Investigadores participantes: M. Villanueva

21. Título del contrato/proyecto: Estudio preliminar de alargamiento de vida útil de pan de trigo

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Entidad financiadora: Biofactoría Naturae Salus S.A. (art. 83)

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde: 01/03/2016 hasta: 10/03/2016

Importe: 420 €

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: S. Pérez-Quirce, M. Villanueva. P. A. Caballero

20. Título del contrato/proyecto: Análisis y estudios de harinas

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Entidad financiadora: Grupo Ordesa

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde: 09/07/2014 hasta: 08/07/2015

Importe: 920 €

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: S. Pérez-Quirce, M. Villanueva.

19. Título del contrato/proyecto: Estudio de digestibilidad del almidón en muestras de harinas.

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Entidad financiadora: Grupo Ordesa

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde: 18/03/2014 hasta: 17/03/2015

Importe: 420 €

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: S. Pérez-Quirce, M. Villanueva.

18. Título del contrato/proyecto: Análisis de la vida útil de pan hamburguesa mini y pan de molde integral sin azúcar.

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Entidad financiadora: Productos Alimenticios La Familia, S.A.

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde 01/11/2008 hasta: 01/01/2009

Importe: 2.400 €

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: P.A. Caballero, M. Gómez, C.A: Blanco, B. Oliete

17. Título del contrato/proyecto: Análisis de la vida útil de pan hamburguesa "mini" y pan de molde ntegral

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Entidad financiadora: Productos Alimenticios La Familia, S.A.

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde 01/11/2008 hasta: 01/01/2009

Importe: 4800 €

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero, C.A: Blanco, B. Oliete

16. Título del contrato/proyecto: Estudio de la vida útil de panes para hamburguesa y perrito

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Entidad financiadora: Productos Alimenticios La Familia, S.A.  
Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal.Universidad de Valladolid  
Duración: desde 15/07/2008 hasta: 30/09/2008  
Importe: 2400 €  
Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés  
Investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero, C.A: Blanco, B. Oliete

15. Título del contrato/proyecto: Estudio de la vida útil de pan de molde blanco sin corteza

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Entidad financiadora: Productos Alimenticios La Familia, S.A.

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal.Universidad de Valladolid

Duración: desde 02/06/2008 hasta: 30/06/2008

Importe: 1200 €

Investigador responsable: Pedro A. Caballero Calvo

Investigadores participantes: M. Gómez, F. Ronda, C.A: Blanco, B. Oliete

14. Título del contrato/proyecto: Estudio de la vida útil de productos de panadería

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Entidad financiadora: Productos Alimenticios La Familia, S.A.

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal.Universidad de Valladolid

Duración: desde 02/06/2008 hasta: 30/06/2008

Importe: 1950 €

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Investigadores participantes: F. Ronda, P.A Caballero, C.A. Blanco, B. Oliete

13. Título del contrato/proyecto: Colaboración en materias de formación, I+D y servicios a empresas

Empresa/Entidad financiadora: CETECE de Castilla y León

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal.Universidad de Valladolid

Duración: desde 02/02/2003 hasta: 30/09/2003

Importe: 3840 €

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero, C.A: Blanco

12. Título del contrato/proyecto: Diseño y Elaboración de un prototipo para el control del horneado en panificación y bollería

Empresa/Administración financiadora: CHOPIN, SA

Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal, Universidad de Valladolid

Duración desde: 2/05/2002 hasta: 30/9/2002

Importe: 2985 €

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero, C.A. Blanco

11. Título del contrato/proyecto: Estudio y elaboración de Normas Técnicas reguladoras del sector de Artesanía Alimentaria

Empresa/Administración financiadora: Asociación de Arteanos Alimentarios de Castilla y León.

Entidades participantes: ITAGRA CENTRO TECNOLÓGICO, Universidad de Valladolid.

Duración desde: 01/03/2002 hasta 30/09/2002

Importe: 9018.02 €

Investigador responsable: Caballero Calvo, Pedro A.

Número de investigadores participantes: F. Ronda, M. Gómez, C.A. Blanco, B. Oliete

10. Título del contrato/proyecto: Colaboración en materias de formación, I+D y servicios a empresas

Empresa/Administración financiadora: Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León

Entidades participantes: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal, Universidad de Valladolid

Duración, desde: 2/02/2002 hasta: 30/09/2002

Importe: 3840 €

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Número de investigadores participantes: F. Ronda, P.A. Caballero, C.A. Blanco

9. Título del contrato/proyecto: Estudio sobre la optimización de los tiempos de cocción en la producción industrial de fritos de maíz

Empresa/Administración financiadora: Snacks Ventures Manufacturing S.L

Entidades participantes: Snacks Ventures Manufacturing S.L., ITAGRA Centro Tecnológico, Universidad de Valladolid

Duración, desde: 04/2001 hasta: 02/2002

Importe: 100.000 ptas

Investigador responsable: Caballero Calvo, Pedro A.

Número de investigadores participantes: F. Ronda, M. Gómez, C.A. Blanco

8. Título del contrato/proyecto: Evaluación Industrial de Clones y Variedades de Patata obtenidos en el Centro I+D Appacale (Burgos)

Empresa/Administración financiadora: Appacale S.A.

Entidades participantes: Appacale S.A., ITAGRA CENTRO TECNOLÓGICO, Universidad de Valladolid

Duración, desde: 06/2001 hasta: 06/2002

Importe: 107.300 pts

Investigador responsable: Caballero Calvo, Pedro A.

Número de investigadores participantes: F. Ronda, M. Gómez, C.A. Blanco

7. Título del contrato/proyecto: Estudio reológico de concentrados de extracto de cebada tratada enzimáticamente

Empresa/Administración financiadora: Centro de Automatización, Robótica, Tecnologías de la Información y de la Fabricación (CARTIF)

Entidades participantes: ITAGRA y CARTIF

Duración, desde: 15/6/2000 hasta: 14/7/2000

Importe: 59.500 ptas

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: P.A. Caballero, M. Gómez

6. Título del contrato/proyecto: Evaluación Industrial de Clones y Variedades de Patata obtenidos en el Centro I+D Appacale (Burgos)

Empresa/Administración financiadora: Appacale S.A.

Entidades participantes: Appacale S.A., ITAGRA CENTRO TECNOLÓGICO, Universidad de Valladolid

Duración, desde: 11/1999 hasta: 05/2000

Importe: 85.000 ptas

Investigador responsable: Caballero Calvo, Pedro A.

Número de investigadores participantes: F. Ronda, M. Gómez, C.A. Blanco

5. Título del contrato/proyecto: Estudio de la Evolución Química y Microbiológica del jarabe almacenado

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid- Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/1/1999 hasta: 30/4/1999

Importe: 500.000 ptas

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: P. Azuara

4. Título del contrato/proyecto: Acidificación de mostos de Destilería

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid- Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/12/1995 hasta: 31/3/1996

Importe: 775.000 pts

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: N/A

3. Título del contrato/proyecto: Estudio del diseño y funcionamiento de las balsas de Decantación de las aguas de lavado de la remolacha de la Azucarera de Leopoldo (Miranda de Ebro)

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid- Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 15/1/1994 hasta: 8/2/1994

Importe: 250.000 pts

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: N/A

2. Título del contrato/proyecto: Puesta a punto del método de análisis de aminoácidos mediante la técnica HPLC y estudio de su concentración en remolacha y melaza.

Comparación con los resultados obtenidos mediante el autoanalizador TECHNICON

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio I+D de Valladolid de Azucarera Ebro Agrícolas

Duración, desde: 1/1/1987 hasta: 31/5/1987

Importe: 730.000 pts

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: B. Sobrino

1. Título del contrato/proyecto: Estudio del contenido de Ácidos Grasos Volátiles en Pulpa ensilada

Empresa/Administración financiadora: AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS

Entidades participantes: Laboratorio Central de Valladolid del Grupo Ebro Cia de azúcares y alcoholes

Duración, desde: 1/6/1985 hasta: 31/11/1985

Importe: 230.000 pts

Investigador responsable: Felicidad Ronda Balbás

Investigadores participantes: B. Sobrino



### **3.4.2. Otros méritos relacionados con la transferencia de resultados**

Entre 1/03/2001 y 31/12/2001 actué como asesora y coordinadora de calidad del Laboratorio de análisis del Centro tecnológico Agrario y Alimentario (ITAGRA.ct) adscrito a la UVA.

El 01/11/2009 y 31/12/2009 actué como miembro del Comité de Partes de la entidad ENPAC S.L. (Entidad de Productos y Alimentos certificados) como Técnico de productos alimentarios.

Entre 1992 y 1998 he impartido los siguientes cursos a personal técnico de Azucarera Ebro Agrícolas S.A.:

1. HPLC fundamentos y aplicaciones. 22-24 Enero 1992 (3 horas)
2. Las aguas en la industria azucarera. Determinaciones analíticas. 21-24 Septiembre 1993 (3 horas)
3. Cuatro cursos de formación interna en el uso, mantenimiento y calibración de equipos de medida y ensayo para el análisis de azúcar: acreditación por ENAC según la norma ISO 4500. Del 13/12/1994 al 14/02/1995 (13.5 horas)
4. Tres cursos de formación interna en los diferentes procedimientos de ensayo para el análisis de azúcar: acreditación por ENAC según la norma ISO 45000. Del 07/02/1995 al 10/03/1995 (46.5 horas)
5. Curso de formación interna de actualización de procedimientos de ensayo de azúcar y equipos implicados. 26/02/1996 al 08/03/1996 (40 horas)
6. Normas de análisis de Azúcar y Control de Equipos. 20-23 Mayo 1997 (32 horas).
7. Curso de formación para la Implantación del sistema de la Calidad en el Laboratorio de Microbiología. Equipos y Procedimientos de Calidad y Ensayo. 19/05/1997 al 09/06/1997 (48 horas)
8. Seminario Teórico-Prácticos sobre el uso y mantenimiento de nuevos equipos. 13/08/1997 (4 horas).
9. Curso de formación en el Sistema de la Calidad. Procedimientos de ensayo de azúcar y equipos implicados. Del 07/05/1997 a 18/08/1997 (140 horas)



### **3.4.3. Otro tipo de relaciones con empresas**

---

Miembro del Instituto Tecnológico Agrario y Alimentario, Centro Tecnológico creado como un centro de servicios y asesoría a la Industria Agroalimentaria, especialmente a la pequeña y mediana Empresa, desde **1999** hasta la actualidad.

Socio de ACTA/CL

---

### **3.5. Movilidad de Profesorado**

#### **3.5.1. Estancias de investigación en centros de reconocido prestigio**

Centro: University College Cork

Destino: Cork (Irlanda)

Fecha: 08/05/2007 al 21/08/2007

Duración: 15 semanas

Tema: Caracterización de propiedades térmicas de los alimentos por calorimetría diferencial de barrido. Aplicación al estudio de los procesos de horneado y envejecimiento de panes.

Tipo de estancia: Beca de movilidad de profesores e investigadores fuera del territorio español de la Junta de Castilla y León según Orden Edu/1054/2006

#### **3.5.2. Otras estancias en centros de investigación**

8. Centro: VNU University of Science, Vietnam National University

Destino: Hanoi (Vietnam)

Fecha: 17/03/2019 al 25/03/2019

Duración: 1 semana

Tema: Colaboración en la creación del Plan de Estudios del grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad VNU University of Science, Vietnam National University

Tipo de estancia: Beca de movilidad de profesorado Erasmus

7. Centro: R&D Department of Genius Foods Ltd.

Destino: Edimburgo (UK)

Fecha: agosto 2018

Duración: 1 semana

Tema: Intercambio con el departamento de I+D de la compañía Genius, principal productora de pan sin gluten del Reino Unido.

Tipo de estancia: Beca de movilidad de profesorado Erasmus

6. Centro: Aristotle University of Thessaloniki

Destino: Tesalónica (Grecia)

Fecha: 5/07/2015 al 13/07/2015

Duración: 1 semana

Tema: Caracterización de Geles de mezclas almidón+proteína en medios tamponados. Planificación de experiencias

Tipo de estancia: Beca de movilidad de profesorado Erasmus

5. Centro: University of Lund

Destino: Lund (Suecia)

Fecha: 20/06/2013 al 27/06/2013

Duración: 1 semana

Tema: Formación en técnicas de diagnóstico de calidad química y nutricional de sistemas alimentarios.

Tipo de estancia: Beca de movilidad de profesorado Erasmus

4. Centro: Aristotle University of Thessaloniki

Destino: Tesalónica (Grecia)

Fecha: 20/06/2011 al 25/06/2011

Duración: 1 semana

Tema: *Erasmus Program and adaptation of Studies to European Higher Education Area*

Tipo de estancia: Beca de movilidad de profesorado Erasmus

3. Centro: Vasile Alexandri University of Bacau

Destino: Bacau (Rumanía)

Fecha: 27/04/2011 al 01/05/2011

Duración: 1 semana

Tema: *Erasmus Program and adaptation of Studies to European Higher Education Area*

Tipo de estancia: Beca de movilidad de profesorado Erasmus

2. Centro: Warsaw University of Life Sciences-SGGW

Destino: Varsovia (Polonia)

Fecha: 06/07/2009 al 11/07/2009

Duración: 1 semana

Tema: *Erasmus Program and adaptation of Studies to European Higher Education Area*

Tipo de estancia: Beca de movilidad de profesorado Erasmus

1. Centro: INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMÍA

Destino: Lisboa (Portugal)

Fecha: 25/04/2006 al 03/05/2006

Duración: 1 semana

Tema: *Beet and Cane Sugar technology*

Tipo de estancia: Beca de movilidad de profesorado Erasmus

### **3.5.3. Promotora o supervisora de estancias de otros profesores e investigadores en la Universidad de Valladolid**

---

10.PROGRAMA: Ayudas de la Universidad de Valladolid para participación en actividades de doctorado (Programa de Doctorado Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas):

INTERCAMBIO: Profesor Dr. Costas Biliaderis

TEMA DE TRABAJO:

Food carbohydrates. Structure, function, interactions with other ingredients and applications.

CENTRO DE PROCEDENCIA: Universidad Aristóteles de Tesalónica, Tesalónica, Grecia

FECHA: desde 7 al 14 de Julio de 2019

9.PROGRAMA: Ayudas 2016-2017 para investigadores visitantes en el campus de excelencia internacional triangular-E3

INTERCAMBIO: Profesora Dra. Belén Acevedo

TEMA DE TRABAJO:

Caracterización de propiedades estructurales y funcionales de almidones de legumbre.

CENTRO DE PROCEDENCIA: Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura de la Universidad Nacional del Nordeste.

FECHA: desde 25/01/2017 al 09/03/2017

8.PROGRAMA: Ayudas de la Universidad de Valladolid para participación en actividades de doctorado (Programa de Doctorado Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas):

INTERCAMBIO: Profesor Dr. Costas Biliaderis

TEMA DE TRABAJO:

- Food Polysaccharides: Chemistry, Origin, Isolation - Analysis, Structural and Functionality aspects
- Cereal Fibers: Structure – Property relations, implications to nutrition and food product development.

CENTRO DE PROCEDENCIA: Universidad Aristóteles de Tesalónica, Tesalónica, Grecia

FECHA: desde 10 al 15 de Julio de 2017

7.PROGRAMA: Ayudas de la Universidad de Valladolid para participación en actividades de doctorado (Programa de Doctorado Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas)

INTERCAMBIO: Profesora de Investigación Dra. Concepción Collar

TEMA DE TRABAJO: Tendencias actuales en productos derivados de cereales hacia una alimentación saludable

CENTRO DE PROCEDENCIA: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA, CSIC)

FECHA: desde 23 al 27 de Mayo de 2016

6.PROGRAMA: Ayudas de la Universidad de Valladolid para participación en actividades de doctorado (Programa de Doctorado Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas)

INTERCAMBIO: Prof. Athina Lazaridou

TEMA DE TRABAJO: Rheological characterization of food carbohydrate systems

CENTRO DE PROCEDENCIA: Universidad Aristóteles de Tesalónica (Grecia)

FECHA: desde 24 al 29 de Noviembre de 2014

5.PROGRAMA: Erasmus Mundus - Eurotango

INTERCAMBIO: Prof. Belén Acevedo

TEMA DE TRABAJO: Caracterización de propiedades reológicas y térmicas de harinas de legumbre procedentes de Sudamérica

CENTRO DE PROCEDENCIA: Universidad de Corrientes (Argentina)

FECHA: 6 meses (09 de Junio de 2011 al 9 de Diciembre 2012)

4.PROGRAMA: Erasmus Mundus

INTERCAMBIO: MSc. Raul Ricardo Mauro

TEMA DE TRABAJO: Estancia de doctorado. Caracterización de harinas de arroz de diferentes variedades. Aplicabilidad en el desarrollo de productos sin gluten

CENTRO DE PROCEDENCIA: Universidad de Córdoba (Argentina)

FECHA: 6 meses (Noviembre 2012 a Mayo 2013) Aunque el traslado de la beca la gestionó en 05/01/2013 al 05/04/2013

3. PROGRAMA: Beca del Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID)

INTERCAMBIO: MSc Workineh Abebe

TEMA DE TRABAJO: Estudio de la aplicabilidad del tef en el desarrollo de nuevos alimentos (realización de su tesis doctoral)

CENTRO DE PROCEDENCIA: Instituto Etíope de Investigación Agraria (Adis Abeba, Etiopía)

FECHA: 3 años (01/10/2011 al 30/09/2014)

2. PROGRAMA: Beca de la Universidad de Valladolid para apoyo a la finalización de tesis

INTERCAMBIO: Ms. Workineh Abebe

TEMA DE TRABAJO: Estudio de la aplicabilidad del tef en el desarrollo de nuevos alimentos (para la finalización y defensa de su tesis doctoral)

CENTRO DE PROCEDENCIA: Instituto Etíope de Investigación Agraria (Adis Abeba, Etiopía)

FECHA: 6 meses (01/10/2014 a 31/03/2015)

1. PROGRAMA: Erasmus Mundus

INTERCAMBIO: Prof. Margarita Armada

TEMA DE TRABAJO: Harinas andinas para la elaboración de productos enriquecidos nutricionalmente

CENTRO DE PROCEDENCIA: Universidad de Salta (Argentina)

FECHA: 1 mes, 6 de Junio 2011 al 6 de Julio de 2011

### **3.5.4. Otros méritos relacionados con la movilidad de profesorado**

Desde el 17 de Diciembre del 2002 soy Responsable de Intercambios Bilaterales dentro del Programa Internacional Sócrates con centros especializados en Industrias Agrarias con los que nuestro centro suscribe convenios:

- Wageningen University (Países Bajos) desde el curso 2015/2016
- Universidad de Milán (Italia) desde 2015/2016
- Aristotle University of Thessaloniki (Grecia) desde 2012/2013 hasta la actualidad
- Institut d'enseignement supérieur et de Recherche en Alimentation, Santé Animale (VETAGRO SUP) (France) desde 2012/2013 hasta la actualidad
- E.N.I.T.A. Clermont-Ferrand (Francia) desde 2009/2010 hasta la actualidad
- University of Oradea (Rumanía) desde 2008/2009 hasta actualidad
- Warsaw Agricultural University (Polonia) desde 2006 a 2007 hasta la actualidad
- Vasile Alecsandri University of Bacau (Rumania) desde 2004/2005 hasta la actualidad
- Universidade Técnica de Lisboa- Instituto Superior de Agronomía de Lisboa (Portugal) desde 2004/2005 hasta la actualidad
- Università degli Studi di Pisa (Italia) desde 2004/2005 hasta actualidad

Debido a ello soy la encargada de atender, no sólo a los estudiantes que llegan, sino a los profesores y coordinadores Erasmus que nos visitan desde las Universidades extranjeras. Estos contactos facilitan la búsqueda de temas de investigación para los proyectos fin de carrera de nuestros alumnos cuando salen como estudiantes Erasmus de último curso. También han facilitado la firma de proyectos conjuntos de investigación en convocatorias nacionales y regionales.

