



Generated from: Editor CVN de FECYT
Date of document: 27/03/2025
v 1.4.3
436d49817891c51b8900b69b1b8cdf73

This electronic file (PDF) has embedded CVN technology (CVN-XML). The CVN technology of this file allows you to export and import curricular data from and to any compatible data base. List of adapted databases available at: <http://cvn.fecyt.es/>

Summary of CV

This section describes briefly a summary of your career in science, academic and research; the main scientific and technological achievements and goals in your line of research in the medium -and long- term. It also includes other important aspects or peculiarities.

El Dr. Pedro J. Fito es catedrático de universidad del departamento de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València, e investigador del Instituto universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo donde dirige el grupo FoodPhotonics. Su perfil profesional tiene tres vertientes, la docente, la investigadora y la transferencia tecnológica.

Termina la ingeniería Agronómica por la Universitat Politècnica de València en 1998 después de haber realizado una estancia en la Washington State University de EEUU, con el profesor Gustavo Barbosa en el área de campos eléctricos pulsados. Comienza la tesis doctoral en el área de postrecolección de cítricos bajo la dirección de la Dra. Loles Ortolá y Dr. Pedro Fito, terminándola en 2002, obteniendo como resultado una patente y diversas presentaciones a congresos. Ese mismo año realiza su primera estancia postdoctoral en la Universidad de Guelph en Canadá, en el área de fenómenos de transporte con los profesores Dr. Marc LeMaguer y Dr. John Shi. A partir de 2007 comienza a coordinar el grupo de FoodPhotonics hasta la actualidad donde realiza dos estancias postdoctorales más en la Universidad de Bolonia con el Profesor Dr. Marco Dalla Rosa.

Su dedicación científica y de transferencia tecnológica se ha desarrollado en tres etapas, la primera durante la tesis doctoral de 1998 a 2002, en el área de postrecolección bajo la dirección de los profesores Dra. Loles Ortolá y Dr. Pedro Fito, la segunda en tres áreas distintas, de 2002 a 2007, en procesado mínimo de frutas con la codirección con la Dra. Amparo Chiralt de la tesis doctoral de la Dra. Marisa Castelló, en fenómenos de transporte celular y metodología SAFES con la codirección con el Dr. Pedro Fito de la tesis doctoral de la Dra. Lucia Seguí y en transferencia tecnológica en el dimensionamiento de equipos industriales con empresas como FOMESA, Citrotécno o SORMA, licenciando la explotación del diseño de una planta de producción de bioetanol. A partir de este periodo comienza la coordinación del grupo de FoodPhotonics, en el que ha codirigido 5 tesis doctorales, ha sido IP de 2 Proyectos nacionales del ministerio, 2 Proyectos autonómicos y 1 proyecto de la universidad, produciendo en este periodo 47 publicaciones JCR, 4 patentes, 3 Contratos con empresas (DCM, Multiscan y VanLoon Innovations) y un proyecto de la Agencia Valenciana de la Innovación como IP (UVESA y DCM). En este periodo se ha colaborado con grupos de investigación de Argentina, Rumania e Italia, realizando dos estancias gracias a dos estancias realizadas por el candidato en 2009 y 2010 en la Universidad de Bolonia en Italia con el profesor Marco Dalla Rosa, y a las estancias de investigadores en el grupo FoodPhotonics de los Profesores Patricio Santagapita de la Universidad de Buenos Aires, Argentina, en 2017 y el Profesor Lucian Cuibus de la Universidad de Babeş-Bolyai de Cluj-Napoca, Rumania, en 2018. Tiene 4 sexenios y 5 quinquenios.



General quality indicators of scientific research

This section describes briefly the main quality indicators of scientific production (periods of research activity, experience in supervising doctoral theses, total citations, articles in journals of the first quartile, H index...). It also includes other important aspects or peculiarities.

ResearchID: M-4559-2014

ORCID: orcid.org/0000-0001-9666-276X

Sexenios: 4

PhD thesis: 7

Indice H: 23 (WebScience)

Indice H: 29 (Google)

Current professional situation

Employing entity: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA **Type of entity:** University

Department: E.T.S.I. Agronómica y Medio Natural

Professional category: Catedrático de Universidad

Leadership and management (Y/N): Yes

Email: pedfisu@tal.upv.es

Start date: 07/11/2022

Type of contract: Civil servant

Dedication regime: Full time

Previous positions and activities

	Employing entity	Professional category	Start date
1	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular de Universidad	14/04/2010
2	Universitat Politècnica de València	Catedrático/a de Universidad	07/11/2022
3	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Universitaria	14/05/2007
4	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Universitaria	25/02/2002
5	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular Escuela Univ. -Inter,	01/10/2000
6	Universitat Politècnica de València	Ayudante de Escuela Universitaria	01/10/1999

1 **Employing entity:** Universitat Politècnica de València
Professional category: Profesor/a Titular de Universidad
Start-End date: 14/04/2010 - 06/11/2022

2 **Employing entity:** Universitat Politècnica de València
Professional category: Catedrático/a de Universidad
Start date: 07/11/2022

3 **Employing entity:** Universitat Politècnica de València
Professional category: Profesor/a Titular Escuela Universitaria
Start date: 14/05/2007 **Duration:** 35 months

4 **Employing entity:** Universitat Politècnica de València
Professional category: Profesor/a Titular Escuela Universitaria
Start date: 25/02/2002 **Duration:** 98 months

5 **Employing entity:** Universitat Politècnica de València
Professional category: Profesor/a Titular Escuela Univ. -Inter,
Start date: 01/10/2000 **Duration:** 16 months



- 6** **Employing entity:** Universitat Politècnica de València
Professional category: Ayudante de Escuela Universitaria
Start date: 01/10/1999 **Duration:** 11 months



Education

University education

1st and 2nd cycle studies and pre-Bologna degrees

University degree: Higher degree

Name of qualification: Ingeniero Agrónomo Especialidad Industrias Agrarias

Degree awarding entity: Universidad Politécnica de Valencia **Type of entity:** University

Date of qualification: 26/05/1998

Doctorates

Doctorate programme: Doctorado en Tecnología de alimentos

Degree awarding entity: Universidad Politécnica de Valencia **Type of entity:** University

Date of degree: 30/07/2002

Attended advanced, improvement and innovative teacher training and new technology courses and seminars focused on improving teaching

- Title of course/seminar:** Introducción a la programación y a la creación de videojuegos con fines educativos con Scratch y RPG Maker MV
Organising entity: ICE
Duration in hours: 12 hours
End date: 24/11/2021
- Title of course/seminar:** Creación de vídeos con preguntas interactivas con Stream y Forms de Microsoft 365
Organising entity: ICE
Duration in hours: 3 hours
End date: 27/09/2021
- Title of course/seminar:** Estrategias y herramientas TIC para orientar y dinamizar el aprendizaje en sesiones remotas
Organising entity: ICE
Duration in hours: 2 hours
End date: 23/06/2020
- Title of course/seminar:** Elaboración de videoapuntes
Organising entity: ICE
Duration in hours: 2 hours
End date: 16/12/2019



- 5 Title of course/seminar:** Uso de la plataforma Media.upv.es para la docencia: características y potencialidades
Organising entity: ICE
Duration in hours: 2 hours
End date: 23/02/2017

Teaching experience

General teaching experience

- 1 Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: AMPLIACIÓN DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
Course given: 1999
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 4,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 2 Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: AMPLIACIÓN DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
Course given: 2000
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 3 Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: APLICACIONES DE LA METODOLOGÍA SAFES AL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS Y PROCESOS
Course given: 2006
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 0,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 4 Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Análisis micro y nano estructural mediante técnicas espectrométricas para el diseño de alimentos y p
Course given: 2013
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 5 Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Análisis micro y nano estructural mediante técnicas espectrométricas para el diseño de alimentos y p
Course given: 2014
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia



- 6** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Análisis micro y nano estructural mediante técnicas espectrométricas para el diseño de alimentos y p
Course given: 2015
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 7** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: CONSERVAS VEGETALES
Course given: 2001
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 8** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: DESHIDRATACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
Course given: 2000
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 9** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: DESHIDRATACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
Course given: 2005
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,18
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 10** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Diseño de Industrias y Procesos Alimentarios
Course given: 2016
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,05
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 11** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Diseño de Industrias y Procesos Alimentarios
Course given: 2017
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 4,05
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 12** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Diseño de Industrias y Procesos Alimentarios
University degree: Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Course given: 2020
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 4
Entity: Universitat Politècnica de València



- 13** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Diseño de Industrias y Procesos Alimentarios
University degree: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Course given: 2023
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 4,6
Entity: Universitat Politècnica de València
- 14** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA I
Course given: 2006
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 15** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA I
Course given: 2007
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 16** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA I
Course given: 2008
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 17** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA I
Course given: 2009
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 18** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA I
Course given: 2010
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 19** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fenómenos de transporte en la industria alimentaria I
Course given: 2013
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 0,55
Entity: Universidad Politécnica de Valencia



- 20** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fenómenos de transporte en la industria alimentaria I
Course given: 2014
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 0,74
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 21** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fenómenos de transporte en la industria alimentaria I
Course given: 2015
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,2
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 22** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fenómenos de transporte en la industria alimentaria I
Course given: 2016
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,65
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 23** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fenómenos de transporte en la industria alimentaria II
Course given: 2013
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 0,55
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 24** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fenómenos de transporte en la industria alimentaria II
Course given: 2014
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 0,74
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 25** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de Ingeniería de Procesos Biotecnológicos
Course given: 2011
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 26** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de Ingeniería de Procesos Biotecnológicos
Course given: 2012
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia



- 27** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de Ingeniería de Procesos Biotecnológicos
Course given: 2013
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 28** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de Ingeniería de Procesos Biotecnológicos
Course given: 2014
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,7
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 29** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
Course given: 2011
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 30** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
Course given: 2012
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 0,82
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 31** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
Course given: 2012
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 5,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 32** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
Course given: 2013
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 33** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
Course given: 2014
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,1
Entity: Universidad Politécnica de Valencia



- 34** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
Course given: 2014
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 35** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
Course given: 2015
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,19
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 36** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
Course given: 2016
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,21
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 37** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
Course given: 2017
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,2
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 38** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
University degree: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Course given: 2020
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2
Entity: Universitat Politècnica de València
- 39** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Fundamentos de ingeniería de las industrias agroalimentarias
University degree: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Course given: 2023
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 8
Entity: Universitat Politècnica de València
- 40** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DE ALIMENTOS
Course given: 2002
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1
Entity: Universidad Politécnica de Valencia

**41 Type of teaching:** Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS AVANZADA (SAFES): ANÁLISIS Y MODELIZACIÓN DE ALIMENTOS, OPERACIONES Y PROCESOS

Course given: 2006

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 0,5

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

42 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS AVANZADA (SAFES): ANÁLISIS Y MODELIZACIÓN DE ALIMENTOS, OPERACIONES Y PROCESOS

Course given: 2007

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 1

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

43 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS AVANZADA (SAFES): ANÁLISIS Y MODELIZACIÓN DE ALIMENTOS, OPERACIONES Y PROCESOS

Course given: 2008

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 0,5

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

44 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS AVANZADA (SAFES): ANÁLISIS Y MODELIZACIÓN DE ALIMENTOS, OPERACIONES Y PROCESOS

Course given: 2009

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 1

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

45 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS AVANZADA (SAFES): ANÁLISIS Y MODELIZACIÓN DE ALIMENTOS, OPERACIONES Y PROCESOS

Course given: 2010

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 0,5

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

46 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIA AGRARIA Y ALIMENTARIA

Course given: 1999

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 3,5

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

47 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIA AGRARIA Y ALIMENTARIA

Course given: 2000



Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 3,3

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

48 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Course given: 2001

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 9

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

49 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Course given: 2002

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 6,43

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

50 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Course given: 2003

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 9,15

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

51 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Course given: 2004

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 9,2

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

52 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Course given: 2005

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 9,5

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

53 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Course given: 2006

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 3,48

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

54 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Course given: 2007

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 7



Entity: Universidad Politécnica de Valencia

- 55** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Course given: 2008
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 6,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 56** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Course given: 2009
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 6,68
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 57** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Course given: 2010
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 7
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 58** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DE PROCESOS EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Course given: 2011
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 5,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 59** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DEL FRIO EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Course given: 2007
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 60** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DEL FRIO EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Course given: 2008
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 61** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DEL FRIO EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Course given: 2009
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia



- 62** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DEL FRIO EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Course given: 2010
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 4
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 63** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DEL FRIO EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Course given: 2011
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 4
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 64** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DEL FRIO EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Course given: 2012
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 4
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 65** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: INGENIERÍA DEL FRIO EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
Course given: 2013
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 66** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Ingenieria del frio: diseño de productos, equipos e instalaciones
Course given: 2013
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 67** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Ingenieria del frio: diseño de productos, equipos e instalaciones
Course given: 2014
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 68** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Ingenieria del frio: diseño de productos, equipos e instalaciones
Course given: 2015
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,25
Entity: Universidad Politécnica de Valencia



- 69** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Ingeniería del frío: diseño de productos, equipos e instalaciones
Course given: 2017
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,75
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 70** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Ingeniería del frío: diseño de productos, equipos e instalaciones
University degree: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Course given: 2020
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1
Entity: Universitat Politècnica de València
- 71** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Ingeniería del frío: diseño de productos, equipos e instalaciones
University degree: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Course given: 2023
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,25
Entity: Universitat Politècnica de València
- 72** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Ingeniería de procesos biotecnológicos I
Course given: 2015
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,7
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 73** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Ingeniería de procesos biotecnológicos I
Course given: 2016
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,65
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 74** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Ingeniería de procesos biotecnológicos I
Course given: 2017
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,3
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 75** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: Ingeniería de procesos biotecnológicos I
University degree: Grado en Biotecnología
Course given: 2020
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,38
Entity: Universitat Politècnica de València

**76 Type of teaching:** Official teaching**Name of the course:** Ingeniería de procesos biotecnológicos I**University degree:** Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Biotecnología; Grado en Biotecnología**Course given:** 2023**Type of hours/ ECTS credits:** Credits**Hours/ECTS credits:** 5**Entity:** Universitat Politècnica de València**77 Type of teaching:** Official teaching**Name of the course:** Ingeniería del frío en Industrias Agroalimentarias**Course given:** 2013**Type of hours/ ECTS credits:** Credits**Hours/ECTS credits:** 1,85**Entity:** Universidad Politécnica de Valencia**78 Type of teaching:** Official teaching**Name of the course:** Ingeniería del frío en Industrias Agroalimentarias**Course given:** 2014**Type of hours/ ECTS credits:** Credits**Hours/ECTS credits:** 2,8**Entity:** Universidad Politécnica de Valencia**79 Type of teaching:** Official teaching**Name of the course:** Ingeniería del frío en Industrias Agroalimentarias**Course given:** 2015**Type of hours/ ECTS credits:** Credits**Hours/ECTS credits:** 2,76**Entity:** Universidad Politécnica de Valencia**80 Type of teaching:** Official teaching**Name of the course:** Ingeniería del frío en Industrias Agroalimentarias**Course given:** 2017**Type of hours/ ECTS credits:** Credits**Hours/ECTS credits:** 4,06**Entity:** Universidad Politécnica de Valencia**81 Type of teaching:** Official teaching**Name of the course:** Ingeniería del frío en industrias agroalimentarias**Course given:** 2012**Type of hours/ ECTS credits:** Credits**Hours/ECTS credits:** 1,24**Entity:** Universidad Politécnica de Valencia**82 Type of teaching:** Official teaching**Name of the course:** Ingeniería del frío en industrias agroalimentarias**Course given:** 2014**Type of hours/ ECTS credits:** Credits**Hours/ECTS credits:** 0,55**Entity:** Universidad Politécnica de Valencia



- 83** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: LABORATORIO TECNOLOGÍA POSTRECOLECCIÓN FRUTAS Y HORTALIZAS
Course given: 1999
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 84** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: LABORATORIO TECNOLOGÍA POSTRECOLECCIÓN FRUTAS Y HORTALIZAS
Course given: 2000
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 85** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: OPERACIONES BÁSICAS INGENIERÍA DE ALIMENTOS
Course given: 2000
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 86** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: POSTRECOLECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Course given: 1999
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 87** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: POSTRECOLECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Course given: 2000
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 4
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 88** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: POSTRECOLECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Course given: 2001
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 89** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: POSTRECOLECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Course given: 2002
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia



- 90** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: POSTRECOLECCIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Course given: 2003
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 91** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: POSTRECOLECCIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Course given: 2004
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,23
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 92** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: PROCESOS INDUSTRIALES AGROALIMENTARIOS
Course given: 2005
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 93** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: PROCESOS Y FUNDAMENTO DE PROYECTOS
Course given: 2000
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 2
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 94** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: PROCESOS Y FUNDAMENTOS DE PROYECTOS
Course given: 2000
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 0,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 95** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: PROCESOS Y FUNDAMENTOS DE PROYECTOS
Course given: 2001
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 6,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 96** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: PROCESOS Y FUNDAMENTOS DE PROYECTOS
Course given: 2002
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 7
Entity: Universidad Politécnica de Valencia



- 97** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: PROCESOS Y FUNDAMENTOS DE PROYECTOS
Course given: 2003
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 98** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: PROCESOS Y FUNDAMENTOS DE PROYECTOS
Course given: 2005
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 0,2
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 99** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: PROCESOS Y FUNDAMENTOS DE PROYECTOS
Course given: 2006
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 100** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: PROCESOS Y FUNDAMENTOS DE PROYECTOS
Course given: 2007
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 101** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: PROCESOS Y PRODUCTOS BIOTECNOLÓGICOS
Course given: 2008
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 102** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: TECNOLOGÍA DE POSTRECOLECCIÓN
Course given: 2001
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 0,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 103** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: TECNOLOGÍA POSTCOSECHA
Course given: 2004
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,12
Entity: Universidad Politécnica de Valencia



- 104** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: TECNOLOGÍA POSTCOSECHA
Course given: 2006
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,63
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 105** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: TECNOLOGÍA POSTRECOLECCIÓN
Course given: 2000
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 106** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: TECNOLOGÍA POSTRECOLECCIÓN FRUTAS Y HORTALIZAS
Course given: 2000
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 107** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES
Course given: 2003
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 108** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES
Course given: 2004
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 4
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 109** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES
Course given: 2005
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 3,5
Entity: Universidad Politécnica de Valencia
- 110** **Type of teaching:** Official teaching
Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES
Course given: 2006
Type of hours/ ECTS credits: Credits
Hours/ECTS credits: 1



Entity: Universidad Politécnica de Valencia

111 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES

Course given: 2007

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 3

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

112 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES

Course given: 2008

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 4

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

113 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES

Course given: 2009

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 3

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

114 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES

Course given: 2010

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 3

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

115 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES

Course given: 2011

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 3

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

116 Type of teaching: Official teaching

Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES

Course given: 2012

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 3

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

**117 Type of teaching:** Official teaching

Name of the course: TRANSFERENCIA DE MATERIA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. DISEÑO DE PROCESOS E INSTALACIONES

Course given: 2013

Type of hours/ ECTS credits: Credits

Hours/ECTS credits: 1

Entity: Universidad Politécnica de Valencia

Experience supervising doctoral thesis and/or final year projects**1 Project title:** SISTEMA DE MONITORIZACIÓN DE SECADO CON AIRE CALIENTE DE AGUAYMANTO MEDIANTE TERMOGRAFÍA INFRARROJA

Type of project: Trabajo Fin de Grado

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: HERRERA LEON, MAUREEN KRISTIN

Date of reading: 19/09/2024

2 Project title: DESARROLLO DE UN SISTEMA DE DETECCIÓN DE LA ENFERMEDAD DEL REFLUJO GASTROESOFÁGICO (ERGE) MEDIANTE ESPECTROFOTOMETRÍA DE RADIOFRECUENCIA.

