



## **Pablo Salvador Fernandez Escamez**

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 21/01/2024

**v 1.4.3**

62a888d6b17f0a5ce23e44483f89cafa

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

## Resumen libre del currículum

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

Pablo S. Fernández is a full time professor in the Agronomic Engineering Department since 2009, where he leads the group of Food Safety and Preservation. His research career has been focussed on quantitative microbial risk assessment, mathematical modelling and Food safety. He is an expert of the European Food Safety Authority (EFSA) since 2012, as a member of the BIOHAZ Panel (2012-2018) and as an expert in different EFSA working groups, until present. He is a member of the scientific committee of the Spanish Food Safety Agency (AESAN) since 2019 and he has been appointed Vice-president of the committee since 2021, where he has chaired several reports. He has contributed as evaluator of research projects (national and international ones) and research institutes/units in Spain and abroad.

He accounts for more than 30 years of experience in research, leading and taking part in over 40 research projects and contracts (at national and international level). He has produced over 120 scientific publications in risk assessment, predictive modelling and Food microbiology. This activity led to the supervision of 9 PhD thesis, acting as invited speaker in conferences, Keynote lectures and courses in application of risk assessment worldwide, for institutions such as FAO in LatinAmerica or the Health Ministry of Colombia. He has extensive experience in management of research, as Vice-rector of Research and Innovation (2012-2015) and as Director of the Doctoral School in his University.

The scientific activity over the last years focuses on microbial Food safety, risk assessment methodology applied to foods and animal by-products exposed to different inactivation technologies, following the methodology of EFSA. He is also a member of the National Network of Emerging Risks, adscribed to AESAN. He coordinated a Network of Excellence to develop the structure to perform biological risk assessment and prioritization in Spain, which involved 10 Universities, research centers and technological centers. He is also the Vice-chair of the specialized group (Food Microbiology) of the Spanish Society of Microbiology, since 2018. Therefore, his background in predictive tools, interaction with food safety authorities and producers, activities of evaluation and interpretation of regulations in this area provide a valuable contribution to the area of digital tools to support risk assessment of foods in close collaboration with health authorities and industry.

General quality indicators:

Six-year periods of research activity evaluated (sexenios): 6 (including a technological one).

Total citations (Scopus all databases): 3564. Average citations/year (2018-2022): 370/year. 'H' index: 35. Normalized Impact factor: 2,2.

Percentage of publications with international collaborations (2018-2022): 66%.

Percentage of publications cited (2018-2022): 95%; Percentage of publications in open Access since 2019: 77%  
B.1. Breve descripción del Trabajo de Fin de Grado (TFG) y puntuación obtenida  
B.2. Breve descripción del Trabajo de Fin de Máster (TFM) y puntuación obtenida



## Indicadores generales de calidad de la producción científica

Información sobre el número de sexenios de investigación y la fecha del último concedido, número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años, citas totales, promedio de citas/año durante los últimos 5 años (sin incluir el año actual), publicaciones totales en primer cuartil (Q1), índice h. Incluye otros indicadores considerados de importancia.

Tramos de actividad investigadora reconocidos (Sexenios): Seis (uno tecnológico, 2019-2024).

Tesis últimos diez años: **4**.

Citas totales: 3564 (SCOPUS all databases). Promedio citas/año (2017-2021): **370 citas/año** (SCOPUS all databases); Índice 'H': **35**

Porcentaje de trabajos en colaboración internacional (2016-2020): 66%

Porcentaje de trabajos citados (2016-2020): 95%

Porcentaje de trabajos publicados en acceso abierto desde 2019: 77%

**Pablo Salvador Fernandez Escamez**

Apellidos: **Fernandez Escamez**  
Nombre: **Pablo Salvador**  
DNI:  
ORCID: **0000-0002-4273-7268**  
ScopusID: **7201377354**  
Fecha de nacimiento:  
Sexo:  
Teléfono fijo:  
Fax:  
Correo electrónico: **pablo.fernandez@upct.es**

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** Universidad Politécnica de Cartagena

**Departamento:** Ingeniería Agronómica, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

**Categoría profesional:** Catedrático de Universidad

**Ciudad entidad empleadora:** Paseo Alfonso XIII, España

**Teléfono:**

**Fax:**

**Correo electrónico:** pablo.fernandez@upct.es

**Fecha de inicio:** 17/11/2009

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Primaria (Cód. Unesco):** 330913 - Conservación de alimentos; 330915 - Higiene de los alimentos; 330925 - Esterilización de los alimentos; 330990 - Microbiología de los alimentos

**Secundaria (Cód. Unesco):** 330906 - Conservas; 330993 - Conservas vegetales

**Funciones desempeñadas:** Investigación en microbiología de alimentos, evaluación de riesgos biológicos cuantitativos en alimentos, microbiología predictiva

**Identificar palabras clave:** Industria agroalimentaria; Tecnología alimentaria

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad Politécnica de Cartagena	Profesor Titular de Universidad	03/2002
2	Universidad Politécnica de Cartagena	Profesor Titular E. U. Interino	10/1999
3	Universidad Miguel Hernández de Elche	Profesor Ayudante Doctor	10/1997
4	Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura, CSIC	Investigador Contratado CSIC	01/1996
5	Institute of Food Research	Becario post-doctoral Extranjero (MEC)	01/1995
6	Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura	Becario Predoctoral FPU	01/1991



- 1 Entidad empleadora:** Universidad Universidad Politécnica de Cartagena  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 03/2002 - 11/2009 **Duración:** 7 años - 8 meses
- 2 Entidad empleadora:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad  
**Categoría profesional:** Profesor Titular E. U. Interino  
**Fecha de inicio-fin:** 10/1999 - 02/2002
- 3 Entidad empleadora:** Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad  
**Categoría profesional:** Profesor Ayudante Doctor  
**Fecha de inicio-fin:** 10/1997 - 09/1999 **Duración:** 2 años
- 4 Entidad empleadora:** Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura, CSIC  
**Categoría profesional:** Investigador Contratado CSIC  
**Fecha de inicio-fin:** 01/1996 - 09/1997 **Duración:** 1 año - 9 meses
- 5 Entidad empleadora:** Institute of Food Research **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Categoría profesional:** Becario post-doctoral Extranjero (MEC)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/1995 - 12/1995 **Duración:** 1 año
- 6 Entidad empleadora:** Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura  
**Categoría profesional:** Becario Predoctoral FPU  
**Fecha de inicio-fin:** 01/1991 - 12/1994 **Duración:** 4 años



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

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

**Nombre del título:** Licenciado en Veterinaria

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Fecha de titulación:** 07/1990

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Doctor en Veterinaria

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Fecha de titulación:** 24/06/1994

### Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés	C1	C1	C1	C1	B2

## Actividad docente

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

**1 Título del trabajo:** Mathematical modelling for the microbiological risk assessment of food following mild preservation treatments

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena

**Tipo de entidad:** Universidad

**Alumno/a:** Alberto Garre Pérez

**Fecha de defensa:** 04/05/2018

**2 Título del trabajo:** PRESERVACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD EN SMOOTHIES MORADOS MEDIANTE TRATAMIENTOS TÉRMICOS SUAVES Y ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena

**Tipo de entidad:** Universidad

**Alumno/a:** Gerardo Aníbal González Tejedor

**Fecha de defensa:** 23/11/2017



- 3 Título del trabajo:** Effect of relevant environmental factors for food preservation and molecular identification (HRM) of *Bacillus cereus* group.  
**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena  
**Alumno/a:** Vera Antolinos López  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2012
- 4 Título del trabajo:** Uso de Tecnologías Emergentes como medida de control de *Listeria monocytogenes* en alimentos vegetales a nivel de proceso.  
**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena  
**Alumno/a:** Leymaya Guevara Prieto  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2010
- 5 Título del trabajo:** Evaluación de tratamientos térmicos y desarrollo de modelos de inactivación por calor en bacterias esporuladas en alimentos.  
**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena  
**Alumno/a:** Raquel Conesa Alcaraz  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2007
- 6 Título del trabajo:** Optimización y validación del procesado aséptico HT-ST (High Temperature Short Time) y su aplicación al cremogenado de fresa.  
**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena  
**Alumno/a:** Presentación García Gómez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2006
- 7 Título del trabajo:** Estrategias de inactivación y conservación de microorganismos de interés en alimentos con fines tecnológicos.  
**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup> Victoria Selma García  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude y con mención europea  
**Fecha de defensa:** 2004
- 8 Título del trabajo:** Evaluación de nuevas metodologías para el estudio de las cinéticas de muerte térmica de microorganismos: aplicación al *Clostridium sporogenes* PA3679.  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia  
**Alumno/a:** Rocío de Luna Martínez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2002
- 9 Título del trabajo:** Modelos predictivos de inactivación de *Bacillus stearothermophilus* y evaluación de nuevas metodologías para la obtención de datos cinéticos.  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia  
**Alumno/a:** Paula María Periago Bayonas  
**Calificación obtenida:** Apto cum laude  
**Fecha de defensa:** 1998





## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

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

**1 Nombre del proyecto:** Science4SafeFood

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad

**Tipo de participación:** Responsable de Scientific Lot 1

**Cód. según financiadora:** GP/EFSA/FIP/2022/01

**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2023 - 30/06/2027

**Cuantía total:** 3.360.000 €

**2 Nombre del proyecto:** Decontamination along the processing line using nanoemulsified natural antimicrobial alternatives to guarantee safety of mildly or non-pasteurized vegetable liquid foods and smoothies

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia e Innovación

**Tipo de entidad:** Pública

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2021 - 31/08/2024

**Cuantía total:** 125.000 €

**3 Nombre del proyecto:** Training in tools to develop Risk ranking and Quantitative microbial risk assessment along the food chain of Spanish products

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Cartagena, Región de Murcia, España

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

European Food Safety Authority

**Ciudad entidad financiadora:** Parma, Italia

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2019 - 31/08/2022

**Cuantía total:** 86.000 €

**4 Nombre del proyecto:** Validación de nuevas herramientas y procesos para el análisis y la mejora de la seguridad alimentaria microbiológica