### **3.6. Otros méritos relacionados con la actividad científica**

- Períodos de investigación reconocidos: 3  
Año del último período concedido: 2015 (4º año solicitado en febrero 2022)
- Evaluadora de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva desde 2009
- Revisora para el “Austrian National Research Projects (FWF)” desde 2019.
- Revisora para el “Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica (FONCYT), Argentina desde 2021
- Revisora para el “National Science Center (Poland) desde 2019
- Miembro de la Comisión Técnica de la Agencia Estatal de Investigación. Proyectos de I+D+i PGC-RTI 2020. Área-Subárea CAA-ALI. (2021)
- Evaluadora de proyectos CYTED (programa iberoamericano de Ciencia y tecnología para el desarrollo) en los años 2006 y 2007
- Miembro de la Comisión de evaluación de calidad investigadora de la UVA, del campo de Tecnologías mecánicas y de la producción desde el curso 2011/2012
- Miembro del Comité Científico del Segundo congreso virtual iberoamericano sobre gestión de calidad en laboratorios Organizado por el Instituto Tecnológico Agrario de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León. Año 2003
- Miembro del Comité Científico del International Conference of Applied Sciences. Chemistry and Chemical Engineering. University Vasile Alecsandri of Bacau. Food Chemical and Biochemical Engineering. Faculty of Engineering. Bacau, Rumania. Años 2011 y 201
- Evaluadora de artículos para revistas indexadas en el JCR:  
Carbohydrates Polymers, Food Hydrocolloids, Food Review International, Food Chemistry, , Food Science and Technology International, International Journal of Food Science and Nutrition, Food Science and Technology-LWT, International Journal of Food Science and Technology, Journal of Cereal Science, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Food Engineering, Journal of Food Processing and Preservation, Spanish Journal of Agricultural Research, Journal of Food Science and Technology-Mysore, Journal of Agricultural Science, Journal of Food Science.

## **4. ACTIVIDAD DOCENTE Y PROFESIONAL**

### **4.1. Dedicación docente**

#### **4.1.1. Puestos docentes ocupados**

---

PUESTO: Becaria del Plan de Formación de Personal Investigador (Ministerio de Educación).

REGIMEN: Dedicación Exclusiva

INSTITUCIÓN: Departamento de Ingeniería Química. Universidad de Valladolid

FECHAS: Desde 1 de Enero de 1982 hasta 31 de Agosto de 1984

PUESTO: Colaborador Honorífico

INSTITUCIÓN: Departamento de Ingeniería Química. Universidad de Valladolid

FECHAS: Desde 1 de Octubre de 1982 hasta 1 de Octubre de 1985

PUESTO: Profesor Ayudante de Universidad (tiempo completo)

REGIMEN: Dedicación Exclusiva

INSTITUCIÓN: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal en la Universidad de Valladolid

FECHAS: Desde 2 de Noviembre de 1999 hasta 16 de Febrero de 2001

PUESTO: Profesor Titular de Universidad Interino

REGIMEN: Dedicación Exclusiva

INSTITUCIÓN: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal en la Universidad de Valladolid

FECHAS: Desde 17 de Febrero de 2001 al 23 de Febrero de 2003

PUESTO: Profesor Titular de Universidad

REGIMEN: Dedicación Exclusiva

INSTITUCIÓN: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal en la Universidad de Valladolid

FECHAS: Desde 24 de Febrero de 2003 hasta Octubre 2016

PUESTO: Catedrático de Universidad

REGIMEN: Dedicación Exclusiva

INSTITUCIÓN: Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal en la Universidad de Valladolid

FECHAS: Desde Octubre de 2016 hasta la actualidad



#### **4.1.2. Docencia impartida**

##### **4.1.2.1. Licenciatura en Ciencias Químicas (plan de estudios 1977)**

---

ASIGNATURA: Química Técnica (Troncal anual, equivalente a 15 créditos teóricos + e créditos prácticos)

ACTIVIDAD: Clases de prácticas de laboratorio (60 h impartidas)

CURSO: 3º Curso de la Licenciatura en Ciencias Químicas (troncal, anual).

CENTRO: Facultad de Ciencias. Universidad de Valladolid.

FECHA: Desde el curso 1982-83 hasta el curso 1983-84 ambos inclusive.

ASIGNATURA: Ampliación de Química Técnica (Troncal anual)

ACTIVIDAD: Clases de prácticas de laboratorio (60 h impartidas)

CURSO: 5º Curso de la Licenciatura en Ciencias Químicas (troncal).

CENTRO: Facultad de Ciencias. Universidad de Valladolid.

FECHA: Desde el curso 1982-83 hasta el curso 1983-84 ambos inclusive.

##### **4.1.2.2. Ingeniería Agronómica (plan de estudios BOE 15-10-1999)**

---

ASIGNATURA: Ingeniería de Alimentos (Troncal de 3 + 3 créditos).

ACTIVIDAD: Clases de teoría, prácticas de laboratorio, prácticas de aula y práctica de campo (entre 60 y 135 h horas impartidas)

CURSO: 4º Curso (troncal)

CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.

FECHA: Desde el curso 1999/2000 al 2009/2010.

ASIGNATURA: Propiedades Físicas de los Alimentos (Optativa 3 + 3 créditos).

ACTIVIDAD: Clases de teoría y clases de prácticas de laboratorio (entre 60 y 80 h impartidas)

CURSO: 4º /5º Curso (optativa) Ingeniero Agrónomo

CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.

FECHA: Desde el curso 1999/2000 al 2009/2010.

Aunque sin docencia, de ambas asignaturas me he hecho cargo de las tutorías de apoyo y de la realización de los exámenes hasta la extinción de los planes en el curso 2012/2013

4.1.2.3. Ingeniería Técnica Agrícola, Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias (Plan de estudios BOE de 9-5-1994)

---

ASIGNATURA: Tecnología de la Industria Azucarera. (Optativa 1.5 + 1.5 créditos).  
ACTIVIDAD: Clases de teoría, prácticas de aula y práctica de campo (30 h impartidas)  
CURSO: 3º Curso de la Titulación en Ingeniería Técnica Agrícola. Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.  
FECHA: Desde el curso 2000/2001 hasta el curso 2011/2012

ASIGNATURA: Operaciones Básicas. (Troncal 6 + 6 créditos).  
ACTIVIDAD: Clases de teoría, prácticas de aula y prácticas de laboratorio (70 h impartidas)  
CURSO: 2º Curso de la Titulación en Ingeniería Técnica Agrícola. Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.  
FECHA: Curso 2010/2011

4.1.2.4. Grado en Enología (plan de estudios según Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre)

---

ASIGNATURA: Operaciones Básicas en la industria enológica. (Obligatoria 6 ECTS)  
ACTIVIDAD: Clases de teoría, prácticas de aula y prácticas de laboratorio (60 h impartidas)  
CURSO: 2º Curso del Grado en Enología  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.  
FECHA: Curso 2011/2012.

4.1.2.5. Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias (plan de estudios según Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre)

---

ASIGNATURA: Operaciones Básicas (Obligatoria 9 ECTS)  
ACTIVIDAD: Clases de teoría, prácticas de aula y prácticas de laboratorio (90 h impartidas)  
CURSO: 3º Curso del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.  
FECHA: Desde el curso 2012/2013 hasta la actualidad

ASIGNATURA: Propiedades Físicas de los Alimentos (Optativa 3 ECTS)  
ACTIVIDAD: Clases de teoría y prácticas de laboratorio (30 h impartidas)  
CURSO: 4º Curso del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia.  
Universidad de Valladolid.  
FECHA: Desde el curso 2013/2014 hasta la actualidad

4.1.2.6. Master en Agronomía (plan de estudios según Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre)

---

ASIGNATURA: Sistemas productivos de la Industria Agroalimentaria (Obligatoria 6 ECTS)  
ACTIVIDAD: Clases de teoría (4h impartidas)  
CURSO: 1º Curso de Master  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia.  
Universidad de Valladolid.  
FECHA: Cursos 2014-2015 hasta la actualidad

4.1.2.7. Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos (plan de estudios según Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre)

---

ASIGNATURA: Propiedades Físicas de los Alimentos. Análisis Sensorial (Obligatoria 4 ECTS)  
ACTIVIDAD: Clases de teoría y prácticas de laboratorio (30 h impartidas)  
CURSO: 1º Curso de Master  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia.  
Universidad de Valladolid.  
FECHA: Desde el curso 2009-2010 hasta la actualidad

ASIGNATURA: Principios de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria (Optativa 3 ECTS)  
ACTIVIDAD: Clases de teoría y seminarios (entre 10 y 30 h impartidas). Profesor responsable de la asignatura. Coordinadora de profesores externos  
CURSO: 1º Curso de Master  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia.  
Universidad de Valladolid.  
FECHA: Desde el curso 2009-2010 hasta 2020-2021

ASIGNATURA: Normas Técnicas de Certificación y Acreditación (Optativa 4 ECTS)  
ACTIVIDAD: Clases de teoría y seminarios (entre 3 y 40 h impartidas). Profesora Responsable de la Asignatura. Coordinadora de profesores externos  
CURSO: 1º Curso de Master  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.  
FECHA: Desde el curso 2009-2010 hasta 2020-2021

ASIGNATURA: Técnicas Avanzadas de conservación y procesado (Obligatoria 4 ECTS)  
ACTIVIDAD: Clases de teoría y práctica de aula (5h impartidas).  
CURSO: 1º Curso de Master  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.  
FECHA: Desde el curso 2009-2010 hasta 2013-2014

4.1.2.8. Master de profesor de educación secundaria obligatoria y bachillerato, formación profesional y enseñanzas de idiomas (plan de estudios según Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre)

---

ASIGNATURA: Procesos en la Industria alimentaria (Optativa 7.5 ECTS)  
ACTIVIDAD: Clases de teoría y práctica de aula (25h impartidas).  
CURSO: 1º Curso de Master (Modulo específico: Tecnología Agraria, Alimentaria y Forestal)  
CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.  
FECHA: Curso 2010-2011

4.1.2.9. Cursos de Doctorado

---

ASIGNATURA: Aseguramiento de la calidad en la Agroindustria (40 h impartidas)  
CURSO: Programa de Doctorado: Ingeniería Agroindustrial (en Universidad Centro-Occidental Lisandro Alvarado, Barquisimeto, Venezuela)  
DEPARTAMENTO: Ingeniería Agrícola y Forestal. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.  
FECHA: Curso 2001-2002

ASIGNATURA: Sistemas de Aseguramiento de la Calidad en la Industria Agroalimentaria (30 h impartidas)  
CURSO: Programa de doctorado: Ingeniería Aplicada a la gestión ambiental de los recursos naturales  
DEPARTAMENTO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.

FECHA: Curso 2002-2003

ASIGNATURA: Sistemas de Aseguramiento de la Calidad en la Industria Agroalimentaria (30 h impartidas)

CURSO: Programa de Doctorado: Gestión Sostenible de los recursos agrarios, forestales y alimentarios en Castilla y León

DEPARTAMENTO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.

FECHA: Curso 2003-2004 hasta el 2004-2005

Desde enero de 2013 formo parte del personal académico del Programa de doctorado de CIENCIA E INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS adscrito a la E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia establecido según Real Decreto 99/2011 del 28 de enero que regula las enseñanzas oficiales de doctorado.

#### 4.1.2.1. Actividad docente complementaria

ACTIVIDAD: Curso práctico sobre industrias alimentarias

DESCRIPCION: Viaje de estudios por la Rioja, Navarra y Aragón visitando fábricas alimentarias y centros de investigación alimentaria.

CONTEXTO FORMATIVO: Alumnos del Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos

DEPARTAMENTO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.

FECHA: Curso 2010-2011 (4 al 6 de Abril de 2011)

ACTIVIDAD: Viaje de estudios

DESCRIPCION: Viaje de estudios por Castilla y León, Madrid, Castilla La Mancha, Andalucía y Extremadura

CONTEXTO FORMATIVO: Alumnos del Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos y alumnos del grado en ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias

DEPARTAMENTO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.

FECHA: Curso 2015-2016 (25 al 29 de Abril de 2016)

ACTIVIDAD: Evaluadora en tribunales de Proyectos Fin de Carrera, o Trabajos Fin de Grado

DESCRIPCION: He participado en 70 Tribunales de evaluación de Trabajos Fin de Grado y Proyectos Fin de Carrera y 35 Tribunales de Trabajo Fin de master

CONTEXTO FORMATIVO: Alumnos de Ingeniería Técnica Agrícola, Ingeniería Agronómica, del grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias y del master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos

DEPARTAMENTO: Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Campus de Palencia. Universidad de Valladolid.

FECHA: Curso 2001/2002 al curso 2021/2022

#### 4.1.3. Dirección de Tesis Doctorales

---

5. AUTOR: Yoseph Legesse

LUGAR: Institute of Technology, School of Chemical Engineering, Food Engineering Stream, P.O. Box 385, Addis Ababa, Ethiopia

FECHA DE LECTURA: 22 de Noviembre 2019

TÍTULO DE LA TESIS: Process optimization and quality characterization of tef flour for the industrial manufacturing of injera.

CALIFICACIÓN: Very Good

POSICIÓN ACTUAL: Jefe de Procesos en Pepsico (Ethiopia)

Publicaciones derivadas:

Assefa Y., S. Emire, M. Villanueva, W. Abebe, F. Ronda. (2018) Influence of milling type on tef injera quality. Food Chemistry, 266: 155–160.

Assefa, Y., Emire, S., Abebe, W., Ronda, F. (2018) Effect of Mill Type and Mechanical Kneading Conditions on Fermentation Kinetics of Tef Dough During Injera making and Phytate to Mineral Molar Ratio of Injera. Research & Reviews: Journal of Food Science and Technology, 7 (2), 9-19.

Assefa Y. L., Emire, S. A., Abebe W., Villanueva M., Ronda. F. (2018) The effect of mechanical kneading and absit preparation on tef injera quality. African Journal of Food Science 12 (10) 246-253.

4. AUTOR: Marina Villanueva Barrero

DEPARTAMENTO: Ingeniería Agrícola Y Forestal

FECHA DE LECTURA: 22 de Noviembre 2018

TÍTULO DE LA TESIS: Structuring gluten-free systems: effect of formulation and physical modification of ingredients.

CALIFICACIÓN: Sobresaliente Cum Laude

MENCIONES ESPECIALES: Mención Internacional.

PROGRAMA: Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas

POSICIÓN ACTUAL: Profesora PAYUD del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Valladolid.

Publicaciones derivadas:

Villanueva, M.;J. Harasym, J.M Muñoz, F. Ronda (2019) Rice flour physically modified by microwave radiation improves viscoelastic behavior of doughs and its bread-making performance Food Hydrocolloids 90: 472–481

Villanueva, M; B. De Lamo, J. Harasym, F. Ronda (2018) Microwave radiation and protein addition modulate hydration, pasting and gel rheological characteristics of rice and potato starches. Carbohydrate Polymers. 201, 374–381.

Villanueva,M.; J., Harasym, J.M Muñoz, F. Ronda (2018) Microwave absorption capacity of rice flour. Impact of the radiation on rice flour microstructure, thermal and viscometric properties. Journal of Food Engineering. 224, 156-164.

- Villanueva M.; J., Harasym, J.M Muñoz, F. Ronda (2018) Microwave absorption capacity of rice flour. Impact of the radiation on rice flour microstructure, thermal and viscometric properties. *Journal of Food Engineering*. 224, 156-164.
- Villanueva M; F. Ronda, T. Moschakis, A. Lazaridou, C.G. Biliaderis (2018) Impact of acidification and protein fortification on thermal properties of rice, potato and tapioca starches and rheological behaviour of their gels. *Food Hydrocolloids* 79: 20-29
- Villanueva, M., Mauro, R.R., Collar, C., Ronda, F. 2015. Acidification of protein-enriched rice starch doughs: effects on breadmaking. *European Food Research and Technology*, 240, 783-794.
- Ronda, F., Villanueva, M., Collar, C. 2014. Influence of acidification on dough viscoelasticity of gluten-free rice starch-based dough matrices enriched with exogenous protein. *LWT -Food Science and Technology*, 59, 12-20.

3. AUTOR: Sandra Pérez Quirce

DEPARTAMENTO: Ingeniería Agrícola Y Forestal

FECHA DE LECTURA: 13 de Julio de 2017

TÍTULO DE LA TESIS: Nutritional and functional improvement of gluten-free breads: addition of beta-glucans of different origins and molecular weights according to the health claims approved by the EFSA

PROGRAMA: Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas

MENCIONES ESPECIALES: Doctorado con mención Internacional. Premio Extraordinario de doctorado de la Universidad de Valladolid

POSICIÓN ACTUAL: Investigadora del Departamento I+D del Centro Tecnológico de Cereales (CETECE) de Castilla y León.

Publicaciones derivadas:

- Pérez-Quirce S.; P.A. Caballero; J.A. Vela; M. Villanueva, F. Ronda (2018) Impact of yeast and fungi (1→3)(1→6)-β-glucan concentrates on viscoelastic behavior and bread making performance of gluten-free rice-based doughs. *Food Hydrocolloids* 79, 382-390.
- Pérez-Quirce S.; F. Ronda; A. Lazaridou & C. Biliaderis (2017) Effect of Microwave Radiation Pretreatment of Rice Flour on Gluten-Free Breadmaking and Molecular Size of β-Glucans in the Fortified Breads. *Food and Bioprocess Technology*, 10(8), 1412-1421.
- Pérez-Quirce S.; A. Lazaridou; C. Biliaderis; F. Ronda (2017) Effect of β -glucan molecular weight on rice flour dough rheology, quality parameters of breads and in vitro starch digestibility. *LWT - Food Science and Technology* 82: 446-453
- Pérez-Quirce S.; Ronda, F.; Melendre, C.; Lazaridou, A.; Biliaderis, C. (2016) Inactivation of endogenous rice flour β-glucanase by microwave radiation and impact on physico-chemical properties of the treated flour. *Food and Bioprocess Technology*. 9 (9): 1562-1573



Ronda, F., Pérez-Quirce, S., Lazaridou, A., Biliaderis, C. 2015. Effect of barley and oat  $\beta$ -glucan concentrates on gluten-free rice-based doughs and bread quality: a physico-chemical and nutritional perspective. *Food Hydrocolloids*, 48, 198-207.