Type of project: Trabajo Fin de Máster

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: NOVELLA TORRES, NURIA

Date of reading: 18/09/2024

3 Project title: Recuperación de antioxidantes y contenido fenólico a partir de residuos vegetales: Solanum lycopersicum

Type of project: Trabajo Fin de Grado

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: NION FIEIRA, JAVIER

Date of reading: 16/07/2024

4 Project title: Diseño de un encapsulado de escopoletina en matriz de alginato, con moduladores de liberación en medio gástrico

Type of project: Trabajo Fin de Máster

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: FRUTAZ, GIORGIA

Date of reading: 16/07/2024

5 Project title: Implantación industrial de un equipo de clasificación de canales de ave por radiofrecuencia

Type of project: Trabajo Fin de Máster

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: ALONSO ALVAREZ, ANDREA

Obtained qualification: 8.5

Date of reading: 28/09/2023

6 Project title: SISTEMA DE MONITORIZACIÓN DE CONGELACIÓN DE AGUAYMANTO MEDIANTE ESPECTROFOTOMETRÍA DE RADIOFRECUENCIA Y TERMOGRAFÍA INFRARROJA

Type of project: Trabajo Fin de Máster

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: NOVELLA TORRES, NURIA



Obtained qualification: 8.0
Date of reading: 28/09/2023

- 7** **Project title:** Desarrollo de un sistema de medida de la actividad del agua y de las propiedades dieléctricas en congelación en pechuga de pollo
Type of project: Trabajo Fin de Grado
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , CHAMORRO RAMON, MARIA MERCEDES
Obtained qualification: 9.8
Date of reading: 15/07/2022
- 8** **Project title:** Fotónica aplicada a la monitorización de procesos y al desarrollo de sensores en la industria agroalimentaria
Type of project: Doctoral thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: Tomás Egea, Juan Ángel
Obtained qualification: SOBRESALIENTE
Date of reading: 25/03/2022
Quality recognition: Yes
- 9** **Project title:** Diseño y desarrollo de un equipo de medida de propiedades dieléctricas en radiofrecuencia y actividad del agua en matrices alimentarias durante el proceso de congelación
Type of project: Trabajo Fin de Máster
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , DEUSA ALONSO, JESUS
Obtained qualification: 8.0
Date of reading: 24/09/2021
- 10** **Project title:** DISEÑO Y DESARROLLO DE UN EQUIPO DE MEDIDA DE PROPIEDADES DIELECTRICAS EN RADIOFRECUENCIA PARA CANALES DE AVE
Type of project: Trabajo Fin de Máster
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , ALONSO ALVAREZ, ANDREA
Obtained qualification: 10.0
Date of reading: 23/09/2021
- 11** **Project title:** Diseño de un encapsulado de escopoletina en matriz de alginato cálcico para prevenir la ERGE, así como de la técnica de medida in vitro de la liberación en medio gástrico.
Type of project: Trabajo Fin de Máster
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , PRATS SAURET, NURIA
Obtained qualification: 10.0
Date of reading: 23/09/2021
- 12** **Project title:** Desarrollo de un sistema de medida de la liberación de escopoletina encapsulada en matriz de alginato cálcico en medio gástrico.
Type of project: Trabajo Fin de Grado
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , FERRIZ GARCIA, ANDREA
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 14/09/2021



- 13** **Project title:** Desarrollo de herramientas matemáticas para la predicción del estado de cocción de carne
Type of project: Trabajo Fin de Máster
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , TOLSA LLORENS, PASCUAL
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 10/05/2021
- 14** **Project title:** Sistema embebido para la determinación de la maduración de la carne basado en un sensor de impedancias y procesamiento neuronal
Type of project: Trabajo Fin de Máster
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , RAMIREZ BETANCOURTH, CRISTIAN
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 10/12/2020
- 15** **Project title:** DESARROLLO DE UN SISTEMA DE MONITORIZACIÓN DE LIOFILIZACIÓN DE POLLO MEDIANTE ESPECTROSCOPIA DIELECTRICA
Type of project: Trabajo Fin de Máster
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , ALGARRA ALEXANDRE, ENRIQUE
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 18/02/2020
- 16** **Project title:** OBTENCIÓN DE LAS ISOTERMAS DE SORCIÓN DE POLLO A TEMPERATURAS DE CONGELACIÓN
Type of project: Trabajo Fin de Máster
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , VEGA DIEZ, SARA
Obtained qualification: 8.5
Date of reading: 25/09/2019
- 17** **Project title:** DESARROLLO DE UN SISTEMA DE MEDIDA DE LA LIBERACIÓN DE COMPUESTOS ENCAPSULADOS EN MATRIZ DE ALGINATO CÁLCICO POR ESPECTROFOTOMETRÍA DE RADIOFRECUENCIA.
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , VILLALBA GIMENO, ANNA
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 17/09/2019
- 18** **Project title:** OBTENCIÓN DE LAS ISOTERMAS DE SORCIÓN DE POLLO A TEMPERATURAS DE CONGELACIÓN.
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , DEUSA ALONSO, JESUS
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 10/09/2019



- 19** **Project title:** Análisis de las isothermas de sorción de pollo mediante espectrofotometría en radiofrecuencia
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , HEDRERA GARCIA, JESSICA
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 19/12/2018
- 20** **Project title:** Estudio de la cinética de secado de recubrimientos usados en un sistema de doble encapsulación
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , RODRIGUEZ RODRIGUEZ, MONTSERRAT
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 20/09/2018
- 21** **Project title:** Efecto de la radiación solar en el proceso de cocción / secado de las uvas con horno solar.
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , RODRIGUEZ MATA, PEDRO JOSE
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 20/07/2018
- 22** **Project title:** Diseño de un sistema de doble encapsulación para la liberación selectiva de compuestos activos
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: , TOLSA LLORENS, PASCUAL
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 17/07/2018
- 23** **Project title:** ESTUDIO TERMODINÁMICO Y ESPECTROFOTOMÉTRICO DEL SECADO DE PASTA FORMULADA CON HARINA DE CHUFA
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: RODRIGUEZ SEPULVEDA GABRIELA MASSIEL
Obtained qualification: 7.0
Date of reading: 11/10/2017
- 24** **Project title:** DISEÑO DE UN SISTEMA DE MONITORIZACIÓN DEL REFLUJO GÁSTRICO MEDIANTE ESPECTROFOTOMETRÍA EN RADIOFRECUENCIA
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: SERRADOR VALLCANERA ALBA
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 28/09/2017
- 25** **Project title:** Estudio de la cinética de secado en cápsulas de alginato
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: LLANOS GARRIDO JORGE
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 25/09/2017



- 26** **Project title:** Estudio cinético del secado de pechuga de pollo mediante FT-TPR
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: PASTOR TUDELA VICENTE
Obtained qualification: 8.5
Date of reading: 19/09/2017
- 27** **Project title:** Espectrofotometría de baja frecuencia aplicada a sistemas alimentarios
Type of project: Doctoral thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: María Victoria Traffano Schiffo
Obtained qualification: SOBRESALIENTE (cum laude)
Date of reading: 14/09/2017
Quality recognition: Yes
- 28** **Project title:** Espectrofotometría de baja frecuencia aplicada a sistemas alimentarios
Type of project: Doctoral thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: Traffano Schiffo, María Victoria
Obtained qualification: SOBRESALIENTE (cum laude)
Date of reading: 14/09/2017
Quality recognition: Yes
- 29** **Project title:** Desarrollo de un modelo termodinámico del proceso de liofilización de pechuga de pollo mediante termografía infrarroja
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: TOMAS EGEA JUAN ANGEL
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 19/07/2017
- 30** **Project title:** DESARROLLO DE UN SISTEMA DE ESTRUSIONADO DE MASA PANARIA PARA LA IMPRESIÓN EN 3D
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: DIEZ SANCHEZ ELENA
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 27/09/2016
- 31** **Project title:** Diseño y prototipado de extrusor para impresora 3D de alimentos
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: CARMONA REVERTE VERANE JEANNE
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 27/09/2016
- 32** **Project title:** DIMENSIONAMIENTO DE QUEMADORES EN OPERACIONES DE SECADO UTILIZANDO ENERGÍAS ALTERNATIVAS SOSTENIBLES CON EL MEDIOAMBIENTE
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: TOMAS EGEA JUAN ANGEL



Obtained qualification: 8.5

Date of reading: 15/07/2016

33 Project title: ANALISIS Y DETECCIÓN DE LAS ESTRIAS BLANCAS EN PECHUGA DE POLLO

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: ROMERO RUIZ SERGIO

Obtained qualification: 10.0

Date of reading: 09/12/2015

34 Project title: DESARROLLO DEL DIAGRAMA DE ESTADO DEL GEL-COLAGENO Y DE SU SISTEMA DE MONITORIZACIÓN PARA LA IMPRESIÓN DE ALIMENTOS 3D

Type of project: Minor thesis

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: JAUNARENA GONZALEZ DANIELA ALEJANDRA

Obtained qualification: 9.5

Date of reading: 29/09/2015

35 Project title: DISEÑO Y DESARROLLO DE UNA IMPRESORA 3D PARA OBTENER GEOMETRIAS ALIMENTICIAS

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: CARMONA REVERTE VERANE JEANNE

Obtained qualification: 9.8

Date of reading: 24/09/2015

36 Project title: ESTUDIO DE LA DETECCIÓN DE SEMILLAS DE MANDARINA MEDIANTE EL USO DE ESPECTROSCOPIA DIELECTRICA

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: HEDRERA GARCIA JESSICA

Obtained qualification: 10.0

Date of reading: 09/09/2015

37 Project title: DESARROLLO DE TÉCNICAS COMBINADAS DE SECADO CON AIRE CALIENTE Y MICROONDAS EN LA PRODUCCIÓN DE FIBRA ALIMENTARIA A PARTIR DE SUBPRODUCTOS CÍTRICOS

Type of project: Doctoral thesis

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: CLARA TALENS VILA

Obtained qualification: SOBRESALIENTE (cum laude)

Date of reading: 21/07/2015

Quality recognition: Yes

38 Project title: DESARROLLO DEL DIAGRAMA DE ESTADO DEL GEL-COLAGENO PARA LA IMPRESIÓN DE ALIMENTOS 3D

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: CASTELBLANQUE YUSTE EVA MARIA

Obtained qualification: 9.5

Date of reading: 17/07/2015



- 39** **Project title:** DEVELOPMENT OF A NON-DESTRUCTIVE DETECTION SYSTEM OF DEEP PECTORAL MYOPATHY (DPM) IN CHICKEN BY DIELECTRIC SPECTROSCOPY
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: CHUQUIZUTA TRIGOSO TONY STEVEN
Obtained qualification: 10.0
Date of reading: 18/12/2014
- 40** **Project title:** ESTUDIO DE LOS ESPECTROS DIELECTRICOS EN ALIMENTOS CON ESTRUCTURA COLOIDAL
Type of project: Doctoral thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: Jose Velazquez Varela
Obtained qualification: SOBRESALIENTE (cum laude)
Date of reading: 10/04/2014
Quality recognition: Yes
- 41** **Project title:** TFC: ESTUDIO DE LOS DAÑOS MECÁNICOS PRODUCIDOS EN PIMIENTOS EN LAS LÍNEAS DE CONFECCIÓN MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE UN FRUTO ELECTRÓNICO.
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: CORTES PEREZ LUCIA
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 25/09/2013
- 42** **Project title:** STUDY OF PORK LOIN FREEZING PROCESS BY INFRARED THERMOGRAPHY AND DIELECTRIC SPECTROSCOPY
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: HINAREJOS GOMEZ ENCARNACION
Obtained qualification: 10.0
Date of reading: 25/07/2013
- 43** **Project title:** TFC: ANÀLISI DE L'OPERACIÓ DE SALAT EN FORMATGE EMPRANT ESPECTRES DIELÈCTRICS.
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: JAREÑO ENGUIX JESSICA
Obtained qualification: 10.0
Date of reading: 13/02/2013
- 44** **Project title:** STUDY OF COOKING PROCESS IN HAM BY THERMOGRAPHY AND DIELECTRIC SPECTROSCOPY
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: BALAGUER CUENCA NURIA
Obtained qualification: 10.0
Date of reading: 26/07/2012



- 45** **Project title:** TFC: DESARROLLO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE FABRICACIÓN CE CERVEZA LAGER MEDIANTE ESPECTROSCOPIA DIELECTRICA.
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: ALCACER FERNANDEZ-MARTOS CARLOS
Obtained qualification: 8.0
Date of reading: 06/07/2012
- 46** **Project title:** TFC: APLICACIÓN DE LA ESPECTROSCOPIA DIELECTRICA PARA EL CONTROL DEL PROCESO DE CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE LOMO DE CERDO (LONGISSIMUS DORSI)
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: AUCEJO AREVALO JOSE
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 16/02/2012
- 47** **Project title:** TFC: ESTUDIO DE LOS ESPECTROS DIELECTRICOS DE LA GRANADA (PUNICA GRANATUM L.) PARA CONTROLAR SU ESTUDIO DE MADUREZ
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: BAKKALI JEBARI ZAKIYA EL
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 15/04/2011
- 48** **Project title:** TFC: ESTUDIO DE LOS ESPECTROS DIELECTRICOS PARA EL CONTROL DEL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DEL KIWI (ACTINIDIA DELICIOSA CV HAYWARD)
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: FERNANDEZ LAGO CESAR RICARDO
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 14/02/2011
- 49** **Project title:** ESTUDIO DEL PROCESADO DE EXPANSIÓN DE SEMILLAS DE AMARANTO MEDIANTE EXPECTROS DIELÉCTRICOS.
Type of project: Minor thesis
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: PRIETO JOSE MANUEL
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 15/12/2010
- 50** **Project title:** TFC: APLICACIÓN DE LA ESPECTROSCOPIA DIELECTRICA PARA EL CONTROL DEL PROCESO DE COCCIÓN DE LOMO DE CERDO
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: BALAGUER CUENCA NURIA
Obtained qualification: 10.0
Date of reading: 09/12/2010
- 51** **Project title:** TFC: EXTENSIÓN DEL PROYECTO DE REVALORIZACIÓN DE LA CORTEZA DE NARANJA A OTROS RESIDUOS AGRÍCOLAS
Type of project: End of course project



Entity: Universitat Politècnica de València
Student: CONESA DOMINGUEZ CLAUDIA
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 27/09/2010

52 Project title: Estudio de los espectros dieléctricos para el control de calidad de alimentos

Type of project: Doctoral thesis

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: Marta Castro Giraldez

Obtained qualification: SOBRESALIENTE (cum laude)

Date of reading: 14/09/2010

Quality recognition: Yes

53 Project title: ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES DIELECTRICAS DE MIEL DE AZAHAR COMO METODO DE CONTROL DE LOS TRATAMIENTOS TÉRMICOS

Type of project: Minor thesis

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: RIPOLL SEGUER EVA

Obtained qualification: 7.0

Date of reading: 14/10/2009

54 Project title: Aproximación sistemática a los fenómenos de transporte y de deformación-relajación durante la deshidratación-rehidratación osmótica de células y protoplastos aislados de manzana.

Type of project: Doctoral thesis

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: Lucía Seguí Gil

Obtained qualification: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Date of reading: 22/07/2009

Quality recognition: Yes

55 Project title: ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LA ESTRUCTURA EN EL ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES DIELECTRICAS EN MANZANA "GRANNY SMITH" COMO MÉTODO DE CONTROL EN LÍNEA NO DESTRUCTIVO.

Type of project: Minor thesis

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: RIPOLL SEGUER EVA

Obtained qualification: 8.5

Date of reading: 16/12/2008

56 Project title: EVALUACIÓN DEL EFECTO DE RECUBRIMIENTOS BIODEGRADABLES COMO TRATAMIENTO POST COSECHA DE NARANJAS DE LA REGIÓN DEL NEA.

Type of project: Work leading to an ASD

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: GALLO GABRIELA ANDREA

Date of reading: 24/07/2008

57 Project title: TFC. ANÁLISIS DE LAS RELACIONES AGUA- NaCl-MATRIZ SÓLIDA EN LOMO DE CERDO MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE ESPECTROS DIELECTRICOS.

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: GONZALEZ SANZ VICTOR



Obtained qualification: 10.0

Date of reading: 04/06/2008

- 58 Project title:** TFC: ANÁLISIS DE LA RELACIÓN AGUA-SACAROSA-MATRIZ EN ESCARCHADO DE MANZANA "GRANNY SMITH" MEDIANTE EL ESTUDIO DE ESPECTROS DIELECTRICOS.

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: MARTINEZ LAOSA RAQUEL

Obtained qualification: 10.0

Date of reading: 15/04/2008

- 59 Project title:** Efecto de las condiciones de operación en los cambios fisicoquímicos y fisiológicos de frutas mínimamente procesadas por deshidratación osmótica

Type of project: Doctoral thesis

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: María Luisa Castelló Gómez

Obtained qualification: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Date of reading: 23/11/2007

Quality recognition: Yes

- 60 Project title:** TFC: ANÁLISIS DE LA CINÉTICA DE ESCARCHADO DE MANZANA "GRANNY SITH" MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE ESPECTROS DIELECTRICOS.

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: GOMEZ DO NASCIMENTO DIANA

Obtained qualification: 10.0

Date of reading: 22/05/2007

- 61 Project title:** MEJORA EN LOS COMPONENTES DE UN EQUIPO DE EXTRACCIÓN DE ZUMOS CÍTRICOS PARA REDUCIR EL CONTENIDO DE ACEITES ESENCIALES

Type of project: Work leading to an ASD

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: PARREÑO RODRIGUEZ JOSE IGNACIO

Date of reading: 19/12/2006

- 62 Project title:** ADAPTACIÓN DE UN NUEVO SISTEMA DE APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTOS EN CÍTRICOS

Type of project: Work leading to an ASD

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: GOMEZ LAOSA JOSE LUIS

Date of reading: 21/07/2006

- 63 Project title:** (TFC) IMPLANTACIÓN EN LÍNEA DE CÍTRICOS DE UN ENCERADOR E IMPACTO SOBRE LA OPERACIÓN DE SECADO.

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: GRAMAGE CORDOBA SILVIA

Obtained qualification: 10.0

Date of reading: 30/09/2005



- 64** **Project title:** (TFC) EFECTO DE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA CON PULSO DE VACÍO EN LA ACTIVIDAD RESPIRATORIA Y LA VIDA ÚTIL DE POMELO VAR. "STAR RUBY".
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: BORT CAMPS MARIA PILAR
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 22/07/2005
- 65** **Project title:** ESTUDIO DE LOS FENÓMENOS DE TRANSPORTE A NIVEL CELULAR DURANTE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE FRUTAS.
Type of project: Work leading to an ASD
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: SEGUI GIL LUCIA
Date of reading: 19/07/2005
- 66** **Project title:** (TFC) INFLUENCIA DE LOS TRATAMIENTOS OSMÓTICOS Y DE IMPREGNACIÓN EN LA CALIDAD DE RODAJAS DE MANZANA (VAR. GRANNY SMITH) DURANTE EL ALMACENAMIENTO.
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: IGUAL RAMO MARTA
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 14/06/2005
- 67** **Project title:** (TFC) EFECTO DEL MOMENTO DE COSECHA Y TRATAMIENTO DE 1-METILCICLOPROPENO EN LA SENSIBILIDAD A LOS DAÑOS POR FRÍO DE CAQUI CV. 'ROJO BRILLANTE'.
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: TORMO ASES DANIEL JOSE
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 28/02/2005
- 68** **Project title:** (TFC) EFECTO DE TRATAMIENTOS OSMÓTICOS Y DE IMPREGNACIÓN A VACÍO EN LA TASA RESPIRATORIA DE FRESAS
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: GARCIA MEDINA CAROLINA
Obtained qualification: 9.5
Date of reading: 22/12/2004
- 69** **Project title:** (T) ESTUDIO DE LOS FENÓMENOS DE TRANSPORTE EN DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE CÉLULAS DE MANZANA.
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: ALEGRE TEBAR ENRIQUE
Obtained qualification: 10.0
Date of reading: 29/09/2004
- 70** **Project title:** DETERMINACIÓN DE LAS PROPIEDADES DIELECTRICAS DE ZUMO Y SEMILLAS DE MANDARINA VAR. NOVA (Clemenvilla)
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València



Student: ORERO MONTANER LIDIA

Obtained qualification: 9.5

Date of reading: 26/07/2004

71 Project title: EFECTO DE LOS TRATAMIENTOS OSMÓTICOS Y DE IMPREGNACIÓN EN LA CALIDAD DE FRESAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: ESMATJES HERNANDEZ VERONICA

Obtained qualification: 9.0

Date of reading: 26/07/2004

72 Project title: (T) ADAPTACIÓN, CARACTERIZACIÓN Y DISEÑO DE UN PROTOTIPO INDUSTRIAL DE APLICACIÓN DE CERAS EN LÍNEZ DE CÍTRICOS.

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: PARREÑO RODRIGUEZ JOSE IGNACIO

Obtained qualification: 9.0

Date of reading: 27/02/2004

73 Project title: (T) DESARROLLO Y UTILIZACIÓN DE NUEVOS RECUBRIMIENTOS CÉREOS EN UN NUEVO SISTEMA DE APLICACIÓN.

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: BURGUETE CALATRAVA ELENA

Obtained qualification: 9.0

Date of reading: 27/02/2004

74 Project title: (T) ESTUDIO DE LOS FENÓMENOS DE TRANSPORTE EN DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE PROTOPLASTOS DE MANZANA.