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Cartagena, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** 1; Alfredo Palop Gómez; Pablo S. Fernández Escámez; Arantxa Aznar Samper; Arturo Esnoz Nicuesa; Asunción Iguaz Gaínza; Jose Alberto Egea Larrosa

**Nº de investigadores/as:** 7



**Entidad/es financiadora/s:**Ministerio de Economía, Industria y Competitividad **Tipo de entidad:** Universidad**Cód. según financiadora:** AGL 2017-86840-C2-1-R**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 31/12/2020**Cuantía total:** 121.000 €**5 Nombre del proyecto:** Desarrollo de la estructura necesaria para llevar a cabo una priorización y evaluación de riesgos biológicos cuantitativa en España**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Cartagena, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo Fernández Escámez**Nº de investigadores/as:** 10**Nombre del programa:** MINECO Convocatoria Ayudas Redes de Excelencia**Cód. según financiadora:** AGL2016-82014-REDT**Fecha de inicio-fin:** 05/2017 - 04/2019**6 Nombre del proyecto:** Validación de tratamientos térmicos suaves de conservación de alimentos: establecimiento de la seguridad microbiológica**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Cartagena, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo Fernández Escámez; Alfredo Palop Gómez**Nº de investigadores/as:** 6**Nombre del programa:** MINECO Convocatoria RETOS PARA LA SOCIEDAD**Cód. según financiadora:** AGL 2013/48993-C2-1-R**Fecha de inicio-fin:** 11/2014 - 06/2018**Cuantía total:** 140.000 €**7 Nombre del proyecto:** Esterilización de alimentos y desechos animales (SANDACH) mediante energía microondas con tecnología de calentamiento uniforme. (DPI2014-61857-EXP)**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Cartagena, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alejandro Díaz Morcillo; Alfredo Palop Gómez; Paula M. Periago Bayonas; Arturo Esnoz Nicuesa; Pablo S. Fernández Escámez; Asunción Iguaz Gaínza**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Economía y Competitividad

**Nombre del programa:** MINECO Convocatoria EXPLORA**Cód. según financiadora:** DPI2014-61857-EXP**Fecha de inicio-fin:** 09/2015 - 08/2017**Duración:** 1 año - 11 meses**8 Nombre del proyecto:** Aplicación conjunta de ingredientes naturales y tecnologías no térmicas en la estabilización de bebidas de origen vegetal**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Cartagena, Región de Murcia, España



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo Fernández Escámez

**Nº de investigadores/as:** 4

**Nombre del programa:** CICYT

**Cód. según financiadora:** AGL2010-22206-C02-02 Investigador principal Pablo Salvador Fernández

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/12/2013

**Cuantía total:** 90.750 €

**9 Nombre del proyecto:** Optimización de las condiciones de procesamiento mínimo de alimentos garantizando la seguridad microbiológica

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Cartagena, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Paula M. Periago Bayonas

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Fundación SENECA

**Tipo de entidad:** Fundación

**Ciudad entidad financiadora:** Murcia, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** Ministerio de Ciencia e Innovación

**Cód. según financiadora:** AGL2010-22206-C02-02

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 31/12/2011

**Duración:** 3 años

**10 Nombre del proyecto:** Impacto de procesos mínimos, incluyendo PEAI y APH, solas o combinados con calor sobre los mecanismos de resistencia microbiana e implicaciones en la seguridad microbiológica de alimentos líquidos

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Cartagena, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo Fernández Escámez

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

CICYT (Proyecto AGL 2006-13320-C03-02)

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad financiadora:** Cartagena, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** CICYT

**Cód. según financiadora:** AGL 2006-13320-C03-02

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2006 - 30/09/2009

**Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días

**11 Nombre del proyecto:** Evaluación de los riesgos microbiológicos emergentes en alimentos mínimamente procesados, que contengan ingredientes de origen vegetal

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Cartagena, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo Fernández Escámez

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

Fundación SENECA (Proyecto 00469/PI/04)

**Tipo de entidad:** Fundación

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 31/12/2007

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



- 12** **Nombre del proyecto:** Establecimiento de las condiciones de procesamiento de comidas preparadas con tratamiento térmico para garantizar su inocuidad alimentaria, evaluando los límites críticos e incertidumbre asociados  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alfredo Palop Gómez INVESTIGADORES  
**PARTICIPANTES:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICyT (Proyecto AGL 2003-00996)  
**Fecha de inicio:** 01/12/2003 **Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días
- 13** **Nombre del proyecto:** Mejora del potencial saludable de alimentos vegetales frescos precortados: efecto de la adición de antioxidantes y antimicrobianos naturales.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M. Pilar Cano Dolado INVESTIGADORES  
**PARTICIPANTES:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MCyT (Proyecto AGL-2002-04059-C02-02)  
**Fecha de inicio:** 01/01/2003 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
- 14** **Nombre del proyecto:** Aplicación de los pulsos eléctricos de alta intensidad (PEAI) para la conservación de zumo fresco de naranja.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alfredo Palop Gómez INVESTIGADORES  
**PARTICIPANTES:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
CICyT- PETRI (PTR1995-0592-OP-03-02) EMPRESA PARTICIPANTE: J. García Carrión S.A.  
**Fecha de inicio:** 22/05/2002 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
- 15** **Nombre del proyecto:** Análisis de datos de inactivación y desarrollo de microorganismos esporulados de interés en la conservación de alimentos mediante distribuciones de frecuencia.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo Salvador Fernández Escámez INVESTIGADORES  
**PARTICIPANTES:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Fundación SENECA (Proyecto PI-23/00859/FS/01)  
**Fecha de inicio:** 01/01/2002 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
- 16** **Nombre del proyecto:** Estudios para desarrollar un modelo de valoración a la exposición a nivel de proceso en un alimento mínimamente procesado: huevo líquido.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Martínez López; Antonio INVESTIGADORES  
**PARTICIPANTES:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Barcelona.  
FEDER-Ministerio de Ciencia y Tecnología EMPRESA PARTICIPANTE: INDUOVO S.L.  
**Fecha de inicio:** 01/2001 **Duración:** 2 años - 11 meses
- 17** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de un modelo basado en la aplicación de redes neuronales para predecir la supervivencia y crecimiento de Alicyclobacillus acidoterrestris, Listeria monocytogenes, Yersinia enterocolitica y Escherichia coli en alimentos.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alfredo Palop Gómez INVESTIGADORES  
**PARTICIPANTES:** 4



**Entidad/es financiadora/s:**

FEDER-CICyT (Proyecto AGL 2000-0494)

**Fecha de inicio:** 2001

**Duración:** 2 años

- 18 Nombre del proyecto:** Aplicación de un integrador tiempo-temperatura en la evaluación de condiciones de esterilización para alimentos infantiles.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo Salvador Fernández Escámez

INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

**Entidad/es financiadora/s:**

PETRI-CICyT (Proyecto PTR1995-0448-OP-02-02)

**Fecha de inicio:** 01/11/2000

**Duración:** 2 años

- 19 Nombre del proyecto:** Aplicación de la ionización con electrones acelerados al control microbiológico y parasitológico de alimentos.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Salmerón Menárguez; Cruz INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

**Entidad/es financiadora/s:**

FEDER-CICyT

**Fecha de inicio:** 04/1999

**Duración:** 2 años - 8 meses

- 20 Nombre del proyecto:** Determinación de la seguridad microbiológica de productos refrigerados, mínimamente procesados

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo Salvador Fernández Escámez

INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Generalitat Valenciana

**Fecha de inicio:** 1999

**Duración:** 1 año

- 21 Nombre del proyecto:** Estudio de las condiciones óptimas del tratamiento con pulsos eléctricos de alta intensidad para la conservación de derivados de frutas y hortalizas.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Cruz Salmerón Menárguez INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

**Entidad/es financiadora/s:**

FEDER-CICyT

**Fecha de inicio:** 1999

**Duración:** 2 años

- 22 Nombre del proyecto:** Innovation in Horticultural Products

**Entidad/es financiadora/s:**

European Thematic Network

Programa FAIR de la Comisión Europea (Agro-Industrial Research).

Unión Europea

**Fecha de inicio:** 06/1998

**Duración:** 2 años - 11 meses

- 23 Nombre del proyecto:** Research on factors allowing a risk assessment of spore-forming pathogenic bacteria in cooked chilled foods containing vegetables.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Martínez López INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

**Entidad/es financiadora/s:**



FAIR-CT97-3159

Unión Europea

**Fecha de inicio:** 1997**Duración:** 3 años

**24 Nombre del proyecto:** Desarrollo de un Plan de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos y establecimiento de condiciones óptimas de esterilización para conservas en champiñón y pimiento.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Martínez López**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) (PETRI)

**Fecha de inicio:** 1996**Duración:** 2 años

**25 Nombre del proyecto:** Process Optimization and Minimal Processing of Foods

**Entidad/es financiadora/s:**

Programa Copernicus

Unión Europea

**Fecha de inicio:** 1995**Duración:** 2 años

**26 Nombre del proyecto:** APLICACION CONJUNTA DE INGREDIENTES NATURALES Y TECNOLOGIAS NO TERMICAS EN LA ESTABILIZACION DE BEBIDAS DE ORIGEN VEGETAL.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo S. Fernández Escámez**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia e Innovación

**Cuantía total:** 90.750 €

**27 Nombre del proyecto:** FINANCIADOS

**28 Nombre del proyecto:** VALIDACION DE TRATAMIENTOS TERMICOS SUAVES DE CONSERVACION DE ALIMENTOS: ESTABLECIMIENTO DE LA SEGURIDAD MICROBIOLOGICA.