Pérez-Quirce, S., Collar, C., Ronda, F. 2014. Significance of healthy viscous dietary fibres on the performance of gluten-free rice-based formulated breads. *International Journal of Food Science and Technology*, 49, 1375-1382.

Ronda, F., Pérez-Quirce, S., Angioloni, A., Collar, C. 2013. Impact of viscous dietary fibres on the viscoelastic behaviour of gluten-free formulated rice doughs: A fundamental and empirical rheological approach. *Food Hydrocolloids*, 32, 252-262.

2. AUTOR: Workineh Abebe Zeleke

DEPARTAMENTO: Ingeniería Agrícola Y Forestal

FECHA DE LECTURA: 26 de Marzo de 2015

CALIFICACIÓN: SC - Sobresaliente "cum laude"

TÍTULO DE LA TESIS: Tef as an industrial crop for food processing. Exploring its latent potential and handling characteristics.

PROGRAMA: Ciencia E Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas

MENCIONES ESPECIALES: Doctorado con mención Internacional. Premio extraordinario de doctorado de la Universidad de Valladolid

POSICIÓN ACTUAL: Investigador Senior del *Ethiopian Institute of Agricultural Research*, Addis Ababa (Ethiopia) y temporalmente investigador post-doctoral en el grupo PROCEREALtech de la Universidad de Valladolid (Abril 2021 a Diciembre 2022).

Publicaciones derivadas:

Ronda, F., Abebe, W., Pérez-Quire, S., Collar, C. 2015. Suitability of tef varieties in mixed wheat flour bread matrices: A physico-chemical and nutritional approach. *Journal of Cereal Science*, 64, 139-146.

Abebe, W., Ronda, F., Villanueva, M., Collar, C. 2015. Effect of tef [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter] grain flour addition on viscoelastic properties and stickiness of wheat dough matrices and bread loaf volume. *European Food Research and Technology*, 241: 469-478

Abebe, W.; Collar, C., Ronda, F. 2015. Impact of variety type and particle size distribution on starchenzymatic hydrolysis and functional properties of tef flours. *Carbohydrates Polymers*, 115, 260-268.

Abebe, W.; Ronda, F. 2015. Flowability, moisture sorption and thermal properties of tef flours. *Journal of Cereal Science*, 63: 14-20.

Abebe, W.; Ronda, F. 2014. Rheological and textural properties of tef [*Eragrostis tef* (Zucc.)Trotter] grain flour gels. *Journal of Cereal Science* 60: 122-130.

1. AUTOR: Oscar Medardo Barrios Suarez

DEPARTAMENTO: Ingeniería Agrícola Y Forestal

FECHA DE LECTURA: 7 de Marzo de 2008

CALIFICACIÓN: SC - Sobresaliente "cum laude"

TÍTULO DE LA TESIS: Desarrollo de una tecnología de clarificación de jugo de caña azucarera para la formulación de bebidas refrescantes.

PROGRAMA: Ingeniería Agroindustrial

POSICIÓN ACTUAL: Profesor de la Universidad Centrooccidental Lisandro Alvarado (Barquisimeto, Venezuela)

#### TESIS DOCTORALES EN CURSO:

6. "Bases moleculares de las modificaciones físicas de las propiedades tecnofuncionales de almidones y harinas sin gluten mediante microondas y ultrasonidos". UVa. Raul Ricardo Mauro (CONTRATO FPI-MINISTERIO). Comienzo: 2021

5. "Physical modification of buckwheat and quinoa grains and their flours by hydrothermal treatment assisted by microwaves". UVa. Ainhoa Vicente Fernandez. (CONTRATO FPU-MINISTERIO). Comienzo: 2020

4. "Physical modification of cereal gluten-free grains and flours by hydrothermal treatment assisted by microwaves". UVa. Caleb Samir Calix Rivera. (CONTRATO PRE-DOCTORAL UVa). Comienzo: 2020

3. New grains of high nutritional value: Hemp and Canary Seed. Characterization and food applications" UVa. Rito José Mendoza Pérez (CONTRATO PRE-DOCTORAL JUNTA CYL). Comienzo: 2020

2. "Characterization and Application of Fonio in gluten-free baking products". Co-tutored thesis: Univ. Sassari-UVa. Aloisa Deriu (CONTRATO PREDOCTORAL MINISTERIO ITALIANO). Comienzo: 2019

1. "Physical modification of gluten free grains and flours by means of Ultrasounds". UVa. Antonio J. Vela Corona. (CON CONTRATO PRE-DOCTORAL JUNTA CYL). Comienzo: 2019

#### **4.1.4. Trabajos de investigación tutelados en Programas de Doctorado**

---

Caracterización de adsorbentes comerciales y de material recuperable de origen vegetal y su aplicación en el monitoreo y control ambiental (12 ECTS)

Programa: Ingeniería Agroindustrial

Alumna: Rosa Edelmira Mújica Gómez

Calificación: Notable

Convocatoria: Septiembre

Curso: 2002/2003

Clarificación de Jugo de Caña Azucarera (*Saccharum Officinarum*) en medio ácido (6 ECTS)

Programa: Ingeniería Agroindustrial

Alumno: Oscar Medardo Barrios Suarez

Calificación: Sobresaliente

Convocatoria: Septiembre

Curso: 2002/2003

#### **4.1.5. Dirección de tesinas, proyectos fin de carrera, Tesis de Máster, etc.**

---

##### **4.1.5.1. Proyectos fin de carrera dirigidos en la titulación de ingeniero técnico agrícola esp. Industrias agrarias y alimentarias (PLAN EXTINGUIDO)**

---

19. Proyecto de ejecución de un obrador de panadería en Palencia. MONGE FLORES Patricia. NOTABLE (8.75) 05/07/2013

18. Estudio del enriquecimiento de panes sin gluten con concentrados de betagluanos extraídos de cebada. DIEZ SIMON, Lorena. SOBRESALIENTE (9) 11/09/2012

17. Optimización de una fórmula de pan sin gluten mejorada nutricionalmente con beta-glucanos extraídos de cebada mediante la metodología superficie respuesta. PÉREZ QUIRCE SANDRA, SOBRESALIENTE (9.6) 12/07/2012

16. Estudio del efecto del tipo de fibra y el tiempo de fermentación sobre la digestibilidad del almidón y las propiedades físicas de panes precocidos congelados. RIVERO IBÁÑEZ, Pablo. SOBRESALIENTE. 13/07/2010. Premio al Mejor Trabajo Fin De Carrera otorgado por el Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas Castilla-Duero "San Isidro 2011"

15. Influencia y optimización del proceso de obtención de pan sin gluten con aditivos de carácter ácido PÉREZ BARRIGÓN, Blanca. SOBRESALIENTE. 24/09/2009

14. Estudio de la implicación nutricional del procesado y la congelación en pan

- cocido y precocido. HERA AGUADO Esther, de la. SOBRESALIENTE. 15/09/2009
13. Efecto de la congelación en las propiedades físicas de panes cocidos y precocidos. GÓMEZ VILLACORTA, Sergio. NOTABLE. 15/09/2009
12. Efecto de la aireación y otros parámetros sobre el oxígeno disuelto disponible para el crecimiento industrial de la levadura de panificación. RAYO PRIETO, M<sup>a</sup> Julia. NOTABLE. 20/09/2007
11. Estudio sobre la implantación de un sistema de aseguramiento de la calidad según la norma BRC en IFS en una fábrica de pastelería industrial. MARCOS ALDUDO, M<sup>a</sup> Vanesa. SOBRESALIENTE. 17/05/2007
10. Caracterización de distintas variedades de trigo mediante su contenido proteico. SANZ MARCOS, Vanesa. SOBRESALIENTE. 22/01/2007
9. Cuantificación de gliadinas y gluteninas de la harina de trigo mediante electroforesis capilar. NIETO DÍEZ, Diana. NOTABLE. 03/02/2006.
8. Efecto de los hidrocoloides en las características de los bizcochos espuma. ESPINA PENCHE, M<sup>a</sup> Julia. NOTABLE. 05/07/2005
7. Influencia de enzimas reforzantes sobre las propiedades reológicas fundamentales de las masas elaboradas con harina degradada. HERNÁNDEZ IBÁÑEZ, Sofía Blanca. SOBRESALIENTE. 16/02/2005
6. Caracterización físico-química de la carne de vacuno perteneciente a la marca de garantía Carpival. RODRÍGUEZ GERBOLÉS, Ana Isabel. SOBRESALIENTE. 21/06/2004
5. Estudio del proceso de horneado en masas batidas. MÉRIDA FERNÁNDEZ, Juncal. SOBRESALIENTE. 10/03/2003
4. Influencia de los espesantes en las cremas pasteleras. FUENTE GIL Rocío de la. SOBRESALIENTE. 30/09/2002
3. Estudio sobre la modificación en las propiedades de la harina ante distintas condiciones de almacenamiento. IRAZABAL LEJONAGOITIA, Irene. NOTABLE. 30/09/2002
2. Influencia de proteasas y emulgentes en la reología de las masas panarias. REAL GINEL Silvia del. M. DE HONOR. 30/09/2002
1. Efecto de la transglutaminasa en las características reológicas, en masas con presencia de huevo y leche. RÍOS ACEÑA, Laura de los. SOBRESALIENTE. 26/06/2002

#### 4.1.5.2. Proyectos fin de carrera dirigidos en la titulación de ingeniero agrónomo (PLAN EXTINGUIDO)

---

20. Almacenamiento y procesado de patata y cereal de la cooperativa COSIDEL en Quincoces de Yuso (Burgos), elaborado por JORGE SAEZ SAINZ MAZA con la calificación NOTABLE. Curso 2014/2015
19. Técnicas ópticas para la determinación de calidad en lechugas y espinacas CANTALAPIEDRA VEGAS, Susana SOBRESALIENTE (9.20) 15/09/2015

18. Proyecto de fábrica de jamones y embutidos bajo la denominación de origen 'Dehesa de Extremadura' en el municipio de Valdetorres (Badajoz). CASCAJO ANTÓN, Cristina. APROBADO (5,00) 11/09/2015
17. Implantación y desarrollo de un sistema de gestión de la I+D+i según la norma UNE 166002:2014 en una empresa de conservas vegetales ecológicas. BARRÓN CARRANCIO, Ainoa. NOTABLE (8,5) 08/09/2015
16. Proyecto de puesta en funcionamiento de quesería artesanal de leche de cabra adherida a plataforma Tierra de Sabor". DÍAZ MUÑOZ Elio, APROBADO (6,70) 05/07/2013
15. Proyecto de planta de elaboración de sidra natural en Briviesca (Burgos) ANDRÉS BAÑUELOS, Silvia. NOTABLE 06/07/2010
14. Proyecto de construcción de una almazara para la elaboración de aceite de oliva virgen ecológico en el T.M. de Quintanilla de Onésimo. (Valladolid). ANDRÉS QUINTANA, José María. SOBRESALIENTE. 21/06/2010
13. Efecto de la congelación sobre la calidad y vida útil del pan sin gluten. GÓNZALEZ SALVADOR, Alicia. NOTABLE. 20/01/2010
12. Proyecto de una planta de elaboración de morcillas de Burgos AMPUDIA RENUNCIO, Cristina. NOTABLE. 07/07/2009
11. Proyecto de implantación de una industria de preparados para celíacos en el término municipal de Sahagún (León) MARTÍN MARGÜELLO, Julio. NOTABLE. 07/05/2009
10. Proyecto de una industria de marisco cocido en el T.M. de Burgos. SANLLORENTE PRIETO, Marina. SOBRESALIENTE. 22/09/2008.
9. Medidas de reología dinámica en masas de pan y bizcochos realizadas con distintos porcentajes de proteína y almidón. GÓMEZ HERNÁNDEZ, M<sup>a</sup> Victoria. M. DE HONOR. 16/11/2007
8. Proyecto de una planta para la elaboración de café soluble liofilizado en Aranda de Duero. Burgos PIEDRA GUTIÉRREZ, Laura. NOTABLE. 19/12/2006
7. Proyecto de quesería artesanal para elaboración de queso puro de oveja en Villagarcía de Campos. Valladolid. FUERTES ÁLVAREZ, Manuel Carlos. NOTABLE 17/07/2006
6. Proyecto de construcción de una planta para elaboración y embotellado de bebidas refrescantes. Villalonguejar. Burgos AMARERO BARTOLOMÉ, Ana. NOTABLE. 19/04/2006
5. Proyecto de construcción de una fábrica de piensos para especies acuáticas en el polígono industrial de Briviesca. Burgos. RÍO ARACO, Noemí NOTABLE. 05/10/2005
4. Desarrollo y aplicación de un sistema de control de alérgenos en una fábrica de galletas situada en Palencia, ALONSO HOSPITAL, Álvaro. NOTABLE 12/07/2004
3. Implantación de un sistema de calidad conforme a la norma UNE-EN 45011 en la entidad de certificación de derivados del cereal. (ECDC).RUBIO IBÁÑEZ, Elena. SOBRESALIENTE. 12/06/2003
2. Proyecto de secadero de maíz en la localidad de Camesa-Palencia. MATA CANTERO, Roberto. NOTABLE 25/06/2002.
1. Estudio de acreditación de una empresa de certificación. RIVILLA MARUGÁN,

Jorge. NOTABLE. 15/03/2002

4.1.5.3. Trabajos fin de grado dirigidos en el Grado de Ingeniería de las Industrias agrarias y alimentarias ingeniero agrónomo

---

13. Proyecto de una industria de elaboración de queso castellano con leche de oveja pasteurizada y elaboración de suero en polvo con lactosuero residual en el polígono industrial de San Antolín (Palencia) España, elaborado por SAMUEL ASENJO PASTOR con la calificación NOTABLE. Curso 2020/2021

12. Proyecto de industria artesanal de elaboración de quesos de vaca y oveja en Villanubla (Valladolid), elaborado por CRISTINA GIL VILLANUEVA con la calificación NOTABLE. Curso 2019/2020

11. Proyecto de desarrollo de galletas sin gluten elaboradas con harina de alpiste, elaborado por INÉS MARTÍN SÁEZ con la calificación NOTABLE. Curso 2019/2020

10. Proyecto de una planta de procesado de 10 t/h de frutas Tropicales para obtención de concentrados, los alcarrizos, Santo Domingo (República Dominicana), elaborado por MIGUEL ÁNGEL RIVERA CALDERÓN con la calificación NOTABLE. Curso 2019/2020

9. Proyecto de una almazara para la elaboración de aceite de oliva virgen extra en el municipio de Villanueva de los Caballeros (Valladolid), elaborado por MARÍA DEL CAMINO VÁZQUEZ DE PRADA SÁNCHEZ GIRÓN con la calificación NOTABLE. Curso 2019/2020

8. Proyecto de industria de transformación de macroalgas marinas para consumo humano, en Santoña, Cantabria, elaborado por PAULA ACERO RICONDO con la calificación APROBADO. Curso 2018/2019

7. Proyecto de industria de elaboración de galletas en el polígono industrial Llanos De San Isidro De Dueñas (Palencia), elaborado por MARÍA SALDAÑA GUTIÉRREZ con la calificación NOTABLE. Curso 2017/2018

6. Proyecto de industria de elaboración de mermelada extra de frutos rojos con azúcar o stevia en La Cistérniga (Valladolid), elaborado por LAURA MOREJÓN ESCUDERO con la calificación NOTABLE. Curso 2017/2018

5. Proyecto de una fábrica de elaboración de zumo de naranja y melocotón a base de concentrado y con leche desnatada en polvo en el municipio de Villamuriel De Cerrato (Palencia), elaborado por DANIEL JIMÉNEZ FERNÁNDEZ con la calificación NOTABLE. Curso 2016/2017

4. Proyecto de: planta de elaboración de productos lácteos vegetales a partir de soja en Las Rozas (Madrid), elaborado por BEATRIZ CLEMENTE RIVEIRO con la calificación APROBADO. Curso 2016/2017

3. Proyecto de transformación de frutas, elaboración de mermelada en el polígono San Cristóbal (Valladolid) GOMEZ LLORENTE, Hector. NOTABLE (8.8) 19/7/2016

2. Proyecto de industria de soluble de café en Medina de Rioseco. ALVAREZ CASTRILLO, Álvaro. APROBADO (6.3). 19/07/2016

1. Proyecto de una instalación de una quesería en Farlete- Comarca de Monegros

(Zaragoza) GIL ALONSO, Ángel Raúl. NOTABLE (7.0) 16/12/2014

#### 4.1.5.4. Trabajos fin de master dirigidos en el Master de Agronomía

---

1. Tratamiento de granos de trigo sarraceno mediante microondas para la mejora de las propiedades funcionales y nutricionales de las harinas resultantes, elaborado por AINHOA VICENTE FERNÁNDEZ con la calificación MATRICULA HONOR. Curso 2019/2020. Premio Nacional CaixaBank 2022 al mejor TFM

#### 4.1.5.5. Trabajos fin de grado dirigidos en el Grado de Nutrición y Dietética

---

4. Impacto del tratamiento hidrotérmico asistido con microondas sobre las propiedades funcionales y las fracciones proteicas de la harina de tef. Alumna: María Mate Correa. Directores: FJ Arias; F. Ronda. SOBRESALIENTE. Julio 2021

3. Impacto del tratamiento microondas y de ultrasonidos sobre la fracción proteica de harinas sin gluten de pseudocereales y maíz. Alumna: Lucía Aguado Cisneros. Directores: FJ Arias; F. Ronda. SOBRESALIENTE. Julio 2019

2. Caracterización proteica de harinas sin gluten de teff y arroz nativas y modificadas por tratamiento microondas y de ultrasonidos. Alumna: Enma Cantero Bahillo. Directores: FJ Arias; F. Ronda. SOBRESALIENTE. Julio 2019

1. Modificación de harinas sin gluten de alto valor nutricional por tratamiento microondas. Efecto sobre las fracciones proteicas. Alumna: Silvia Manso Refoyo. Directores: FJ Arias; F. Ronda. SOBRESALIENTE. Julio 2018

#### 4.1.5.6. Trabajos fin de master dirigidos en el Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos

---

59. Evaluación del impacto de los tratamientos hidrotérmicos asistidos por microondas sobre harinas de trigo. Alumna: Laura María Murillo Clemente. Directora: Felicidad Ronda. SOBRESALIENTE. Matrícula de Honor 2021

58. Efecto de la incorporación de harina de arroz modificada mediante tratamientos con ultrasonidos sobre las propiedades reológicas de las masas y las características físicas de los panes sin gluten. Alumna: Isabel Revuelta García; Directores: Felicidad Ronda y Antonio José Vela. SOBRESALIENTE. Septiembre 2021

57. Impacto del tratamiento hidrotérmico asistido por microondas de granos de quinoa sobre las propiedades tecno-funcionales de las harinas resultantes. Alumna: Esther López Alonso. Directores: Felicidad Ronda, Pedro A. Caballero y Ainhoa Vicente. NOTABLE. Julio 2021

56. Estudio de la mejora tecnológica de harinas sin gluten mediante tratamiento de ultrasonidos. Alumno: Oscar Fernández Orta. Directores: F. Ronda, A.J. Vela.