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: SEGUI GIL LUCIA

Obtained qualification: 10.0

Date of reading: 12/09/2003

75 Project title: (T) CARACTERIZACIÓN FISIOLÓGICA DE BITTER-PIT: PATRÓN DE PROTEINAS E ISOENZIMAS.

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: PEREZ HERRERA MARTA

Obtained qualification: 9.62

Date of reading: 21/07/2003

76 Project title: INFLUENCIA DEL ENCERADO SOBRE LA ACTIVIDAD RESPIRATORIA EN LOS FRUTOS CITRICOS

Type of project: End of course project

Entity: Universitat Politècnica de València

Student: SEGURA MARTINEZ MARIA ISABEL

Obtained qualification: 10.0

Date of reading: 28/09/2001



- 77** **Project title:** (TFC) DESARROLLO DE UN METODO PARA EVALUAR LA CALIDAD EN LA APLICACION DE RECUBRIMIENTOS A NIVEL MICRO Y MACROSCOPICO.
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: PASTOR NAVARRO CLARA
Obtained qualification: 10.0
Date of reading: 24/04/2001
- 78** **Project title:** La monitorización termográfica como herramienta de control del secado superficial de cítricos
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: REYES CANOVAS RUTH DE LOS
Obtained qualification: 10.0
Date of reading: 06/04/2001
- 79** **Project title:** Combinación de campos eléctricos pulsantes de alta intensidad y acidificación en la inactivación de *Listeria innocua* y *Pseudomona Fluorencens* en la Leche.
Type of project: End of course project
Entity: Universitat Politècnica de València
Student: VIDAL VIDAL GLORIA MARIA
Obtained qualification: 9.0
Date of reading: 09/02/2001

Materials and other teaching or educational publications.

- 1** Maria Luisa Castelló; Ana Heredia; Joaquin Calvo-Lerma; Andrea Asensio-Grau; Pedro J. Fito. Scaffolding of Practical Learning in Bioprocess Engineering and its Contribution to Soft and Specific Skills, International Journal of Engineering Education. 38 - 5-B, pp. 1 - 11. (Ireland): TEMPUS Publication. 11/09/2022. ISSN 0949-149X
Name of the materials: Artículo de recensión JCR educativa
Date of drafting: 2022
Format: Article(s)
Corresponding author: No
- 2** Pedro José Fito Suñer; José Tarrazo Morell; María Luisa Castelló Gómez; Marta Castro Giraldez. Balances de materia y energía en Ingeniería de Bioprocesos, Editorial Universitat Politècnica de València. 2020. ISBN 9788490489383
Name of the materials: Libro en editorial nacional de prestigio
Format: Book
Corresponding author: Yes
- 3** M^a Eugenia Martín Esparza; María Consuelo González Martínez; Pedro José Fito Suñer. Dehydration II: mass balance on a combined air-microwave drying process, Experiments in Unit Operations and Processing of Foods. 9, pp. 71 - 76. Springer. 2008. ISBN 978-0-387-33513-1
Format: Chapters of books
- 4** María Teresa Cháfer Nácher; Pedro José Fito Suñer; Francisco Javier Sanz Fernández; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Material didáctico multimedia aplicado a la docencia: Tecnologías Poscosecha de frutas y hortalizas, I Jornadas de Innovación Educativa. 1, pp. 0 - 0. Editorial UPV. 2002. ISBN 84-9705-187-4
Format: Chapters of books



- 5** José Manuel Barat Baviera; Pedro José Fito Suñer. Simulador del proceso de extracción sólido-líquido, Herramientas de cálculo para la ingeniería de alimentos. 3, pp. 0 - 0. SPUPV-IPN. 1998. ISBN 970-18-3139-X
Format: Chapters of books
- 6** Pedro José Fito Suñer; José Tarrazo Morell; María Luisa Castelló Gómez; Marta Castro Giraldez. Balances de materia y energía en ingeniería de bioprocesos, Editorial Universitat Politècnica de València. 2023. ISBN 9788413961729
Format: Book
- 7** Pedro José Fito Suñer; María Luisa Castelló Gómez; Marta Castro Giraldez; Andrea Asensio Grau. Matter and energy balances in bioprocess engineering, Editorial Universitat Politècnica de València. 2023. ISBN 9788413961798
Format: Book
- 8** María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; JOAQUIM CALVO LERMA; Andrea Asensio Grau; Pedro José Fito Suñer. Scaffolding of Practical Learning in Bioprocess Engineering and its Contribution to Soft and Specific Skills, The International Journal of Engineering Education. 38, pp. 1595 - 1605. 2022. ISSN 0949-149X
Format: Article(s)

Participation in innovative teaching projects

- 1** **Project title:** El "scaffolding" con artículos, grabaciones y tests de verificación de conceptos en la enseñanza-aprendizaje de ingeniería de procesos (BP/20-21/238)
Start-End date: 01/09/2020 - 31/08/2021
- 2** **Project title:** Participación en Proyectos de Innovación Docente (PACE)

Participation in conferences with talks focused on teacher training

- 1** **Name of the event:** 15th International Technology, Education and Development Conference (INTED 2021)
City of event: Online,
Date of presentation: 09/03/2021
From onsite to remote practical learning in Fundamentals of Biotechnology Processes Engineering I course. pp. 9358 - 9366. IATED Academy, ISSN 978-84-09-27666-0
- 2** **Name of the event:** 15th International Technology, Education and Development Conference (INTED2021)
City of event: Online,
Date of presentation: 09/03/2021
FROM ONSITE TO REMOTE PRACTICAL LEARNING IN FUNDAMENTALS OF BIOTECHNOLOGY PROCESSES ENGINEERING I COURSE. pp. null - null. IATED Academy, ISSN 978-84-09-27666-0
- 3** **Name of the event:** 11th International Conference of Education, Research and Innovation (ICERI 2018)
City of event: Seville, Spain,
Date of presentation: 14/11/2018
Division of learning in a practical project that applies theoretical knowledge. pp. null - null. IATED, ISSN 978-84-09-05948-5



- 4** **Name of the event:** 8th International Technology, Education and Development Conference (INTED 2014)
City of event: Valencia, Spain,
Date of presentation: 12/03/2014
ASSESSMENT OF THE STARTING POINT AND THE KNOWLEDGE ACQUIRED AFTER FOOD ENGINEERING PRACTICAL TASKS USING ONLINE TESTS TAKEN TWICE ON THE POLIFORMAT PLATFORM. pp. 6000 - 6003. IATED, ISSN 978-84-616-8412-0
- 5** **Name of the event:** 8th International Technology, Education and Development Conference (INTED 2014)
City of event: Valencia, Spain,
Date of presentation: 12/03/2014
INTED2014 Proceedings. 8th International Technology, Education and Development Conference. pp. 6000 - 6003. IATED,
- 6** **Name of the event:** 8th International Technology, Education and Development Conference (INTED 2014)
City of event: Valencia, Spain,
Date of presentation: 12/03/2014
USING VIDEOS TO SUPPORT LEARNING IN FOOD ENGINEERING PRACTICAL TASKS. pp. 5994 - 5999. IATED, ISSN 978-84-616-8412-0
- 7** **Name of the event:** International Technology, Education and Development Conference (INTED 2007)
City of event: Valencia, España,
Date of presentation: 01/03/2007
Proceedings of the International Technology, Education and Development Conference (INTED 2007). pp. 99 - 99. International Association of Technology, Education and Development (IATED),
- 8** **Name of the event:** International Technology, Education and Development Conference (INTED 2007)
City of event: Valencia, España,
Date of presentation: 01/03/2007
Systematic Approach to Food and Biological Systems (SAFES): A new methodology for teaching food process engineering. pp. 1 - 10. International Association of Technology, Education and Development (IATED), ISSN 97884-611-4517-1

Other activities/achievements not included above

- 1** **Description of the activity:** Application of logarithmic mean temperature difference to heat exchangers
End date: 01/10/2023
- 2** **Description of the activity:** Fundamentals of transient heat transfer
End date: 01/10/2023
- 3** **Description of the activity:** Mass Balance of a component in Transient State
End date: 01/10/2023
- 4** **Description of the activity:** Matter balances in steady state with generation
End date: 01/10/2023
- 5** **Description of the activity:** Reduction of heat flux losses through the use of thermal insulators
End date: 01/10/2023



- 6 Description of the activity:** Calibración de la potencia de un microondas mediante un balance de energía en régimen estacionario - Objeto de aprendizaje
- 7 Description of the activity:** Comparación de combustibles utilizados en quemadores industriales acoplados a un secador - Objeto de aprendizaje
- 8 Description of the activity:** Diseño de un evaporador de simple efecto - Objeto de aprendizaje
- 9 Description of the activity:** Evaporadores en un circuito de refrigeración mecánica - Objeto de aprendizaje
- 10 Description of the activity:** Funcionamiento del software ExtraSL para la simulación del proceso de extracción sólido-líquido - Objeto de aprendizaje
- 11 Description of the activity:** Predicción del tiempo de calentamiento por microondas de un alimento - Objeto de aprendizaje
- 12 Description of the activity:** Pretratamiento de semillas oleaginosas para la extracción química de aceite. - Objeto de aprendizaje
- 13 Description of the activity:** Simulación matemática del funcionamiento de un quemador acoplado a un secador - Objeto de aprendizaje
- 14 Description of the activity:** TIPOS DE EVAPORADORES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA - Objeto de aprendizaje
- 15 Description of the activity:** Transporte de materia molecular en régimen estacionario en mezclas binarias - Objeto de aprendizaje
- 16 Description of the activity:** Utilización del diagrama de Mollier de presión-entalpía para sistemas frigoríficos - Objeto de aprendizaje



Scientific and technological experience

Research and development groups/teams

- 1 Name of the group:** FoodPhotonics
Aims of the group: Desarrollo de sensores en sistemas biológicos
Affiliation entity: Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo
Type of entity: University Research Institute
Start date: 01/03/2007
- 2 Name of the group:** Ingeniería de Alimentos
Aims of the group: Ingeniería de Alimentos
Affiliation entity: Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo
Type of entity: University Research Institute
Start date: 01/05/1998
- 3 Name of the group:** Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV

Scientific or technological activities

R&D projects funded through competitive calls of public or private entities

- 1 Name of the project:** DESARROLLO DE TECNICAS Y TECNOLOGIAS DE MEDIDA NO INVASIVAS: IN VIVO, PARA EL DIAGNOSTICO DE ERGE, E IN VITRO, PARA EL ANALISIS DE LIBERACION DE COMPUESTOS ATENUANTES DE ERGE. (PID2020-116816RB-I0)
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Marta Castro Giraldez; Ricardo José Colom Palero
Nº of researchers: 5
Funding entity or bodies:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
City funding entity: Ministerio de Ciencia
Type of entity: State agency
Start-End date: 01/09/2021 - 31/12/2024
Duration: 3 years - 4 months
Total amount: 57.112 €
- 2 Name of the project:** Evaluación de técnicas de conservación, transformación y reaprovechamiento de alimentos en la comunidad de Kitega (Uganda) (ADLL2101)
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Ana María Albors Sorolla
Nº of researchers: 6
Funding entity or bodies:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Type of entity: Body, others
Start date: 01/01/2022
Duration: 11 months - 30 days
Total amount: 4.000 €



3 Name of the project: DESARROLLO ESTRATEGIAS BASADAS MEJORAS PROCESO PARA REDUCIR INCIDENCIA MIOPATIAS Y UN PROTOTIPO PARA DISCRIMINACIÓN CANALES POR DETECCIÓN DE MIOPATIAS DEL PECTORAL PROFUNDO (DPM) A NIVELES DE ANGINA (MUSCULO ROJO) O INFARTO (MUSCULO VERDE) (INNEST/2020/24)

Degree of contribution: Researcher

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro José Fito Suñer

Nº of researchers: 6

Funding entity or bodies:

AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACION

Type of entity: Body, others

Start date: 01/04/2020

Duration: 1 year - 9 months

Total amount: 210.987,75 €

4 Name of the project: UTILIZACION DE LAS PROPIEDADES DIELECTRICAS EN EL CONTROL DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD DE LA CARNE DE AVE (AGL2016-80643-R)

Degree of contribution: Researcher

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fito Suñer Pedro José; Colom Palero Ricardo José

Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION,
MINISTERIO DE ECONOMIA INDUSTRIA Y
COMPETITIVIDAD

Type of entity: State agency

City funding entity: Ministerio de Ciencia

Start date: 30/12/2016

Duration: 36 months

Total amount: 121.000 €

5 Name of the project: DESARROLLO DE UN EQUIPO DE DISCRIMINACION DE CARNE POR CALIDADES (RFN, DFD O PSE) POR ESPECTROSCOPIA DIELECTRICA EN RANGO DE RADIOFRECUENCIA (SP20120776)

Degree of contribution: Researcher

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fito Suñer Pedro José

Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Type of entity: Body, others

Start date: 31/12/2012

Duration: 12 months

Total amount: 8.500 €

6 Name of the project: DESARROLLO DE UN SISTEMA NO DESTRUCTIVO DE CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS MEDIANTE ESPECTROSCOPIA DIELETRICA (AGL2011-30096)

Degree of contribution: Researcher

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fito Suñer Pedro José

Nº of researchers: 2

Funding entity or bodies:

MINISTERIO DE ECONOMIA INDUSTRIA Y
COMPETITIVIDAD

Type of entity: Body, others

Start date: 01/01/2012

Duration: 38 months



Total amount: 96.800 €

- 7** **Name of the project:** DESARROLLO DE UN SISTEMA NO DESTRUCTIVO DE CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS MEDIANTE ESPECTROSCOPIA DIELETRICA (AGL2011-30096)

Degree of contribution: Researcher

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro José Fito Suñer

Nº of researchers: 2

Funding entity or bodies:

MINISTERIO DE ECONOMIA Y EMPRESA

Type of entity: Body, others

Start date: 01/01/2012

Duration: 3 years - 2 months - 30 days

Total amount: 96.800 €

- 8** **Name of the project:** OPTIMIZACION DE LA DEPURACION DE CALDOS RESIDUALES UTILIZADOS EN EL TRATAMIENTO DESINFECTANTE DE FRUTAS MEDIANTE OPERACIONES DE MEMBRANA (2680)

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Hernández Pérez Manuel

Nº of researchers: 9

Funding entity or bodies:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Type of entity: Body, others

Start date: 15/12/2010

Duration: 12 months

Total amount: 7.000 €

- 9** **Name of the project:** ANALISIS MICRO Y MACROESTRUCTURAL DE LAS RELACIONES ESTRUCTURA-PROPIEDAD-PROCESO EN FRUTAS DURANTE LOS TRATAMIENTOS DE DESHIDRATACION REHIDRATACION. APLICACION DE LA METODOLOGIA SAFES (AGL2009-09905)

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fito Maupoey Pedro

Nº of researchers: 9

Funding entity or bodies:

MINISTERIO DE EDUCACION

Type of entity: Body, others

Start date: 01/01/2010

Duration: 34 months

Total amount: 121.000 €

- 10** **Name of the project:** I+D PARA UN SISTEMA DE CONTROL DE FINALIZACION DEL PROCESO DE DESALADO DE BACALAO CON TECNOLOGIA DE MICROONDAS (PET2008_0289)

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fito Maupoey Pedro

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

MINISTERIO DE EDUCACION

Type of entity: Body, others

Start date: 01/03/2009

Duration: 12 months

Total amount: 31.460 €

- 11** **Name of the project:** CENTRO DE REFERENCIA DE LA MIEL (2008) (T6151000)

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Escriche Roberto M^a Isabel

Nº of researchers: 9

Funding entity or bodies:

GENERALITAT VALENCIANA

Type of entity: Body, others**Start date:** 01/01/2008**Duration:** 11 months**Total amount:** 220.000 €

- 12 Name of the project:** DESARROLLO DE METODOS ADECUADOS DE OPTIMIZACION Y CONTROL DE PRODUCTOS Y PROCESOS PARA ASEGURAR LA CALIDAD, SEGURIDAD Y VALOR NUTRITIVO DE PRODUCTOS CARNICOS SALADOS Y CURADOS

Degree of contribution: Researcher**Entity where project took place:** Universitat Politècnica de València**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Pedro José Fito Suñer**Nº of researchers:** 5**Funding entity or bodies:**

GENERALITAT VALENCIANA

Start date: 01/01/2008**Duration:** 12 months**Total amount:** 6.727,5 €

- 13 Name of the project:** ANALISIS SISTEMÁTICO DE LOS PROCESOS DE DESHIDRATACIÓN E HIDRATACIÓN EN ALIMENTOS CON ESTRUCTURA CELULAR. INCORPORACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD A LOS MODELOS MATEMÁTICOS PARA SU DISE..... (AGL2005-06683)

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Fito Maupoey Pedro**Nº of researchers:** 12**Funding entity or bodies:**

MINISTERIO DE EDUCACION

Type of entity: Body, others**Start date:** 15/10/2005**Duration:** 36 months**Total amount:** 83.300 €

- 14 Name of the project:** APLICACION DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES EN LA OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE FRUTAS MINIMAMENTE PROCESADAS.

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** M^a Amparo Chiralt Boix**Nº of researchers:** 17**Funding entity or bodies:**

MINISTERIO DE EDUCACION

Start date: 13/12/2004**Duration:** 36 months**Total amount:** 93.350 €

- 15 Name of the project:** OPTIMIZACION Y CONTROL DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LOS PROCESOS DE FABRICACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FUNCIONALES MEDIANTE IMPREGNACION A VACIO Y TECNICAS COMBINADAS DE DESHIDRATACION.

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Pedro Fito Maupoey**Nº of researchers:** 16**Funding entity or bodies:**

MINISTERIO DE EDUCACION

Start date: 13/12/2004**Duration:** 12 months**Total amount:** 23.000 €



- 16** **Name of the project:** ESTUDIO DE LAS CONDICIONES DEL PROCESO DE TRATAMIENTO Y ENVASADO DE MIEL (PPI-05-04-5639-02)
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fito Maupoey Pedro
Nº of researchers: 4
Funding entity or bodies:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA **Type of entity:** Body, others
Start date: 10/12/2004 **Duration:** 24 months
Total amount: 2.000 €
- 17** **Name of the project:** DESARROLLO Y PUESTA A PUNTO DE UN PROTOTIPO INDUSTRIAL PARA LA APLICACION DE RECUBRIMIENTOS EN CITRICOS (PTR1995-0727-OP)
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Ortolá Ortolá M^a Dolores
Nº of researchers: 7
Funding entity or bodies:
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA **Type of entity:** Body, others
Start date: 04/10/2003 **Duration:** 24 months
Total amount: 13.750 €
- 18** **Name of the project:** DETERMINACION DE LA CONCENTRACION DE AGUA Y SAL EN MUSCULO DE BACALAO A PARTIR DE SUS PROPIEDADES ELECTROMAGNETICAS (PPI05-03-4289)
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Andrés Grau Ana María
Nº of researchers: 4
Funding entity or bodies:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA **Type of entity:** Body, others
Start date: 18/07/2003 **Duration:** 24 months
Total amount: 6.000 €
- 19** **Name of the project:** AYUDA AL GRUPO: INGENIERIA DE SISTEMAS Y PROCESOS ALIMENTARIOS
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Fito Maupoey
Nº of researchers: 19
Funding entity or bodies:
GENERALITAT VALENCIANA
Start date: 01/01/2003 **Duration:** 24 months
Total amount: 14.725,81 €
- 20** **Name of the project:** FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD UNIVERSITARIA. PROGRAMA DE POSTGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Fito Maupoey
Nº of researchers: 39
Funding entity or bodies:
MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA
Start date: 01/01/2003 **Duration:** 15 months
Total amount: 65.000 €



- 21** **Name of the project:** NEW COMBINED DRYING TECHNOLOGIES FOR DEVELOPMENT OF HIGH QUALITY SHELF-STABLE FURT PRODUCTS (ICA4-CT-2002-10034)
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fito Maupoey Pedro
Nº of researchers: 8
Funding entity or bodies:
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA **Type of entity:** Body, others
Start date: 01/11/2002 **Duration:** 36 months
Total amount: 127.629,12 €
- 22** **Name of the project:** DETERMINACION DE PARAMETROS DE CALIDAD EN ALIMENTOS A PARTIR DE SUS PROPIEDADES ELECTROMAGNETICAS (PPI-05-02 2922-01)
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fito Maupoey Pedro
Nº of researchers: 3
Funding entity or bodies:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA **Type of entity:** Body, others
Start date: 01/09/2002 **Duration:** 24 months
Total amount: 6.000 €
- 23** **Name of the project:** DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A LA MATRIZ ESTRUCTURAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Fito Maupoey
Nº of researchers: 16
Funding entity or bodies:
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Start date: 28/12/2001 **Duration:** 36 months
Total amount: 119.619,46 €
- 24** **Name of the project:** OPTIMIZACION DE LAS CONDICIONES DE OPERACION DE TRATAMIENTOS OSMOTICOS DESTINADOS AL PROCESADO MINIMO DE FRUTAS (AGL2001-3025)
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Chiralt A.
Nº of researchers: 13
Funding entity or bodies:
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA **Type of entity:** Body, others
Start date: 28/12/2001 **Duration:** 36 months
Total amount: 70.913,42 €
- 25** **Name of the project:** DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A MATRIZ
Entity where project took place: Universitat Politècnica de València
Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Fito Maupoey
Nº of researchers: 11
Funding entity or bodies:
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Start date: 09/07/2001 **Duration:** 12 months



Total amount: 13.462,67 €

26 Name of the project: AYUDA AL GRUPO ANALISIS FISICOQUIMICO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR01-278)

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Chiralt A.