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo S. Fernández Escámez**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Competitividad

**Cuantía total:** 140.000 €

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

**1 Nombre del proyecto:** Creación de una biblioteca de software en el lenguaje de programación R para leer y escribir modelos y datos con formato FSK-ML, y para realizar cálculos de simulación en modelos FSK-ML compatibles con R

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo Fernández Escamez**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), The German Federal Institute for Risk Assessment

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Ciudad entidad financiadora:** Berlín, Alemania





**Fecha de inicio:** 03/12/2018  
**Cuantía total:** 24.500 €

**Duración:** 9 meses

**2 Nombre del proyecto:** Aplicación de evaluación de riesgos industrial a línea de procesado de sopas frías

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

TROPICANA-ALVALLE

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** Murcia, España

**Fecha de inicio:** 07/2017

**Duración:** 6 meses

**3 Nombre del proyecto:** Optimization of sterilization processes

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Unilever Research and Development

**Ciudad entidad financiadora:** Vlaardingen, Holanda

**Fecha de inicio:** 01/2010

**Duración:** 2 años

**4 Nombre del proyecto:** Aplicación de un integrador tiempo-temperatura para la evaluación y optimización de procesos de esterilización de alimentos infantiles

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo S. Fernández Escámez

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es participante/s:** Hero España, S.A.

**Fecha de inicio:** 10/01/2005

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 5.568 €

**5 Nombre del proyecto:** Optimización microbiológica de las condiciones de procesado de productos vegetales refrigerados

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo Fernández Escámez

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Frito Lay Trading Company

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 01/12/2003

**Duración:** 8 años

**Cuantía total:** 34.883,75 €

**6 Nombre del proyecto:** Validación del procesado y envasado aséptico de alimentos mediante integradores tiempo temperatura

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo S. Fernández Escámez

**Nº de investigadores/as:** 2

**Fecha de inicio:** 02/09/2003

**Duración:** 4 meses

**Cuantía total:** 10.410 €

**7 Nombre del proyecto:** Optimización y Validación de procesos de esterilización**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pablo S. Fernández Escámez**Nº de investigadores/as:** 3**Fecha de inicio:** 01/01/2002**Duración:** 6 años**Cuantía total:** 95.990 €**Resultados****Propiedad industrial e intelectual****Título propiedad industrial registrada:** Termorresistómetro para la medida de la resistencia al calor de microorganismos en condiciones controladas de temperatura, capaz de simular condiciones de tratamiento isotérmico y no isotérmico**Inventores/autores/obtentores:** Arturo Esnoz Nicuesa; Alfredo Palop Gómez; Pablo Fernández Escámez; Fermín Moreno Clares**Entidad titular de derechos:** Universidad Politécnica de Cartagena**Nº de solicitud:** 200302529**País de inscripción:** España**Fecha de registro:** 2004**Fecha de concesión:** 2006**Actividades científicas y tecnológicas****Producción científica****Publicaciones, documentos científicos y técnicos**

- 1** Microwave Treatment vs. Conventional Pasteurization: The Effect on Phytochemical and Microbiological Quality for Citrus–Maqui Beverages. 2024.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 2** Application of High Hydrostatic Pressure in fresh purple smoothie: Microbial inactivation kinetic modelling and qualitative studies. 2023.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 3** Bioactive Compounds in Plasma as a Function of Sex and Sweetener Resulting from a Maqui-Lemon Beverage Consumption Using Statistical and Machine Learning Techniques. 2023.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 4** Dynamic Thermal Treatments in Green Coconut Water Induce Dynamic Stress Adaptation of *Listeria innocua* That Increases Its Thermal Resistance. 2023.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 5** Ifs and buts of non-thermal processing technologies for plant-based drinks' bioactive compounds. 2023.

**Tipo de producción:** Artículo científico



- 6** L. Georgalis; A. Psaroulaki; A. Aznar; P.S. Fernandez; A. Garre. Different model hypotheses are needed to account for qualitative variability in the response of two strains of Salmonella spp. under dynamic conditions. Food Research International. 158 - 111477, 31/08/2022.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 7** A. Allende; S. Bover-Cid; P.S. Fernandez. Challenges and opportunities related to the use of innovative modelling approaches and tools for microbiological food safety management. Current Opinion in Food Science. 45 - 100839, 30/06/2022.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 8** F.J. Salar; R. Dominguez-Perles; C. García-Viguera. Ifs and buts of non-thermal processing technologies for plant-based drinks' bioactive compounds. Food Science and Technology International. 10.1177/108201322210, 28/02/2022.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 9** K. Koutsoumanis; A. Allende; A. Alvarez-Ordóñez; D. Bolton; S. Bover-Cid; Otros autores; P. Fernandez Escamez; M. Prieto-Maradona; A. Querol; F. Barizzzone; M. Hempen; L. Herman. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 15: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2021. EFSA Journal. 20 - 1, pp. e07045. 31/01/2022.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 10** Multiobjective Optimization of a Frying Process Balancing Acrylamide Formation and Quality: Solution Analysis and Uncertainty Propagation. 2022.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 11** Alberto Garre; Heidy M.W. den Besten; Pablo S. Fernandez; Marcel H. Zwietering. Not just variability and uncertainty; the relevance of chance for the survival of microbial cells to stress. Trends in Food Science and Technology. 118, pp. 799 - 807. Elsevier, 01/12/2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 12** Jose Lucas Penalver-Soto; Alberto Garre; Arantxa Aznar; Pablo S. Fernandez; Jose A. Egea. Dynamics of Microbial Inactivation and Acrylamide Production in High-Temperature Heat Treatments. FOODS. 10 - 11, 11/2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** Francisco J. Salar; Paula M. Periago; Vicente Agullo; Cristina Garcia-Viguera; Pablo S. Fernandez. High Hydrostatic Pressure vs. Thermal Pasteurization: The Effect on the Bioactive Compound Profile of a Citrus Maqui Beverage. FOODS. 10 - 10, 10/2021.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 14** Kostas Koutsoumanis; Ana Allende; Avelino Alvarez-Ordóñez; Declan Bolton; Sara Bover-Cid; Marianne Chemaly; Robert Davies; Alessandra De Cesare; Friederike Hilbert; Roland Lindqvist; Maarten Nauta; Luisa Peixe; Giuseppe Ru; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Elisabetta Suffredini; Pier Sandro Cocconcetti; Pablo Salvador Fernandez Escamez; Miguel Prieto-Maradona; Amparo Querol; Lolke Sijtsma; Juan Evaristo Suarez; Ingvar Sundh; Just Vlak; Fulvio Barizzzone; Michaela Hempen; Lieve Herman; EFSA Panel Biol Hazards BIOHAZ. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 14: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2021. EFSA JOURNAL. 19 - 7, 07/2021.

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

- 15** Konstantinos Koutsoumanis; Ana Allende; Declan Bolton; Sara Bover-Cid; Marianne Chemaly; Robert Davies; Alessandra De Cesare; Lieve Herman; Friederike Hilbert; Roland Lindqvist; Maarten Nauta; Luisa Peixe; Giuseppe Ru; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Elisabetta Suffredini; Pablo Fernandez Escamez; John Spiropoulos; Maria Francesca Iulietto; Angel Ortiz-Pelaez; Avelino Alvarez-Ordóñez; EFSA Panel Biol Hazards BIOHAZ. Evaluation of the application for new alternative biodiesel production process for rendered fat including Category 1 animal by-products (BDI-RepCat (R) process, AT). EFSA JOURNAL. 19 - 4, 04/2021.

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

- 16** Kostas Koutsoumanis; Ana Allende; Avelino Alvarez-Ordóñez; Declan Bolton; Sara Bover-Cid; Marianne Chemaly; Robert Davies; Alessandra De Cesare; Friederike Hilbert; Roland Lindqvist; Maarten Nauta; Luisa Peixe; Giuseppe Ru; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Elisabetta Suffredini; Pier Sandro Cocconcini; Pablo Salvador Fernandez Escamez; Miguel Prieto Maradona; Amparo Querol; Lolke Sijtsma; Juan Evaristo Suarez; Ingvar Sundh; Just Vlak; Fulvio Barizzzone; Michaela Hempen; Lieve Herman; Efsa Panel Biol Hazards BIOHAZ. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 13: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2020. EFSA JOURNAL. 19 - 1, 01/2021.

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

- 17** Magdalena Costa; Victoria Brusa; Nora Lia Padola; Analia Etcheverria; Fernando Sampedro; Pablo S. Fernandez; Gerardo A. Leotta; Marcelo Signorini. Analysis of scenarios to reduce the probability of acquiring hemolytic uremic syndrome associated with beef consumption. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 2021. ISSN 1082-0132

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

- 18** K. Koutsoumanis; A. Allende; D. Bolton; S. Bover-Cid; M. Chemaly; R. Davies; A. De Cesare; L. Herman; F. Hilbert; R. Lindqvist; M. Nauta; L. Peixe; G. Ru; M. Simmons; P. Skandamis; E. Suffredini; P. Fernández Escámez; J. Spiropoulos; M.F. Iulietto; A. Ortiz-Peláez; A. Alvarez-Ordóñez; EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). Evaluation of the application for new alternative biodiesel production process for rendered fat including Category 1 animal by-products (BDI-RepCat® process, AT). EFSA Journal. 19 - 4, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85105039303&doi=10.2903%2fj.efsa.2021.6511&partnerID=40&md5=5dbd47f75539c1e0d96804550045c351>>.

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

- 19** J.-P. Huertas; M. Ros-Chumillas; A. Garre; P.S. Fernández; A. Aznar; A. Iguaz; A. Esnoz; A. Palop. Impact of heating rates on alicyclobacillus acidoterrestris heat resistance under non-isothermal treatments and use of mathematical modelling to optimize orange juice processing. Foods. 10 - 7, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85109374349&doi=10.3390%2ffoods10071496&partnerID=40&md5=4f8f985974b9c2a24f8427649bd19786>>.

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

- 20** M.E. Romero-Román; M. Schoebitz; R.M. Bastías; P.S. Fernández; C. García-Viguera; M.D. López-Belchi. Native species facing climate changes: Response of calafate berries to low temperature and UV radiation. Foods. 10 - 1, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85102470371&doi=10.3390%2ffoods10010196&partnerID=40&md5=8bdd45d4976ce36f22f64f23d7c2de82>>.

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

- 21** Konstantinos Koutsoumanis; Ana Allende; Declan Joseph Bolton; Sara Bover-Cid; Marianne Chemaly; Robert Davies; Alessandra De Cesare; Lieve Maria Herman; Friederike Hilbert; Roland Lindqvist; Maarten Nauta; Luisa Peixe; Giuseppe Ru; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Elisabetta Suffredini; Pablo Fernandez Escamez; Angel Ortiz-Pelaez; Sean Ashe; Avelino Alvarez-Ordóñez; EFSA Panel Biol Hazards EFSA BIOHA. Evaluation of Alternative Methods of Tunnel Composting (submitted by the European Composting Network). EFSA JOURNAL. 18 - 8, 08/2020.