SOBRESALIENTE. Septiembre 2020

55. Estudio de la modificación física de harinas de teff mediante tratamientos hidrotérmicos y de ultrasonidos. Alumno: Fernando Pérez Yáguez. Directores: F. Ronda, A.J. Vela. SOBRESALIENTE. Septiembre 2020

54. Impacto del tratamiento de microondas sobre la composición química de los biopolímeros principales de las harinas sin gluten. Alumno: Carlota Rodríguez. Directores: F. Ronda, J. Arias. NOTABLE. Septiembre 2020

53. Optimización del proceso de molienda de alpiste y caracterización tecno-funcional de harinas de diferentes procedencias y grados de extracción. Alumno Yonghang He. Directores: P.A. Caballero; F. Ronda. APROBADO Septiembre 2019.

52. Estudio del efecto de la adición de harina de alpiste sobre la calidad de galletas sin gluten. Alumno: Alberto González Cobos. Directores: P.A. Caballero; Felicidad Ronda. NOTABLE. Septiembre 2019

51 Modificación física de la harina de arroz mediante ondas de ultrasonido. Alumna: Tania Villegas Mata. Directores: F. Ronda y A. J. Vela. SOBRESALIENTE (9,5) Septiembre 2019

50 Aplicaciones de harinas tratadas por microondas en la elaboración de panes sin gluten. Alumna: Sarabel Dehesa Rodríguez. Directoras: F.Ronda y A. García Solaesa. SOBRESALIENTE (9) Julio 2019

49 Desarrollo de crackers sin gluten a partir de teff con alta capacidad antioxidante. Alumna: Carolina Pérez Montero. Directora: F. Ronda NOTABLE. Septiembre 2019

48 Estudio de las propiedades reológicas de las masas de harina de alpiste y su aplicabilidad a la elaboración de productos horneados. Alumna: Laura Tejedor Pérez. Directores: F. Ronda, P.A. Caballero. SOBRESALIENTE. Septiembre (9.5) 2018

46 Estudio de la mejora de la funcionalidad de harinas y almidones sin gluten mediante tratamientos físicos innovadores. Alumna: Sara de Pablos Alcalde. Directoras: F. Ronda y A. García-Solaesa. NOTABLE. Julio 2018

45. Impacto del tratamiento con microondas sobre las propiedades químicas y funcionales de harinas de trigo sarraceno. Alumno: Carlos Esteban Cabezado. Directores: J. Harasym, F. Ronda, M. Villanueva. SOBRESALIENTE (9). Septiembre 2017

44. Estudio de las propiedades tecnológicas de nanofibras de celulosa obtenidas por diferentes procedimientos y su aplicación a procesos de elaboración de panes con gluten. Alumna: Sonia Miguélez Santos. Directores: P.A. Caballero, F. Ronda. SOBRESALIENTE (9). Septiembre 2017

43. Modificación física de almidones enriquecidos con proteínas (Physical modification of protein-enriched starches). Alumna: Beatriz de Lamo Santamaría. Directoras: F. Ronda, M. Villanueva. MATRÍCULA DE HONOR (9.5). Julio 2017

42. Propiedades tecnológicas de la harina de trigo sarraceno en función de su tamaño de partícula. Aplicación en panificación sin gluten. Alumna: Precillia Karene Ada Ollomo. Directoras: F. Ronda, M. Villanueva. SOBRESALIENTE (9). Julio 2017

41. Modificación física de harina de trigo sarraceno. Impacto sobre la reología de las masas y la calidad de los panes sin gluten. Alumna: Marta Plaza Calzada. Directoras: F. Ronda, M. Villanueva. SOBRESALIENTE (9). Julio 2017

40. Propiedades funcionales y químicas de harinas de distintas variedades de trigo



sarraceno y tef. Alumna: Noemí Fernández Salvador. Directores: F. Ronda, P.A. Caballero. SOBRESALIENTE (9). Julio 2017

39. Modificación física de harina de arroz mediante procesos HMT con microondas. Aplicación a la panificación sin gluten. Alumna: Noelia Carrillo Grande, Directores: F. Ronda, J.M. Muñoz, M. Villanueva, NOTABLE (8.5) 2016

38. Estudio de la incorporación de harinas de tef a masas y panes sin gluten: Características reológicas, térmicas y nutricionales”. Alumna: Dña. Lorena López Manuel. Directoras: F. Ronda, M. Villanueva. SOBRESALIENTE (9.1), Julio 2016

37. Estudio del efecto del tamaño de partícula de la harina de arroz sobre la inactivación betaglucanásica mediante tratamientos térmicos con microondas. Alumno: Caleb Samir Calix Rivera. Directora: F. Ronda. SOBRESALIENTE (9.5). Julio 2016

36. Tratamiento de MW de harina de arroz y su aplicación en la elaboración de bizcochos sin gluten, Alumna: Isabel Jimenez Zapata. Directores: F.Ronda, P.A. Caballero, SOBRESALIENTE (9.3), Julio 2016

35. Estudio de las propiedades funcionales de nanofibras de celulosa y su aplicación en panificación”. Alumna: Teresa Encinas Echevarría Directores: P.A. Caballero, F.Ronda, SOBRESALIENTE (9.0) Julio 2016.

34. Estudio del procesado térmico de harinas de arroz para su estabilización beta-glucanásica. Carmen Melendre Frías. SOBRESALIENTE (9.5) Septiembre 2015

33. Enriquecimiento de panes sin gluten con proteínas exógenas y control de la acidez de las masas. Patricia del Amo Forte. SOBRESALIENTE (9) Julio 2015

32. Estudio del enriquecimiento de panes sin gluten con (1-3)(1-6) Beta-glucanos. Antonio José Vela Corona SOBRESALIENTE (9) Julio 2015

31. Efecto del pH y de la proteína de soja sobre propiedades funcionales y de empastado de almidones de maíz, arroz, patata y tapioca. Rito José Mendoza Pérez. SOBRESALIENTE (9) Julio 2015

30. Estudio de compuestos bioactivos en materiales empleados para el desarrollo de productos extrusionados destinados a población con sobrepeso y obesidad infantil. Marta Tello Latorre SOBRESALIENTE (9). Julio 2014

29. Influencia del perfil de ácidos grasos de la leche de oveja sobre la calidad del yogur firme, evaluado a lo largo de la vida útil. Humberto Melgarejo Escalier. SOBRESALIENTE(9) Junio 2014

28. Estudio del efecto del envasado al vacío de choclo (*zea mays*) en la extensión de su vida útil. José Luis Altuna. NOTABLE Julio 2014

27. Estudio de la encapsulación y aplicación en panificación de extractos supercríticos de salvado de trigo. Sofía Fernández Verdugo. NOTABLE (8) Julio 2014

26. Efecto de la fuerza de gel del hidroxipropilmetilcelulosa (hpmc) sobre la calidad del pan sin gluten. Sandra Pérez Quirce. SOBRESALIENTE (9), Julio 2014

25. Estudio de calidad de panes comerciales: Caracterización de propiedades texturales, morfogeométricas y físico-química. Raydel Villafranca Poppe. NOTABLE (8.5) Septiembre 2014

24. Enriquecimiento de pan con harinas de tef de diferentes variedades. Evaluación de su calidad física y sensorial. David Santos Barreales. SOBRESALIENTE (9.2) Junio

2014

23. Efecto de la acidificación de masas de pan sin gluten enriquecidas con proteínas de diferentes orígenes sobre sus propiedades viscoelásticas y de empastado. Marina Villanueva Barrero SOBRESALIENTE (9). Julio 2013
22. Entrenamiento y validación de un panel de catadores para la evaluación sensorial de panes sin gluten enriquecidos. Alba Irisarri López. SOBRESALIENTE (9), Septiembre 2013
21. Enriquecimiento de panes sin gluten con beta-glucano de avena. Ana María Moraleja de la Iglesia SOBRESALIENTE (9). Septiembre 2013
20. Enriquecimiento de pan de flama y pan de molde con  $\beta$ -glucanos de cebada y avena. Evaluación de su calidad física y sensorial. Camino Martínez Mancebo. SOBRESALIENTE Septiembre 2013
19. Búsqueda de nuevos sustratos de la industria azucarera para fermentación alcohólica. Victor Calzada, NOTABLE Septiembre 2013
18. Búsqueda de Probióticos con Actividad Inmunomoduladora en Procesos Alérgicos mediados por Inmunoglobulina E. Julio Flecha García, SOBRESALIENTE Septiembre 2013
17. Estudio del aturdimiento efectivo de patos mediante electronarcosis en baño de agua. Repercusiones sobre la calidad del producto final. Martin Cuadrado, Victor. NOTABLE, 2014
16. Procedimiento de solicitud de la Marca de Garantía "Tierra de Sabor". Georgina Soriano Oliú. NOTABLE Septiembre 2012
15. Extracción y reología de beta-glucanos de cebada. Elaboracion de masas de pan sin gluten enriquecidas con los extractos. Rivero Hernández, Miguel. SOBRESALIENTE. Septiembre 2012
14. Enriquecimiento de pan sin gluten con Beta-glucanos extraídos del hongo *pleurotas ostratus*. Rodríguez de la Calle, María. SOBRESALIENTE. Septiembre 2011.
13. Obtención de fibra insoluble enriquecida en taninos condensables no extractables a partir de vaina de algarroba. Funcionalidad y aplicaciones alimentarias. Lucía Pascual Willems. SOBRESALIENTE. Septiembre 2011
12. Beta-glucanos de cereal en la industria alimentaria. Aplicaciones en panificación y otros productos. Ana Martín Díez. NOTABLE. Septiembre 2011
11. "Pleuran": Beta-glucano procedente del hongo ostra (*Pleurotas ostreatus*). Pamina González Romero. NOTABLE. Septiembre 2011
10. Estudio de las mejores prácticas de innovación en el sector agroalimentario en Castilla y León. Solis Luzardo, Raúl Rodrigo. SOBRESALIENTE. Septiembre 2011
9. Estudio cinético del proceso de extracción de jarabe a partir de la vaina de algarroba. Características funcionales de la vaina de algarroba (*ceratonia silicua L.*) y su jarabe. Aplicaciones alimentarias. Beatriz Acero González. SOBRESALIENTE Septiembre 2011
8. Estudio de la digestibilidad del almidón y de la retrogradación de la amilopectina en diferentes tipos de panes precocidos. Nieto Díez, Diana María. SOBRESALIENTE Enero 2011

7. Necesidades y mejoras nutricionales de panes para celíacos Noelia Rodríguez Sanz. SOBRESALIENTE. Septiembre 2010
6. Puesta a punto de un método in vitro para determinar la capacidad de inhibición de la absorción de colesterol de una muestra problema. Ana Isabel Sañudo Otero, Ana Isabel. SOBRESALIENTE. Septiembre 2010
5. Caracterización del perfil de ácidos grasos de bebida de soja sometida a oxigenación, exposición a la luz y temperatura. Palazuelo Ramos, Victor. SOBRESALIENTE. Septiembre 2010
4. Estudio justificativo para la implantación de la marca de garantía del queso "Valle de Cerrato. Manuel Álvarez, Teresa. SOBRESALIENTE. Septiembre 2010
3. Estudio del efecto del tiempo de almacenamiento en congelación en panes precocidos elaborados con diferentes tipos de fibra Patiño Tazo, Sandra. SOBRESALIENTE. Julio 2010
2. Alumno: Estudio del efecto del tiempo de almacenamiento en congelación en panes precocidos congelados elaborados con distintos tiempos de fermentación. Suazo Abad, Soraya. SOBRESALIENTE. Julio 2010
1. Plan APPCC líneas berlinas. Medina Lagunilla, Beatriz. NOTABLE. Julio 2010

#### **4.1.6. Tutora de tareas de investigación en Departamentos**

---

9. ELENA ENCINAS. Beca del Consejo Social de Colaboración en Tareas de Investigación en Departamentos e Institutos L.O.U.. Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Alumna del Master de Agronomía. Curso 2020-2021
8. AINHOA VICENTE FERNÁNDEZ Beca de colaboración del Ministerio de Educación. Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Alumna del Master de Ingeniero Agrónomo. Curso 2018-2019
7. MARÍA SALDAÑA GUTIERREZ. Beca de colaboración del Ministerio de Educación. Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Alumna del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias. Curso 2017-2018
6. BEATRIZ DE LAMO SANTAMARIA. Beca de tareas de Investigación en Departamentos e Institutos LOU de la Universidad de Valladolid - Consejo Social. Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Alumna del Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos. Curso 2016-2017
5. MARINA VILLANUEVA BARRERO. Beca de tareas de Investigación en Departamentos e Institutos LOU de la Universidad de Valladolid - Consejo Social. Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Alumna del Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos. Curso 2012-2013
4. CAMINO MARTINEZ. Beca de colaboración del Ministerio de Educación. Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Alumna del Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos. Curso 2012-2013
3. PABLO RIVERO IBAÑEZ. Beca de tareas de Investigación en Departamentos e Institutos LOU de la Universidad de Valladolid. Departamento de Ingeniería Agrícola

y Forestal. Alumno de Ingeniería Técnica Agrícola de la esp. En Industrias Agrarias y Alimentarias. Curso 2009-2010

2. M<sup>a</sup> VICTORIA GÓMEZ HERNÁNDEZ. Beca de tareas de Investigación en Departamentos e Institutos LOU de la Universidad de Valladolid. Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Alumna de Ingeniería Agrónoma. Curso 2006-2007

1. VANESA SANZ MARCOS. Beca de tareas de Investigación en Departamentos e Institutos LOU de la Universidad de Valladolid. Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Alumna de Ingeniería Técnica Agrícola de la esp. en Industrias Agrarias y Alimentarias. Curso 2006-2007

#### **4.1.7. Tutora del Proyecto de Investigación en Bachillerato de Investigación/Excelencia**

---

ALUMNA: Patricia Villota Gutiérrez

TITULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Estrategias de mejora de la calidad física y nutricional de los productos horneados sin gluten

CENTRO: Instituto de Educación Secundaria Trinidad Arroyo (Palencia)

CURSO: 2016-2017

ALUMNA: Julia Varas Vargas

TITULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Enriquecimiento de panes sin gluten con harina de tef. Una alternativa saludable para los enfermos celíacos

CENTRO: Instituto de Educación Secundaria Trinidad Arroyo (Palencia)

CURSO: 2015-2016

#### **4.1.8. Otros méritos relacionados con la calidad docente. Prácticas en empresa tutoradas**

---

##### **4.1.8.1. Prácticas en empresa de alumnos de ingeniería agronómica e ingeniería técnica agrícola esp. Industrias agrarias y alimentarias**

---

1. Empresa: HARINAS CARBAJO, S.A.  
Alumno: M<sup>a</sup> LUZ MARTINEZ FERNANDEZ  
Inicio Práctica: 10/7/2000 Fin Práctica 10/9/2000
2. Empresa: GALLETAS SIRO, S.A. Y SNACKS DE CASTILLA Y LEON, S.A.  
Alumno: MANUEL GRANADO NIETO  
Inicio Práctica: 1/9/2000 Fin Práctica: 30/10/2000
3. Empresa: FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES DE CYL  
Alumno: LAURA DE RIOS ACEÑA  
Inicio Práctica: 4/9/2000 Fin Práctica: 31/12/2000
4. Empresa: FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES DE CYL  
Alumno: NOELIA RODRIGUEZ UREBA  
Inicio Práctica: 1/3/2001 Fin Práctica: 30/4/2001
5. Empresa: JULIAN J. RUÍZ LLANO- LABORATORIO CEREALISTA  
Alumno: MARIA JESUS CABALLERO SANCHEZ  
Inicio Práctica: 1/3/2001 Fin Práctica: 30/4/2001
6. Empresa: JULIAN J. RUÍZ LLANO- LABORATORIO CEREALISTA  
Alumno: DIEGO ANDRES MELENDEZ CRESPO  
Inicio Práctica: 1/3/2001 Fin Práctica: 30/4/2001
7. Empresa: BODEGAS GORMAZ, S.L.  
Alumno: JAIME ROMERA GONZALO  
Inicio Práctica: 9/7/2001 Fin Práctica: 31/8/2001
8. Empresa: CELPA, S.A.  
Alumno: MARIA JESUS FRANCISCO SANTIAGO  
Inicio Práctica: 9/7/2001 Fin Práctica: 4/9/2001
9. Empresa: CELPA, S.A.  
Alumno: JUNCAL MERIDA FERNANDEZ  
Inicio Práctica: 9/7/2001 Fin Práctica: 31/8/2001
10. Empresa: JULIAN J. RUÍZ LLANO- LABORATORIO CEREALISTA  
Alumno: MARIA CONCEPCION MOVILLA GARCIA  
Inicio Práctica: 9/7/2001 Fin Práctica: 31/8/2001
11. Empresa: JULIAN J. RUÍZ LLANO- LABORATORIO CEREALISTA