Nº of researchers: 8

Funding entity or bodies:

GENERALITAT VALENCIANA

Type of entity: Body, others

Start date: 01/01/2001

Duration: 12 months

Total amount: 3.305,57 €

27 Name of the project: INGENIERIA DE SISTEMAS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR00-33)

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fito Maupoey Pedro

Nº of researchers: 10

Funding entity or bodies:

GENERALITAT VALENCIANA

Type of entity: Body, others

Start date: 19/09/2000

Duration: 3 months

Total amount: 6.611,13 €

28 Name of the project: SECADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CURADOS

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Esteve Domingo

Nº of researchers: 8

Funding entity or bodies:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA - VICERRECTORADO DE I+D

Start date: 01/12/1999

Duration: 12 months

Total amount: 0 €

29 Name of the project: SISTEMA DE AUTOMATIZACION INTEGRAL DE SECADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CURADOS

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Manuel Esteve Domingo

Nº of researchers: 15

Funding entity or bodies:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Start date: 01/12/1999

Duration: 24 months

Total amount: 16.527,83 €

R&D non-competitive contracts, agreements or projects with public or private entities

1 Name of the project: DESARROLLO DE UN PROTOTIPO DE CONTROL DEL LÁCTICO Y MONITORIZACIÓN DE YAKE

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro José Fito Suñer

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:



DISEÑO Y CONSTRUCCION DE MAQUINARIA
AUTOMATIZADA, SL

Type of entity: Body, others

Start date: 15/01/2024

Duration: 1 year - 4 months - 30 days

Total amount: 39.375 €

2 Name of the project: PRESTACIONES DE SERVICIO DE PEDRO JOSE FITO SUÑER

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro José Fito Suñer

Nº of researchers: 1

Funding entity or bodies:

MANUFACTURAS TABERNER, SA; VAN LOON
CHEMICAL INNOVATIONS B.V.; MULTISCAN
TECHNOLOGIES, S.L.

Type of entity: Body, others

Start date: 12/05/2015

Duration: 1 year - 7 months - 18 days

Total amount: 12.500 €

3 Name of the project: PRESTACIONES DE SERVICIO DE PEDRO JOSE FITO SUÑER

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Degree of contribution: Scientific coordinator

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fito Suñer Pedro José

Nº of researchers: 1

Funding entity or bodies:

MULTISCAN TECHNOLOGIES, S.L.

Type of entity: others

City funding entity: Valencian Community, Spain

Start date: 12/05/2015

Duration: 19 months

Total amount: 10.000 €

4 Name of the project: I+D PARA UN SISTEMA DE CONTROL DE FINALIZACION DEL PROCESO DE
DESALADO DE BACALAO CON TECNOLOGIA DE MICROONDAS

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Fito Maupoey

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

APLIQUEM MICROONES 21 S.L.

Start date: 27/10/2008

Duration: 12 months

Total amount: 16.000 €

5 Name of the project: ASISTENCIA TECNICA EN LA OPTIMIZACION DE LA APLICACION DEL
PROCEDIMIENTO DESARROLLADO POR EL IUIAD EN LA GESTION MEDIOAMBIENTAL INTEGRAL DE
SUBPRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS DE CITRICOS CON UNA INSTALACION DE COGENERACION

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Fito Maupoey

Nº of researchers: 5

Funding entity or bodies:

CITROTECNO S.L.



Start date: 12/05/2008
Total amount: 24.000 €

Duration: 18 months

- 6 Name of the project:** PROCEDIMIENTO PARA LA GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIALIZACION DE CITRICOS CON OBTENCION DE BIOETANOL Y OTROS SUBPRODUCTOS CON VALOR AÑADIDO; METODOS RAPIDOS PARA EL ANALISIS DE MARCADORES DE CALIDAD DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS; PREC (T4799000)

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Fito Maupoey

Nº of researchers: 15

Funding entity or bodies:

GENERALITAT VALENCIANA

Type of entity: Body, others

Start date: 01/01/2008

Duration: 4 years

Total amount: 514.930 €

- 7 Name of the project:** LICENCIA DEL PROCEDIMIENTO PROCESO DE GESTION MEDIOAMBIENTAL INTEGRAL DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIALIZACION DE CITRICOS CON OBTENCION DE BIOETANOL Y OTROS SUBPRODUCTOS CON VALOR AÑADIDO

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Fito Maupoey

Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

FOMESA AGROINDUSTRIAL, S.L.

Type of entity: Body, others

Start date: 20/07/2007

Duration: 15 years

Total amount: 143.125 €

- 8 Name of the project:** LICENCIA DEL PROCEDIMIENTO PROCESO DE GESTION MEDIOAMBIENTAL INTEGRAL DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIALIZACION DE CITRICOS CON OBTENCION DE BIOETANOL Y OTROS SUBPRODUCTOS CON VALOR AÑADIDO

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Fito Maupoey

Nº of researchers: 4

Funding entity or bodies:

FOMESA AGROINDUSTRIAL, S.L.

Start date: 20/07/2007

Duration: 180 months

Total amount: 143.125 €

- 9 Name of the project:** ESTUDIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES, FRESCOS Y SALUDABLES: DESARROLLO DE PROCESOS DE FABRICACION Y OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD; DESARROLLO DE METODOS DE CONTROL EN LINEA DE FACTORES DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA CARNE.

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Pedro Fito Maupoey

Nº of researchers: 61

Funding entity or bodies:

GENERALITAT VALENCIANA

**Start date:** 01/01/2005**Duration:** 36 months**Total amount:** 1.477.500 €

10 Name of the project: INDUSTRIALIZACION DE FRUTAS CITRICAS: RENDIMIENTO EN ZUMO DE LA EXTRACCION Y CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL EN EL MISMO

Entity where project took place: Universitat Politècnica de València**Entity where project took place:** Universitat Politècnica de València**Name principal investigator (PI, Co-PI....):** Pedro Fito Maupoey**Nº of researchers:** 7**Funding entity or bodies:**

FOOD MACHINERY ESPAÑOLA, S.A.

Start date: 15/06/2004**Duration:** 12 months**Total amount:** 150.000 €

Results

Industrial and intellectual property

- 1 Title registered industrial property:** Dispositivo para la detección y clasificación de incidencia de Yake en piezas de pescado congeladas y procedimiento de detección y clasificación de incidencia de Yake en piezas de pescado congeladas empleando dicho dispositivo.

Type of industrial property: Patent of invention

Inventors/authors/obtainers: Pedro J. Fito Suñer; Rafael Gadea Girones; Ricardo J. Colom Palero; Angel Tebar Ruiz; Jose Maria Monzo Ferrer; Marta Castro Giraldez

Entity holder of rights: Universitat Politecnica de Valencia

Nº of application: P202431106

Country of inscription: Spain

Date of register: 27/12/2024

Nº of patent: P202431106
- 2 Title registered industrial property:** APARATO Y MÉTODO NO INVASIVO DE DETECCIÓN DE ROTURAS DE LA CADENA DE FRÍO EN CARNE CONGELADA

Type of industrial property: Patent of invention

Inventors/authors/obtainers: Castro Giraldez Marta; Colom Palero Ricardo José; Fito Suñer Pedro José; Herrero Bosch Vicente; Lidon-Roger Jose V.; Monzó Ferrer José María; Traffano-Schiffo Maria Victoria

Entity holder of rights: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Nº of application: ES1598.63

Date of register: 13/07/2016
- 3 Title registered industrial property:** APARATO Y MÉTODO DE DETECCIÓN DE DAÑO PRODUCIDO POR LA MIOPATÍA DEL PECTORAL PROFUNDO EN AVES

Type of industrial property: Patent of invention

Inventors/authors/obtainers: Pedro José Fito Suñer; Ricardo José Colom Palero; Marta Castro Giraldez; Vicente Herrero Bosch; José María Monzó Ferrer; MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Ángel Tébar Ruiz

Entity holder of rights: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Nº of application: ES1598.59

Date of register: 20/01/2016

- 4** **Title registered industrial property:** Método de discriminación de piezas de fruta según su grado de madurez, procedimiento de calibración de dicho método y dispositivo que lleva a cabo dicha discriminación
Type of industrial property: Patent of invention
Inventors/authors/obtainers: Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; Pedro Fito Maupoey
Entity holder of rights: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº of application: P201000024
Date of register: 29/12/2009
- 5** **Title registered industrial property:** Procedimiento y dispositivo para la discriminación de alimentos
Type of industrial property: Patent of invention
Inventors/authors/obtainers: Marta Castro Giraldez; Pedro Fito Maupoey; Pedro José Fito Suñer
Entity holder of rights: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº of application: P200803559
Date of register: 09/12/2008
- 6** **Title registered industrial property:** Procedimiento de aplicación de recubrimientos sobre frutas y hortalizas y dispositivo para su puesta en práctica.
Type of industrial property: Patent of invention
Inventors/authors/obtainers: M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro José Fito Suñer
Entity holder of rights: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº of application: P9901778
Date of register: 04/08/1999

Scientific and technological activities

Scientific production

Publications, scientific and technical documents

- 1** Francesca Soglia; Eleonora Iaccheri; Luca Laghi; Luigi Ragni; Pedro José Fito Suñer; Massimiliano Petracci. Dielectric spectroscopy and TD-NMR investigation for assessing water solid dynamics in normal and wooden breast chicken. Poultry Science. 104(1), 104595, pp. 1 - 7. 2025. ISSN 0032-5791. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.psj.2024.104595>
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 2** Tony Steven Chuquizuta Trigos; Segundo Chavez; Alberto Claudio Miano; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; WILSON MANUEL CASTRO SILUPU. Determination of hydration kinetic of pinto beans: A hyperspectral images application. Measurement: Food (Online). 14, pp. 1 - 8. 2024. ISSN 2772-2759. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meafao.2024.100161>
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
- 3** JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEA; Marta Castro Giraldez; Ricardo José Colom Palero; Pedro José Fito Suñer. New technique for determining the critical freezing temperatures of chicken breast based on radiofrequency photospectrometry. Journal of Food Engineering. 333, pp. 1 - 7. ELSEVIER, 2022. Available on-line at: <DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2022.111155>>. ISSN 0260-8774
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 6.203 C) AÑO: 2022 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 32 DE: 139 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: OTROS INDICIOS:

- Último artículo de la tesis de Juan A. Egea, y parte del segundo proyecto del plan nacional, donde desarrollamos un método de monitorización de pechuga de pollo conservadas por métodos de secado o congelación. En este artículo participo en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 4** MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Tony Steven Chuquizuta Trigos; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. Development of a methodology to categorize poultry meat affected by deep pectoral myopathy. Journal of Food Processing and Preservation. 45 - 3, pp. 1 - 9. Wiley, 2021. Available on-line at: <DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.15226>>. ISSN 0145-8892

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 1.405 C) AÑO: 2019 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 102 DE: 139 F) TERCIL: T3 G) CUARTIL: 3 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 1 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 1 OTROS INDICIOS: - Decimocuarto artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte del segundo proyecto del plan nacional, donde desarrollamos un método de caracterización de DPM en pechuga de pollo. En este artículo participo en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones

- 5** JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEEA; MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. Hot Air and Microwave Combined Drying of Potato Monitored by Infrared Thermography. Applied Sciences. 11 - 4, pp. 1 - 12. MDPI AG, 2021. Available on-line at: <DOI: [10.3390/app11041730](https://doi.org/10.3390/app11041730)>. ISSN 2076-3417

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.474 C) AÑO: 2019 D) CATEGORÍA: Engineering, Multidisciplinary E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 32 DE: 91 F) TERCIL: T2 G) CUARTIL: 2 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 1 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: OTROS INDICIOS: *Autor de correspondencia. Segundo artículo de la tesis de Juan Tomas, donde estudiamos el efecto de las microondas en la superficie de patata al deshidratarse mediante IR-TIR. En este artículo participo en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 6** MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Ricardo José Colom Palero; Pau Talens Oliag; Pedro José Fito Suñer. New methodology to analyze the dielectric properties in radiofrequency and microwave ranges in chicken meat during postmortem time. Journal of Food Engineering. 292, pp. 1 - 7. Elsevier BV, 2021. Available on-line at: <DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.11035>>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 4.499 C) AÑO: 2019 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 16 DE: 139 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 1 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 3 OTROS INDICIOS: 1 cita en Scopus, 1 cita en Google Académico. - Decimotercer artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte del segundo proyecto del plan nacional, donde desarrollamos un método de radiofrecuencia y microondas para determinar la madurez de la carne. En este artículo participo en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones

- 7** JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEEA; Pedro José Fito Suñer; Ricardo José Colom Palero; Marta Castro Giraldez. New sensor to measure the microencapsulated active compounds released in an aqueous liquid media based in dielectric properties in radiofrequency range. Sensors. 21, 2021. Available on-line at: <DOI: <https://doi.org/10.3390/s21175781>>. ISSN 1424-8220

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.847 C) AÑO: 2021 D) CATEGORÍA: Instruments & Instrumentation E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 19 DE: 64 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 2 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: - I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: - OTROS INDICIOS: - Penultimo artículo de la tesis de Juan A. Tomas, y parte del tercer proyecto del plan nacional (IPs: Ricardo Colom y Marta Castro), donde desarrollamos un sensor de análisis de encapsulaciones basadas en propiedades dieléctricas en radiofrecuencia. Participé en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 8** JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEA; Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez. Analysis of Apple Candying by Microwave Spectroscopy. Foods. 8 - 8, pp. 1 - 14. MDPI, 2019. Available on-line at: <DOI: 10.3390/foods8080316>. ISSN 2304-8158

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 4.092 C) AÑO: 2019 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 27 DE: 139 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 2 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 6 OTROS INDICIOS: 2 citas en Scopus, 2 citas en Google Académico. - Primer artículo de la tesis de Juan Tomas, donde desarrollamos un método para determinar niveles de caramelizado en mandarina mediante una sonda coaxial de microondas. En este artículo participo en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones

- 9** MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Vicente Herrero Bosch; Ricardo José Colom Palero; Pedro José Fito Suñer. Development of a non-destructive detection system of Deep Pectoral Myopathy in poultry by dielectric spectroscopy. Journal of Food Engineering. 237, pp. 137 - 145. 2018. Available on-line at: <DOI: https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.05.023>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.625 C) AÑO: 2018 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 26 DE: 135 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 7 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 21 OTROS INDICIOS: 7 citas en Scopus, 7 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Noveno artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte del segundo proyecto del plan nacional, donde desarrollamos un método de detección de DPM de pollo y patentamos internacionalmente. Gracias a este trabajo obtenemos un proyecto AVI con las empresas UVESA y DCM. En este artículo participo en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 10** Clara Talens Vila; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. Effect of Microwave Power Coupled with Hot Air Drying on Sorption Isotherms and Microstructure of Orange Pee. Food and Bioprocess Technology. 11 - 4, pp. 723 - 734. 2018. Available on-line at: <DOI: https://doi.org/10.1007/s11947-017-2041-x>. ISSN 1935-5130

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.032 C) AÑO: 2018 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 35 DE: 135 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 2 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 9 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 28 OTROS INDICIOS: 8 citas en Scopus, 11 citas en Google Académico. - Cuarto artículo de la tesis de Clara Talens, donde se analiza la utilización de secado y microondas en la modelización de isoterma. Participo en el diseño experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de parte de los resultados y de las conclusiones.

- 11** MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Mercedes Perullini; Patricio Román Santagapita. Gums induced microstructure stability in Ca(II)-alginate beads containing lactase analyzed by SAXS. Carbohydrate Polymers. 179, pp. 402 - 407. ELSEVIER SCI LTD, 2018. Available on-line at: <10.1016/j.carbpol.2017.09.096>. ISSN 0144-8617

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 6.044 C) AÑO: 2018 D) CATEGORÍA: Chemistry, Applied E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 2 DE: 71 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 14 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 44 OTROS INDICIOS: 13 citas en Scopus, 15 citas en Google Académico. La revista ocupa el primer decil. - Decimo artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte de su estancia en la universidad de Buenos Aires, en este trabajo participe en la interpretación y en la redacción de los resultados y de las conclusiones. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Patricio Santagapita, (h:17, citas 832), Departamento Industrial, Universidad de Buenos Aires y CONICET

- 12** Victoria Traffano-Schiffo; Marta Castro-Giraldez; Ricardo J. Colom; Pedro J. Fito. Innovative photonic system in radiofrequency and microwave range to determine chicken meat quality. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 239, pp. 1 - 7. Elsevier, 2018. Available on-line at: <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.06.029>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper**Format:** Journal**Corresponding author:** Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.625 C) AÑO: 2018 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 26 DE: 135 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 5 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 14 OTROS INDICIOS: 4 citas en Scopus, 5 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte del segundo proyecto del plan nacional, donde desarrollamos un método de radiofrecuencia para determinar la calidad de carne. En este artículo participo en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones. Estoy de autor de correspondencia.