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

- 22** Kostas Koutsoumanis; Ana Allende; Avelino Alvarez-Ordóñez; Declan J. Bolton; Sara Bover-Cid; Marianne Chemaly; Robert Davies; Friederike Hilbert; Roland Lindqvist; Maarten Nauta; Luisa Peixe; Giuseppe Ru; Marion Simmons; Panagiotis N. Skandamis; Elisabetta Suffredini; Pier Sandro Cocconcilli; Pablo Salvador Fernandez Escamez; Miguel Prieto; Amparo Querol; Juan Evaristo Suarez; Ingvar Sundh; Just M. Vlak; Fulvio Barizzzone; Sandra Correia; Lieve Herman; EFSA Panel Biol Hazards BIOHAZ. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 12: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2020. EFSA JOURNAL. 18 - 7, 07/2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** Konstantinos Koutsoumanis; Ana Allende; Declan Bolton; Sara Bover-Cid; Marianne Chemaly; Robert Davies; Alessandra De Cesare; Lieve Herman; Friederike Hilbert; Roland Lindqvist; Maarten Nauta; Luisa Peixe; Giuseppe Ru; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Elisabetta Suffredini; Olivier Andreoletti; Pablo Fernandez Escamez; John Griffin; John Spiropoulos; Sean Ashe; Angel Ortiz-Pelaez; Avelino Alvarez-Ordóñez; EFSA Panel Biological Hazards BIOH. Evaluation of an alternative method for production of biodiesel from processed fats derived from Category 1, 2 and 3 animal by-products (submitted by College Proteins). EFSA JOURNAL. 18 - 4, 04/2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** A. Garre; G. Boué; P.S. Fernández; J.M. Membré; J.A. Egea. Evaluation of Multicriteria Decision Analysis Algorithms in Food Safety: A Case Study on Emerging Zoonoses Prioritization. Rysk Analysis. 40, pp. 336 - 351. 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 25** V. Brusa; G.A. Leotta; M. Costa; N.L. Padola; A. Etcheverría; F. Sampedro; P.S. Fernández; M.L. Signorini. Quantitative risk assessment of haemolytic uremic syndrome associated with beef consumption in Argentina. PLoS ONE. 15 - 11, pp. e0242317. Leotta GA., Costa M., Padola NL., Etcheverría A., Sampedro F., Fernandez P.S., Signorini ML., 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 26** Scientific Opinion on the update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA (2017–2019). 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** L. Georgalis; A. Garre; P.S. Fernandez Escamez; Paseo Alfonso XIII 48 30203. Cartagena Region d Departamento de Ingenieria Agronomica. ETSIA-Universidad Polite. Training in tools to develop Quantitative Risk Assessment using Spanish ready-to-eat food examples. EFSA Journal. 18 - S1, 2020. Disponible en Internet en: <<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85096766599&doi=10.2903%2fj.efsa.2020.e181103&partnerID=40&md5=44e8daeecfa96cfa45b46a243a69d26c>>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 11: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2019. 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 29** Kostas Koutsoumanis; Ana Allende; Avelino Alvarez-Ordóñez; Declan Bolton; Sara Bover-Cid; Marianne Chemaly; Robert Davies; Alessandra De Cesare; Friederike Hilbert; Roland Lindqvist; Maarten Nauta; Luisa Peixe; Giuseppe Ru; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Elisabetta Suffredini; Pier Sandro Cocconcilli; Pablo Salvador Fernandez Escamez; Miguel Prieto Maradona; Amparo Querol; Juan Evaristo Suarez; Ingvar Sundh; Just Vlak; Fulvio Barizzzone; Sandra Correia; Lieve Herman; EFSA Panel Biological Hazards BIOH. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 10: Suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2019. EFSA JOURNAL. 17 - 7, 07/2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 30** Alberto Garre; Jose A. Egea; Arturo Esnoz; Alfredo Palop; Pablo S. Fernández. Tail or artefact? Illustration of the impact that uncertainty of the serial dilution and cell enumeration methods has on microbial inactivation. Food Research International. 119, pp. 76 - 83. 05/2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.01.059>>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 31** Kostas Koutsoumanis; Ana Allende; Avelino Alvarez-Ordóñez; Declan Bolton; Sara Bover-Cid; Marianne Chemaly; Robert Davies; Friederike Hilbert; Roland Lindqvist; Maarten Nauta; Luisa Peixe; Giuseppe Ru; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Elisabetta Suffredini; Pier Sandro Cocconcilli; Pablo Salvador Fernandez Escamez; Miguel Prieto Maradona; Amparo Querol; Juan Evaristo Suarez; Ingvar Sundh; Just Vlak; Fulvio Barizzzone; Sandra Correia; Lieve Herman; EFSA Panel Biological Hazards. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 9: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2018. EFSA JOURNAL. 17 - 1, 01/2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** Garre, Alberto; Boue, Geraldine; Fernandez, Pablo S.; Membre, Jeanne-Marie; Egea, Jose A.. Evaluation of Multicriteria Decision Analysis Algorithms in Food Safety: A Case Study on Emerging Zoonoses Prioritization. RISK ANALYSIS. 2019. ISSN 0272-4332  
**DOI:** 10.1111/risa.13391  
**PMID:** 31469918  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 33** Guidelines for the design of (optimal) isothermal inactivation experiments. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** A. Garre; G.A. González-Tejedor; A. Aznar; P.S. Fernández; J.A. Egea. Mathematical modelling of the stress resistance induced in *Listeria monocytogenes* during dynamic, mild heat treatments. Food Microbiology. 84, pp. 103238. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 35** A. Garre; A. Acosta; J.D. Reverte-Ors; P.M. Periago; A. Díaz-Morcillo; A. Esnoz; J.L. Pedreño-Molina; P.S. Fernández. Microbiological and process variability using biological indicators of inactivation (BIs) based on *Bacillus cereus* spores of food and fish-based animal by-products to evaluate microwave heating in a pilot plant. Food Research International. 137, pp. 109640. 2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 36** Garre, Alberto; Lucas Penalver-Soto, Jose; Esnoz, Arturo; Iguaz, Asuncion; Fernandez, Pablo S.; Egea, Jose A.. On the use of in-silico simulations to support experimental design: A case study in microbial inactivation of foods. PLOS ONE. 14, 2019. ISSN 1932-6203  
**DOI:** 10.1371/journal.pone.0220683  
**PMID:** 31454353  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 37** Garre, Alberto; Clemente Carazo, Marta; Fernandez, Pablo S.; Lindqvist, Roland; Egea, Jose A.. Response to the letter to Editor for "Bioinactivation FE: A free web application for modelling isothermal and dynamic microbial inactivation". FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 122, 2019. ISSN 0963-9969  
**DOI:** 10.1016/j.foodres.2018.08.083  
**PMID:** 31229130  
**Tipo de producción:** Artículo científico



- 38** Garre, Alberto; Fernandez, Pablo S.; Brereton, Paul; Elliott, Chris; Mojtahed, Vahid. The use of trade data to predict the source and spread of food safety outbreaks: An innovative mathematical modelling approach. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 123, 2019. ISSN 0963-9969  
**DOI:** 10.1016/j.foodres.2019.06.007  
**PMID:** 31285021  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 39** Just M. Vlak; Igyar Sundh; Juan Evaristo Suárez; Amparo Querol; Miguel Maradona; Luísa Peixe; Pablo S. Fernández; Pier Sandro Cocconcilli; Marianne Chemaly; Lieve Herman. The Qualified Presumption of Safety assessment and its role in EFSA risk evaluations: fifteen years past. FEMS Microbiology Letters. Oxford Academic, 30/11/2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** Alberto Garre; Marta Clemente-Carazo; Pablo S Fernandez; Roland Lindqvist; Jose A. Egea. Bioinactivation FE: A free web application for modelling isothermal and dynamic microbial inactivation. Food Research International. 112, pp. 353 - 360. Elsevier, 01/10/2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** Antonia Ricci; Ana Allende; Declan Bolton; Marianne Chemaly; Robert Davies; Pablo Salvador Fernandez Escamez; Rosina Girones; Konstantinos Koutsoumanis; Roland Lindqvist; Birgit Norrung; Lucy Robertson; Giuseppe Ru; Moez Sanaa; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Emma Snary; Niko Speybroeck; Benno Ter Kuile; John Threlfall; Helene Wahlstrom; Pier Sandro Cocconcilli; Luisa Peixe; Miguel Prieto Maradona; Amparo Querol; Juan Evaristo Suarez; Ingvar Sundh; Just Vlak; Fulvio Barizzzone; Sandra Correia; Lieve Herman; EFSA Panel Biological Hazards. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 8: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2018. EFSA JOURNAL. 16 - 7, 07/2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** Antonia Ricci; Ana Allende; Declan Bolton; Marianne Chemaly; Robert Davies; Lieve Herman; Konstantinos Koutsoumanis; Roland Lindqvist; Birgit Norrung; Lucy Robertson; Giuseppe Ru; Moez Sanaa; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Emma Snary; Niko Speybroeck; Benno Ter Kuile; John Threlfall; Helene Wahlstrom; Rosina Girones; Avelino Alvarez Ordonez; John Griffin; Sandra Correia; Pablo Fernandez Escamez; EFSA Panel Biolog Hazards EFSA. Evaluation of the application for a new alternative processing method for animal by-products of Category 3 material (ChainCraft B.V.). EFSA JOURNAL. 16 - 6, 06/2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** Alberto Garre; Gerardo González Tejedor; Jose Lucas Peñalver Soto; Pablo S. Fernández; Jose A. Egea. Optimal characterization of thermal microbial inactivation simulating nonisothermal processes. Food Research International. 107, pp. 267 - 274. Elsevier, 16/02/2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 44** Alberto Garre; Juan Pablo Huertas; Gerardo González-Tejedor; Pablo S. Fernández; Jose A. Egea; Alfredo Palop; Arturo Esnoz. Mathematical quantification of the induced stress resistance of microbial populations during non-isothermal stresses. International Journal of Food Microbiology. 266, pp. 133 - 141. Elsevier, 02/02/2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** Antonia Ricci; Ana Allende; Declan Bolton; Marianne Chemaly; Robert Davies; Rosina Girones; Konstantinos Koutsoumanis; Roland Lindqvist; Birgit Norrung; Lucy Robertson; Giuseppe Ru; Pablo Salvador Fernandez Escamez; Moez Sanaa; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Emma Snary; Niko Speybroeck; Benno Ter Kuile; John Threlfall; Helene Wahlstrom; Pier Sandro Cocconcilli; Luisa Peixe; Miguel Prieto Maradona; Amparo Querol; Juan Evaristo Suarez; Ingvar Sundh; Just Vlak; Fulvio Barizzzone; Sandra Correia; Lieve Herman; EFSA Panel Biological Hazards. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or

feed as notified to EFSA 7: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2017. EFSA JOURNAL. 16 - 1, 01/2018.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 46** Gerardo A. González Tejedor; Alberto Garre; Francisco Artés Hernández; Pablo S Fernandez. Effect of storage conditions in the response of *Listeria monocytogenes* in a fresh purple vegetable Smoothie compared with an acidified TSB medium. Food Microbiology. 72, pp. 98 - 105. Elsevier, 10/11/2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Autor de correspondencia:** Si