Alumno: CINTIA SANZ ALONSO

Inicio Práctica: 1/9/2001 Fin Práctica: 31/10/2001

12. Empresa: JULIAN J. RUÍZ LLANO- LABORATORIO CEREALISTA

Alumno: LAURA SERRANO CARRASCAL

Inicio Práctica: 1/9/2001 Fin Práctica: 31/10/2001

13. Empresa: PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA FAMILIA

Alumno: IRENE VELASCO ALONSO

Inicio Práctica: 1/9/2001 Fin Práctica: 30/9/2001

14. Empresa: SNACKS DE CASTILLA Y LEÓN S.A.

Alumno: SAGRARIO MERINO GARCIA

Inicio Práctica 1/7/2002 Fin Práctica: 2/9/2002

15. Empresa: GALLETAS SIRO, S.A. Y SNACKS DE CASTILLA Y LEON, S.A.

Alumno: LAURA SOBRINO PAJARES

Inicio Práctica: 4/11/2002 Fin Práctica: 31/12/2002

16. Empresa: JUNTA DE CASTILLA Y LEON

Alumno: JULIO CESAR PEREZ ELICES

Inicio Práctica: 4/11/2002 Fin Práctica: 31/12/2002

17. Empresa: SNACKS DE CASTILLA Y LEÓN S.A.

Alumno: BLANCA VILLAMUZA MANSO

Inicio Práctica: 4/11/2002 Fin Práctica: 31/12/2002

18. Empresa: PRODUCTOS CASADO, S.A.

Alumno: MARIA MELERO MARTINEZ

Inicio Práctica: 3/3/2003 Fin Práctica: 30/4/2003

19. Empresa: PRODUCTOS CASADO, S.A.

Alumno: MARIA YOLANDA PRIETO GALVAN

Inicio Práctica: 2/7/2003 Fin Práctica: 27/8/2003

20. Empresa: GRUPO LECHE PASCUAL, S.A.

Alumno: YASMINA GLORIA MARTINEZ MARTINEZ

Inicio Práctica: 29/7/2004 Fin Práctica: 15/9/2004

21. Empresa: CENTRAL LECHERA VALLISOLETANA, S.A. ( LAUKI )

Alumno: MANUEL FERNANDEZ CALDERON

Inicio Práctica: 1/3/2005 Fin Práctica: 27/5/2005

22. Empresa: INDUSTRIAS LACTEAS VALLISOLETANAS S.L

Alumno: IRENE VELASCO ALONSO

Inicio Práctica: 13/2/2006 Fin Práctica: 31/5/2006

23. Empresa: INDUSTRIAS LÁCTEAS VALLISOLETANA, S.L.

Alumno: VIOLETA VELASCO MARTÍN

Inicio Práctica: 13/11/2006 Fin Práctica: 13/2/2007

24. Empresa: INDUSTRIAS LÁCTEAS VALLISOLETANA, S.L.

Alumno: DIANA SANTOS SANTISTEBAN

Inicio Práctica: 20/11/2006 Fin Práctica: 20/2/2007

25. Empresa: INDUSTRIAS LÁCTEAS VALLISOLETANA, S.L.

Alumno: RUBEN MAHAMUD CALVO

Inicio Práctica: 12/3/2007 Fin Práctica: 12/6/2007

26. Empresa: LA PALENTINA S.A.

Alumno: LORENA DIEZ SIMON

Fecha de inicio: 06/09/2011 Fecha de fin: 05/01/2012 Horas totales: 504

27. Empresa: DULCES Y CONSERVAS HELIOS S.A.

Alumno: MARIA CRISTINA GIL FERNANDEZ

Fecha de inicio: 01/10/2012 Fecha de fin: 29/03/2013 Horas totales: 720

28. Empresa: QUESOS CERRATO S.COOP

Alumno: VICTOR ALCALDE CURIEL

Fecha de inicio: 01/04/2013 Fecha de fin: 30/06/2013 Horas totales: 305

28. Empresa: QUESOS CERRATO S.COOP

Alumno: MARIA CRISTINA GARCIA ALONSO

Fecha de inicio: 01/04/2013 Fecha de fin: 30/06/2013 Horas totales: 305

#### 4.1.8.2. Prácticas en empresa de alumnos de grado en ingeniería de las Industrias agrarias y alimentarias

1. Empresa: INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN

Alumno: ALEXANDRA GAGO VALLELADO

Fecha de inicio: 19/05/2014 Fecha de fin: 20/06/2014 Horas totales: 175

2. Empresa: FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE C. Y L

Alumno: DANIEL LOPEZ JIMENEZ

Fecha de inicio: 23/11/2015 Fecha de fin: 31/03/2016 Horas totales: 480

#### 4.1.8.3. Prácticas en empresa de alumnos del master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos

1. Empresa: FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CY L

Alumno: SANDRA PATIÑO TAZO

Inicio Práctica: 15/3/2010 Fin Práctica: 30/06/2010

2. Empresa: BIOSEARCH, S.A.

Alumno: ANA ISABEL SAÑUDO OTERO

Inicio Práctica: 3/5/2010 Fin Práctica: 30/09/2010

3. Empresa: GRUPO LECHE PASCUAL

Alumno: VICTOR PALAZUELO RAMOS

Inicio Práctica: 3/5/2010 Fin Práctica: 31/07/2010

4. Empresa: GRUPO LECHE PASCUAL

Alumno: PEDRO LOSADA PEREZ

Inicio Práctica: 3/5/2010 Fin Práctica: 31/07/2010

5. Empresa: Industria Gastronómica Cascajares

Alumno: SORAYA SUAZO ABAD

Inicio Práctica: 3/5/2010 Fin Práctica: 02/07/2010

6. Empresa: INZAMAC ASISTENCIAS TECNICAS, S.A.

Alumno: ALBERTO GONZALEZ ANTOLIN

Inicio Práctica: 3/5/2010 Fin Práctica: 18/6/2010

7. Empresa: SEDA SOLUBLES, S.L.

Alumno: MARIA CONDE SEDANO

Inicio Práctica: 17/5/2010 Fin Práctica: 13/08/2010

8. Empresa: FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE C. Y L

Alumno: INES RODRIGUEZ MARAÑA

Inicio Práctica: 1/7/2010 Fin Práctica: 31/08/2010

9. Empresa: BIOSEARCH, S.A.

Alumno: ANA ISABEL SAÑUDO OTERO

Inicio Práctica: 3/8/2010 Fin Práctica: 30/09/2010

10. Empresa: SEDA SOLUBLES

Alumno: ANA MARTÍN DÍEZ

Curso 2010/2011

11. Empresa: BUISEARCH (GRUPO PULEVA)

Alumno: BEATRIZ ACERO GONZÁLEZ

Curso 2010/2011

12. Empresa: CENTRO TECNOLÓGICO AGRARIO Y ALIMENTARIO

Alumno: José Luis Altuna Vasquez

Curso 2010/2011

13. Empresa: BUISEARCH (GRUPO PULEVA)

Alumno: LUCIA PASCUAL WILLEMS

Curso 2010/2011

14. Empresa: INZAMAC

Alumno: MARTA CAÑIBANO ALBEROLA

Curso 2010/2011

15. Empresa: Centro Tecnológico de Cereales de castilla y León (CETECE)

Alumno: PATRICIA CASTRO

Curso 2010/2011

16. Empresa: INZAMAC

Alumno: RAUL SOLÍS



Curso 2010/2011

17. Empresa: SELECTOS DE CASTILLA S.A.

Alumno: VICTOR MARTIN CUADRADO

Fecha de inicio: 23/01/2012 Fecha de fin: 30/06/2012 Horas totales: 350

18. Empresa: INZAMAC ASISTENCIAS TECNICAS, S.A.U

Alumno: GEORGINA SORIANO OLIU

Fecha de inicio: 12/03/2012 Fecha de fin: 20/06/2012 Horas totales: 350

19. Empresa: Bodega Matarromera, S.L

Alumno: DANIEL SANZ SANZ

Fecha de inicio: 07/05/2012 Fecha de fin: 06/06/2012 Horas totales: 400

20. Empresa: INZAMAC ASISTENCIAS TECNICAS, S.A.U

Alumno: JAIME RODRIGUEZ BLANCO

Fecha de inicio: 01/05/2013 Fecha de fin: 31/08/2013 Horas totales: 425

21. Empresa: FUNDACION CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES DE C. Y L

Alumno: DIEGO ARROYO ALMEIDA

Fecha de inicio: 10/06/2013 Fecha de fin: 19/07/2013 Horas totales: 180

22. Empresa: AB AZUCARERA IBERIA, S.L.

Alumno: VICTOR CALZADA SANCHEZ

Fecha de inicio: 06/05/2013 Fecha de fin: 30/08/2013 Horas totales: 672

23. Empresa: INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

Alumno: LUIS GARCIA JUAREZ

Fecha de inicio: 19/04/2013 Fecha de fin: 03/06/2013 Horas totales: 177

24. Empresa: BIOSEARCH LIFE S.A.

Alumno: JULIO FLECHA GARCIA

Fecha de inicio: 06/05/2013 Fecha de fin: 31/07/2013 Horas totales: 440

25. Empresa: INZAMAC ASISTENCIAS TECNICAS, S.A.U

Alumno: VIRGINIA GALAN GUTIERREZ

Fecha de inicio: 01/05/2013 Fecha de fin: 31/08/2013 Horas totales: 425

26. Empresa: LUXTOR

Alumno: PAULA RODRIGUEZ IGLESIAS

Fecha de inicio: 06/05/2013 Fecha de fin: 09/08/2013 Horas totales: 350

27. Empresa: GALLETAS GULLON S.A.

Alumno: CRISTINA MERINO SUANCES

Fecha de inicio: 13/05/2013 Fecha de fin: 30/08/2013 Horas totales: 632

28. Empresa: PRECOCINADOS FUENTETAJA S.L.

Alumno: MARINA VILLANUEVA BARRERO

Fecha de inicio: 03/05/2013 Fecha de fin: 07/06/2013 Horas totales: 200

29. Empresa: INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN

Alumno: SOFIA FERNANDEZ VERDUGO

Fecha de inicio: 27/05/2013 Fecha de fin: 05/07/2013 Horas totales: 210

30. Empresa: SEDA OUTSPAN IBERIA S.L.

Alumno: ALBA IRISARRI LOPEZ

Fecha de inicio: 05/06/2013 Fecha de fin: 17/07/2013 Horas totales: 180

31. Empresa: INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN

Alumno: HUMBERTO MELGAREJO ESCALIER

Fecha de inicio: 17/02/2014 Fecha de fin: 06/06/2014 Horas totales: 300

32. Empresa: FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CYL

Alumno: YERAL MESA FLORIAN

Fecha de inicio: 03/03/2014 Fecha de fin: 30/04/2014 Horas totales: 178

33. Empresa: FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CyL

Alumno: HECTOR JULIO ALVAREZ ANTOLIN

Fecha de inicio: 05/05/2014 Fecha de fin: 20/06/2014 Horas totales: 175

34. Empresa: INIA-Instituto Nacional de Investigación&Tecnología Agraria y Alimentaria

Alumno: MARTA TELLO LATORRE

Fecha de inicio: 05/05/2014 Fecha de fin: 25/06/2014 Horas totales: 300

35. Empresa: SEDA OUTSPAN IBERIA S.L.

Alumno: JULIA MIGUEL GARRIDO

Fecha de inicio: 08/05/2014 Fecha de fin: 18/06/2014 Horas totales: 175

36. Empresa: GALLETAS GULLON S.A.

Alumno: NATALIA AGUADO RAMOS

Fecha de inicio: 05/05/2014 Fecha de fin: 13/08/2014 Horas totales: 504

37. Empresa: EUROPASTRY S.A.

Alumno: RAYDEL VILLAFRANCA POPPE

Fecha de inicio: 12/05/2014 Fecha de fin: 07/08/2014 Horas totales: 500

38. Empresa: INZAMAC ASISTENCIAS TECNICAS, S.A.U

Alumno: MARIA TERESA GARCIA CASAS

Fecha de inicio: 05/05/2014 Fecha de fin: 23/06/2014 Horas totales: 175

39. Empresa: SEDA OUTSPAN IBERIA S.L.

Alumno: ABEL FERNANDEZ GUTIERREZ

Fecha de inicio: 02/06/2014 Fecha de fin: 11/07/2014 Horas totales: 175

40. Empresa: UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

Alumno: CARMEN MARINA COTFAS

Fecha de inicio: 22/09/2014 Fecha de fin: 30/01/2015 Horas totales: 655

41. Empresa: FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CYL

Alumno: DIEGO CARRILLO FREIRE

Fecha de inicio: 06/04/2015 Fecha de fin: 27/05/2015 Horas totales: 180

42. Empresa: BIOSEARCH LIFE S.A.  
Alumno: ELENA GARCIA CARRASCOSA  
Fecha de inicio: 04/05/2015 Fecha de fin: 13/07/2015 Horas totales: 300
43. Empresa: INZAMAC ASISTENCIAS TECNICAS, S.A.U  
Alumno: ANGEL LUIS GUTIERREZ DE LA FUENTE  
Fecha de inicio: 08/06/2015 Fecha de fin: 10/07/2015 Horas totales: 175
44. Empresa: GRUPO LECHE PASCUAL  
Alumno: DEBORA VIZCARRA LOPEZ  
Fecha de inicio: 04/05/2015 Fecha de fin: 07/07/2015 Horas totales: 350
45. Empresa: SEDA OUTSPAN IBERIA S.L.  
Alumno: NATALIA PANIAGUA BERMEJO  
Fecha de inicio: 04/05/2015 Fecha de fin: 26/06/2015 Horas totales: 200
46. Empresa: EMILIO ESTEBAN, S.A.  
Alumno: RITO JOSE MENDOZA PEREZ  
Fecha de inicio: 04/05/2015 Fecha de fin: 05/06/2015 Horas totales: 175
47. Empresa: FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CYL  
Alumno: ANTONIO JOSE VELA CORONA  
Fecha de inicio: 28/05/2015 Fecha de fin: 03/07/2015 Horas totales: 175
48. Empresa: INZAMAC ASISTENCIAS TECNICAS, S.A.U  
Alumno: PATRICIA DEL AMO FORTE  
Fecha de inicio: 01/06/2015 Fecha de fin: 01/07/2015 Horas totales: 175
49. Empresa: Raul Fraile Fabero  
Alumno: MARIA DEL CARMEN MELENDRE FRIAS  
Fecha de inicio: 01/06/2015 Fecha de fin: 30/06/2015 Horas totales: 175
50. Empresa: SELECTOS DE CASTILLA S.A.  
Alumno: YANE ULRICH PAKA BODIA KOMBE  
Fecha de inicio: 04/04/2016 Fecha de fin: 01/07/2016 Horas totales: 350
51. Empresa: SEDA OUTSPAN IBERIA S.L.  
Alumno: CALEB SAMIR CALIX RIVERA  
Fecha de inicio: 11/04/2016 Fecha de fin: 23/05/2016 Horas totales: 175
52. Empresa: SEDA OUTSPAN IBERIA S.L.  
Alumno: ALBA LOPEZ DIEZ  
Fecha de inicio: 20/05/2016 Fecha de fin: 30/06/2016 Horas totales: 175
53. Empresa: GALLETAS GULLON S.A.  
Alumno: ELISA BRAVO FERNANDEZ  
Fecha de inicio: 03/05/2016 Fecha de fin: 29/07/2016 Horas totales: 512
54. Empresa: FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE C. Y L  
Alumno: MARIA TERESA ENCINAS ECHEVARRIA  
Fecha de inicio: 23/05/2016 Fecha de fin: 08/07/2016 Horas totales: 180

PENDIENTE DE ACTUALIZACIÓN

4.1.8.4. Participación como tutora en el programa de formación mediante prácticas en empresa para titulados universitarios gestionado por Fundación General de la Universidad de Valladolid

---

1. Empresa: TEC-MAN CONSULTORES S.L

Titulado: Sara Isabel Valderas Santos

Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola, Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentaria

Fecha de inicio: 28/04/2003 Fecha de fin: 27/10/2003. (6 MESES)

2. Empresa: DELICIAS DEL PISUERGA

Titulado: Laura Centeno Castrillo.

Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola, Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentaria

Fecha de inicio: 16/05/2005 Fecha de fin: 15/11/2005 (6 MESES)

3. Empresa: ABRO BIOTEC

Titulado: Sara Martín de la Helguera.

Titulación: Licenciada en Química y Licenciada en enología

Fecha de inicio: 03/05/2010 Fecha de fin: 02/11/2010. (6 MESES)

Fecha de inicio: 03/11/2011 Fecha de fin: 02/05/2011 (renovación) (6 MESES)

4. Empresa CENTRO TECNOLÓGICO AGRARIO Y AGROALIMENTARIO (ITAGRA.CT)

Titulado: Rosa Pascual Gómez

Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola, Especialidad en Hortofruticultura y Jardinería

Inicio Práctica 20/5/2011 Fin Práctica 15/11/2011 (6 MESES)

5. Empresa Productos Solubles S.A.

Titulado: Ana Belén Chamarro Dueña

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

Inicio Práctica 23/1/2012 Fin Práctica 22/7/2012 (6 MESES)

6. Empresa AB AZUCARERA IBERIA S.L.

Titulado: Sara Diosdado Ruiperez

Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola, Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentaria

Inicio Práctica 26/11/2012 Fin Práctica 25/05/2013 (6 MESES)

7. Empresa AB AZUCARERA IBERIA S.L.

Titulado: Víctor Calzada Sánchez

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

Inicio Práctica 19/09/2013 Fin Práctica 18/03/2014 (6 MESES)

8. Empresa PRODUCTOS SOLUBLES S.A..

Titulado: Laura Gallego Expósito

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

Inicio Práctica 10/04/2014 Fin Práctica 09/01/2015 (9 MESES)

9. Empresa COCIMAR 2002 S.L

Titulado: Ana Moraleja de la Iglesia

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

Inicio Práctica 01/02/2015 Fin Práctica 29/05/2015 (3.9 MESES)

10. Empresa COCIMAR 2002 S.L

Titulado: Irene González Quiroga

Titulación: Graduada en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

Inicio Práctica 01/06/2015 Fin Práctica 01/08/2015 (2 MESES)

11. Empresa QUESERÍAS ENTREPINARES S.A.

Titulado: Javier Mínguez Pérez

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

Inicio Práctica 01/03/2016 Fin Práctica 30/11/2016 (6 MESES)

12. Empresa CASA SANTIVERI, S.L.

Titulado: Rocío Domínguez Martín

Titulación: Máster Universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

Inicio Práctica 01/06/2016 Fin Práctica 28/02/2017 (6 MESES)

PENDIENTE DE ACTUALIZACIÓN

4.1.8.5. Prácticas en empresa con becas Leonardo para  
titulados extranjeros

---

Empresa: ITAGRA.CT

Alumno HELENA CATARINA PINTO

Inicio Práctica 1/1/2008 Fin Práctica 1/7/2008 (6 MESES)

## 4.2. Calidad de la actividad docente

### 4.2.1. Evaluaciones positivas de la actividad docente

- Reconocidos 4 periodos de actividad docente (quinquenios) por la Universidades de Valladolid:

Fecha Inicio: 01/01/1982 Fecha fin: 01/05/2001 Entrada en vigor: 01/01/2004  
Fecha Inicio: 02/05/2001 Fecha fin: 01/05/2006 Entrada en vigor: 01/01/2007  
Fecha Inicio: 02/05/2006 Fecha fin: 01/05/2011 Entrada en vigor: 01/01/2012  
Fecha Inicio: 02/05/2012 Fecha fin: 01/05/2016 Entrada en vigor: 01/01/2017

Solicitado el 5º quinquenio

- Evaluación DOCENTIA: Solicitada de manera voluntaria:

Período de Evaluación Curso 2006/2007 a Curso 2009/2010: EXCELENTE  
Período de Evaluación Curso 2010/2011 a Curso 2013/ 2014: EXCELENTE

- Encuestas docentes:

El resumen de los resultados de las encuestas realizadas por el Gabinete de estudios y calidad de la UVA sobre mis asignaturas es el siguiente:

#### 1. Asignatura troncal de Ingeniería de Alimentos (4º Ingeniero Agrónomo):

A) Período 1999-2005: nota media estimada a partir de la pregunta “Valoración global del trabajo realizado por el/la profesor/a”: 6,3 sobre 10.

B) Período 2006-2010: El porcentaje de alumnos que está de medianamente a totalmente de acuerdo a) con el programa de la asignatura: 73% b) con el desarrollo de la asignatura: 83%; c) con la práctica pedagógica: 70% d) con la relación del profesor/a con los estudiantes: 79%.