- 13** Traffano-Schiffo Maria Victoria; Castro Giraldez Marta; Colom Palero Ricardo José; Fito Suñer Pedro José. New Spectrophotometric System to Segregate Tissues in Mandarin Fruit. Food and Bioprocess Technology. 11 - 2, pp. 399 - 406. SPRINGER, 2018. Available on-line at: <DOI: <https://doi.org/10.1007/s11947-017-2019-8>>. ISSN 1935-5130

Type of production: Scientific paper**Format:** Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.032 C) AÑO: 2018 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 35 DE: 135 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 2 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 5 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 17 OTROS INDICIOS: 6 citas en Scopus, 6 citas en Google Académico. - Duodécimo artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte del segundo proyecto del plan nacional, donde desarrollamos un método de radiofrecuencia para determinar la aparición de semillas en mandarina. En este artículo participo en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones

- 14** Jose Velazquez Varela; Marta Castro Giraldez; Lucian Cuibus; JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEA; Carmen Socaciu; Pedro José Fito Suñer. Study of the cheese salting process by dielectric properties at microwave frequencies. Journal of Food Engineering. 224, pp. 121 - 128. ELSEVIER SCI LTD, 2018. Available on-line at: <DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.12.024>>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper**Format:** Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.625 C) AÑO: 2018 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 26 DE: 135 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 4 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 13 OTROS INDICIOS: 4 citas en Scopus, 5 citas en Google Académico. - Tercer artículo de la tesis de José Velázquez que se complemento con un trabajo de estructura de la universidad de USAMV de Cluj-Napoca. En este artículo participo en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 15** Maria Victoria Traffano-Schiffo; Tatiana R. Aguirre Calvo; Marta Castro Giraldez; Fito Suñer Pedro José; Patricio R. Santagapita. Alginate Beads Containing Lactase: Stability and Microstructure. Biomacromolecules. 18 - 6, pp. 1786 - 1792. AMER CHEMICAL SOC, 2017. Available on-line at: <DOI: [10.1021/acs.biomac.7b00202](https://doi.org/10.1021/acs.biomac.7b00202)>. ISSN 1525-7797

Type of production: Scientific paper**Format:** Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 5.738 C) AÑO: 2017 D) CATEGORÍA: Polymer Science E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 6 DE: 87 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 13 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 39 OTROS INDICIOS: 12 citas en Scopus, 14 citas en Google Académico. La revista ocupa el primer decil. - Cuarto artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte de su segunda estancia en la Universidad de Buenos Aires, donde previamente el profesor Santagapita había realizado una estancia en nuestro grupo. Participe en la interpretación y la redacción del artículo. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Patricio Santagapita, (h:17, citas 829), Departamento Industrial, Universidad de Buenos Aires y CONICET

- 16** Oana Lelia Pop; Francisc Vasile Dulf; Lucian Cuibus; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Dan Cristian Vodnar; Cristina Coman; Carmen Socaciu; Ramona Suharoschi. Characterization of Sea Buckthorn Extract and its effect on free and encapsulated Lactobacillus casei. International Journal of Molecular Sciences. 18 - 12, pp. 1 - 15. MDPI, 2017. Available on-line at: <DOI: [doi:10.3390/ijms18122513](https://doi.org/10.3390/ijms18122513)>. ISSN 1422-0067

Type of production: Scientific paper**Format:** Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.687 C) AÑO: 2017 D) CATEGORÍA: Chemistry, Multidisciplinary E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 52 DE: 171 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 2 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 5 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 17

OTROS INDICIOS: 4 citas en Scopus, 8 citas en Google Académico. - Artículo en colaboración con el grupo de la profesora Emerita Carmen Socaciu de la USAMV de Cluj-Napoca (Rumania), donde nosotros realizábamos el análisis de microestructura, lo interpretábamos y escribíamos esa parte del artículo. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Emerito Carmen Socaciu (h:43) del Department of Chemistry, Biochemistry and Molecular Biology, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca (Rumania)

- 17** Maria Victoria Traffano-Schiffo; Marta Castro Giraldez; Ricardo José Colom Palero; Pedro José Fito Suñer. Development of a Spectrophotometric System to Detect White Striping Physiopathy in Whole Chicken Carcasses. Sensors. 17 - 5, pp. 1024 - null. MDPI AG, 2017. Available on-line at: <DOI: doi:10.3390/s17051024>. ISSN 1424-8220

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.475 C) AÑO: 2017 D) CATEGORÍA: Instruments & Instrumentation E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 16 DE: 61 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 2 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 11 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 46 OTROS INDICIOS: 13 citas en Scopus, 22 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Quinto artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte del segundo proyecto del plan nacional, donde analizábamos las propiedades dieléctricas de las estrías de pollo. Participé en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 18** Clara Talens Vila; Juan Carlos Arboleya; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. Effect of microwave power coupled with hot air drying on process efficiency and physico-chemical properties of a new dietary fibre ingredient obtained from orange peel. LWT - Food Science and Technology. 77, pp. 110 - 118. ELSEVIER SCIENCE BV, 2017. Available on-line at: <DOI: http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.11.036>. ISSN 0023-6438

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.129 C) AÑO: 2017 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 20 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 63 OTROS INDICIOS: 17 citas en Scopus, 26 citas en Google Académico. - Tercer artículo de la tesis de Clara Talens, donde se desarrolla una colaboración con el Profesor Arboleya de la Universidad de Mondragón en San Sebastián. Participo en el diseño experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de parte de los resultados y de las conclusiones. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Arboleya, Universidad de Mondragon, Facultad de Ciencias Gastronómicas., editor del Journal of Gastronomy (Elsevier), Universidad de Mondragón, San Sebastián (España)

- 19** Maria Victoria Traffano-Schiffo; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Patricio R. Santagapita. Encapsulation of lactase in Ca(II)-alginate beads: Effect of stabilizers and drying methods. Food Research International. 100, pp. 296 - 303. ELSEVIER SCIENCE BV, 2017. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.foodres.2017.07.020>. ISSN 0963-9969

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.52 C) AÑO: 2017 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 14 DE: 133 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 16 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 54 OTROS INDICIOS: 17 citas en Scopus, 21 citas en Google Académico. - Séptimo artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte de su estancia en la Universidad de Buenos Aires, donde participé en la interpretación de la parte de secado y en la redacción de resultados. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Patricio Santagapita, (h:17, citas 829), Departamento Industrial, Universidad de Buenos Aires y CONICET

- 20** MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Luca Laghi; Marta Castro Giraldez; Urszula Tylewicz; Pietro Rocculi; Luigi Ragni; Marco Dalla Rosa; Pedro José Fito Suñer. Osmotic dehydration of organic kiwifruit pre-treated by pulsed electric fields and monitored by NMR. Food Chemistry. 236, pp. 87 - 93. ELSEVIER SCI LTD, 2017. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.02.046>. ISSN 0308-8146

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 4.946 C) AÑO: 2017 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 7 DE: 133 F)

TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 12 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 40 OTROS INDICIOS: 12 citas en Scopus, 16 citas en Google Académico. - Parte del experimental se realizó como estudios previos de mi segunda estancia en Bolonia, es el sexto artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte su estancia en la universidad de Bolonia, en este trabajo participe en la interpretación del modelo de Campo eléctrico, desarrolle un modelo con las T2 de las medidas de RMN conjuntamente con el profesor Luca Laghi, y participe en parte del experimental en RMN, en la interpretación y en la redacción de los resultados y de las conclusiones. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Ass. Urszula Tylewicz; Profesor Marco Dalla Rosa; Dr. Luca Laghi, del Department of Agricultural and Food Sciences (h: 38), Università di Bologna: Sede de Cesena (Italia).

- 21** Maria Victoria Traffano-Schiffo; Luca Laghi; Marta Castro Giraldez; Urszula Tylewicz; Santina Romani; Luigi Ragni; Marco Dalla Rosa; Pedro José Fito Suñer. Osmotic dehydration of organic kiwifruit pre-treated by pulsed electric fields: Internal transport and transformations analyzed by NMR. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 41, pp. 259 - 266. ELSEVIER SCIENCE INC, 2017. Available on-line at: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2017.03.012>>. ISSN 1466-8564

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.116 C) AÑO: 2017 D) CATEGORÍA: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 25 DE: 133 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 11 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 34 OTROS INDICIOS: 10 citas en Scopus, 13 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Artículo en el que se utilizó parte del trabajo realizado en mi segunda estancia en la Universidad de Bolonia y parte del trabajo realizado en la estancia de Victoria Traffano en la Universidad de Bolonia y parte de su tesis. En este trabajo participe en el desarrollo del plan experimental, en una parte del experimental, en el desarrollo del modelo y en la redacción de parte de los resultados y conclusiones. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Ass. Urszula Tylewicz; Profesor Marco Dalla Rosa; Dr. Luca Laghi, Università di Bologna: Sede de Cesena (Italia).

- 22** Clara Talens Vila; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. A thermodynamic model for hot air microwave drying of orange peel. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*. 175, pp. 33 - 42. ELSEVIER SCI LTD, 2016. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2015.12.001>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.099 C) AÑO: 2016 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 20 DE: 130 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 16 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 62 OTROS INDICIOS: 18 citas en Scopus, 28 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Segundo artículo de Clara Talens, donde se desarrolla un modelo termodinámico sobre la movilidad del agua durante el secado en piel de naranja. Participé en el diseño del plan experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 23** MARIA VICTORIA Traffano-Schiffo; Urszula Tylewicz; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Luigi Ragni; Marco Dalla Rosa. Effect of pulsed electric fields pre-treatment on mass transport during the osmotic dehydration of organic kiwifruit. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 38, pp. 243 - 251. ELSEVIER SCIENCE INC, 2016. Available on-line at: <DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2016.10.011>>. ISSN 1466-8564

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.573 C) AÑO: 2016 D) CATEGORÍA: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 27 DE: 130 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 20 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 79 OTROS INDICIOS: 24 citas en Scopus, 35 citas en Google Académico. - Tercer artículo de la tesis de Victoria Traffano, y parte de su estancia en la universidad de Bolonia, en este trabajo participe en la interpretación del modelo de Campo eléctrico, en la interpretación y en la redacción de los resultados y de las conclusiones. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Ass. Urszula Tylewicz, del Department of Agricultural and Food Sciences (h: 25); Profesor Marco Dalla Rosa director del grupo de Food Technology, Director del Food Industrial Research Institute, en 2018 fue nombrado presidente del programa nacional de grados de Ciencia y tecnología de alimentos (COSTAL), (h:44), Università di Bologna: Sede de Cesena (Italia).

- 24** Clara Talens Vila; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. Study of the effect of microwave power coupled with hot air drying on orange peel by dielectric spectroscopy. Food science & technology. Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie. LWT. 66, pp. 622 - 628. ELSEVIER SCIENCE BV, 2016. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.lwt.2015.11.015>. ISSN 0023-6438

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.329 C) AÑO: 2016 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 32 DE: 130 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 17 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 58 OTROS INDICIOS: 18 citas en Scopus, 23 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Primer artículo de la tesis de Clara Talens, donde se estudia el efecto de las microondas en el secado de piel de naranja, participé en el diseño del plan experimental, en la interpretación y modelado y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 25** Claudia Conesa Domínguez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. EXTENSION OF THE PROJECT FOR OBTAINING BIOETHANOL FROM CITRUS WASTE. Acta Horticulturae. pp. 1693 - 1702. ISHS Acta Horticulturae, 2015. Available on-line at: <<https://dx.doi.org/10.17660/ActaHortic.2015.1065.217>>. ISSN 0567-7572

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: Artículo correspondiente a la Licencia de "Procedimiento proceso de gestión medioambiental integral de residuos de la industrialización de cítricos con obtención de bioetanol y otros subproductos con valor añadido" dentro del proyecto "Asistencia Técnica en la Optimización de la Aplicación del Procedimiento Desarrollado por el IUIAD en la Gestión Medioambiental Integral de Subproductos de las Industrias de Cítricos con Una Instalación de Cogeneración".

- 26** MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Ricardo José Colom Palero; Pedro José Fito Suñer. Study of the application of dielectric spectroscopy to predict the water activity of meat during drying process. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 166, pp. 285 - 290. ELSEVIER SCIENCE INC, 2015. Available on-line at: <10.1016/j.jfoodeng.2015.06.030>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.199 C) AÑO: 2015 D) CATEGORÍA: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 17 DE: 125 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 21 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 70 OTROS INDICIOS: 21 citas en Scopus, 28 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Segundo artículo de la tesis de Victoria Traffano sobre predicción de actividad del agua en secado de carne, donde participo en el diseño del plan experimental, en la interpretación y modelado y en la redacción de resultados y conclusiones. 2º plan nacional.

- 27** Lucian Cuibus; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Angelo Fabbri. Application of infrared thermography and dielectric spectroscopy for controlling freezing process of raw potato. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 24, pp. 80 - 87. ELSEVIER SCIENCE INC, 2014. Available on-line at: <DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2013.11.007>>. ISSN 1466-8564

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.273 C) AÑO: 2014 D) CATEGORÍA: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 10 DE: 123 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 12 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 41 OTROS INDICIOS: 13 citas en Scopus, 16 citas en Google Académico. La revista ocupa el primer decil. - Artículo de la tesis de Lucian Cuibus, dirigido por el profesor Fabbri, fruto de la estancia del mismo en nuestro laboratorio, desarrollo un sistema de control de congelación de patatas por microondas, donde participe en el diseño experimental, la interpretación y modelización y en la redacción de parte de la introducción, parte de los materiales y métodos, de los resultados y las conclusiones. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Ass. Angelo Fabbri del Department of Agricultural and Food Sciences (h: 19), Università di Bologna: Sede de Cesena (Italia)

- 28** Jose Velazquez Varela; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. Thermodynamic analysis of salting cheese process. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 130, pp. 36 - 44. ELSEVIER SCIENCE INC, 2014. Available on-line at: <DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.01.017>>. ISSN 0260-8774
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.771 C) AÑO: 2014 D) CATEGORÍA: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 19 DE: 123 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 5 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 20 OTROS INDICIOS: 4 citas en Scopus, 11 citas en Google Académico. - Segundo artículo de la tesis de José Velázquez, en la modelización de salado de queso, donde participe en el diseño experimental, la interpretación y modelización y en la redacción de parte de la introducción, parte de los materiales y métodos, de los resultados y las conclusiones.
- 29** Marta Castro Giraldez; Nuria Balaguer Cuenca; Encarnación Hinarejos Gomez; Pedro José Fito Suñer. Thermodynamic approach of meat freezing process. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 23, pp. 138 - 145. ELSEVIER SCIENCE INC, 2014. Available on-line at: <DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2014.03.007>>. ISSN 1466-8564
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.771 C) AÑO: 2014 D) CATEGORÍA: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 19 DE: 123 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 12 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 49 OTROS INDICIOS: 13 citas en Scopus, 24 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Artículo englobado dentro del primer plan nacional que tuve, como las aportaciones anteriores en propiedades dieléctricas, en este artículo se desarrollo un modelo termodinámico no lineal para poder entender la movilidad del agua durante la congelación. Participe en el diseño del plan experimental, en la interpretación y modelado y en la redacción de resultados y conclusiones.
- 30** MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Nuria Balaguer Cuenca. Thermodynamic model of meat drying by infrared thermography. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 128, pp. 103 - 110. ELSEVIER SCIENCE INC, 2014. Available on-line at: <DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.12.024>>. ISSN 0260-8774
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.771 C) AÑO: 2014 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 19 DE: 123 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 31 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 105 OTROS INDICIOS: 26 citas en Scopus, 48 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Primer artículo de la tesis de Victoria Traffano sobre secado de carne donde se desarrolla un modelo termodinámico y de IR, donde participo en el diseño del plan experimental, en la interpretación y modelado y en la redacción de resultados y conclusiones. 2º plan nacional.
- 31** Lucía Seguí Gil; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. A study on the rehydration ability of isolated apple cells after osmotic dehydration treatments. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 115 - 2, pp. 145 - 153. ELSEVIER SCIENCE INC, 2013. Available on-line at: <DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.08.038>>. ISSN 0260-8774
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.576 C) AÑO: 2013 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 23 DE: 123 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 10 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 10 OTROS INDICIOS: 10 citas en Scopus, 13 citas en Google Académico. - Cuarto artículo de la tesis de Lucía Seguí, en la rehidratación de células de manzana, donde participe en la modelización termodinámica y en la redacción de resultados.
- 32** Jose Velazquez Varela; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. Control of the brewing process by using microwaves dielectricspectroscopy. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 119 - 3, pp. 633 - 639. ELSEVIER SCIENCE INC, 2013. Available on-line at: <10.1016/j.jfoodeng.2013.06.032>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.576 C) AÑO: 2013 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 23 DE: 123 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 8 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 31 OTROS INDICIOS: 11 citas en Scopus, 12 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Primer artículo de la tesis de José Velázquez en la que se desarrolla un modelo dieléctrico de control del proceso de fermentación de cebada, donde participe en el diseño experimental, en la interpretación y desarrollo del modelo y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 33** Claudia Conesa Domínguez; Pedro Fito Maupoey; Pedro José Fito Suñer; Ernesto Conesa Roca. El bioetanol: una alternativa a los residuos industriales agrícolas y agroindustriales de frutas y hortalizas. Revista de Fruticultura. pp. 40 - 47. 2013. ISSN 2013-5742

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 34** Nuria Balaguer Cuenca; Jose Velazquez Varela; MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. La utilización de sensores basados en la espectroscopia dieléctrica como una buena herramienta para asegurar la calidad y la seguridad alimentaria. Alimentaria. pp. 47 - 51. 2013. ISSN 0300-5755

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 35** Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; Nuria Balaguer Cuenca; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Study of pomegranate ripening by dielectric spectroscopy. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY. 86, pp. 346 - 353. 2013. Available on-line at: <DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2013.07.024>>. ISSN 0925-5214

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.628 C) AÑO: 2013 D) CATEGORÍA: Horticulture E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 3 DE: 33 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 10 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 42 OTROS INDICIOS: 16 citas en Scopus, 16 citas en Google Académico. La revista ocupa el primer decil. - Colaboración entre el grupo de postcosecha de la profesora Loles Ortolá y de mi grupo en el desarrollo de un método de control de maduración de pomelo. Participe en el diseño experimental, en la modelización e interpretación y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 36** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; José Manuel Prieto; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Study of the puffing process of amaranth seeds by dielectric spectroscopy. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 110 - 2, pp. 298 - 304. ELSEVIER SCIENCE INC, 2012. Available on-line at: <DOI: [doi:10.1016/j.jfoodeng.2011.04.012](http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2011.04.012)>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.276 C) AÑO: 2012 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 29 DE: 133 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 11 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 46 OTROS INDICIOS: 13 citas en Scopus, 22 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Estudio del puffing o sufleo de las semillas de amaranto mediante propiedades dieléctricas en microondas, donde participe en todas las facetas del trabajo, desde la planificación experimental, modelización e interpretación y redacción de resultados y conclusiones.

- 37** Lucía Seguí Gil; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Understanding osmotic dehydration of tissue structured foods by means of a cellular approach. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 110 - 2, pp. 240 - 247. 2012. Available on-line at: <DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2011.05.012>>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.276 C) AÑO: 2012 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 29 DE: 133 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 19 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 67 OTROS INDICIOS: 15 citas en Scopus, 33 citas en Google Académico. - Tercer artículo de la tesis de Lucía Seguí en el

estudio de la DO a nivel tisular mediante termodinámica irreversible. Participe en la modelización termodinámica y en la revisión del trabajo.

- 38** Marta Castro Giraldez; Urszula Tylewicz; Pedro José Fito Suñer; Marco DallaRosa; P FITO. Analysis of chemical and structural changes in kiwifruit (*Actinidia deliciosa* cv Hayward) through the osmotic dehydration. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 105, pp. 599 - 608. ELSEVIER SCI LTD, 2011. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2011.03.029>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.414 C) AÑO: 2011 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 22 DE: 128 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 15 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 33 OTROS INDICIOS: 18 citas en Scopus, 35 citas en Google Académico. La revista ocupa el primer decil. *Autor de correspondencia. - Primer artículo de mi primera estancia en la universidad de Bolonia con el profesor Marco Dalla Rosa y séptimo artículo de la tesis de Marta Castro, conjuntamente con la profesora Tylewicz realizamos los tres el experimental, la modelización ya con el profesora Dalla Rosa y en la redacción participe en la parte de resultados y conclusiones. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Ass. Urszula Tylewicz; Profesor Marco Dalla Rosa; Dr. Luca Laghi, Università di Bologna: Sede de Cesena (Italia).

- 39** Urszula Tylewicz; Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; Pedro Fito Maupoey; Marco DallaRosa. Analysis of kiwifruit osmodehydration process by systematic approach systems. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 104 - 3, pp. 438 - 444. ELSEVIER SCI LTD, 2011. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2011.01.007>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.414 C) AÑO: 2011 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 22 DE: 128 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 9 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 44 OTROS INDICIOS: 10 citas en Scopus, 15 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Segundo artículo de mi primera estancia en la universidad de Bolonia y artículo de la tesis de la profesora Urszula Tylewicz, participe en la parte experimental, la aplicación de la metodología SAFES y redacción de parte de los resultados y conclusiones. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Ass. Urszula Tylewicz, del Department of Agricultural and Food Sciences (h: 25); Profesor Marco Dalla Rosa director del grupo de Food Technology, Director del Food Industrial Research Institute, en 2018 fue nombrado presidente del programa nacional de grados de Ciencia y tecnología de alimentos (COSTAL), (h:44), Università di Bologna: Sede de Cesena (Italia).

- 40** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Application of microwaves dielectric spectroscopy for controlling long time osmotic dehydration of parenchymatic apple tissue. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 104 - 2, pp. 227 - 233. ELSEVIER SCI LTD, 2011. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2010.10.034>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.414 C) AÑO: 2011 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 22 DE: 128 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 13 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 41 OTROS INDICIOS: 14 citas en Scopus, 14 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Séptimo artículo de la tesis de Marta Castro en el que modelo dieléctrico-termodinámico y una aplicación, en el proceso de DO de manzana por microondas. Participe en parte del experimental y en la redacción de resultados y conclusiones.

- 41** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Marco Dalla Rosa; Pedro Fito Maupoey. Application of microwaves dielectric spectroscopy for controlling osmotic dehydration of kiwifruit (*Actinidia deliciosa* cv Hayward). Innovative Food Science & Emerging Technologies. 12 - 4, pp. 623 - 627. ELSEVIER SCIENCE INC, 2011. Available on-line at: <DOI: doi:10.1016/j.ifset.2011.06.013>. ISSN 1466-8564

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 3.03 C) AÑO: 2011 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 12 DE: 128 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 13 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 47

OTROS INDICIOS: 15 citas en Scopus, 19 citas en Google Académico. La revista ocupa el primer decil. *Autor de correspondencia. - Primer artículo de la segunda estancia en la Universidad de Bolonia con el profesor Dalla Rosa, en el que parte del experimental se realizó en la UPV, y fue interpretado con el profesor Dalla Rosa en Cesena. Mi participación fue en la parte experimental, en la interpretación y redacción de resultados y conclusiones. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: - Profesor Marco Dalla Rosa director del grupo de Food Technology, Director del Food Industrial Research Institute, en 2018 fue nombrado presidente del programa nacional de grados de Ciencia y tecnología de alimentos (COSTAL), (h:44), Università di Bologna: Sede de Cesena (Italia).