- 47** Antonia Ricci; Ana Allende; Declan Bolton; Marianne Chemaly; Robert Davies; Rosina Girones; Lieve Herman; Konstantinos Koutsoumanis; Roland Lindqvist; Birgit Norrung; Lucy Robertson; Giuseppe Ru; Moez Sanaa; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Emma Snary; Niko Speybroeck; Benno Ter Kuile; John Threlfall; Helene Wahlstrom; Avelino Alvarez Ordóñez; John Griffin; John Spiropoulos; Emmanuel Vanopdenbosch; Sandra Correia; Pablo Salvador Fernandez Escamez; EFSA Panel Biol Hazards BIOHAZ. Evaluation of the Application for new alternative biodiesel production process for rendered fat of Cat 1 (BDI-RepCat process, AT). EFSA JOURNAL. 15 - 11, 11/2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 48** 1; Gerardo González Tejedor; Ginés Benito Martínez Hernández; Alberto Garre; Jose A. Egea; Pablo S. Fernández; Francisco Artés Hernández. Quality Changes and Shelf-Life Prediction of a Fresh Fruit and Vegetable Purple Smoothie. Food and Bioprocess Technology. 10, pp. 1892 - 1904. Springer, 01/10/2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Autor de correspondencia:** Si

- 49** Antonia Ricci; Ana Allende; Declan Bolton; Marianne Chemaly; Robert Davies; Rosina Girones; Kostas Koutsoumanis; Roland Lindqvist; Birgit Norrung; Lucy Robertson; Giuseppe Ru; Pablo Salvador Fernandez Escamez; Moez Sanaa; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Emma Snary; Niko Speybroeck; Benno Ter Kuile; John Threlfall; Helene Wahlstrom; Pier Sandro Cocconcilli; Luisa Peixe; Miguel Prieto Maradona; Amparo Querol; Juan Evaristo Suarez; Ingvar Sundh; Just Vlak; Sandra Correia; Lieve Herman; EFSA Panel Biological Hazards. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 6: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2017. EFSA JOURNAL. 15 - 7, 07/2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 50** W. Messens; P. S. Fernandez Escamez; D. Lees; R Lindqvist; M. O'Mahony; E. Suffredini; J. Cortiñas Abrahantes; E. Chantzis; K. Koutsoumanis. Thermal processing of live bivalve molluscs for controlling viruses: on the need for a risk-based design. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. pp. <https://doi.org/10.1080/10408398.2017.1338246>. 30/06/2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Autor de correspondencia:** No

- 51** J. D. Reverte Orts; J.L. Pedreño Molina; P. S. Fernandez; A.J. Lozano Guerrero; P.M. Periago; A. Diaz Morcillo. A Novel Technique for Sterilization Using a Power Self-Regulated Single-Mode Microwave Cavity. Sensors. 17 - 1309, 07/06/2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Autor de correspondencia:** Si

- 52** Garre, Alberto; Fernandez, Pablo S.; Lindqvist, Roland; Egea, Jose A.. Bioinactivation: Software for modelling dynamic microbial inactivation. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 93, pp. 66 - 74. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/03/2017. ISSN 0963-9969, ISSN 1873-7145

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 1

- 53** Antonia Ricci; Marianne Chemaly; Robert Davies; Pablo Salvador Fernandez Escamez; Rosina Girones; Lieve Herman; Roland Lindqvist; Birgit Norrung; Lucy Robertson; Giuseppe Ru; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Emma Snary; Niko Speybroeck; Benno Ter Kuile; John Threlfall; Helene Wahlström; Ana Allende; Lars Barregard; Liesbeth Jacxsens; Kostas Koutsoumanis; Moez Sanaa; Theo Varzakas; Katleen Baert; Michaela Hempen; Valentina Rizzi; Yves Van der Stede; Declan Bolton. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems. EFSA JOURNAL. 15 - 3, 03/2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 54** Antonia Ricci; Ana Allende; Declan Bolton; Marianne Chemaly; Robert Davies; Rosina Girones; Kostas Koutsoumanis; Lieve Herman; Roland Lindqvist; Birgit Norrung; Lucy Robertson; Giuseppe Ru; Moez Sanaa; Marion Simmons; Panagiotis Skandamis; Emma Snary; Niko Speybroeck; Benno Ter Kuile; John Threlfall; Helene Wahlström; Pier Sandro Cocconcelli; Gunter Klein (Deceased); Luisa Peixe; Miguel Prieto Maradona; Amparo Querol; Juan Evaristo Suarez; Ingvar Sundh; Just Vlak; Sandra Correia; Pablo Salvador Fernandez Escamez. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 5: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2016. EFSA JOURNAL. 15 - 3, 03/2017.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 55** Cattani, F.; Dolan, K. D.; Oliveira, S. D.; Mishra, D. K.; Ferreira, C. A. S.; Periago, P. M.; Aznar, A.; Fernandez, P. S.; Valdramidis, V. P.. One-step global parameter estimation of kinetic inactivation parameters for *Bacillus sporothermodurans* spores under static and dynamic thermal processes. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 89, pp. 614 - 619. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/11/2016. ISSN 0963-9969, ISSN 1873-7145

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.086

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 21

**Num. revistas en cat.:** 129

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 1

- 56** Huertas, Juan-Pablo; Aznar, Arantxa; Esnoz, Arturo; Fernandez, Pablo S.; Iguaz, Asuncion; Periago, Paula M.; Palop, Alfredo. High Heating Rates Affect Greatly the Inactivation Rate of *Escherichia coli*. Frontiers in Microbiology. 7, FRONTIERS MEDIA SA, 11/08/2016. ISSN 1664-302X

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 4.076

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 25

**Num. revistas en cat.:** 124

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 2

- 57** Aznar, Arantxa; Fernandez, Pablo S.; Periago, Paula M.; Palop, Alfredo. Antimicrobial activity of nisin, thymol, carvacrol and cymene against growth of *Candida lusitanae*. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 21 - 1, pp. 72 - 79. SAGE PUBLICATIONS LTD, 01/01/2015. ISSN 1082-0132, ISSN 1532-1738

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

**Índice de impacto:** 0.991

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 49

**Num. revistas en cat.:** 72

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 0.991

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 75

**Num. revistas en cat.:** 125



**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 4

- 58** Antolinos, Vera; Esteban, Maria-Dolores; Ros-Chumillas, Maria; Huertas, Juan-Pablo; Periago, Paula M.; Palop, Alfredo; Fernandez, Pablo S.. Assessment of the of acid shock effect on viability of *Bacillus cereus* and *Bacillus weihenstephanensis* using flow cytometry. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 66, pp. 306 - 312. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/12/2014. ISSN 0963-9969, ISSN 1873-7145

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.818**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 15**Num. revistas en cat.:** 123**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 3

- 59** Esteban, Maria-Dolores; Aznar, Arantxa; Fernandez, Pablo S.; Palop, Alfredo. Combined effect of nisin, carvacrol and a previous thermal treatment on the growth of *Salmonella enteritidis* and *Salmonella senftenberg*. *FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL*. 19 - 4, pp. 357 - 364. SAGE PUBLICATIONS LTD, 01/08/2013. ISSN 1082-0132

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 0.981**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 48**Num. revistas en cat.:** 71**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 0.981**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 71**Num. revistas en cat.:** 123**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 6

- 60** Esteban, Maria-Dolores; Huertas, Juan-Pablo; Fernandez, Pablo S.; Palop, Alfredo. Effect of the medium characteristics and the heating and cooling rates on the nonisothermal heat resistance of *Bacillus sporothermodurans* IC4 spores. *FOOD MICROBIOLOGY*. 34 - 1, pp. 158 - 163. ACADEMIC PRESS LTD-ELSEVIER SCIENCE LTD, 01/05/2013. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 3.374**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 32**Num. revistas en cat.:** 119**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 3.374**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 42**Num. revistas en cat.:** 165**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.374**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 8**Num. revistas en cat.:** 123**Fuente de citas:** WOS**Citas:** 18