Cabe destacar el reto que ha representado impartir con éxito la asignatura de Ingeniería de Alimentos en una titulación de segundo ciclo, como es la de Ingenieros Agrónomos en la UVA. A esta titulación accedían alumnos de todas las especialidades de Ingeniería Técnica Agrícola, e incluso de Ingeniería forestal. Su formación era enormemente diversa. Algunos alumnos (los de la especialidad de Industrias agrarias y alimentarias) habían recibido una importante formación previa sobre los contenidos de la asignatura y otros no habían recibido ninguna. Pero en todos había que conseguir que se alcanzasen unas competencias profesionales que les habilitasen para realizar y firmar proyectos profesionales de Industrias del sector alimentario.

#### 2. Asignatura optativa de Propiedades Físicas de los Alimentos, (3º/4º

Ingeniero Agrónomo):

A) Período 1999-2005: nota media estimada a partir de la pregunta “Valoración global del trabajo realizado por el/la profesor/a”: 6,4 sobre 10.

B) Para el período 2006-2010, El porcentaje de alumnos que ha respondido que está de medianamente a totalmente de acuerdo a) con el programa de la asignatura: 88 % b) con el desarrollo de la asignatura: 100 % c) con la práctica pedagógica: 100%; d) con la relación del profesor/a con los estudiantes: 100%.

### **3. Asignatura optativa de Tecnología de la Industria Azucarera (3º Ingeniero Técnico Agrícola esp. Industrias Agrarias y Alimentarias):**

A) Período 1999-2005: la nota media 5,7 sobre 10.

B) Para el período 2006-2010: El porcentaje de alumnos que ha respondido que está de medianamente a totalmente de acuerdo a) con el programa de la asignatura: 83%; b) con el desarrollo de la asignatura: 100 %; c) con la práctica pedagógica: 83%; d) con la relación del profesor/a con los estudiantes: 100%.

### **4. Asignatura obligatoria de Propiedades físicas. Análisis sensorial del master en Calidad desarrollo e innovación de alimentos**

Sólo desde el curso 2014/2015 la universidad de Valladolid organiza encuestas oficiales de las asignaturas de master. No obstante, desde el inicio de su impartición hemos venido realizando por iniciativa propia encuestas en estas asignaturas. En el período 2009/2010 al 2013/2014 obtuve una media de 4.1/5 en la asignatura de "propiedades físicas. Análisis sensorial". Desde el curso 2014/2015 he obtenido una valoración media de entre 3.6 y 4.6 sobre 5 en todas las preguntas planteadas. Cuando a los alumnos se les ha preguntado "si la asignatura les ha resultado interesante (4.4, 2014/2015 y 4.1 2015/2016)", "ha entendido y aprendido los materiales de la asignatura (4.2 y 4.2)", "el interés de la profesora por los estudiantes (4.6 y 4.4)", "accesibilidad de la profesora en tutorías o después de clase (4.6 y 4.4)", "El interés que despierta por la asignatura (4.6 y 4.2)", "los materiales docentes estaban bien preparados y han sido explicados cuidadosamente (4.5 y 4.2)", "fomenta y facilita la participación del alumno en clase (4.2 y 4.0)", "el profesor ha explicado claramente los procedimientos de evaluación y criterios de calificación (4.4 y 4.1)", "las correcciones del profesor a mis trabajos han sido valiosos para mi aprendizaje (4.2 y 4.3)". La nota más baja se ha obtenido a la pregunta "La carga de trabajo en relación a otras asignaturas similares del título te parece adecuada" donde he obtenido un 4.0 y 3.6 para los cursos 2014/2015 y 2015/2016 respectivamente, sobre 5.

Los alumnos han opinado en un apartado de redacción libre (aporte la información completa aportada por los alumnos en este apartado): **Qué características del profesor/a han tenido más utilidad para tu aprendizaje:**

2014/2015

- Su buena disposición y atención al alumno.
- Las prácticas realizadas con ella y las tutorías adicionales ayuda a entender los conceptos, es muy comprensible.
- las tutorías
- Claridad en las explicaciones, si no lo entendías te lo volvía a explicar
- Me gusta que Felicidad domine los temas, porque si tengo alguna duda sé que ella va a solucionármela
- Temario impartido muy interesante, quizá demasiado amplio.
- Las prácticas de laboratorio son muy interesantes y aportan mayor aprendizaje.
- claridad expositiva, preocupación por el alumno, información adecuada a la asignatura
- Competencia técnica, claridad en las explicaciones

- Dominio del tema excelente. Facilidad de palabra 100. Muchísima experiencia.
- Mucha carga de trabajo. No hemos recibido calificaciones aún.

2015/2016

- Las prácticas favorecieron la mejor comprensión de los conceptos explicados en clase.
- Buenas explicaciones en clase y las prácticas
- Creo que es muy clara al momento de explicar su asignatura, siempre buscando que no quede ningún detalle sin entender. Con buena predisposición siempre para atender a los alumno

### **5. Asignaturas optativas de la Materia de calidad y seguridad alimentaria del master en Calidad desarrollo e innovación de alimentos.**

En el período 2009/2010 al 2013/2014 he obtenido una media de 3.8/5 en las asignaturas del módulo de calidad. Desde el curso 2014/2015 he obtenido una valoración media de entre 3.8 a 4.1 sobre 5 cuando a los alumnos se les ha preguntado “si la asignatura les ha resultado interesante (4.0)”, “he entendido y aprendido los materiales de la asignatura (4.0)”, “el interés de la profesora por los estudiantes (4.0)”, “accesibilidad de la profesora en tutorías o después de clase (4.1)”, “El interés que despierta por la asignatura (3.9)”, “los materiales docentes estaban bien preparados y han sido explicados cuidadosamente (3.9)”, “fomenta y facilita la participación del alumno en clase (4.1)” “las correcciones del profesor a mis trabajos han sido valiosos para mi aprendizaje (4.0)” “el profesor ha explicado claramente los procedimientos de evaluación y criterios de calificación (3.8)” . La nota más baja se ha obtenido a la pregunta “La carga de trabajo en relación a otras asignaturas similares del título te parece adecuada” donde he obtenido un 3.9 sobre 5

Los alumnos han opinado en un apartado de redacción libre (aporte la información completa aportada en este apartado): **Qué características del profesor/a han tenido más utilidad para tu aprendizaje:**

2014/2015

- Sabe exponer de forma clara las ideas.
- Paciencia para hablar a los estudiantes cuando no es clara una idea.

2015/2016 (este curso sólo llevé a cabo la coordinación de la asignatura y me encargué de realizar una práctica de campo)

- La profesora a evaluar, no nos ha impartido ninguna clase, todo han sido profesores y profesionales externos
- Promueve el trabajo practico para asimilar mejor los conceptos estudiados
- Creo que el traer diferentes conferenciantes, que se han llevado toda la carga lectiva, ha sido un punto positivo puesto que ha conllevado a que personas que se encuentran en su día a día en ese ámbito te expliquen los temas actualizados.

**6. Asignatura obligatoria de Operaciones Básicas** (3º grado en ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias): Solo existen encuestas de esta asignatura desde el 2014/2015, que es cuando la UVa cambió el procedimiento de realización de las encuestas docentes para aumentar la participación de los alumnos. Desde el curso 2014/2015 he obtenido una valoración media de entre 1.8 a 4.1 **sobre 5** en el 2014/2015 y 2.5 a 4.3 sobre 5 en el 2015/2016 cuando a los alumnos se les ha



preguntado “si la asignatura les ha resultado interesante (4.0 y 3.8, 2014/2015 y 2015/2016 respectivamente)”, “he entendido y aprendido los materiales de la asignatura (2.8 y 3.7)”, “el interés de la profesora por los estudiantes (3.8 y 4.3)”, “accesibilidad de la profesora en tutorías o después de clase (3.6 y 4.0)”, “El interés que despierta por la asignatura (3.6 y 3.7)”, “los materiales docentes estaban bien preparados y han sido explicados cuidadosamente (3.8 y 4.1)”, “fomenta y facilita la participación del alumno en clase (3.5 y 4.1)”, “las correcciones del profesor a mis trabajos han sido valiosos para mi aprendizaje (3.3 y 4.0)”. La nota más baja se ha obtenido a la pregunta “La carga de trabajo en relación a otras asignaturas similares del título te parece adecuada” donde he obtenido un 1.8 y 2.5 sobre 5. Los alumnos admitieron que “El profesor/a ha explicado claramente los procedimientos de evaluación y criterios de calificación” valorándolo con 4.1 y 4.3 sobre 5 en los cursos 2014/2015 y 2015/2016 respectivamente.

Los alumnos han opinado en un apartado de redacción libre (aporto la información completa aportada en este apartado): **Qué características del profesor/a han tenido más utilidad para tu aprendizaje:**

2014/2015

- No es culpa de la profesora, pero es mucho contenido en muy poco tiempo, se trata de un temario complicado para el cual no hay tiempo suficiente para asimilarlo. Hay una carga de trabajo excesiva para los créditos de la asignatura.
- Me parece una profesora excepcional, implicada y trabajadora. El problema es que es una asignatura muy densa para que solo ocupe un cuatrimestre

2015/2016

- Disponibilidad y buenos apuntes
- El amplio conocimiento que tiene en relación de la asignatura y amplias maneras de explicar dichos fundamentos.

**7. Asignatura optativa de Propiedades Físicas de los alimentos** (4º grado en ingeniería de industrias agrarias y alimentarias): Desde el curso 2014/2015 he obtenido una valoración media de entre 3.5 a 5.0 **sobre 5** en el 2014/2015 y 3.0 a 4.3 sobre 5 en el 2015/2016 cuando a los alumnos se les ha preguntado “si la asignatura les ha resultado interesante (4.5 y 4.3 en 2014/2015 y 2015/2016 respectivamente)”, “he entendido y aprendido los materiales de la asignatura (5.0 y 4.3)”, “el interés de la profesora por los estudiantes (5.0 y 4.0)”, “accesibilidad de la profesora en tutorías o después de clase (5.0 y 4.0)”, “El interés que despierta por la asignatura (5.0 y 4.3)”, “los materiales docentes estaban bien preparados y han sido explicados cuidadosamente (5.0 y 3.3)”, “fomenta y facilita la participación del alumno en clase (4.5 y 4.0)”, “las correcciones del profesor a mis trabajos han sido valiosos para mi aprendizaje (5.0 y 4.0)”. La nota más baja se ha obtenido a la pregunta “La carga de trabajo en relación a otras asignaturas similares del título te parece adecuada” donde he obtenido un 3.0 y 3.5 sobre 5. La pregunta “El profesor/a ha explicado claramente los procedimientos de evaluación y criterios de calificación” la han puntuado con 4.5 y 3.3 sobre 5 en los cursos 2014/2015 y 2015/2016 respectivamente.

Los alumnos han opinado en un apartado de redacción libre (aporto la información completa aportada en este apartado): **Qué características del profesor/a han tenido más utilidad para tu aprendizaje:**

2014/2015

- No participaron en esta pregunta

2015/2016

- Felicidad es una profesora que despierta realmente el interés de los alumnos hacia la asignatura que imparte. Disponibilidad 100 para ayudarte. Explicaciones claras y concisas.

#### **4.2.2. Material docente original**

---

##### **4.2.2.1. Textos docentes publicados en el servicio de publicaciones de la ETSIIAA**

---

Título: Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria

Destinatarios: Alumnos de Operaciones Básicas. 2º curso de la titulación de Ingenieros Técnicos Agrícolas de la especialidad de Industrias Agrarias y Alimentarias. 3º curso del Grado en Industrias agrarias y alimentarias.

Autor/es: F. Ronda Balbás

Editorial: Publicación de la E.T.S.I.I.A.A. nº 82 (Ref: L/Bc 664 RON int) (150 págs)

Fecha: 2011

Este texto, editado en el servicio de publicaciones de la ETSIIAA (Biblioteca de la Yutera, Campus de Palencia, Universidad de Valladolid) recoge los apuntes que se aportaron a los alumnos de la asignatura de Ingeniería de Alimentos de 4º de Agrónomos desde el curso 2001/2002 hasta que se extinguió el plan de estudios.

Título: Laboratorio de Propiedades Físicas de los Alimentos. 2ª Edición

Destinatarios: Alumnos de Propiedades Físicas de los Alimentos. 4º/5º curso de la Titulación de Ingeniero Agrónomo. 4º curso del grado en Ingeniería de las Industrias agrarias y alimentarias. Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos

Autor/es: F. Ronda Balbás

Editorial: Publicaciones E.T.S.I.I.A.A. num 69 (Ref: L/Bc 641.1 RON lab) (144 págs)

Fecha: 2005

Título: Laboratorio de Propiedades Físicas de los Alimentos. Volumen I

Destinatarios: Alumnos de Propiedades Físicas de los Alimentos. 4º/5º curso de la Titulación de Ingeniero Agrónomo.

Autor/es: F. Ronda Balbás

Editorial: Publicaciones E.T.S.I.I.A.A. num 58 (Ref: L/Bc 641 RON lab) (117 págs)

Fecha: 2002

Título: Técnicas Analíticas en la Industria Azucarera

Destinatarios: Alumnos de Tecnología de la industria azucarera. 3ª curso de la Titulación de Ingeniería Técnica Agrícolas de la especialidad de Industrias Agrarias y Alimentarias. 4º del Grado en Ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias

Autor/es: F. Ronda Balbás

Editorial: Publicaciones E.T.S.I.I.A.A. num. 59 (Ref: L/Bc 664 RON tec) (38 págs)

Fecha: 2002

Título: Polarimetría y Refractometría en la Industria Azucarera  
Destinatarios: Alumnos de Tecnología de la industria azucarera. 3º curso de la Titulación de Ingeniería Técnica Agrícolas de la especialidad de Industrias Agrarias y Alimentarias. 4º del Grado en Ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias  
Autor/es: F. Ronda Balbás  
Editorial: Publicaciones E.T.S.I.I.A.A. num 60 (Ref: L/Bc 664 RON pol) (40 págs)  
Fecha: 2002

#### 4.2.2.2. Apuntes y otro material docente

---

Anualmente desde mi ingreso en la Universidad he publicado las Guías docentes de todas las asignaturas impartidas donde se explican los contenidos, teóricos y prácticos, organización temporal de los mismos, métodos de evaluación y bibliografía más importante y complementaria.

De manera sistemática he aportado a los alumnos de las diferentes asignaturas impartidas material de apoyo para el seguimiento de las clases. He creado apuntes teóricos, colecciones de problemas, tablas y gráficos de propiedades físicas y guiones de prácticas para que sirvan como base para el desarrollo de prácticas de laboratorio correspondientes a las asignaturas. También les he aportado una colección de problemas con soluciones donde se recogen los problemas propuestos para su resolución en los distintos exámenes realizados a lo largo del curso. En muchos casos estos apuntes han culminado en publicaciones de la biblioteca del campus, recogidas en el apartado anterior, que tenían como principal objetivo facilitar su disponibilidad a los alumnos. No obstante, siempre se los he aportado a los alumnos por unos u otros medios. Al principio, mediante el Campus virtual y más adelante, desde el curso 2011/2012 a través de la plataforma Moodle, que ha habilitado la Universidad de Valladolid.

Los materiales que aportó a los alumnos de las asignaturas que imparto son los siguientes:

- Las presentaciones de apoyo utilizadas en las clases magistrales
- Apuntes de cada tema
- Guiones de prácticas de laboratorio.
- Colección de problemas propuestos de cada tema
- Cuestionarios de auto-evaluación de algunos temas
- Problemas propuestos de cada tema para resolución y entrega por parte de los alumnos
- Soluciones de los problemas propuestos a los alumnos (después de la entrega de la solución por parte de los alumnos)
- Tablas y gráficas de propiedades de los sistemas alimentarios y sistemas auxiliares de procesado

En las materias de Calidad y Seguridad alimentaria del Master CDIA además de lo anterior indicado se aportan ejemplos prácticos y materiales a trabajar tanto de forma autónoma como en clase, y tanto en grupo como de forma individual.

#### **4.2.3. Participación en proyectos de innovación docente**

---

TÍTULO DEL PROYECTO: Innovación Docente en la Materia de Calidad y Seguridad Alimentaria (puntuación 83.75/100)

ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de Valladolid. Convocatoria del Vicerrectorado de Relaciones Internacionales y Extensión Universitaria, 2013/2014

DURACIÓN: 01/10/2014 al 31/08/2015

INVESTIGADOR RESPONSABLE: F. Ronda Balbás

OTROS INVESTIGADORES: O. Díez; R. de la Cruz, V. Ruiz de Larramendi, C. Blasco, J. Atienza (todos profesores externos)

TÍTULO DEL PROYECTO: Consolidación del equipo interdisciplinar de trabajo orientado a desarrollar un proceso de enseñanza-aprendizaje en materia de nutrición e innovación de alimentos (puntuación 77.5/100)

ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de Valladolid. Convocatoria del Vicerrectorado de Relaciones Internacionales y Extensión Universitaria, 2013/2014

DURACIÓN: 01/10/2014 al 31/08/2015

INVESTIGADOR RESPONSABLE: P.A. Caballero Calvo

OTROS INVESTIGADORES: F. Ronda, E. Simón (UPV), V.M. Rodríguez (UPV), I. Churruca (UPV), A. Lasa (UPV), B. Oliete

TÍTULO DEL PROYECTO: Creación y adaptación al EEES de materiales docentes para la formación y autoevaluación en materia de calidad y seguridad alimentaria en el master en calidad, desarrollo e innovación de alimentos

ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de Valladolid. Convocatoria de Proyectos de Innovación Docente 2011

DURACIÓN: 01/01/2011 al 31/12/2011

INVESTIGADOR RESPONSABLE: F. Ronda Balbás

OTROS INVESTIGADORES: J. Atienza (UVA) O. Díez; R. de la Cruz, V. Ruiz de Larramendi, C. Blasco (todos externos excepto el primero)

### **4.3. Calidad de la formación docente**

#### **4.3.1. Participación como ponente (y en algunos casos responsable de la organización) en congresos, reuniones y sesiones orientadas a la formación y actividad docente universitaria**

---

7. ACTO: Taller para la búsqueda de empleo y de inserción laboral

ACTIVIDAD REALIZADA: Organización de la Jornada

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD: Dar una orientación a los futuros egresados sobre aspectos a tener en cuenta a la hora de buscar trabajo: Redacción de CV, Actitudes, vestuario, desenvolvimiento, ante las entrevistas de trabajo y otros aspectos de interés

DESTINATARIOS: Alumnos del master en calidad, desarrollo e innovación de alimentos, alumnos en general del campus de Palencia, alumnos o egresados de la uva, en general

LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Yutera (Palencia).

FECHA: 29 de Abril de 2015 (4 h)

6. ACTO: Encuentro Universidad-Empresas sector agro-alimentario de Castilla y León

ACTIVIDAD REALIZADA: Organización de la Jornada a petición del Consejo Social de la Universidad de Valladolid junto con Vitartis

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD Mejorar la oferta educativa y definir los perfiles profesionales demandados por los sectores productivos y los empleadores de nuestros futuros egresados.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Yutera (Palencia).