- 42** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Nonlinear thermodynamic approach to analyze long time osmotic dehydration of parenchymatic apple tissue. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 102, pp. 34 - 42. ELSEVIER SCIENCE INC, 2011. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2010.07.032>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.414 C) AÑO: 2011 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 22 DE: 128 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 14 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 48 OTROS INDICIOS: 15 citas en Scopus, 19 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Sexto artículo de la tesis de Marta Castro en el que desarrollamos un modelo termodinámico no lineal en DO de manzana en el que participe en la parte experimental, en la de desarrollo del modelo y en la redacción.

- 43** P FITO; Pedro José Fito Suñer; Noelia Betoret Valls; Angel Luís Argüelles Foix; María de la Creu Chenoll Cuadros. THERMODYNAMIC APPROACH TO EQUILIBRIUM ISOTHERMS IN SALTED STRUCTURED FOOD. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING. 34, pp. 623 - 638. WILEY-BLACKWELL, 2011. Available on-line at: <DOI: 10.1111/j.1745-4530.2009.00406.x>. ISSN 0145-8876

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 0.83 C) AÑO: 2011 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 77 DE: 133 F) TERCIL: T2 G) CUARTIL: 3 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 2 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 7 OTROS INDICIOS: 2 citas en Scopus, 3 citas en Google Académico. - Artículo que desarrolla un modelo termodinámico no lineal en el que participe, tanto en el desarrollo como en la redacción.

- 44** Lucía Seguí Gil; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Analysis of structure-property relationships in isolated cells during OD treatments. Effect of initial structure on the cell behaviour. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 99, pp. 417 - 423. 2010. Available on-line at: <DOI: doi:10.1016/j.jfoodeng.2009.05.019>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.168 C) AÑO: 2010 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 26 DE: 135 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 20 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 72 OTROS INDICIOS: 20 citas en Scopus, 32 citas en Google Académico. - Segundo artículo de la tesis de Lucía Seguí, donde participo en la modelización del transporte de agua por termodinámica irreversible a través de un protoplasto de célula parenquimática.

- 45** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Application of microwaves dielectric spectroscopy for controlling pork meat (Longissimus dorsi) salting process. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 97, pp. 484 - 490. 2010. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.11.005>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.168 C) AÑO: 2010 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 26 DE: 135 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 40 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 144 OTROS INDICIOS: 43 citas en Scopus, 61 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Segundo artículo de la tesis de Marta Castro donde se plantea un sistema de cuantificación del contenido en sal y agua mediante las propiedades dieléctricas, este trabajo y otros que le siguieron permitieron desarrollar la patente de control de propiedades en alimentos mediante propiedades dieléctricas y fueron el inicio del grupo de propiedades dieléctricas en alimentos que dirijo. Participe en todas las fases de este trabajo.

- 46** María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. Changes in respiration rate and physical properties of strawberries due to osmotic dehydration and storage. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 97, pp. 64 - 71. 2010. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.09.016>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.168 C) AÑO: 2010 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 26 DE: 135 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 45 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 169 OTROS INDICIOS: 57 citas en Scopus, 67 citas en Google Académico. - Tercer artículo de la tesis de M.L. Castelló, que estudia la DO en fresas desde el punto de vista fisiológico. Participe dando la explicación de la parte fisiológica en la redacción.

- 47** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; María de la Creu Chenoll Cuadros; Pedro Fito Maupoey. Development of a dielectric spectroscopy technique for determining key chemical components of apple maturity. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 58, pp. 3761 - 3766. 2010. Available on-line at: <DOI: 10.1021/jf903338b>. ISSN 0021-8561

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.816 C) AÑO: 2010 D) CATEGORÍA: Agriculture, Multidisciplinary E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 2 DE: 55 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 9 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 33 OTROS INDICIOS: 12 citas en Scopus, 12 citas en Google Académico. La revista ocupa el primer decil. *Autor de correspondencia. - Cuarto artículo de la tesis de Marta Castro, donde desarrollamos las técnicas de medición de propiedades dieléctricas en frutas. Participe en todas las fases de este trabajo.

- 48** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; María de la Creu Chenoll Cuadros; Pedro Fito Maupoey. Development of a dielectric spectroscopy technique for the determination of apple (Granny Smith) maturity. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 11 - 4, pp. 749 - 754. 2010. Available on-line at: <DOI: doi:10.1016/j.ifset.2010.08.002>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.825 C) AÑO: 2010 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 9 DE: 128 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 24 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 125 OTROS INDICIOS: 37 citas en Scopus, 64 citas en Google Académico. La revista ocupa el primer decil. *Autor de correspondencia. - Tercer artículo de la tesis de Marta Castro, donde se detecta la madurez de manzana por propiedades dieléctricas y que nos permitió sacar una patente en detección de madurez. Participe en todas las fases de este trabajo. Estoy de autor de correspondencia.

- 49** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Non-equilibrium thermodynamic approach to analyze the pork meat (Longissimus dorsi) salting process. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 99, pp. 24 - 30. 2010. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2010.01.023>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.168 C) AÑO: 2010 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 26 DE: 135 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 15 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 49 OTROS INDICIOS: 13 citas en Scopus, 21 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Primer artículo de la tesis de Marta Castro en la que planteamos un modelo de termodinámica irreversible no lineal para describir el salado, mi aportación fue desarrollar el modelo conjuntamente con la doctoranda. Estoy de autor de correspondencia.

- 50** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Fidel Toldrá Vilardell; Pedro Fito Maupoey. Use of visible spectroscopy to assess colour development during ageing of fresh pork from different quality classes. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 45, pp. 1710 - 1716. 2010. Available on-line at: <DOI: 10.1111/j.1365-2621.2010.02325.x>. ISSN 0950-5423

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 1.223 C) AÑO: 2010 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 54 DE: 128 F) TERCIL: T2 G) CUARTIL: 2 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 2 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 10

OTROS INDICIOS: 4 citas en Scopus, 4 citas en Google Académico. - Quinto artículo de la tesis de Marta Castro, con el profesor Fidel Toldrá, participe en la redacción del artículo en la interpretación del espectro de visible. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Fidel Toldrá, director del grupo de ciencia de la carne del IATA, (h:80), Instituto de Agroquímica y Tecnológico de Alimentos (IATA), Valencia (España)

- 51** María José Moraga Ballesteros; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro José Fito Suñer; Nuria Martínez Navarrete. Effect of vacuum impregnation with calcium lactate on the osmotic dehydration kinetics and quality of osmodehydrated grapefruit. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 90 - 3, pp. 372 - 379. ELSEVIER SCIENCE INC, 2009. Available on-line at: <<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.07.007>>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.313 C) AÑO: 2009 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 17 DE: 118 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 55 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 203 OTROS INDICIOS: 63 citas en Scopus, 85 citas en Google Académico. - Artículo de la tesis de María José Moraga, en la que participe aportando la idea del efecto del calcio sobre la meostasis celular y plantee un modelo cinético de deshidratación para demostrarlo.

- 52** María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. Influence of osmotic dehydration on texture, respiration and microbial stability of apple slices (Var. Granny Smith). JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 1, pp. 1 - 9. 2009. Available on-line at: <DOI: 10.1016/j.foodeng.2008.07.025>. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 2.313 C) AÑO: 2009 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 17 DE: 118 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 53 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 184 OTROS INDICIOS: 53 citas en Scopus, 78 citas en Google Académico. - Segundo Artículo de la tesis de M.L. Castelló donde mi aportación fue en la interpretación de la parte de fisiología vegetal.

- 53** Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer. Advanced food process engineering to model real foods and processes: The "SAFES" methodology. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 83, pp. 173 - 185. ELSEVIER SCIENCE INC, 2007. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 1.848 C) AÑO: 2007 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 15 DE: 114 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 32 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 154 OTROS INDICIOS: 36 citas en Scopus, 84 citas en Google Académico. - Artículo procedente de mi estancia en Guelph y que represento en germen para desarrollar una nueva metodología de modelización de las transformaciones alimentarias. - PUBLICACIÓN RELEVANTE CON INVESTIGADOR DE CENTROS DE PRESTIGIO: Prof. Marc Le Maguer del Food Science Department (h:19, 2106 citas), University of Guelph Guelph (Canada)

- 54** Pedro José Fito Suñer; María Luisa Castelló Gómez; Angel Luís Argüelles Foix; Pedro Fito Maupoey. Application of the SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to roasted coffee process. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 2, pp. 211 - 218. 2007. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 1.848 C) AÑO: 2007 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 15 DE: 114 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 1 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 10 OTROS INDICIOS: 3 citas en Scopus, 6 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Caso práctico de la metodología SAFES sobre el tostado del café, donde mi aportación fue parte de la modelización.

- 55** María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; Angel Luís Argüelles Foix; Pedro Fito Maupoey. Application of the SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to strawberry freezing process. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 2, pp. 238 - 249. 2007. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 1.848 C) AÑO: 2007 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 15 DE: 114 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 3 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 13 OTROS INDICIOS: 5 citas en Scopus, 5 citas en Google Académico. - Caso práctico de la metodología SAFES sobre el congelado de fresas, donde mi aportación fue parte de la modelización.

- 56** María de la Creu Chenoll Cuadros; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Application of the SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to the sorption of water by salted proteins. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 83, pp. 250 - 257. 2007. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 1.848 C) AÑO: 2007 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 15 DE: 114 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 2 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 11 OTROS INDICIOS: 4 citas en Scopus, 5 citas en Google Académico. - Caso práctico de la metodología SAFES en el desarrollo de isotermas de sorción donde mi aportación fue parte de la modelización.

- 57** María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. Effect of osmotic dehydration and vacuum impregnation on respiration rate of cut strawberries. Food science & technology. Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie. LWT. 39, pp. 1171 - 1179. 2006. ISSN 0023-6438

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 1.299 C) AÑO: 2006 D) CATEGORÍA: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 28 DE: 96 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 2 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 46 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 163 OTROS INDICIOS: 45 citas en Scopus, 72 citas en Google Académico. - Primer Artículo de la tesis de M.L. Castelló en Uso deshidratación en frutas mínimamente procesadas, con Amparo Chiralt, eminencia mundial en el área. En esta tesis aporte mi experiencia en fisiología de postcosecha. INFORMACIÓN

- 58** José Ignacio Parreño Rodríguez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey; M^a Dolores Ortolá Ortolá; José Luis Gómez Laosa. Equipos aplicadores de recubrimientos en frutas. Una revisión. ALIMENTACION, EQUIPOS Y TECNOLOGIA. pp. 86 - 91. 2006. ISSN 0212-1689

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: Alimentación equipos y tecnología es una de las revistas de mayor impacto que existía en la década del 2000. Aunque no estaba indexada en JCR, tenía una amplísima difusión entre las empresas de distintos sectores alimentarios. En esta publicación se incluyó parte de los desarrollos realizados en mi propia tesis doctoral. Todo lo que se podía publicar al margen de la patente de encerado.

- 59** Lucía Seguí Gil; Pedro José Fito Suñer; Ana María Albors Sorolla; Pedro Fito Maupoey. Mass transfer phenomena during the osmotic dehydration of apple isolated protoplasts (Malus domestica var. Fuji). JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. Noviembr, pp. 179 - 187. 2006. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 1.696 C) AÑO: 2006 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 14 DE: 110 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 29 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 92 OTROS INDICIOS: 28 citas en Scopus, 35 citas en Google Académico. - Primer Artículo de la tesis de Lucía Seguí, codirigido con Ana Albors, experta en análisis por microscopía y Pedro Fito jefe de grupo (h:42). Mi aportación en este trabajo fue la modelización de la transferencia de materia que había aprendido en mi estancia en Guelph.

- 60** Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Calcium and Iron Distribution in Fortified Vacuum-impregnated Fruits Determined by Electron Dispersion X-ray Microanalysis. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 70, pp. 26 - 30. 2005. ISSN 0022-1147

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 1.028 C) AÑO: 2005 D) CATEGORÍA: Food Science & Technology E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL 33 DE 93 F) TERCIL: T2 G) CUARTIL: 2 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 6 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 24 OTROS INDICIOS: 7 citas en Scopus, 11 citas en Google Académico. - Después de la tesis, mi actividad investigación se dirigió a la

deshidratación de frutas y al diseño industrial, este fue mi primer trabajo postdoctoral en deshidratación. Mi aportación en este trabajo fue mi conocimiento en fisiología vegetal adquirido durante la tesis doctoral.

- 61** Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Ruth de los Reyes Cánovas; Pedro Fito Maupoey; ELÍAS DE LOS REYES. Control of citrus surface drying by image analysis of infrared thermography. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 61, pp. 287 - 290. 2004. ISSN 0260-8774

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Relevant results: A) BASE DE DATOS DE INDEXACIÓN: JCR B) ÍNDICE DE IMPACTO: 1.209 C) AÑO: 2004 D) CATEGORÍA: Engineering, Chemical E) POSICIÓN QUE OCUPA LA REVISTA EN EL ÁREA: 20 DE: 94 F) TERCIL: T1 G) CUARTIL: 1 H) NÚMERO DE CITAS EN JCR: 35 I) NÚMERO DE CITAS TOTALES: 147 OTROS INDICIOS: 43 citas en Scopus, 69 citas en Google Académico. *Autor de correspondencia. - Único artículo JCR de mi tesis, publicado 1,5 años después de la defensa, incluido en el proyecto competitivo (IMTEFA/1998/53) y dio lugar a un proyecto con empresa SORMA IBERICA.

- 62** Pedro José Fito Suñer; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey. Utilización de técnicas combinadas de deshidratación en la preparación de nuevos productos de frutas. Alimentaria. pp. 113 - 117. 2001. ISSN 0300-5755

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 63** Pedro Fito Maupoey; M^a Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer; Pedro José Fito Suñer. Modelización matemática de la inactivación térmica de polifenoloxidasas en fresa. Alimentaria. 310, pp. 97 - 99. 2000. ISSN 0300-5755

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

- 64** Cristina Barrera Puigdollers; Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; Noelia Betoret Valls; Lucía Seguí Gil. Microwaves Application to Food and Food Waste Processing. Novel Technologies in Food Science. 6, pp. 235 - 269. John Wiley & Sons, 2023. ISBN 9781119775577

Type of production: Book chapter

Format: Book

- 65** MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; Nuria Balaguer Cuenca. Capítulo 10: Thermal Emerging Technologies in Fruit Juice Processing. Juice Processing: Quality, Safety and Value-Added Opportunities. 10, pp. 197 - 215. CRC Press, 2014. ISSN 978-1466577336

Type of production: Book chapter

Format: Book

- 66** MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; Nuria Balaguer Cuenca. Capítulo 10: Thermal Emerging Technologies in Fruit Juice Processing. Juice Processing: Quality, Safety and Value-Added Opportunities. 10, pp. 197 - 215. CRC Press, 2014. ISBN 978-1466577336

Type of production: Book chapter

Format: Book

- 67** Ruth de los Reyes Cánovas; Pedro José Fito Suñer; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Physical Sensors and Techniques. Handbook of Seafood and Seafood Products Analysis. 12, pp. 169 - 188. CRC Press, 2010. ISSN 978-1-4200-4633-5

Type of production: Book chapter

Format: Book

- 68** Ruth de los Reyes Cánovas; Pedro José Fito Suñer; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. Physical Sensors and Techniques. Handbook of Seafood and Seafood Products Analysis. 12, pp. 169 - 188. CRC Press, 2010. ISBN 978-1-4200-4633-5

Type of production: Book chapter

Format: Book

- 69** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Fidel Toldrá Vilardell; Pedro Fito Maupoey. Physical sensors for quality control during processing. Handbook of Meat Processing. 25, pp. 443 - 456. Wiley-Blackwell Publishing, 2010. ISSN 978-0-8138-2182-5

Type of production: Book chapter

Format: Book



- 70** Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Fidel Toldrá Vilardell; Pedro Fito Maupoey. Physical sensors for quality control during processing. Handbook of Meat Processing. 25, pp. 443 - 456. Wiley-Blackwell Publishing, 2010. ISBN 978-0-8138-2182-5
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 71** Pedro Fito Maupoey; MARC LE MAGUER; JOSE MIGUEL AGUILERA; Luis Mayor López; Lucía Seguí Gil; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer. The SAFES Methodology: A new approach for real-food modeling, optimization, and process design. Processing Effects on Safety and Quality of Foods. 18, pp. 525 - 544. CRC Press Taylor & Francis Group, 2010. ISSN 978-1-4200-6112-3
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 72** M^a Eugenia Martín Esparza; María Consuelo González Martínez; Pedro José Fito Suñer. Dehydration II: mass balance on a combined air-microwave drying process. Experiments in Unit Operations and Processing of Foods. 9, pp. 71 - 76. Springer, 2008. ISSN 978-0-387-33513-1
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 73** Pedro Fito Maupoey; MARC LE MAGUER; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer. Advanced Food Products & Process Engineering (SAFES) II: Application to apple combined drying. Food Engineering: Integrated approaches. 7, pp. 117 - 138. Springer, 2007. ISSN 978-0-387-75429-1
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 74** Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de la operación de impregnación a vacío en el desarrollo de alimentos funcionales. Aplicación de ingredientes funcionales en alimentación infantil y para adultos. Resultados y conclusiones. 7, pp. 405 - 422. CYTED, 2004. ISSN 84-96023-17-6
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 75** María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. Efecto de la deshidratación osmótica con y sin pulso de vacío en la respiración de rodajas de manzana (Var. Granny smith). Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 10, pp. 147 - 157. Editorial de la UPV, 2003. ISSN 84-9705-511-X
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 76** María Teresa Cháfer Nácher; Pedro José Fito Suñer; Francisco Javier Sanz Fernández; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Material didáctico multimedia aplicado a la docencia: Tecnologías Poscosecha de frutas y hortalizas. I Jornadas de Innovación Educativa. 1, pp. 0 - 0. Editorial UPV, 2002. ISSN 84-9705-187-4
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 77** José Manuel Barat Baviera; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Cálculo Visual de la Operación de Separación por Contacto Discontinuo entre dos Fases Fluidas y Inmiscibles. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VII. 7, pp. 71 - 92. Desconocido, 2001. ISSN 84-7721-976-1
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 78** Pau Talens Oliag; Pedro José Fito Suñer; María Consuelo González Martínez; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. Predicción de Estabilidad en Sistemas Coloidales Electrocráticos. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VII. 3, pp. 23 - 32. Desconocido, 2001. ISSN 84-7721-976-1
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 79** Pedro José Fito Suñer; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Eugenia Martín Esparza; Isabel Fernández Segovia; Pedro Fito Maupoey. Predicción de la concentración de azúcares en frutas mínimamente procesadas durante la conservación. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VII. 4, pp. 33 - 44. Desconocido, 2001. ISSN 84-7721-976-1
Type of production: Book chapter **Format:** Book



- 80** Pedro José Fito Suñer; Pau Talens Oliag; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. Cálculo de la cinética de deshidratación osmótica con y sin pulso de vacío. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI. 5, pp. 63 - 72. SPUPV, 2000. ISSN 84-7721-877-3
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 81** Pedro José Fito Suñer; M^a Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer; Pedro Fito Maupoey. Predicción de la inactivación térmica en fresa. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI. 3, pp. 33 - 42. SPUPV, 2000. ISSN 84-7721-877-3
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 82** Pedro José Fito Suñer; José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey. Simulación del proceso de extracción líquido-líquido parcialmente miscible. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI. 9, pp. 121 - 130. SPUPV, 2000. ISSN 84-7721-877-3
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 83** José Manuel Barat Baviera; Pedro José Fito Suñer. Simulación del proceso de extracción sólido-líquido. Herramientas de cálculo en Ingeniería de Alimentos V. 8, pp. 125 - 136. SPUPV, 1999. ISSN 84-7721-716-5
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 84** Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Simulador de secado: predicción de tiempos de secado según condiciones técnicas y ambientales. Herramientas de cálculo en Ingeniería de Alimentos V. 9, pp. 137 - 146. SPUPV, 1999. ISSN 84-7721-716-5
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 85** José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro José Fito Suñer. Feasibility of brining of ham for curing. Meat consumption and culture. 73, pp. 970 - 972. Estrategias Alimentarias S.L. Eurocarne, 1998. ISSN 84-930010-2-3
Type of production: Book chapter **Format:** Book
- 86** José Manuel Barat Baviera; Pedro José Fito Suñer. Simulador del proceso de extracción sólido-líquido. Herramientas de cálculo para la ingeniería de alimentos. 3, pp. 0 - 0. SPUPV-IPN, 1998. ISSN 970-18-3139-X
Type of production: Book chapter **Format:** Book

Works submitted to national or international conferences

- 1** **Title of the work:** Low energy spectrophotometric techniques to determine the interactions of water with biological tissue
Name of the conference: ISOPOW XV International Symposium on the Properties of Water
Type of event: Conference
Corresponding author: Yes
City of event: West Lafayette, U.S.A, United States of America
Date of event: 13/06/2024
Organising entity: Purdue University **Type of entity:** University
City organizing entity: West Lafayette, Indiana, United States of America
Pedro José Fito Suñer. "Low energy spectrophotometric techniques to determine the interactions of water with biological tissue". pp. 1 - 1.
- 2** **Title of the work:** Effect of solar radiation on cooking/drying process of grapes using solar oven
Name of the conference: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)
Corresponding author: Yes
City of event: Valencia, Spain



Date of event: 14/09/2018

Jannika Baley; Marta Castro-Giraldez; Alfredo Esteve; Pedro J. Fito.