- 61** Munoz-Cuevas, Marina; Guevara, Leymaya; Aznar, Arantxa; Martinez, Antonio; Periago, Paula M.; Fernandez, Pablo S.. Characterisation of the resistance and the growth variability of *Listeria monocytogenes* after high hydrostatic pressure treatments. *FOOD CONTROL*. 29 - 2, pp. 409 - 415. ELSEVIER SCI LTD, 01/02/2013. ISSN 0956-7135
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 2.819
- Posición de publicación:** 17
- Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
- Revista dentro del 25%:** Si
- Num. revistas en cat.:** 123
- Citas:** 9
- 62** Antolinos, Vera; Fernandez, Pablo S.; Ros-Chumillas, Maria; Periago, Paula M.; Weiss, Julia. Development of a High-Resolution Melting-Based Approach for Efficient Differentiation Among *Bacillus cereus* Group Isolates. *FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE*. 9 - 9, pp. 777 - 785. MARY ANN LIEBERT INC, 01/09/2012. ISSN 1535-3141
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 2.283
- Posición de publicación:** 28
- Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
- Revista dentro del 25%:** Si
- Num. revistas en cat.:** 124
- Citas:** 2
- 63** Antolinos, V.; Munoz-Cuevas, M.; Ros-Chumillas, M.; Periago, P. M.; Fernandez, P. S.; Le Marc, Y.. Modelling the effects of temperature and osmotic shifts on the growth kinetics of *Bacillus weihenstephanensis* in broth and food products. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. 158 - 1, pp. 36 - 41. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/08/2012. ISSN 0168-1605
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 3.425
- Posición de publicación:** 34
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 3.425
- Posición de publicación:** 8
- Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY
- Revista dentro del 25%:** No
- Num. revistas en cat.:** 116
- Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
- Revista dentro del 25%:** Si
- Num. revistas en cat.:** 124
- Citas:** 3
- 64** Lopez, Maria-Dolores; Garcia, Presentacion; Munoz-Cuevas, Marina; Fernandez, Pablo S.; Palop, Alfredo. Thermal inactivation of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores under conditions simulating industrial heating processes of tangerine vesicles and its use in time temperature integrators. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. 232 - 5, pp. 821 - 827. SPRINGER, 01/05/2011. ISSN 1438-2377
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 1.566
- Posición de publicación:** 47
- Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
- Revista dentro del 25%:** No
- Num. revistas en cat.:** 128
- Citas:** 6



- 65** Antolinos, Vera; Munoz, Marina; Ros-Chumillas, Maria; Aznar, Arantxa; Periago, Paula M.; Fernandez, Pablo S.. Combined effect of lysozyme and nisin at different incubation temperature and mild heat treatment on the probability of time to growth of *Bacillus cereus*. *FOOD MICROBIOLOGY*. 28 - 2, pp. 305 - 310. ACADEMIC PRESS LTD- ELSEVIER SCIENCE LTD, 01/04/2011. ISSN 0740-0020
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 3.283
- Posición de publicación:** 10
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 3.283
- Posición de publicación:** 37
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 3.283
- Posición de publicación:** 42
- Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
- Revista dentro del 25%:** Si
- Num. revistas en cat.:** 128
- Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY
- Revista dentro del 25%:** No
- Num. revistas en cat.:** 114
- Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY
- Revista dentro del 25%:** No
- Num. revistas en cat.:** 158
- Citas:** 5
- 66** Guevara, Leymaya; Martinez, Antonio; Fernandez, Pablo S.; Munoz-Cuevas, Marina. Comparison of Probabilistic and Deterministic Predictions of Time to Growth of *Listeria monocytogenes* as Affected by pH and Temperature in Food. *FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE*. 8 - 1, pp. 141 - 148. MARY ANN LIEBERT INC, 01/01/2011. ISSN 1535-3141
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 2.26
- Posición de publicación:** 27
- Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
- Revista dentro del 25%:** Si
- Num. revistas en cat.:** 128
- Citas:** 1
- 67** van Zuijlen, Andre; Periago, Paula M.; Amezcua, Alejandro; Palop, Alfredo; Brul, Stanley; Fernandez, Pablo S.. Characterization of *Bacillus sporothermodurans* IC4 spores; putative indicator microorganism for optimisation of thermal processes in food sterilisation. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 43 - 7, pp. 1895 - 1901. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/08/2010. ISSN 0963-9969
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 2.416
- Posición de publicación:** 20
- Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
- Revista dentro del 25%:** Si
- Num. revistas en cat.:** 128
- Citas:** 17
- 68** Munoz, Marina; Guevara, Leymaya; Palop, Alfredo; Fernandez, Pablo S.. Prediction of time to growth of *Listeria monocytogenes* using Monte Carlo simulation or regression analysis, influenced by sublethal heat and recovery conditions. *FOOD MICROBIOLOGY*. 27 - 4, pp. 468 - 475. ACADEMIC PRESS LTD- ELSEVIER SCIENCE LTD, 01/06/2010. ISSN 0740-0020
- Tipo de producción:** Artículo científico
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Índice de impacto:** 3.32
- Posición de publicación:** 30
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY
- Revista dentro del 25%:** No
- Num. revistas en cat.:** 107

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.32**Posición de publicación:** 40**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.32**Posición de publicación:** 6**Fuente de citas:** WOS**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 160**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 128**Citas:** 7

- 69** Munoz-Cuevas, Marina; Fernandez, Pablo S.; George, Susan; Pin, Carmen. Modeling the Lag Period and Exponential Growth of *Listeria monocytogenes* under Conditions of Fluctuating Temperature and Water Activity Values. APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY. 76 - 9, pp. 2908 - 2915. AMER SOC MICROBIOLOGY, 01/05/2010. ISSN 0099-2240

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.778**Posición de publicación:** 24**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.778**Posición de publicación:** 32**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 107**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 160**Citas:** 16

- 70** Conesa, R.; Andreu, S.; Fernandez, P. S.; Esnoz, A.; Palop, A.. Nonisothermal heat resistance determinations with the thermoresistometer Mastia. JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY. 107 - 2, pp. 506 -513. WILEY-BLACKWELL PUBLISHING, INC, 01/08/2009. ISSN 1364-5072

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.098**Posición de publicación:** 58**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.098**Posición de publicación:** 70**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 95**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 152**Citas:** 26

- 71** Lopez-Gomez, A.; Fernandez, P. S.; Palop, A.; Periago, P. M.; Martinez-Lopez, A.; Marin-Iniesta, F.; Barbosa-Canovas, G. V.. Food Safety Engineering: An Emergent Perspective. FOOD ENGINEERING REVIEWS. 1 - 1, pp. 84 - 104. SPRINGER, 01/06/2009. ISSN 1866-7910, ISSN 1866-7929

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Citas:** 18

- 72** Munoz, M.; Guevara, L.; Palop, A.; Tabera, J.; Fernandez, P. S.. Determination of the effect of plant essential oils obtained by supercritical fluid extraction on the growth and viability of *Listeria monocytogenes* in broth and food systems using flow cytometry. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 42 - 1, pp. 220 - 227. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/01/2009. ISSN 0023-6438



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.114

**Posición de publicación:** 22

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 118

**Citas:** 19

- 73** Selma, MV; Salmeron, MC; Valero, M; Fernandez, PS. Efficacy of pulsed electric fields for *Listeria monocytogenes* inactivation and control in horchata. JOURNAL OF FOOD SAFETY. 26 - 2, pp. 137 - 149. BLACKWELL PUBLISHING, 01/05/2006. ISSN 0149-6085

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.565

**Posición de publicación:** 117

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.565

**Posición de publicación:** 63

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 140

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 96

**Citas:** 9

- 74** Periago, PM; Conesa, R; Delgado, B; Fernandez, PS; Palop, A. Bacillus megaterium spore germination and growth inhibition by a treatment combining heat with natural antimicrobials. FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY. 44 - 1, pp. 17 - 23. FACULTY FOOD TECHNOLOGY BIOTECHNOLOGY, 01/01/2006. ISSN 1330-9862

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.789

**Posición de publicación:** 111

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.789

**Posición de publicación:** 52

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 140

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 96

**Citas:** 19

- 75** Martinez, A; Rodrigo, D; Fernandez, PS; Ocio, MJ. Time-temperature integrators for thermal process evaluation. THERMAL FOOD PROCESSING: NEW TECHNOLOGIES AND QUALITY ISSUES. 150, pp. 597 - 620. CRC PRESS-TAYLOR & FRANCIS GROUP, 01/01/2006. ISSN 0950-9623

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Citas:** 0

- 76** Selma, MV; Salmeron, MC; Valero, M; Fernandez, PS. Control of *Lactobacillus plantarum* and *Escherichia coli* by pulsed electric fields in MRS Broth, Nutrient Broth and orange-carrot juice. FOOD MICROBIOLOGY. 21 - 5, pp. 519 - 525. ACADEMIC PRESS LTD ELSEVIER SCIENCE LTD, 01/10/2004. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Tipo de soporte:** Revista



**Índice de impacto:** 1.105  
**Posición de publicación:** 27

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.105  
**Posición de publicación:** 64

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.105  
**Posición de publicación:** 78

**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 84

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 133

**Citas:** 26

- 77** Periago, PM; van Zuijlen, A; Fernandez, PS; Klapwijk, PM; ter Steeg, PF; Corradini, MG; Peleg, M. Estimation of the non-isothermal inactivation patterns of *Bacillus sporothermodurans* IC4 spores in soups from their isothermal survival data. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 95 - 2, pp. 205 - 218. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/09/2004. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.49  
**Posición de publicación:** 29

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.49  
**Posición de publicación:** 4

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 84

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Citas:** 38

- 78** Periago, PM; Delgado, B; Fernandez, PS; Palop, A. Use of carvacrol and cymene to control growth and viability of *Listeria monocytogenes* cells and predictions of survivors using frequency distribution functions. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 67 - 7, pp. 1408 - 1416. INT ASSOC FOOD PROTECTION, 01/07/2004. ISSN 0362-028X

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.874  
**Posición de publicación:** 10

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.874  
**Posición de publicación:** 50

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 133

**Citas:** 29

- 79** Delgado, B; Fernandez, PS; Palop, A; Periago, PM. Effect of thymol and cymene on *Bacillus cereus* vegetative cells evaluated through the use of frequency distributions. FOOD MICROBIOLOGY. 21 - 3, pp. 327 - 334. ACADEMIC PRESS LTD ELSEVIER SCIENCE LTD, 01/06/2004. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Tipo de soporte:** Revista

**Índice de impacto:** 1.105  
**Posición de publicación:** 27

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.105  
**Posición de publicación:** 64

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.105  
**Posición de publicación:** 78