FECHA: 24 de Abril de 2014

5. ACTO: V Jornada de Innovación docente de la UVA

TITULO DE LA PRESENTACION: Innovación docente en la materia de Calidad y Seguridad Alimentaria.

ORGANIZACIÓN: Universidad de Valladolid. Vicerrectorado de Relaciones Internacionales y extensión universitaria.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid

FECHA: 12 de Diciembre de 2013

4. ACTO: VIII Foro sobre la evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación Superior (FECIES)

TITULO DE LA PRESENTACION: La evaluación de la calidad docente como ayuda para la mejora continua.

ORGANIZACIÓN: Universidad de Cantabria, Universidad de Granada, Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología, Asociación Española de Psicología Conductual.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Santander (España)

FECHA: 31de Mayo al 3 de Junio de 2011

3. REUNIÓN: Food Technology Erasmus Workshop

PARTICIPACIÓN: Conferencia Invitada: Food Technology at the University of Valladolid

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD: El objetivo de esta reunión fue poner en común las titulaciones y sistemas educativos de cada Universidad en el campo de Tecnología de Alimentos. Se intercambió información de los métodos educativos, los planes de estudios, así como de las líneas de investigación en este campo, con el objeto de sentar las bases para el refuerzo de colaboraciones e intercambios de estudiantes tanto de grado como de master, y tanto para el reconocimiento de asignaturas como de Proyectos de Fin de Grado o de Master. - Responsables de Intercambios Bilaterales Erasmus en el campo de Tecnología de Alimentos, Responsables de Relaciones Internacionales de distintas Universidades Europeas con titulaciones relacionadas con la Tecnología de Alimentos, Coordinadores Sócrates.

ORGANIZACIÓN: ETS de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Valencia. Servicio de Relaciones Internacionales UPV

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia (España).

ÁMBITO: Internacional

FECHA: 21 a 22 de Mayo de 2009

2. TITULO DEL CURSO: Taller de adaptación de asignaturas al espacio europeo de educación superior.

ACTO: Charlas de apoyo al desarrollo de los nuevos planes de estudio adaptados al EEES. Curso de 8 h de duración

ORGANIZACIÓN: Felicidad Ronda y Salvador Hernández (ETSIIAA, comisión de nuevos métodos docentes)-vicerrectorado de Palencia- Diputación de Palencia

LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Yutera (Palencia).

FECHA: 27 y 28 de Enero de 2009

1. TITULO DEL CURSO: Taller de diseño de un plan de estudios a partir de competencias.

ACTO: Charlas de apoyo al desarrollo de los nuevos planes de estudio adaptados al EEES. Curso de 4 h de duración

ORGANIZACIÓN: Salvador Hernández y Felicidad Ronda (ETSIIAA, comisión de nuevos métodos docentes)-vicerrectorado de Palencia- Diputación de Palencia

LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Yutera (Palencia).

FECHA: 28 Octubre 2008.

#### **4.3.2. Participación, como asistente, en congresos, reuniones, cursos y sesiones orientadas a la formación docente universitaria**

---

CURSO: Moodle 2.5 y Herramientas 2.0 de interés para la docencia (12.5 horas)  
ORGANIZACIÓN: Vicerrectorado de Ordenación Académica e Innovación Docente.  
Universidad de Valladolid  
FECHA: 25 al 27 de Junio 2014

CURSO: Creación de páginas en entornos WEB 2.0 (12 horas)  
ORGANIZACIÓN: Área de Formación e Innovación Docente del Centro Buendía  
FECHA: 2 al 16 de Julio de 2012

CURSO: Moodle para profesores universitarios. Uso básico (20 h)  
ORGANIZACIÓN: Área de Formación e Innovación Docente del Centro Buendía  
FECHA: 4 al 18 de Mayo de 2011

TALLER: Como mejorar la evaluación de proyectos de I+D+i (4h)  
ORGANIZACIÓN: Fundación General de la Universidad de Valladolid  
FECHA: 30 de Mayo 2011

CURSO: Taller de aprendizaje basado en proyectos (10 h)  
ORGANIZACIÓN: Centro Buendía de la Universidad de Valladolid  
FECHA: 29 y 30 de Junio 06/2009

CURSO: Formación de titulaciones de grado: como introducir las competencias en los planes de estudio (6h)  
ORGANIZACIÓN: Centro Buendía de La Universidad De Valladolid  
FECHA: 17/04/2009

CURSO: Formación sobre pizarra digital (4h)  
ORGANIZACIÓN: ETSIIAA-Impartido por EMCO, integración audiovisual  
FECHA: 12/02/2009

CURSO: Taller de adaptación de asignaturas al espacio europeo de educación superior (8h)  
ORGANIZACIÓN: Vicerrectorado del Campus Universitario de Palencia. Diputación Provincial de Palencia  
FECHA: 27/01/2009 al 28/01/2009

CURSO: Taller de diseño de un plan de estudios a partir de competencias (4h)  
ORGANIZACIÓN: Vicerrectorado del Campus Universitario de Palencia. Diputación Provincial de Palencia  
FECHA: 28/10/2008

JORNADA: Elaboración y evaluación de las propuestas de Programas y Títulos Oficiales de Posgrado (5 h)  
ORGANIZACIÓN: Fundación Universidad de verano de Castilla y León  
FECHA: 6 de Julio de 2006.

CURSO: La tutoría personalizada en el marco de la EEES. Propuesta de actividades.  
Programa de convergencia al EEES (4h)

ORGANIZACIÓN: Centro Buendía de La Universidad De Valladolid

FECHA: 10/06/2005

CURSO: Diseño de programas desde la perspectiva de los ECTS. Programa de convergencia al EEES (12h)

ORGANIZACIÓN: Centro Buendía de La Universidad De Valladolid

FECHA: 08/06/2005 al 09/06/2005

CURSO: Confección de documentación con latex (8h)

ORGANIZACIÓN: Centro Buendía de La Universidad De Valladolid

FECHA: 17/03/2003

CURSO: Creación de un entorno motivador y enseñanza informatizada de una asignatura (8h)

ORGANIZACIÓN: Centro Buendía de La Universidad De Valladolid

FECHA: 14/03/2003

CURSO: Técnicas alternativas para la enseñanza universitaria (8 h)

ORGANIZACIÓN: Centro Buendía de La Universidad De Valladolid

FECHAS: 27/03/2002

CURSO: Estrategias metodológicas para dinamizar el aula universitaria (8 h)

ORGANIZACIÓN: Centro Buendía de La Universidad De Valladolid

FECHAS: 18/02/2002 (8 h)



#### **4.4. Calidad y dedicación a actividades profesionales en empresas.**

##### **4.4.1. Puestos ocupados y dedicación**

---

**EMPRESA:** AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS S.A.

**CATEGORÍA PROFESIONAL:** QUÍMICO DEL LABORATORIO I+D DE VALLADOLID

**PERIODO:** 01/09/1984 Hasta: 31/12/1995 (136 MESES)

**ACTIVIDAD DESARROLLADA:** i) Dirección y ejecución de proyectos de investigación. ii) Participación, desde la Empresa, como investigadora colaboradora en proyectos realizados con el Centro Tecnológico Azucarero de la Universidad de Valladolid. iii) Dirección de Departamentos analíticos. Docencia en numerosos cursos de formación de otros técnicos y personal de la empresa. iv) Responsable Técnico de la Unidad del Laboratorio acreditada por ENAC

**INTERÉS PARA LA DOCENCIA/INVESTIGACIÓN:** En este período desarrollé sobre todo tareas de investigación. También fui formadora de personal técnico, dentro de los protocolos establecidos en los Sistemas de Gestión de Calidad. Este período tuvo una fuerte influencia en mi actividad universitaria, tanto en la investigación como en la docencia (he impartido la asignatura de Industria Azucarera, la de Ingeniería de Alimentos, donde enseñé operaciones básicas, la mayoría de las cuales están implicadas en el proceso azucarero, y otras de Gestión de Calidad).

**EMPRESA:** AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS S.A.

**CATEGORÍA PROFESIONAL:** JEFE DE LABORATORIO I+D DE VALLADOLID

**PERIODO:** 01/01/1996 Hasta: 31/05/1999 (41 meses)

**ACTIVIDAD DESARROLLADA:** Además de las actividades desarrolladas como Químico, realicé las siguientes nuevas funciones: i) Participación, desde la Empresa, como investigadora colaboradora en proyectos realizados con el Centro Tecnológico Azucarero de la Universidad de Valladolid ii) Representación como técnico experto de la Empresa ante organismos públicos y privados, tanto nacionales como internacionales

**INTERÉS PARA LA DOCENCIA/INVESTIGACIÓN:** En este período desarrollé sobre todo tareas de investigación. También fui formadora de personal técnico, dentro de los protocolos establecidos en los Sistemas de Calidad. Este período tuvo una fuerte influencia en mi actividad universitaria, tanto en la investigación como en la docencia (he impartido la asignatura de Industria Azucarera, la de Ingeniería de Alimentos, donde enseñé operaciones básicas, la mayoría de las cuales están implicadas en el proceso azucarero, y otras de Gestión de Calidad).

**EMPRESA:** AZUCARERA EBRO AGRÍCOLAS S.A.

**CATEGORÍA PROFESIONAL:** JEFE FABRICACIÓN DE LA AZUCARERA DE PEÑAFIEL

**PERIODO:** 01/06/1996 Hasta: 31/10/1999 (5 meses)

**ACTIVIDAD DESARROLLADA:** i) Puesta en marcha de planta depuradora de la fábrica de nueva instalación ii) Responsable de Calidad y medio ambiente

**INTERÉS PARA LA DOCENCIA/INVESTIGACIÓN:** En este período desarrollé sobre todo tareas de transferencia. Este período tuvo una fuerte influencia en mi actividad universitaria, sobre todo en la docencia (he impartido la asignatura de Industria Azucarera, la de Ingeniería de Alimentos, donde enseñé operaciones básicas, la mayoría de las cuales están implicadas en el proceso azucarero, y otras de Gestión de Calidad).

#### **4.4.2. Evaluaciones positivas de la actividad profesional en empresas**

Los directores de los centros donde he trabajado han demostrado gran satisfacción con mi actividad y desempeño profesional en la Compañía (se dispone de cartas justificativas). A parte de ello hay una serie de hechos objetivos, que enumero a continuación, que pueden servir para demostrar el nivel de las actuaciones llevadas a cabo durante mi período profesional (se dispone de documentos justificativos):

- Durante este período fui investigadora responsable de 13 proyectos I+D que aportaron conocimiento y resultados que fueron transferidos a las fábricas a corto o medio plazo. Representaron importantes beneficios económicos para la misma
- Elaboré 6 informes técnicos, resultado de estudios técnicos o científicos y redacté 25 procedimientos normalizados de trabajo y normas de ensayo que fueron aplicadas tanto en el Laboratorio I+D como en los Laboratorios de Fábrica el Grupo Ebro.
- Fui responsable técnico del Laboratorio acreditado por ENAC según la ISO 17025.
- Impartí numerosos cursos de formación en técnicas analíticas y gestión de equipos (calibración, uso y mantenimiento) de laboratorio.
- Representé a la empresa ante distintas Confederaciones Hidrográficas (Duero, Guadalquivir) y ante el Laboratorio de Aduanas, en ensayos de contraste.
- Participé como representante del sector azucarero español en Comisiones nacionales e internacionales

#### **4.4.3. Otros méritos relacionados con la actividad profesional**

Durante mi actividad en el Laboratorio I+D de Ebro Agrícolas:

- He sido representante oficial del sector azucarero español en el Grupo Ad Hoc (de especialistas europeos) para la Revisión del Reglamento Comunitario 1265/69 Reuniones celebradas en Bruselas y Berlín el año 1997.
- He participado en representación del sector azucarero español como especialista, en la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (C.I.O.A.) para la corrección de un error en la Orden Ministerial de 18 de Julio de 1989. Fui además quién demostró documentalmente la existencia del error que suscitó la modificación.
- He participado como representante de Ebro en los ensayos realizados por el Grupo de Trabajo de Métodos de Análisis de Melazas del Laboratorio Central de Aduanas, destinado al establecimiento de los métodos oficiales de azúcares fermentables en melaza.
- He participado en representación de España en la *22nd Session of the International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis* como miembro de país invitado. Esta comisión establece las bases para los métodos oficiales de análisis de azúcar de todo el mundo.
- He manejado y sido responsable del manejo, mantenimiento y calibración de equipos de análisis instrumental de gran importancia en el análisis de alimentos como son: Autoanalizadores, cromatografía HPLC y de gases, equipos de absorción atómica con llama, cámara de grafito y generador de hidruros, espectrofotometría UV-Visible, Polarimetría, así como otros muchos equipos generales. Mi destreza en manejo de equipos de análisis instrumental me ha resultado de gran ayuda para el desarrollo de actividades de investigación en la Universidad.
- Acreditación del Laboratorio para análisis de azúcar según norma EN-45000 (actualmente EN-17025), del cual fui responsable técnico. Me ha ayudado en docencia en el doctorado y en el master que coordino donde, entre otras, he impartido y coordino asignaturas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.
- Con la realización de proyectos de investigación centrados en el proceso azucarero he aprendido las operaciones básicas y la tecnología utilizada en el mismo. Me ha ayudado para la docencia de las asignaturas de Ingeniería de Alimentos, Operaciones básicas, y en particular, Tecnología de la Industria Azucarera.
- Como Jefe de Laboratorio he sido responsable del personal auxiliar y otro personal técnico y he practicado la gestión de grupos y su funcionamiento en armonía. Lo he aplicado fundamentalmente en mis tareas como coordinación del Área de tecnología de Alimentos y como coordinadora del master universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos.
- Durante mi actividad como Jefe de Fabricación de la azucarera de Peñafiel profundicé en la tecnología azucarera y en el conocimiento y control de plantas industriales. Fui responsable del arranque y operación de la depuradora de aguas residuales (3000 m3)

## **4.5. Otros méritos asociados a la formación continua**

### **4.5.1. Asistencia a reuniones, cursos, jornadas, congresos y seminarios**

47. "10<sup>th</sup> AISTEC Conference: Grains for feeding the world". 1 al 3 de Julio 2015, Milan Italia. Organizado por AISTEC y ICC
46. "8th International Conference of Applied Sciences", Bacau, Rumania 7 al 9 de Mayo 2014. Organiza Vasile Alecsandri University of Bacau, Rumania
45. "9 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos" Valencia, 13 al 16 de Enero 2014. Organiza Universidad Politécnica de Valencia
- "Eurofoodchem XVII" Estambul, 7 al 10 de Mayo 2013
44. "Aplicación del Análisis de Imagen en la Industria Alimentaria" Celebrado en Palencia el 3 y 4 de Mayo de 2012, organizada por el Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Valladolid
43. "VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos, CESIA 2010" celebrado en Logroño del 6 al 8 de Octubre de 2010. Organizado por CESIA
42. "Cereals worldwide in the 21<sup>st</sup> century: present and future in 13<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress". 15 al 18 de Junio de 2008. Celebrado en Madrid, Organizado por la ICC y la AETC
- 41 "First International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages" 12 a 14 de Septiembre de 2007. Celebrado y Organizado por: University College Cork
40. "Herramientas estadísticas básicas para aplicaciones de I+D en la Industria Agroalimentaria". 9, 12, 16 y 27 de Marzo de 2007 (20 horas). Celebrado en Palencia; Organizado: Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Valladolid
39. "Alimentos Funcionales" 21 de Junio de 2006. Celebrado y Organizado por el Centro tecnológico de cereales de Castilla y León
38. "Introducción a la Reología" 4 y 5 de julio de 2005 Lugar: Instituto de Cerámico y Vidrio. Organizado por el CSIC y IFI Thermo.
37. "Introducción a las diversas técnicas de Análisis Térmico (DSC, TGA, DMA, etc..)" 2 de Junio 2005 (7 horas), Valladolid. Organizado por TA Instruments.
36. "III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos" Celebrado en Pamplona los días 15 a 17 de septiembre de 2004 Organizado por CESIA
35. "22nd General Asamblea: Congreso Internacional de Tecnología Azucarera" Celebración en el Hotel Palace de Madrid 19 al 21 de Mayo de 2003. Organizado por el CITS
34. "II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos" Celebrado en Lleida del 18 al 20 de Septiembre de 2002 Organizado por CESIA

33. "Nuevas Tecnologías en el uso de aditivos y complementos en panadería y pastelería" 11 a 12 de Diciembre 2001, Palencia. Organizado por CETECE. Con certificado de asistencia
32. "I Congreso virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad de Laboratorios Agroalimentarios" Celebrado en internet, del 1 de Octubre al 31 de Diciembre de 2001
31. "III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos" Valencia del 11 al 15 de Marzo de 2001
30. "Evaluación de auditorías Medioambientales". 20 -21 de Septiembre 1999, Organizado por Azucarera Ebro Agrícolas e impartido por AENOR. Con certificado de asistencia
29. "Microsoft Windows NT, Internet Explorer y Outlook 98". 14 al 18 de Junio 1999 Celebrado en Peñafiel (EBRO Agrícolas) Lucke, Centro de Estudios
28. "22 reunión de ICUMSA (International Commision for Uniform methods of sugar analysis)". 24 a 29 de Mayo de 1998, Berlín. Organizado por ICUMSA.
27. "VIII Conferencia Técnica de Azucarera Ebro Agrícolas S.A." Celebrada en Madrid del 1 al 3 de Abril de 1998. Organizadas por Azucarera Ebro Agrícolas S.A
26. "Evaluación de Incertidumbres" (36 horas). 4 a 8 de Noviembre de 1996, Segovia. Organizado e impartido por el Centro Español de Metrología (Ministerio de Industria y Energía). Con certificado de asistencia.
25. "Seminario de Absorción atómica con llama, Cámara de Grafito y la Calidad en los laboratorios" 22 a 26 de Abril de 1996, Facultad de Ciencias Geológicas, Madrid. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid. Con Diploma- Certificado.
24. "Metrología y Calibración en Laboratorios Químicos, Parte II" (8 ho-ras). 20 de Junio 1995, Madrid. Organizado por Asecal. Con certificado de asistencia.
23. "Metrología y Calibración en Laboratorios Químicos, Parte I" (13 horas). 15 y 16 de Junio 1995, Madrid. Organizado por Asecal. Con certificado de asistencia.
22. "Cálculo de incertidumbres de resultado de medidas" (13 ho-ras). 13 y 14 de Junio 1995, Madrid. Organizado por Asecal. Con certificado de asistencia.
21. 5º Seminario Técnico: "Depuración anaerobia de aguas residua-les", 1993, Valladolid, Dpto.de Ingeniería Quími-ca, Universi-dad de Valladolid. Con diploma.
20. "Curso de Dirección por Objetivos" 1993. Impartidos en Monzón de Campos (Palencia), por L.M. Sociedad Españo-la de Consultoría. Con certificado de realización.
19. "6as Jornadas de análisis instrumental", 1993, Barcelona. Organizado por J.A.I. (Expoquimia). Con certificado de asistencia.
18. "Curso de Liderazgo, Dirección Eficaz". 1992. Impartidos en Valladolid por L.M. Sociedad Españo-la de Consultoría. Con certificado de realización.
17. "Curso de DOS+Excel I y II+Tratamiento de Textos" Celebrado en Valladolid en Mayo 1992. Organizado por Ebro Agrícolas e impartido por el Instituto Microsoft
16. "5as Jornadas de Análisis Instrumental", 1990, Barcelona. Organizado por J.A.I. (Expoquimia). Con certificado de asistencia.
15. Curso: "Control estadístico de procesos", 1990, Valladolid. Organizado por el A.E.C.C. y C.P.C.. Con diploma.