- 3 Title of the work:** New Technique of convined hot air and microwave drying to produce a new fiber ingredient from industrial by-product

Name of the conference: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)

City of event: Valencia, Spain

Date of event: 14/09/2018

Clara Talens; Marta Castro-Giraldez; Pedro J. Fito. "IDS 2018 Proceedings".

- 4 Title of the work:** Study of the hot air drying process of chicken breast by non-invasive techniques

Name of the conference: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)

City of event: Valencia, Spain,

Date of event: 14/09/2018

JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEA; Marta Castro Giraldez; Ricardo José Colom Palero; Pedro José Fito Suñer. "IDS 2018 Proceedings". pp. 0 - 0. Editorial Universitat Politècnica de València,

- 5 Title of the work:** Thermodynamic model of Ca(II)-alginate beads drying by spectrophotometry

Name of the conference: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)

City of event: Valencia, Spain

Date of event: 14/09/2018

Patricio R. Santagapita; Marta Castro-Giraldez; Maria Victoria Traffano-Schiffo; Pedro J. Fito.

- 6 Title of the work:** Thermodynamic model of freeze-drying of poultry breast using infrared thermography

Name of the conference: 21st International Drying Symposium (IDS 2018)

City of event: Valencia, Spain,

Date of event: 14/09/2018

JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEA; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. "IDS 2018 Proceedings". pp. null - null. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-688-7

- 7 Title of the work:** Study of water behaviour with dielectric spectroscopy of poultry meat during hot air drying

Name of the conference: XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2018)

City of event: Burjassot, Spain,

Date of event: 06/07/2018

JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEA; Marta Castro Giraldez; Ricardo José Colom Palero; Pedro José Fito Suñer. "XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition.". pp. null - null. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-09-05881-5

- 8 Title of the work:** Development of a non-destructive sensor to detect deep pectoral myopathy (DPM) in whole carcasses

Name of the conference: XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition

City of event: Valencia, España,

Date of event: 07/07/2017

JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEA; MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; José María Monzó Ferrer; Vicente Herrero Bosch; Ricardo José Colom Palero; Pedro José Fito Suñer. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. null - null. ISSN 978-84-697-5069-8

- 9 Title of the work:** White striping detection by spectrophotometry

Name of the conference: XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition

City of event: Valencia, España,

Date of event: 07/07/2017



JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEA; MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Ricardo José Colom Palero; Pedro José Fito Suñer. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. null - null. ISSN 978-84-697-5069-8

- 10 Title of the work:** Sizing burner in drying operations by using alternative energies with environmental sustainability

Name of the conference: 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology

City of event: Valencia, España,

Date of event: 24/02/2017

JUAN ÁNGEL TOMÁS EGEA; MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. null - null. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

- 11 Title of the work:** DEVELOPMENT OF A NON-DESTRUCTIVE DETECTION SYSTEM OF DEEP PECTORAL MYOPATHY (DPM) IN POULTRY BY DIELECTRIC SPECTROSCOPY

Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)

City of event: Cesena, Italia,

Date of event: 03/02/2017

MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Tony Steven Chuquizuta Trigos; Marta Castro Giraldez; José María Monzó Ferrer; Vicente Herrero Bosch; Ricardo José Colom Palero; Pedro José Fito Suñer. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 55 - 55. ISSN 978-2-12-345680-3

- 12 Title of the work:** DEVELOPMENT OF A NON-DESTRUCTIVE DETECTION SYSTEM OF DEEP PECTORAL MYOPATHY (DPM) IN POULTRY BY DIELECTRIC SPECTROSCOPY

Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)

City of event: Cesena, Italia,

Date of event: 03/02/2017

MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Tony Steven Chuquizuta Trigos; Marta Castro Giraldez; José María Monzó Ferrer; Vicente Herrero Bosch; Ricardo José Colom Palero; Pedro José Fito Suñer. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 55 - 55.

- 13 Title of the work:** DEVELOPMENT OF A SYSTEM FOR BREAD DOUGH EXTRUSION FOR 3D PRINTING

Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)

City of event: Cesena, Italia,

Date of event: 03/02/2017

E. Díez-Sánchez; V. Carmona-Reverte; Castro Giraldez Marta; Martínez Torán Manuel Benito; Fito Suñer Pedro José. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 260 - 260.

- 14 Title of the work:** DEVELOPMENT OF A SYSTEM FOR BREAD DOUGH EXTRUSION FOR 3D PRINTING

Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)

City of event: Cesena, Italia,

Date of event: 03/02/2017

Elena Díez Sánchez; Verane Carmona Reverte; Marta Castro Giraldez; Manuel Benito Martínez Torán; Pedro José Fito Suñer. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 260 - 260. ISSN 978-2-12-345680-3

- 15 Title of the work:** FORMULATION AND DRYING OF ALGINATE BEADS CONTAINING LACTASE: STABILITY, MICROSTRUCTURE AND CONTROLLED RELEASE

Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)

City of event: Cesena, Italia,

Date of event: 03/02/2017



MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Tatiana Rocio Aguirre Calvo; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Patricio Román Santagapita. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 163 - 163. ISSN 978-2-12-345680-3

- 16 Title of the work:** FORMULATION AND DRYING OF ALGINATE BEADS CONTAINING LACTASE: STABILITY, MICROSTRUCTURE AND CONTROLLED RELEASE
Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2017)
City of event: Cesena, Italia,
Date of event: 03/02/2017
Traffano-Schiffo Maria Victoria; T. R. Aguirre Calvo; Castro Giraldez Marta; Fito Suñer Pedro José; P. R. Santagapita. "Book of Abstracts FoodInnova 2017". pp. 163 - 163.
- 17 Title of the work:** STUDY OF THE WATER DISTRIBUTION DURING OSMOTIC DEHYDRATION OF KIWIFRUIT AND THE EFFECT OF PULSED ELECTRIC FIELDS AS PRE-TREATMENT
Name of the conference: 9th International Conference on Water in Food (EuroFoodWater 2016)
City of event: Leuven, Belgium,
Date of event: 24/05/2016
MARIA VICTORIA; Luca; Urszula; Castro Giraldez Marta; Fito Suñer Pedro José; Luigi; Marco. pp. 38 - 38.
- 18 Title of the work:** STUDY OF THE WATER DISTRIBUTION DURING OSMOTIC DEHYDRATION OF KIWIFRUIT AND THE EFFECT OF PULSED ELECTRIC FIELDS AS PRE-TREATMENT
Name of the conference: 9th International Conference on Water in Food (EuroFoodWater 2016)
City of event: Leuven, Belgium,
Date of event: 24/05/2016
MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Luca Laghi; Urszula Tylewicz; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Luigi Ragni; Marco Dalla Rosa. pp. 38 - 38.
- 19 Title of the work:** Apple enrichment with b-glucan by vacuum impregnation and PEF treatment
Name of the conference: 2nd Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing
City of event: Avignon, France,
Date of event: 06/04/2016
MARIA VICTORIA; Castro Giraldez Marta; Fito Suñer Pedro José. pp. 126 - 126.
- 20 Title of the work:** Apple enrichment with b-glucan by vacuum impregnation and PEF treatment
Name of the conference: 2nd Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing
City of event: Avignon, France,
Date of event: 06/04/2016
MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Urszula Tylewicz; Luca Laghi; Marco Dalla Rosa; Joanna Harasym; Luigi Ragni. pp. 126 - 126.
- 21 Title of the work:** Study of the viability of the microwave dielectric spectroscopy to monitoring meat drying process
Name of the conference: IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
City of event: Valencia, España,
Date of event: 07/07/2015
MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. "IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 1 - 1.
- 22 Title of the work:** Study of the viability of the microwave dielectric spectroscopy to monitoring meat drying process
Name of the conference: IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition
City of event: Valencia, España,



Date of event: 07/07/2015

MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. "IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 1 - 1. ISSN 978-84-608-2360-5

23 Title of the work: STUDY OF MANDARIN TISSUE MICROSTRUCTURE BY USING DIELECTRIC SPECTROSCOPY

Name of the conference: II National & I International StudentCongress of Food Science & Technology

City of event: Valencia,

Date of event: 06/03/2015

MARIA VICTORIA; Castro Giraldez Marta; Fito Suñer Pedro José. "II National & I International Student Congress of Food Science & Technology. ?New challenges in Food Science & Technology?". pp. 67 - 67. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

24 Title of the work: STUDY OF MANDARIN TISSUE MICROSTRUCTURE BY USING DIELECTRIC SPECTROSCOPY

Name of the conference: II National & I International StudentCongress of Food Science & Technology

City of event: Valencia,

Date of event: 06/03/2015

MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Jessica Hedrera García. "II National & I International Student Congress of Food Science & Technology. □New challenges in Food Science & Technology□". pp. 67 - 67. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

25 Title of the work: Effect of microwave drying on rheological and sensory properties of citrus fiber used for texturizing low fat potato purees.

Name of the conference: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research (EuroSense 2014)

City of event: Copenhagen, Denmark,

Date of event: 10/09/2014

Clara Talens Vila; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. pp. 0 - 0.

26 Title of the work: Análisis de los espectros dieléctricos como herramienta para el control de la maduración de carne de pollo

Name of the conference: VIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition

City of event: Burjassot, Spain,

Date of event: 04/07/2014

MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; María Amparo Muñoz. "VIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 0 - 0. Universitat de Valencia,

27 Title of the work: Análisis de los espectros dieléctricos como herramienta para el control de la maduración de carne de pollo

Name of the conference: VIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition

City of event: Burjassot, Spain,

Date of event: 04/07/2014

MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; María Amparo Muñoz. "VIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 0 - 0. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-697-1302-0

28 Title of the work: Análisis de los espectros dieléctricos como herramienta para el control de la maduración de carne de pollo

Name of the conference: VIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition

City of event: Burjassot, Spain,



Date of event: 04/07/2014

MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; María Amparo Muñoz. "VIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 113 - 113. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-697-1302-0

- 29** **Title of the work:** Dielectric spectrum analysis in Radiofrequency and Microwave range in chicken meat
Name of the conference: 3rd International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2014)
City of event: Athens, Greece,
Date of event: 23/05/2014
MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. "3rd International ISEKI conference book of abstracts". pp. 250 - 250.
- 30** **Title of the work:** Dielectric spectrum analysis in Radiofrequency and Microwave range in chicken meat
Name of the conference: 3rd International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2014)
City of event: Athens, Greece,
Date of event: 23/05/2014
MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. "3rd International ISEKI conference book of abstracts". pp. 250 - 250. ISSN 978-960-89789-8-0
- 31** **Title of the work:** ASSESSMENT OF THE STARTING POINT AND THE KNOWLEDGE ACQUIRED AFTER FOOD ENGINEERING PRACTICAL TASKS USING ONLINE TESTS TAKEN TWICE ON THE POLIFORMAT PLATFORM
Name of the conference: 8th International Technology, Education and Development Conference (INTED 2014)
City of event: Valencia, Spain,
Date of event: 12/03/2014
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; José Tarrazo Morell. "INTED2014 Proceedings. 8th International Technology, Education and Development Conference". pp. 6000 - 6003. IATED,
- 32** **Title of the work:** USING VIDEOS TO SUPPORT LEARNING IN FOOD ENGINEERING PRACTICAL TASKS
Name of the conference: 8th International Technology, Education and Development Conference (INTED 2014)
City of event: Valencia, Spain,
Date of event: 12/03/2014
María Luisa Castelló Gómez; José Tarrazo Morell; Pedro José Fito Suñer. "INTED2014 Proceedings. 8th International Technology, Education and Development Conference". pp. 5994 - 5999. IATED,
- 33** **Title of the work:** Análisis de la producción de fibra a partir de subproductos cítricos mediante propiedades dieléctricas
Name of the conference: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 16/01/2014
Clara Talens Vila; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 367 - 367. Universitat Politècnica de València,
- 34** **Title of the work:** Análisis de la producción de fibra a partir de subproductos cítricos mediante propiedades dieléctricas
Name of the conference: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 16/01/2014



Talens Vila Clara; Castro Giraldez Marta; Fito Suñer Pedro José. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 367 - 367. Universitat Politècnica de València,

- 35** **Title of the work:** ESTUDIO DE LA VIABILIDAD DE LA TERMOGRAFÍA INFRARROJA COMO HERRAMIENTA DE MONITORIZACIÓN DE LA EVOLUCIÓN DEL SECADO DE CARNE DE CERDO
Name of the conference: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 16/01/2014
MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 361 - 361. Universitat Politècnica de València,
- 36** **Title of the work:** Estudio de la viabilidad de la termografía infrarroja como herramienta de monitorización de la evolución del secado de carne de cerdo
Name of the conference: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 16/01/2014
MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 466 - 473. Universitat Politècnica de València,
- 37** **Title of the work:** Estudio de la viabilidad de la termografía infrarroja como herramienta de monitorización de la evolución del secado de carne de cerdo
Name of the conference: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 16/01/2014
Traffano-Schiffo Maria Victoria; Castro Giraldez Marta; Fito Suñer Pedro José. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 466 - 473. Universitat Politècnica de València,
- 38** **Title of the work:** Efecto de distintas especies químicas en las
Name of the conference: VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2013)
City of event: Córdoba, España,
Date of event: 14/06/2013
Velazquez-Varela Jose; Castro Giraldez Marta; Fito Suñer Pedro José. "Libro del VII Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos". pp. 1 - 3. Universidad de Córdoba; Don Folio,
- 39** **Title of the work:** Application of infrared thermography and dielectric spectroscopy for controlling freezing process of raw potato
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Castro Giraldez Marta; Lucian; Fito Suñer Pedro José; Angelo. pp. 1 - 6.
- 40** **Title of the work:** Application of infrared thermography and dielectric spectroscopy for controlling freezing process of raw potato
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Marta Castro Giraldez; Lucian Cuibus; Pedro José Fito Suñer; Angelo Fabbri. pp. 1 - 6.



- 41 Title of the work:** Creating structures by osmotic dehydration: single dehydration step vs. progressive dehydration
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Lucía Seguí Gil; Pedro José Fito Suñer; Keshavan Niranjana; Pedro Fito Maupoey. pp. 1 - 6.
- 42 Title of the work:** Creating structures by osmotic dehydration: single dehydration step vs. progressive dehydration
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Seguí Gil Lucía; Fito Suñer Pedro José; Keshavan; Fito Maupoey Pedro. pp. 1 - 6.
- 43 Title of the work:** Modelling of milk coagulation using dielectric spectroscopy
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Marta Castro Giraldez; Jose Velazquez Varela; Pedro José Fito Suñer. pp. 1 - 7.
- 44 Title of the work:** Modelling of milk coagulation using dielectric spectroscopy
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Velazquez-Varela Jose; Castro Giraldez Marta; Fito Suñer Pedro José. pp. 1 - 1.
- 45 Title of the work:** STUDY OF MICROSTRUCTURAL CHANGES DURING DRYNG PROCESS OF THE HAM BY SPECTROSCOPYC TECHNIQUES
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez. pp. 23 - 24.
- 46 Title of the work:** STUDY OF MICROSTRUCTURAL CHANGES DURING DRYNG PROCESS OF THE HAM BY SPECTROSCOPYC TECHNIQUES
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Traffano-Schiffo Maria Victoria; Fito Suñer Pedro José; Castro Giraldez Marta. pp. 23 - 24.
- 47 Title of the work:** Study of a control methodology of orange juice evaporation by dielectric spectroscopy
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Castro Giraldez Marta; Fito Suñer Pedro José; Eleonora. pp. 1 - 6.
- 48 Title of the work:** Study of a control methodology of orange juice evaporation by dielectric spectroscopy
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Eleonora Iaccheri. pp. 1 - 6.



- 49** **Title of the work:** Study of ham drying kinetics by Infrared Thermography
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Castro Giraldez Marta; Traffano-Schiffo Maria Victoria; Fito Suñer Pedro José. pp. 1 - 6.
- 50** **Title of the work:** Study of ham drying kinetics by Infrared Thermography
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Marta Castro Giraldez; MARIA VICTORIA TRAFFANO SCHIFFO; Pedro José Fito Suñer. pp. 1 - 6.
- 51** **Title of the work:** Study of pork meat freezing process by infrared thermography
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Castro Giraldez Marta; Nuria; Fito Suñer Pedro José. pp. 1 - 6.
- 52** **Title of the work:** Study of pork meat freezing process by infrared thermography
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Marta Castro Giraldez; Nuria Balaguer Cuenca; Pedro José Fito Suñer. pp. 1 - 6.
- 53** **Title of the work:** Thermodynamic model of microwave drying of citrus peel with different treatments
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Castro Giraldez Marta; Talens Vila Clara; Fito Suñer Pedro José; Carlos. pp. 1 - 6.
- 54** **Title of the work:** Thermodynamic model of microwave drying of citrus peel with different treatments
Name of the conference: InsideFood Symposium
City of event: Leuven, Bélgica,
Date of event: 12/04/2013
Clara Talens Vila; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Carlos Bald. pp. 0 - 0.
- 55** **Title of the work:** Extension of the project for obtaining bioethanol from citrus waste
Name of the conference: 12th International Citrus Congress
City of event: Valencia, España,
Date of event: 23/11/2012
Conesa Domínguez Claudia; Fito Suñer Pedro José; Fito Maupoey Pedro. "XII International Citrus Congress: book of abstracts". pp. 362 - 362.
- 56** **Title of the work:** Study of cooking ham operation by dielectric spectroscopy
Name of the conference: EFFoST Annual Meeting (EFFoST 2011)
City of event: Berlín, Alemania,
Date of event: 09/11/2011
Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "cd-resúmenes". pp. 1 - 2. Technische Universität Berlin,



- 57 Title of the work:** Study of salting operation during cheese production by dielectric spectroscopy
Name of the conference: EFFoST Annual Meeting (EFFoST 2011)
City of event: Berlín, Alemania,
Date of event: 09/11/2011
Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "cd-resúmenes". pp. 1 - 2. Technische Universität Berlin,
- 58 Title of the work:** Application of SAFES methodology to the osmotic dehydration of kiwi (Actinidia Deliciosa var. Hayward)
Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 27/10/2010
Fito P.J.; Castro-Giráldez M.; Fito P."Proceedings". pp. 327 - 327. UPV,
- 59 Title of the work:** Application of SAFES methodology to the osmotic dehydration of kiwi (Actinidia Deliciosa var. Hayward)
Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 27/10/2010
Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings". pp. 327 - 327. UPV,
- 60 Title of the work:** Dielectric spectroscopy studies for controlling cooking operation of pork ham
Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 27/10/2010
Castro-Giráldez M.; Fito P.J.; Fito P."Proceedings". pp. 328 - 328. UPV,
- 61 Title of the work:** Dielectric spectroscopy studies for controlling cooking operation of pork ham
Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 27/10/2010
Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings". pp. 328 - 328. UPV,
- 62 Title of the work:** New technique for the control of the ripening and the respiration of watermelon by dielectric spectroscopy
Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 27/10/2010
Castro-Giráldez M.; Fito P.J.; Ortolá M.D.; Fito P."Proceedings". pp. 329 - 329. UPV,
- 63 Title of the work:** New technique for the control of the ripening and the respiration of watermelon by dielectric spectroscopy
Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 27/10/2010
Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings". pp. 329 - 329. UPV,
- 64 Title of the work:** Study of the osmotic dehydration of kiwi (Actinidia Deliciosa var. Hayward) by dielectric spectroscopy
Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)

City of event: Valencia, España,

Date of event: 27/10/2010

Castro-Giráldez M.; Fito P.J.; Fito P. "Proceedings". pp. 330 - 330. UPV,

65 Title of the work: Study of the osmotic dehydration of kiwi (*Actinidia Deliciosa* var. Hayward) by dielectric spectroscopy

Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)

City of event: Valencia, España,

Date of event: 27/10/2010

Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings". pp. 330 - 330. UPV,

66 Title of the work: Study of the relationship between the water and the tissue in the Amaranto fruit by dielectric spectroscopy

Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)