**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 84

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 133

**Citas:** 40

- 80** Delgado, B; Palop, A; Fernandez, PS; Periago, PM. Combined effect of thymol and cymene to control the growth of *Bacillus cereus* vegetative cells. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 218 - 2, pp. 188 - 193. SPRINGER-VERLAG, 01/01/2004. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.084  
**Posición de publicación:** 28

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Citas:** 22

- 81** Valero, M; Fernandez, PS; Salmeron, MC. Influence of pH and temperature on growth of *Bacillus cereus* in vegetable substrates. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 82 - 1, pp. 71 - 79. ELSEVIER SCIENCE BV, 15/04/2003. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.261  
**Posición de publicación:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.261  
**Posición de publicación:** 30

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 84

**Citas:** 40

- 82** Selma, MV; Fernandez, PS; Valero, M; Salmeron, MC. Control of *Enterobacter aerogenes* by high-intensity, pulsed electric fields in horchata, a Spanish low-acid vegetable beverage. FOOD MICROBIOLOGY. 20 - 1, pp. 105 - 110. ACADEMIC PRESS LTD ELSEVIER SCIENCE LTD, 01/02/2003. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.049  
**Posición de publicación:** 26

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.049

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No



**Posición de publicación:** 63**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.049**Posición de publicación:** 76**Fuente de citas:** WOS**Num. revistas en cat.:** 84**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 132**Citas:** 24

- 83** Valero, M; Hernandez-Herrero, LA; Fernandez, PS; Salmeron, MC. Characterization of Bacillus cereus isolates from fresh vegetables and refrigerated minimally processed foods by biochemical and physiological tests. FOOD MICROBIOLOGY. 19 - 5, pp. 491 - 499. ACADEMIC PRESS LTD ELSEVIER SCIENCE LTD, 01/10/2002. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.953**Posición de publicación:** 31**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.953**Posición de publicación:** 62**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.953**Posición de publicación:** 75**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 92**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 82**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 131**Citas:** 52

- 84** Periago, PM; Palop, A; Fernandez, PS. Combined effect of nisin, carvacrol and thymol on the viability of Bacillus cereus heat-treated vegetative cells. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 7 - 6, pp. 487 - 492. SAGE PUBLICATIONS LTD, 01/12/2001. ISSN 1082-0132

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.324**Posición de publicación:** 44**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.324**Posición de publicación:** 76**Fuente de citas:** WOS**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 58**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 94**Citas:** 40

- 85** Fernandez, PS; Baranyi, J; Peck, MW. A predictive model of growth from spores of non-proteolytic Clostridium botulinum in the presence of different CO2 concentrations as influenced by chill temperature, pH and NaCl. FOOD MICROBIOLOGY. 18 - 4, pp. 453 - 461. ACADEMIC PRESS LTD, 01/08/2001. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.135**Posición de publicación:** 24**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 94



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.135  
**Posición de publicación:** 55

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 81

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.135  
**Posición de publicación:** 63  
**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 131  
**Citas:** 18

- 86** Fernandez, A; Ocio, MJ; Fernandez, PS; Martinez, A. Effect of heat activation and inactivation conditions on germination and thermal resistance parameters of *Bacillus cereus* spores. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 63 - 3, pp. 257 - 264. ELSEVIER SCIENCE BV, 15/02/2001. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.579  
**Posición de publicación:** 42

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 81

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.579  
**Posición de publicación:** 8

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 25

- 87** Valero, M; Leontidis, S; Fernandez, PS; Martinez, A; Salmeron, MC. Growth of *Bacillus cereus* in natural and acidified carrot substrates over the temperature range 5-30 degrees C. FOOD MICROBIOLOGY. 17 - 6, pp. 605 - 612. ACADEMIC PRESS LTD, 01/12/2000. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.272  
**Posición de publicación:** 16

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 95

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.272  
**Posición de publicación:** 47

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 83

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.272  
**Posición de publicación:** 56

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 134

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 36

- 88** Fernandez, A; Ocio, MJ; Fernandez, PS; Rodrigo, M; Martinez, A. Application of nonlinear regression analysis to the estimation of kinetic parameters for two enterotoxigenic strains of *Bacillus cereus* spores. FOOD MICROBIOLOGY. 16 - 6, pp. 607 - 613. ACADEMIC PRESS LTD, 01/12/1999. ISSN 0740-0020

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.188

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 17

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.188

**Posición de publicación:** 44

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.188

**Posición de publicación:** 50

**Fuente de citas:** WOS

**Num. revistas en cat.:** 91

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 79

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 124

**Citas:** 33

- 89** Rodrigo, F; Rodrigo, C; Fernandez, PS; Rodrigo, M; Martinez, A. Effect of acidification and oil on the thermal resistance of *Bacillus stearothermophilus* spores heated in food substrate. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 52 - 3, pp. 197 - 201. ELSEVIER SCIENCE BV, 15/11/1999. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.673

**Posición de publicación:** 30

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.673

**Posición de publicación:** 6

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 79

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 91

**Citas:** 13

- 90** Fernandez, PS; Peck, MW. A predictive model that describes the effect of prolonged heating at 70 to 90 degrees C and subsequent incubation at refrigeration temperatures on growth from spores and toxigenesis by nonproteolytic *Clostridium botulinum* in the presence of lysozyme. APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY. 65 - 8, pp. 3449 - 3457. AMER SOC MICROBIOLOGY, 01/08/1999. ISSN 0099-2240

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.541

**Posición de publicación:** 11

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.541

**Posición de publicación:** 11

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 124

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 79

**Citas:** 33

- 91** Leontidis, S; Fernandez, A; Rodrigo, C; Fernandez, PS; Magraner, L; Martinez, A. Thermal inactivation kinetics of *Bacillus stearothermophilus* spores using a linear temperature program. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 62 - 8, pp. 958 - 961. INT ASSOC MILK FOOD ENVIRONMENTAL SANITARIANS, INC, 01/08/1999. ISSN 0362-028X

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.415

**Posición de publicación:** 10

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 91



**Índice de impacto:** 1.415  
**Posición de publicación:** 44  
**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 124  
**Citas:** 6

- 92** Fernandez, A; Salmeron, C; Fernandez, PS; Martinez, A. Application of a frequency distribution model to describe the thermal inactivation of two strains of *Bacillus cereus*. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY. 10 - 4-5, pp. 158 - 162. ELSEVIER SCIENCE LONDON, 01/04/1999. ISSN 0924-2244

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 91  
**Citas:** 83

**Índice de impacto:** 2.09  
**Posición de publicación:** 3  
**Fuente de citas:** WOS

- 93** Akterian, SG; Fernandez, PS; Hendrickx, ME; Tobback, PP; Periago, PM; Martinez, A. Risk analysis of the thermal sterilization process. Analysis of factors affecting the thermal resistance of microorganisms. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 47 - 1-2, pp. 51 - 57. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/03/1999. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.673  
**Posición de publicación:** 30

**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 79  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 91  
**Citas:** 9

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.673  
**Posición de publicación:** 6  
**Fuente de citas:** WOS

- 94** Periago, PM; Leontidis, S; Fernandez, PS; Rodrigo, C; Martinez, A. Note. Kinetic parameters of *Bacillus stearothermophilus* spores under isothermal and non-isothermal heating conditions. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 4 - 6, pp. 443 - 447. ASPEN PUBL INC, 01/12/1998. ISSN 1082-0132

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.024  
**Posición de publicación:** 15

**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 47

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.024  
**Posición de publicación:** 24  
**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 90  
**Citas:** 12

- 95** Periago, PM; Fernandez, PS; Salmeron, MC; Martinez, A. Predictive model to describe the combined effect of pH and NaCl on apparent heat resistance of *Bacillus stearothermophilus*. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 44 - 1-2, pp. 21 - 30. ELSEVIER SCIENCE BV, 20/10/1998. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.593  
**Posición de publicación:** 32

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 81

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.593  
**Posición de publicación:** 5  
**Fuente de citas:** WOS

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 90  
**Citas:** 16

- 96** Periago, PM; Fernandez, PS; Ocio, MJ; Martinez, A. A predictive model to describe sensitization of heat-treated *Bacillus stearothermophilus* spores to NaCl. ZEITSCHRIFT FUR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG A-FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 206 - 1, pp. 58 - 62. SPRINGER VERLAG, 01/01/1998. ISSN 1431-4630

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 90

**Índice de impacto:** 0.793  
**Posición de publicación:** 36

**Citas:** 5

**Fuente de citas:** WOS

- 97** Periago, PM; Fernandez, PS; Ocio, MJ; Martinez, A. Apparent thermal resistance of *Bacillus stearothermophilus* spores recovered under anaerobic conditions. ZEITSCHRIFT FUR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG A-FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 206 - 1, pp. 63 - 67. SPRINGER VERLAG, 01/01/1998. ISSN 1431-4630

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 90

**Índice de impacto:** 0.793  
**Posición de publicación:** 36

**Citas:** 13

**Fuente de citas:** WOS

- 98** Pretel, MT; Fernandez, PS; Martinez, A; Romojaro, F. Modelling design of cuts for enzymatic peeling of mandarin and optimization of different parameters of the process. ZEITSCHRIFT FUR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG A-FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 207 - 4, pp. 322 - 327. SPRINGER VERLAG, 01/01/1998. ISSN 1431-4630

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 90

**Índice de impacto:** 0.793  
**Posición de publicación:** 36

**Citas:** 8

**Fuente de citas:** WOS

- 99** Pretel, MT; Fernandez, PS; Romojaro, F; Martinez, A. The effect of modified atmosphere packaging on 'ready-to-eat' oranges. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT & TECHNOLOGIE. 31 - 4, pp. 322 - 328. ACADEMIC PRESS LTD, 01/01/1998. ISSN0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY





**Índice de impacto:** 0.563  
**Posición de publicación:** 48  
**Fuente de citas:** WOS

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 90  
**Citas:** 40

- 100** Fernandez, PS; Peck, MW. Predictive model describing the effect of prolonged heating at 70 to 80 degrees C and incubation at refrigeration temperatures on growth and toxigenesis by nonproteolytic Clostridium botulinum. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 60 - 9, pp. 1064 - 1071. INT ASSOC MILK FOOD ENVIRONMENTAL SANITARIANS, INC, 01/09/1997. ISSN 0362-028X