14. "XXII Conferencia Técnica de Ebro Cia. De Azúcares y Alcoholes S.A." celebrada en Zaragoza del 24 al 26 de Abril de 1990. Organizadas por el Area Técnica de Ebro Cia. De Azúcares y Alcoholes S.A
13. Curso: "Diseño de experimentos", 1989, Valladolid. Organizado por el A.E.C.C. (Asociación Española para el Control de la Calidad) y C.P.C. (Centro regional para la Promoción de la Calidad). Con diploma.
12. Curso: "Control estadístico de la calidad agroalimentaria", 1989, Valladolid. Organizado por el A.C.T.A.-C.L. (Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos) y C.P.C.-C.L. (Centro regional para la Promoción de la Calidad). Con certificado de asistencia.
11. "XXI Conferencia Técnica de Ebro Cia. De Azúcares y Alcoholes S.A." Granada, Abril 1989. Organizada por el Área Técnica de la Empresa Ebro Cia. de Azúcares y Alcoholes S.A
10. Seminario: "Biotecnología de Alimentos en España", 1987, Sevilla. Organizado por el C.S.I.C. Con certificado de asistencia.
9. "4as Jornadas de Análisis Instrumental", 1987, Barcelona. Organizado por J.A.I. (Jornadas de Análisis Instrumental) (Expoquimia). Con certificado de asistencia.
8. Seminario: "Seguimiento y control biológico de plantas depuradoras", 1987, Valladolid, Dpto. Ingeniería Química- Universidad de Valladolid. Con Certificado de Asistencia.
7. Seminario: "Electrodos Selectivos. Aplicaciones en la Industria". 1987, Valladolid. Organizado por la Asociación Nacional de Químicos, Agrupación Territorial de Castilla y León.
6. 3er Seminario Técnico: "Depuración anaerobia de aguas residuales", 1986, Valladolid, Dpto. Ingeniería Química - Universidad de Valladolid. Con Certificado de asistencia.
5. Seminario: "Estudio de la dinámica de nutrientes mediante E.U.F. como base de la fertilización", 1985, Madrid. Organizado por C.S.I.C. Con diploma.
4. 1er Seminario Técnico: "Depuración anaerobia de aguas residuales", 1984, Valladolid, Dpto. Ingeniería Química - Universidad de Valladolid. Con Diploma.
3. Coloquio panel: "Presente y futuro de las energías renovables en la región Castellana - Leonesa", 1983, Valladolid. Organizado por el ANQUE y el Colg. Ofi. de Qcos de Madrid.
2. Curso de postgraduado: "Tratamiento de la contaminación ambiental", 1983, Valladolid, Dpto. Ingeniería Química -Universidad de Valladolid. Incluido en Certificación Académica y con certificado
1. Curso: "Cromatografía Líquida de Alta Eficacia", 8 al 10 de Septiembre de 1981, Madrid, Waters Española, S.A.

## 5. EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACION EDUCATIVA, CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA

### 5.1. Desempeño de cargos unipersonales de responsabilidad en gestión universitaria

---

**CARGO:** Coordinador (director) de sección departamental (Área de Tecnología de alimentos) del Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal de la Universidad de Valladolid.

En la UVA, los Departamentos engloban muchos profesores de Áreas muy diversas. Su gobierno se gestiona a través de Directores de Área, que constituyen una figura reconocida como coordinador de sección departamental (Art. 22 Estatutos UVA). El Área de Tecnología de Alimentos imparte anualmente: 47 asignaturas en total (13 asignaturas de master) y 189 ECTS (43.5 ECTS de master) sin contar las actividades en trabajos fin de grado y master y las tutorías de prácticas en empresa, ni la actividad docente en doctorado.

**FECHA:** Desde 16 de marzo de 2005 hasta 1 de julio de 2014.

**CARGO:** Coordinadora del Master Universitario en “Calidad, desarrollo e innovación de alimentos” de la E.T.S de Ingenierías Agrarias de Palencia.

Fui la encargada de la redacción íntegra del documento de verificación, en todos los puntos no institucionales y de coordinar a todos los profesores participantes para confeccionar un Plan de estudios coherente y de interés. Recibió el informe favorable de la ANECA el 1/6/2009. He gestionado la renovación del título por parte del ACSUCYL en dos ocasiones: años 2014 y 2018. Nº alumnos de nuevo ingreso desde el curso 2009/2010 a la actualidad entre 22 y 25 alumnos (número máximo admitido en el título), salvo dos cursos que solo tuvo 16 alumnos.

**FECHA:** Desde septiembre de 2008 (fecha de inicio de la tramitación de la solicitud del título) hasta 2020.

### 5.2. Otra experiencia en gestión

**CARGO:** Secretaria de la Comisión de posgrado de la Universidad de Valladolid

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Toma de decisiones sobre la gestión de los títulos de Posgrado de la UBU. Homologación de títulos de doctorado

**FECHA:** 28/06/2005 A 01/09/2007.

**CARGO:** Responsable de Intercambios Bilaterales (RIB) de Movilidad Erasmus de la E.T.S. de Ingenierías Agrarias de la UVA.

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Responsable académica de la movilidad de estudiantes, tanto propios como visitantes. Responsable de establecer el *Learning Agreement* y vigilar la adecuada evolución de las estancias.

**FECHA:** Desde el 17 de diciembre del 2002 soy Responsable de Intercambios Bilaterales dentro del Programa Internacional Sócrates con centros especializados en Industrias Agrarias con los que nuestro centro suscribe convenios:

- Wageningen University (Países Bajos) desde el curso 2015/2016
- Universidad de Milán (Italia) desde 2015/2016
- Aristotle University of Thessaloniki (Grecia) desde 2012/2013 hasta la actualidad: he coordinado la recepción de 1 alumno
- Institut d'enseignement supérieur et de Recherche en Alimentation, Santé Animale (VETAGRO SUP) (Francia) desde 2012/2013 hasta la actualidad
- E.N.I.T.A. Clermont-Ferrand (Francia) desde 2009/2010 hasta la actualidad
- University of Oradea (Rumanía) desde 2008/2009 hasta actualidad: He coordinado la recepción de 4 estudiantes.
- Warsaw Agricultural University (Polonia) desde 2006 a 2007 hasta la actualidad: He coordinado la recepción de 3 alumnos y el envío de 9
- Vasile Alecsandri University of Bacau (Rumania) desde 2004/2005 hasta la actualidad: He coordinado el envío de 4 estudiantes y la recepción de 14 estudiantes
- Universidade Tecnica de Lisboa- Instituto Superior de Agronomía de Lisboa (Portugal) desde 2004/2005 hasta la actualidad: He coordinado el envío de 10 estudiantes
- Università degli Studi di Pisa (Italia) desde 2004/2005 hasta actualidad: He coordinado el envío de 10 estudiantes

**CARGO:** Evaluadora del Programa DOCENTIA en la UVA

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Evaluación dentro del programa DOCENTIA de las solicitudes presentadas por los profesores UVA de áreas afines de conocimiento

**FECHA:** Curso 2008/2009

**CARGO:** Evaluadora de la Actividad Investigadora del PDI de la UVA en el campo de Tecnologías Mecánicas y de la Producción

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Participo en el establecimiento de las consideraciones y criterios a aplicar en la valoración de los méritos aportados por los solicitantes para su valoración de la actividad investigadora dentro del ámbito de "Tecnologías Mecánicas y de la Producción". El reconocimiento de esta actividad investigadora es utilizado por la UVA a la hora de financiar actividades relacionadas con la investigación.

**FECHA:** Desde el curso 2011/12 hasta la actualidad.



**CARGO:** Presidente del Comité Académico del título de master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Participante en la toma de decisiones sobre la Titulación

**FECHA:** Desde 2009 hasta la actualidad (aprobado en Junta de Centro).

**CARGO:** Responsable de Prácticas en empresa del título de master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Asignación de prácticas en empresa a todos los alumnos del master CDIA (entre 22 y 25 alumnos)

**FECHA:** Desde el curso 2009/2010 hasta el curso 2015/2016 (Nombrada en Junta de Centro)

**TITULO:** Responsable del gasto especial asignado por la UVA para la gestión de los masteres

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Gestión del gasto en actividades docentes del master CDIA relacionadas con el desarrollo de las prácticas de laboratorio, gastos asociados a la participación de profesores externos, entre otros (Importes gestionados: 8055€ y 4518€ respectivamente)

**FECHA:** Años 2011 y 2012

**TITULO:** Responsable de la solicitud de ayuda y gestión del gasto de movilidad de profesores visitantes en el máster en calidad, desarrollo e innovación de alimentos subvencionados por el *Ministerio de Educación*

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Gestión de la solicitud de ayuda a través de la convocatoria de la Secretaría General de Universidades (Ministerio de Educación) por la que se concedían subvenciones para la movilidad de profesores visitantes en enseñanzas universitarias oficiales de master. También fui la responsable de la gestión del gasto de la subvención recibida (Importes gestionados: 2.580€, 10.990 € y 5.330€ respectivamente)

**FECHA:** Desde el curso 2009/2010 al curso 2011/2012

**TITULO:** Responsable de la solicitud de ayuda y gestión del gasto de movilidad de profesores visitantes participantes en masteres oficiales financiado por la Universidad de Valladolid

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Gestión de la solicitud, justificación de la necesidad, priorización y gasto correspondiente a la convocatoria de ayudas para la participación de profesores externos en el master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos (importes gestionados: 5.700€, 6.655€, 6.405€, 6.773€ respectivamente)

**FECHA:** Desde el curso 2013/2014 al curso 2016/2017

**TÍTULO:** Miembro de la Comisión Permanente del Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal de la UVA

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Actividad asociada a la condición de Jefe del Área de Tecnología de Alimentos. Comisión destinada a la toma de decisión y tramitación de los asuntos urgentes que surgen entre reuniones del Consejo de Departamento.

**FECHA:** Desde 16 de marzo de 2005 hasta 1 de julio de 2014.

**TÍTULO:** Miembro de la Junta de Centro de la E.T.S. de Ingenierías Agrarias

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Participante en la toma de decisiones de la Escuela

**FECHA:** Desde 2008 hasta 2016

**TÍTULO:** Miembro del Consejo del Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Participante en la toma de decisiones del Departamento

**FECHA:** Desde 1999 hasta la actualidad.

**TÍTULO:** Vocal del Tribunal de Compensación de la E.T.S. de Ingenierías Agrarias

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Evaluar las solicitudes de aprobado por compensación realizadas por los alumnos de la titulación de ingeniería agronómica y del grado en ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias.

**FECHA:** 2011/2012 y 2015/2016 (aprobado en Junta de Centro)

**TÍTULO:** Miembro de la Comisión de Garantía de Calidad de la E.T.S. Ingenierías Agrarias

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Toma de decisiones sobre la gestión del Sistema de Garantía Interna de la Calidad (SGIC) de la E.T.S. I.I.A.A.

**FECHA:** Desde 2012 hasta la actualidad (aprobado en Junta de Centro)

**TÍTULO:** Miembro de la Comisión de Nuevos Métodos docentes de la ETSIIAA (UVA).

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Organización de las actividades encaminadas a la creación de los nuevos planes de estudios y la introducción y adaptación de nuevos métodos docentes en los mismos

**FECHA:** Desde el 22 de Abril de 2008 hasta 2012 (aprobado en Junta de Centro)

**TÍTULO:** Miembro de la Comisión de Ordenación Académica de la ETSIIAA (UVA).

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Organización de las actividades académicas de carácter general y a la resolución de problemas académicos del Centro (anterior a los nuevos planes de estudio)

**FECHA:** Desde el 22 de Abril de 2008 hasta 2011 (aprobado en Junta de Centro)

**TÍTULO:** Miembro de la Comisión de Documentación para la elaboración de Competencias Transversales

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Establecimiento y definición de las competencias transversales que se introdujeron en los planes de estudio de las nuevas titulaciones de grado y master adaptados al sistema de créditos europeos

**FECHA:** 25 de Febrero de 2009 hasta 2011 (aprobado en Junta de Centro)

**TÍTULO:** Miembro de la Comisión de prácticas en empresa de la ETSIIAA (UVA)

**TIPO DE ACTIVIDAD:** Asignación de prácticas en empresa en convocatorias financiadas con ayudas externas

**FECHA:** Desde 2012 a 2016 (aprobado en Junta de Centro)

### **5.3. Experiencia en organización de actividades de I+D (Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos- tecnológicos)**

Título: Jornada "Normas de Certificación ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS.

Definición y comparación" (5 h)

Tipo de participación: Directora de las Jornadas

Ámbito: Nacional

Financiación: Diputación de Palencia

Fecha: 22/03/2013

Organizado por el Área de Tecnología de Alimentos del Dpto. Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Título: Jornada "La gestión de la seguridad alimentaria por las Administraciones Públicas" (2 h)

Tipo de participación: Directora de las Jornadas

Ámbito: Nacional

Financiación: Diputación de Palencia

Fecha: 11/03/2013

Organizado por el Área de Tecnología de Alimentos del Dpto. Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Título: IV Jornadas técnicas sobre la industria alimentaria: nuevas tendencias en la formulación y el procesado de los alimentos (8 h)

Tipo de participación: Directora de las Jornadas

Ámbito: Nacional

Financiación: Diputación de Palencia

Fecha: 05/05/2011

Organizado por el Área de Tecnología de Alimentos del Dpto. Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Título: "I ENCUENTRO UNIVERSIDAD-EMPRESA en el contexto del Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos" (5 h)

Tipo de participación: Organizadora

Ámbito: Nacional

Fecha: 01/10/2010

Organizado por el Área de Tecnología de Alimentos del Dpto. Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Título: III Jornadas Técnicas sobre Industrias Agroalimentarias: Técnicas Avanzadas de Procesado y Conservación de Alimentos

Tipo de actividad: Organización del Seminario (colaborador)

Ámbito: Nacional

Fecha: 5 al 6 de octubre 2004

Organizado por el Área de Tecnología de Alimentos del Dpto. Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Título: Cursos de verano Casado del Alisal: El saber no ocupa lugar: Retos de la alimentación en el siglo XXI

Tipo de actividad: Organización del Curso (colaborador)

Ámbito: Nacional

Fecha: 7 al 9 de Julio de 2004

Organizado por la Universidad de Valladolid Y la Diputación de Palencia

Título: II Jornadas Técnicas sobre Industrias Agroalimentarias: Nuevas Tecnologías para el Control de proceso y de producto

Tipo de actividad: Directora de las Jornadas

Ámbito: Nacional

Fecha: Mayo 2003

Organizado por el Área de Tecnología de Alimentos del Dpto. Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Título: Normas de análisis de Azúcar y Control de Equipos

Tipo de actividad: Organización del seminario

(colaborador)

Ámbito: Personal técnico de Azucarera Ebro Agrícolas

Fecha: 1997

Organizado por el Área Industrial y de Calidad y Medio Ambiente de Azucarera Ebro Agrícolas en colaboración con el Laboratorio I+D de Valladolid

Título: Las aguas en la industria azucarera. Determinaciones analíticas

Tipo de actividad: Organización del seminario

(colaborador)

Ámbito: Personal técnico de Azucarera Ebro Agrícolas

Fecha: 1993

Organizado por el Área Industrial de Azucarera Ebro Agrícolas en colaboración con el Laboratorio I+D de Valladolid

Título: HPLC fundamentos y aplicaciones

Tipo de actividad: Organización del seminario

(colaborador)

Ámbito: Personal técnico de Azucarera Ebro Agrícolas

Fecha: 1992

Organizado por el Área Agrícola de Azucarera Ebro Agrícolas en colaboración con el Laboratorio I+D de Valladolid

Título: 1<sup>er</sup> Seminario Técnico: Depuración anaerobia de aguas residuales

Tipo de actividad: Organización del seminario

(colaborador)

Ámbito: Nacional

Fecha: 1984

Organizado en el Departamento de Ingeniería Química de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Valladolid

## 6. PREMIOS RECIBIDOS

1. Premio Nacional Cátedra AgroBank-UdL al mejor Proyecto Fin de Máster- Premio Mujeres en la Ciencia. Por el TFM “Tratamiento de granos de trigo sarraceno mediante microondas para la mejora de las propiedades funcionales y nutricionales de las harinas resultantes”, realizado por AINHOA VICENTE FERNÁNDEZ y dirigido por Felicidad Ronda y Pedro A. Caballero
2. Segundo Premio en la 3ª Convocatoria de financiación de proyectos innovadores para autónomos y pymes rurales de la provincia de Valladolid con la propuesta de colaboración de la PyME: Pistacyl S.L con PROCEREALTech para el “Desarrollo de nuevos productos alimenticios mediante el aprovechamiento integral del pistacho natural (PISTACHIO FOODS)” 2021
3. Premio “ICC Best Poster Award for innovative or exceptional work in cereal research”  
Entidad concesionaria: ICC - International Association for Cereal Science and Technology  
Fecha de concesión: 31/03/2021
4. Segundo Premio de la Diputación de Palencia a Proyectos I+D+i: Generando valor rural provincia de Palencia para la propuesta de colaboración del Agricultor J.M.Miguel Castrillo con PROCEREALTech, para la “Transformación y aprovechamiento de semillas de cáñamo producidas en la provincia de Palencia para la producción de superalimentos (CANNPOS)” 2020
5. Programa PROMETEO Edición 2018 para el desarrollo de prototipos orientados al mercado, promovido por la Fundación General de la Universidad de Valladolid (FUNGE) presentando el proyecto “MICROHELP - Tecnología de mejora de las propiedades de panificación de harinas sin gluten mediante radiación de microondas”. 2018
6. Segundo Premio de la Diputación de Palencia a Proyectos I+D+i: Generando valor rural provincia de Palencia para la propuesta de colaboración de la PyME Fitopal con PROCEREALTech, para la “Estudio de la transformación agroalimentaria del alpiste (*phalaris canariensis* L.) como herramienta de desarrollo rural en la provincia de Palencia”. 2017
7. Tercer premio del “Concurso Iniciativa del Campus Innovador” en el marco T-CUE (Transferencia del Conocimiento Universidad-Empresa) por la idea innovadora de negocio “Desarrollo de una gama de productos adaptados para la población con disfagia”. Participantes: Ane Arratibel, Pedro A. Caballero, Felicidad Ronda, Joanna Harasym y Marina Villanueva. Marzo 2018.  
<http://comunicacion.uva.es/export/sites/comunicacion/585b55f8-2149-11e8-9079-d59857eb090a/>