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.288  
**Posición de publicación:** 10

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.288  
**Posición de publicación:** 41

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 87

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Citas:** 33

- 101** Fernandez, PS; George, SM; Sills, CC; Peck, MW. Predictive model of the effect of CO2, pH, temperature and NaCl on the growth of Listeria monocytogenes. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 37 - 1, pp. 37 - 45. ELSEVIER SCIENCE BV, 17/06/1997. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.16  
**Posición de publicación:** 16

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.16  
**Posición de publicación:** 39

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 87

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 73

**Citas:** 88

- 102** Rodrigo, F; Fernandez, PS; Rodrigo, M; Ocio, MJ; Martinez, A. Thermal resistance of Bacillus stearothermophilus heated at high temperatures in different substrates. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 60 - 2, pp. 144 - 147. INT ASSOC MILK FOOD ENVIRONMENTAL SANITARIANS, INC, 01/02/1997. ISSN 0362-028X

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.288  
**Posición de publicación:** 10

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.288  
**Posición de publicación:** 41

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 87

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 94

**Citas:** 9

- 103** Ocio, MJ; Fernandez, PS; Rodrigo, M; Periago, P; Martinez, A. A time temperature integrator for particulated foods: thermal process evaluation. ZEITSCHRIFT FUR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG A-FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 205 - 4, pp. 325 - 328. SPRINGER VERLAG, 01/01/1997. ISSN 1431-4630
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.967  
**Posición de publicación:** 24  
**Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 87  
**Citas:** 10
- 104** Fernandez, PS; Ocio, MJ; Rodrigo, F; Rodrigo, M; Martinez, A. Mathematical model for the combined effect of temperature and pH on the thermal resistance of Bacillus stearothermophilus and Clostridium sporogenes spores. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 32 - 1-2, pp. 225 - 233. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/09/1996. ISSN 0168-1605
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Citas:** 25
- 105** Patchett, RA; Watson, N; Fernandez, PS; Kroll, RG. The effect of temperature and growth rate on the susceptibility of Listeria monocytogenes to environmental stress conditions. LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY. 22 - 2, pp. 121 - 124. BLACKWELL SCIENCE LTD, 01/02/1996. ISSN 0266-8254
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Citas:** 27
- 106** PECK, MW; FERNANDEZ, PS. EFFECT OF LYSOZYME CONCENTRATION, HEATING AT 90-DEGREES-C, AND THEN INCUBATION AT CHILLED TEMPERATURES ON GROWTH FROM SPORES OF NONPROTEOLYTIC CLOSTRIDIUM-BOTULINUM. LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY. 21 - 1, pp. 50 - 54. WILEY-BLACKWELL, 01/07/1995. ISSN 0266-8254
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Citas:** 29
- 107** FERNANDEZ, PS; GOMEZ, FJ; OCIO, MJ; RODRIGO, M; SANCHEZ, T; MARTINEZ, A. D VALUES OF BACILLUS-STEARTHERMOPHILUS SPORES AS A FUNCTION OF PH AND RECOVERY MEDIUM ACIDULANT. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 58 - 6, pp. 628 - 632. INT ASSOC MILK FOOD ENVIRONMENTAL SANITARIANS, INC, 01/06/1995. ISSN 0362-028X
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Citas:** 14
- 108** FERNANDEZ, PS; GOMEZ, FJ; OCIO, MJ; SANCHEZ, T; RODRIGO, M; MARTINEZ, A. INFLUENCE OF ACIDIFICATION AND TYPE OF ACIDULANT OF THE RECOVERY MEDIUM ON BACILLUS-STEARTHERMOPHILUS SPORE COUNTS. LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY. 19 - 3, pp. 146 - 148. BLACKWELL SCIENCE LTD, 01/09/1994. ISSN 0266-8254
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de citas:** WOS
- Tipo de soporte:** Revista  
**Citas:** 9
- 109** OCIO, MJ; FERNANDEZ, PS; ALVARRUIZ, A; MARTINEZ, A. COMPARISON OF TDT AND ARRHENIUS MODELS FOR RATE-CONSTANT INACTIVATION PREDICTIONS OF BACILLUS-STEARTHERMOPHILUS HEATED IN MUSHROOM-ALGINATE SUBSTRATE. LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY. 19 - 2, pp. 114 - 117. BLACKWELL SCIENCE LTD, 01/08/1994. ISSN 0266-8254
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Tipo de soporte:** Revista





Fuente de citas: WOS

Citas: 4

- 110** FERNANDEZ, PS; OCIO, MJ; MARTINEZ, A. RELATION BETWEEN THERMAL-RESISTANCE AND DPA CONTENT IN VARIANTS OF THE SAME STRAINS OF BACILLUS-STEAROTHERMOPHILUS SPORES. LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY. 19 - 2, pp. 118 - 120. BLACKWELL SCIENCE LTD, 01/08/1994. ISSN 0266-8254

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de citas: WOS

Citas: 2

- 111** OCIO, MJ; SANCHEZ, T; FERNANDEZ, PS; RODRIGO, M; MARTINEZ, A. THERMAL-RESISTANCE CHARACTERISTICS OF PA-3679 IN THE TEMPERATURE-RANGE OF 110-121-DEGREES-C AS AFFECTED BY PH, TYPE OF ACIDULANT AND SUBSTRATE. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 22 - 4, pp. 239 - 247. ELSEVIER SCIENCE BV, 01/06/1994. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de citas: WOS

Citas: 39

- 112** FERNANDEZ, PS; OCIO, MJ; SANCHEZ, T; MARTINEZ, A. THERMAL-RESISTANCE OF BACILLUS-STEAROTHERMOPHILUS SPORES HEATED IN ACIDIFIED MUSHROOM EXTRACT. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 57 - 1, pp. 37 - 41. INT ASSOC MILK FOOD ENVIRONMENTAL SANITARIANS, INC, 01/01/1994. ISSN 0362-028X

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Fuente de citas: WOS

Citas: 39

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1 Título del trabajo:** Aplicación de la microbiología predictiva en la evaluación de riesgos biológicos en EFSA

Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos

Autor de correspondencia: Si

Ciudad de celebración: Tarragona, España

Fecha de celebración: 19/09/2018

Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA

Pablo S Fernandez; Alberto Garre; Antonio Martínez.

- 2 Título del trabajo:** Aplicación del análisis de riesgos en la Unión Europea.

Nombre del congreso: Taller Internacional de Análisis de Riesgos

Autor de correspondencia: Si

Ciudad de celebración: Buenos Aires, Argentina

Fecha de celebración: 06/06/2018

Entidad organizadora: Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas

Pablo S. Fernandez.

Tipo de entidad: Consejo de Investigación

- 3 Título del trabajo:** El papel de EFSA en el control de peligros en alimentos y su influencia en el Comercio Internacional.

Nombre del congreso: XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencias y Tecnología de Alimentos

Autor de correspondencia: Si

Ciudad de celebración: Panama, Panamá

Fecha de celebración: 07/03/2018

Entidad organizadora: ALACCTA



Fernandez.

**4 Título del trabajo:** Use of frequency distribution functions to establish safe conditions in relation to the foodborne pathogen *Bacillus cereus*

**Nombre del congreso:** 19th International Symposium on Food Micro 2004

**Ciudad de celebración:** Portoroz,

**Forma de contribución:** Artículo científico

Delgado, B; Periago, PM; Conesa, R; Palop, A; Fernandez, PS. "FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY". 43 - 2, pp. 195 - 200. 01/04/2005. ISSN 1330-9862

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

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

**1 Título del comité:** Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

**Entidad de afiliación:** Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Fecha de inicio-fin:** 11/02/2019 - 01/02/2021

**2 Título del comité:** Panel de Biological Hazards de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

**Entidad de afiliación:** Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

**Ciudad entidad afiliación:** Parma, Italia

**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2015 - 30/06/2018

**3 Título del comité:** Panel de Biological Hazards de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)

**Entidad de afiliación:** European Food Safety Authority

**Ciudad entidad afiliación:** Parma, Italia

**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2012 - 30/06/2015

### Gestión de I+D+i

**1 Nombre de la actividad:** Director de la Escuela Internacional de Doctorado

**Funciones desempeñadas:** Gestión del doctorado en la Universidad

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de inicio:** 01/03/2015

**Duración:** 5 años - 3 meses

**2 Nombre de la actividad:** Vicerrector de Investigación e Innovación

**Tipología de la gestión:** Gestión de entidad

**Funciones desempeñadas:** Gestion de investigación e innovacion en la Universidad

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de inicio:** 01/03/2012

**Duración:** 3 años

## Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** Quadram Institute  
**Ciudad entidad realización:** Norwich, Reino Unido  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2016 - 30/09/2016  
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a  
**Tareas contrastables:** Translational microbiome  
**Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Duración:** 3 meses
- 2 Entidad de realización:** INSTITUTE OF FOOD RESEARCH  
**Ciudad entidad realización:** Norwich, Reino Unido  
**Fecha de inicio:** 2012
- 3 Entidad de realización:** INSTITUTE OF FOOD RESEARCH  
**Ciudad entidad realización:** Norwich, Reino Unido  
**Fecha de inicio:** 2010
- 4 Entidad de realización:** UNILEVER RESEARCH VLAARDINGEN  
**Ciudad entidad realización:** Vlaardingen,  
**Fecha de inicio:** 2000
- 5 Entidad de realización:** Institute of Food Research  
**Ciudad entidad realización:** Norwich,  
**Fecha de inicio:** 1994
- 6 Entidad de realización:** Torry Research Station  
**Ciudad entidad realización:** Aberdeen,  
**Fecha de inicio:** 1993  
**Nombre del programa:** Estudio del efecto de diferentes factores medio ambientales (pH, estrés oxidativo y tratamiento térmico) en la supervivencia de *Listeria monocytogenes*
- 7 Entidad de realización:** Universidad de Bristol  
**Ciudad entidad realización:** Bristol,  
**Fecha de inicio:** 1992  
**Nombre del programa:** Realización de experiencias de calorimetría diferencial de barrido en esporas bacterianas y células vegetativas de interés en tecnología de alimentos.