City of event: Valencia, España,

Date of event: 27/10/2010

Castro-Giráldez M.; Fito P.J.; Andres A.; Fito P. "Proceedings". pp. 331 - 331. UPV,

67 Title of the work: Study of the relationship between the water and the tissue in the Amaranto fruit by dielectric spectroscopy

Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)

City of event: Valencia, España,

Date of event: 27/10/2010

Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Ana María Andrés Grau; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings". pp. 331 - 331. UPV,

68 Title of the work: Understanding osmotic dehydration-rehydration of tissue structured foods by means of a microstructural systematic approach

Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)

City of event: Valencia, España,

Date of event: 27/10/2010

L. Seguí; P.J. Fito; P. Fito. "Proceedings". pp. 431 - 431. UPV,

69 Title of the work: Understanding osmotic dehydration-rehydration of tissue structured foods by means of a microstructural systematic approach

Name of the conference: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)

City of event: Valencia, España,

Date of event: 27/10/2010

Lucía Seguí Gil; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings". pp. 431 - 431. UPV,

70 Title of the work: New dielectric and thermodynamic approach to analyze the osmotic dehydration of Apple

Name of the conference: 6th International Discussion Meeting on Relaxations in Complex Systems (IDMRCS 2006)

City of event: Roma, Italia,

Date of event: 30/08/2009

Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey; María de la Creu Chenoll Cuadros. "Abstract Book". pp. 262 - 262. Università di Roma "La Sapienza",

71 Title of the work: Technique to obtain isotherms of salted meat using dielectric spectroscopy

Name of the conference: 6th International Discussion Meeting on Relaxations in Complex Systems (IDMRCS 2006)

City of event: Roma, Italia,



Date of event: 30/08/2009

Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; María de la Creu Chenoll Cuadros; Pedro Fito Maupoey. "Abstract Book". pp. 263 - 263. Universit  di Roma "La Sapienza",

72 Title of the work: Analysis of candied Granny Smith apple isotherms by using dielectric spectroscopy

Name of the conference: 43th Annual International Microwave Symposium (IMS 2009)

City of event: Washington, Estados Unidos,

Date of event: 08/07/2009

Chenoll C.; Castro-Giráldez M.; Fito P.J.; Fito P."cd-Artículos". pp. 112 - 117. IMPI,

73 Title of the work: Analysis of candied Granny Smith apple isotherms by using dielectric spectroscopy

Name of the conference: 43th Annual International Microwave Symposium (IMS 2009)

City of event: Washington, Estados Unidos,

Date of event: 08/07/2009

María de la Creu Chenoll Cuadros; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Su er; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 112 - 117. IMPI,

74 Title of the work: Analysis of cured ham by dielectric spectroscopy

Name of the conference: 43th Annual International Microwave Symposium (IMS 2009)

City of event: Washington, Estados Unidos,

Date of event: 08/07/2009

Chenoll C.; Castro-Giráldez M.; Fito P.J.; Fito P."cd-Artículos". pp. 84 - 88. IMPI,

75 Title of the work: Analysis of cured ham by dielectric spectroscopy

Name of the conference: 43th Annual International Microwave Symposium (IMS 2009)

City of event: Washington, Estados Unidos,

Date of event: 08/07/2009

María de la Creu Chenoll Cuadros; Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Su er; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 84 - 88. IMPI,

76 Title of the work: THE DIELECTRIC PROPERTIES OF BIOLOGICAL TISSUES: PARAMETRIC MODELS FOR THE DIELECTRIC SPECTRUM OF PORK MEAT

Name of the conference: 43th Annual International Microwave Symposium (IMS 2009)

City of event: Washington, Estados Unidos,

Date of event: 08/07/2009

Castro-Giráldez M.; Fito P.J.; Toldrá F.; Fito P."cd-Artículos". pp. 123 - 128. IMPI,

77 Title of the work: THE DIELECTRIC PROPERTIES OF BIOLOGICAL TISSUES: PARAMETRIC MODELS FOR THE DIELECTRIC SPECTRUM OF PORK MEAT

Name of the conference: 43th Annual International Microwave Symposium (IMS 2009)

City of event: Washington, Estados Unidos,

Date of event: 08/07/2009

Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Su er; F. TOLDRÁ; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 123 - 128. IMPI,

78 Title of the work: Use of the dielectric spectroscopy to control the sugars vitreous formation in azahar honey

Name of the conference: 43th Annual International Microwave Symposium (IMS 2009)

City of event: Washington, Estados Unidos,

Date of event: 08/07/2009

Fito PJ; Castro-Giraldez M; Chenoll C; Visquert M; Domenech E; Escriche I; Fito P. "cd-Artículos". pp. 78 - 83. IMPI,

- 79** **Title of the work:** Use of the dielectric spectroscopy to control the sugars vitreous formation in azahar honey
Name of the conference: 43th Annual International Microwave Symposium (IMS 2009)
City of event: Washington, Estados Unidos,
Date of event: 08/07/2009
Pedro José Fito Suñer; Marta Castro Giraldez; María de la Creu Chenoll Cuadros; Mario Visquert Fas; Eva Mª Doménech Antich; Mª Isabel Escriche Roberto; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 78 - 83. IMPI,
- 80** **Title of the work:** Use the dielectric spectroscopy to control the pork meat (longissimus dorsi) salting process
Name of the conference: 43th Annual International Microwave Symposium (IMS 2009)
City of event: Washington, Estados Unidos,
Date of event: 08/07/2009
Castro-Giráldez M.; Fito P.J.; Chenoll C.; Fito P. "cd-Artículos". pp. 29 - 34. IMPI,
- 81** **Title of the work:** Use the dielectric spectroscopy to control the pork meat (longissimus dorsi) salting process
Name of the conference: 43th Annual International Microwave Symposium (IMS 2009)
City of event: Washington, Estados Unidos,
Date of event: 08/07/2009
Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; María de la Creu Chenoll Cuadros; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 29 - 34. IMPI,
- 82** **Title of the work:** Influence of cell structure on the quality of osmotically dehydrated and rehydrated products on the basis of a microstructural approach
Name of the conference: 4th Nordic Drying Conference (NDC 2009)
City of event: Reykjavik, Islandia,
Date of event: 17/06/2009
L. Seguí; P.J. Fito; P. Fito. "cd of Abstracts". pp. 25 - 25. Norwegian University of Science and Technology,
- 83** **Title of the work:** Estudio de la influencia de la estructura en el análisis de las propiedades dieléctricas en manzana "Granny Smith" como método de control en línea no destructivo
Name of the conference: I Jornada de la Cátedra FOMESA
City of event: Valencia, España,
Date of event: 04/12/2008
Chenoll C.; Castro-Giráldez M.; Fito P.J. "Libro de Resúmenes". pp. 16 - 17. UPV,
- 84** **Title of the work:** A preliminary study on the response of osmotically dehydrated isolated cells to rehydration treatments
Name of the conference: First European Food Congress: Food Production-Nutrition-Healthy Consumers
City of event: Ljubljana, Eslovenia,
Date of event: 04/11/2008
L. Seguí; P.J. Fito; P. Fito. "Libro de Resúmenes". pp. 96 - 96. Elsevier,
- 85** **Title of the work:** Integrating food properties and structure towards tailored food products and processes: the SAFES approach
Name of the conference: 18th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA)
City of event: Praga, República Checa,
Date of event: 24/08/2008
P. Fito; M. Le Maguer; J.M. Aguilera; L. Mayor; L. Seguí; N. Betoret; P.J. Fito. "Libro de Resúmenes". pp. 1754 - 1754. Process Engineering Publisher,

- 86 Title of the work:** Integrating food properties and structure towards tailored food products and processes: the SAFES approach
Name of the conference: 18th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA)
City of event: Praga, República Checa,
Date of event: 24/08/2008
Pedro Fito Maupoey; MARC LE MAGUER; JOSE MIGUEL AGUILERA; Luis Mayor López; Lucía Seguí Gil; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer. "Libro de Resúmenes". pp. 1754 - 1754. Process Engineering Publisher,
- 87 Title of the work:** Structure-property relationships in osmotically dehydrated isolated cells: mechanical deformations coupled with mass transfer phenomena
Name of the conference: 18th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA)
City of event: Praga, República Checa,
Date of event: 24/08/2008
Lucía Seguí Gil; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 2075 - 2076. Process Engineering Publisher,
- 88 Title of the work:** Analysis of osmodehydration kinetics by dielectric spectroscopy throughout the candying process of apple
Name of the conference: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
City of event: Lisboa, Portugal,
Date of event: 14/11/2007
Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; María de la Creu Chenoll Cuadros; Pedro Fito Maupoey. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 73 - 73. ELSEVIER,
- 89 Title of the work:** Analysis of water-NaCl-solid matrix relationships in pork meat by dielectric spectroscopy. New approach to develop salted meat isotherms
Name of the conference: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
City of event: Lisboa, Portugal,
Date of event: 14/11/2007
Marta Castro Giraldez; María de la Creu Chenoll Cuadros; Pedro José Fito Suñer; Fidel Toldrá Vilardell; Pedro Fito Maupoey. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 71 - 71. ELSEVIER,
- 90 Title of the work:** Dielectric spectroscopy studies to conytolmeat salting processes
Name of the conference: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
City of event: Lisboa, Portugal,
Date of event: 14/11/2007
Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; María de la Creu Chenoll Cuadros; Fidel Toldrá Vilardell; Pedro Fito Maupoey. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 70 - 70. ELSEVIER,
- 91 Title of the work:** Use of dielectric spectroscopy to the development of candying apple "Granny Smith" Isotherms
Name of the conference: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
City of event: Lisboa, Portugal,
Date of event: 14/11/2007
Marta Castro Giraldez; María de la Creu Chenoll Cuadros; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 75 - 75. ELSEVIER,
- 92 Title of the work:** Analysis of chickpea (var. Blanco Lechoso) rehydration using SAFES methodology
Name of the conference: 5th International Congress on Food technology
City of event: Thessaloniki, Grecia,



Date of event: 09/03/2007

María de la Creu Chenoll Cuadros; Noelia Betoret Valls; Francisco Javier Sanz Fernández; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "PROCEEDINGS - VOLUMEN 1". pp. 114 - 122. HELLENIC ASSOCIATION OF FOOD TECHNOLOGISTS,

- 93 Title of the work:** The use of Irreversible Thermodynamics to Analyze the Osmotic Dehydration of Apple isolated cells

Name of the conference: 5th International Congress on Food technology

City of event: Thessaloniki, Grecia,

Date of event: 09/03/2007

Lucía Seguí Gil; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "PROCEEDINGS - VOLUMEN 1". pp. 93 - 102. HELLENIC ASSOCIATION OF FOOD TECHNOLOGISTS,

- 94 Title of the work:** Systematic Approach to Food and Biological Systems (SAFES): A new methodology for teaching food process engineering

Name of the conference: International technology, Education and Development Conference (INTED 2007)

City of event: Valencia, España,

Date of event: 07/03/2007

Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer; Ana María Andrés Grau; Angel Luís Argüelles Foix; Cristina Barrera Puigdollers; Lucía Seguí Gil; María de la Creu Chenoll Cuadros; Ana Belén Heredia Gutiérrez; Laura Oliver Hernández; María Luisa Castelló Gómez. "PROCEEDINGS". pp. 1 - 9. IATED,

- 95 Title of the work:** Efecto de los tratamientos osmóticos con calcio en la estabilidad de rodajas de manzana almacenadas

Name of the conference: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

City of event: Puerto Vallarta, México,

Date of event: 16/11/2006

María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional,

- 96 Title of the work:** Study of a meat protein-water-NaCl system: SAFES methodology

Name of the conference: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)

City of event: Puerto Vallarta, México,

Date of event: 16/11/2006

María de la Creu Chenoll Cuadros; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional,

- 97 Title of the work:** DIELECTRIC SPECTROSCOPY STUDY OF CITRIC FRUITS

Name of the conference: 40th Annual International Microwave Symposium (IMS 2006)

City of event: Boston, Estados Unidos,

Date of event: 09/08/2006

Ruth de los Reyes Cánovas; Pedro José Fito Suñer; Elías de los Reyes Davó; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings". pp. 3 - 3. AN IMPI PUBLICATION,

- 98 Title of the work:** An advanced Food Process Engineering to Design real foods and processes: The SAFES Methodology

Name of the conference: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)

City of event: Valencia, España,

Date of event: 25/10/2005

Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer. "Libro de Resúmenes". pp. 32 - 32. Elsevier,

- 99** **Title of the work:** Application of the SAFES (Systematic Approach to Food Engineering Systems) methodology to roasted coffee process
Name of the conference: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 25/10/2005
Pedro José Fito Suñer; María Luisa Castelló Gómez; Angel Luís Argüelles Foix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 815 - 818. Elsevier,
- 100** **Title of the work:** Changes in mechanical properties of apple slices (v. Granny Smith) after osmotic dehydration and impregnation treatments with calcium
Name of the conference: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 25/10/2005
María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 136 - 136. Elsevier,
- 101** **Title of the work:** DIELECTRIC PROPERTIES OF MANDARIN (CITRUS RETICULATA VAR. NOVA) IN JUICE AND SEEDS, DETERMINATION THE ROLE OF IONS AND DIPOLES
Name of the conference: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 25/10/2005
Ruth de los Reyes Cánovas; Pedro José Fito Suñer; Elías de los Reyes Davó; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos.Volúmen I". pp. 165 - 168. Elsevier,
- 102** **Title of the work:** Dielectric properties determination in citric fruits in relation with process variables
Name of the conference: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 25/10/2005
Ruth de los Reyes Cánovas; Pedro José Fito Suñer; Elías de los Reyes Davó; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 135 - 135. Elsevier,
- 103** **Title of the work:** Impact of infection advance in oranges (Citrus sinensis L.) var. Navelate artificially inoculated with P. digitatum or P. italicum upon cellular energetically metabolism
Name of the conference: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 25/10/2005
Dafna Stern Freifeld; Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 582 - 582. Elsevier,
- 104** **Title of the work:** New Wax Application System in Citrus Fruits
Name of the conference: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 25/10/2005
Pedro José Fito Suñer; José Ignacio Parreño Rodríguez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; José Luis Gómez Laosa; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 531 - 531. Elsevier,
- 105** **Title of the work:** Osmotic dehydration of grapefruit (var. Star Ruby). Kinetic effect of calcium impregnation
Name of the conference: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 25/10/2005



María José Moraga Ballesteros; MARÍA PILAR BORT CAMPS; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro José Fito Suñer; Nuria Martínez Navarrete. "Libro de Resúmenes". pp. 530 - 530. Elsevier,

- 106** **Title of the work:** An advanced Food Process Engineering to Design real foods and processes: The SAFES Methodology
Name of the conference: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
City of event: Puerto Vallarta, México,
Date of event: 04/09/2005
Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 1 - 1. Instituto Politécnico Nacional,
- 107** **Title of the work:** Efecto de la impregnación con calcio en la actividad respiratoria de pomelo deshidratado osmóticamente.
Name of the conference: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
City of event: Puerto Vallarta, México,
Date of event: 04/09/2005
María José Moraga Ballesteros; MARÍA PILAR BORT CAMPS; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro José Fito Suñer; Nuria Martínez Navarrete. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional,
- 108** **Title of the work:** Efecto de los tratamientos osmóticos con calcio en la estabilidad de rodajas de manzana almacenadas
Name of the conference: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
City of event: Puerto Vallarta, México,
Date of event: 04/09/2005
María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 136 - 136. Instituto Politécnico Nacional,
- 109** **Title of the work:** Quality and safety modelling of the frozen strawberry process: SAFES Methodology
Name of the conference: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
City of event: Puerto Vallarta, México,
Date of event: 04/09/2005
María Luisa Castelló; Pedro José Fito; Ángel Argüelles; Pedro Fito. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 538 - 538. Instituto Politécnico Nacional,
- 110** **Title of the work:** Quality and safety modelling of the roasted coffee process: safes methodology
Name of the conference: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
City of event: Puerto Vallarta, México,
Date of event: 04/09/2005
Pedro José Fito; María Luisa Castelló; Angel Argüelles; Pedro Fito Maupoey. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 539 - 539. Instituto Politécnico Nacional,
- 111** **Title of the work:** Study of a meat-protein-water-NaCl system: SAFES methodology
Name of the conference: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
City of event: Puerto Vallarta, México,
Date of event: 04/09/2005
Chenoll C.; Betoret N.; Fito P.J.; Fito P. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 537 - 537. Instituto Politécnico Nacional,
- 112** **Title of the work:** Study of a meat-protein-water-NaCl system: SAFES methodology
Name of the conference: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
City of event: Puerto Vallarta, México,
Date of event: 04/09/2005



María de la Creu Chenoll Cuadros; Noelia Betoret Valls; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 537 - 537. Instituto Politécnico Nacional,

- 113 Title of the work:** An approach to Mass Transfer Phenomena during the Osmotic Dehydration of apple isolated cells

Name of the conference: 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE7)

City of event: Glasgow, Reino Unido,

Date of event: 10/07/2005

Lucía Seguí Gil; Pedro José Fito Suñer; Ana María Albors Sorolla; Pedro Fito Maupoey.

"[cd-Rom]-Artículos". pp. 0 - 0. IChemE,

- 114 Title of the work:** Study of the effect of osmotic treatments and impregnation with or without calcium in respiration rate of strawberries during storage

Name of the conference: 7th World Congress of Chemical Engineering (WCCE7)

City of event: Glasgow, Reino Unido,

Date of event: 10/07/2005

María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Artículos". pp. 0 - 0. IChemE,

- 115 Title of the work:** Aumento de la vida útil y disminución de la actividad respiratoria en pomelo cortado y pelado mediante técnicas de deshidratación y de impregnación con calcio

Name of the conference: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

City of event: Valencia, España,

Date of event: 15/12/2004

María José Moraga Ballesteros; María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; Gemma Moraga Ballesteros; M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "Ponencias". pp. 17 - 17. UPV,

- 116 Title of the work:** Influencia de la deshidratación osmótica con pulsos de vacío y calcio en la vida útil, respiración y textura de rodajas de manzana "Granny Smith"

Name of the conference: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos

City of event: Valencia, España,

Date of event: 15/12/2004

Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; María José Moraga Ballesteros; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 15 - 15. UPV,

- 117 Title of the work:** Modelling the osmotic dehydration of apple isolated protoplasts

Name of the conference: EFFoST 2004 Annual Meeting: Food innovations for an expanding Europe

City of event: Varsovia, Polonia,

Date of event: 27/10/2004

Lucía Seguí Gil; Pedro José Fito Suñer; Ana María Albors Sorolla; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 14 - 14. Elsevier,

- 118 Title of the work:** Evaluación de la actividad respiratoria y su relacion con la superficie de infección de cítricos inoculados con esporas del genero Penicillium

Name of the conference: IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita. I Simposio Nacional de Maturação e Pós-Colheita. VII Simposio Espanhol de Maturação e Pós-Colheita

City of event: Oeiras, Portugal,

Date of event: 06/10/2004

Dafna Stern Freifeld; Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de resúmenes". pp. 477 - 477. Instituto Nacional de Investigaçao Agrária,

- 119 Title of the work:** Efecto de los tratamientos osmóticos y de impregnación con y sin calcio en la tasa respiratoria de fresas durante el almacenamiento
Name of the conference: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
City of event: Pamplona, España,
Date of event: 15/09/2004
Castelló M.L.; Fito P.J.; Chiralt A."Libro de Resúmenes". pp. 131 - 131. CESIA 2004,
- 120 Title of the work:** Efecto de los tratamientos osmóticos y de impregnación con y sin calcio en la tasa respiratoria de fresas durante el almacenamiento
Name of the conference: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
City of event: Pamplona, España,
Date of event: 15/09/2004
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 131 - 131. CESIA 2004,
- 121 Title of the work:** Estudio de los fenómenos de transporte durante la deshidratación osmótica de células aisladas de manzana
Name of the conference: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
City of event: Pamplona, España,
Date of event: 15/09/2004
Lucía Seguí Gil; Ana María Albors Sorolla; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 86 - 86. CESIA 2004,
- 122 Title of the work:** Estudio de los fenómenos de transporte durante la deshidratación osmótica de células aisladas de manzana
Name of the conference: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
City of event: Pamplona, España,
Date of event: 15/09/2004
Seguí L.; Albors A.; Fito P.J.; Fito P."cd-Artículos". pp. 486 - 495. CESIA 2004,
- 123 Title of the work:** Effect of osmotic dehydration and vacuum impregnation on respiration rate of cut strawberries
Name of the conference: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
City of event: Montpellier, Francia,
Date of event: 07/03/2004
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 382 - 387. International Association for Engineering and Food,
- 124 Title of the work:** Study of transport phenomena in osmotic dehydration of apple protoplasts
Name of the conference: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
City of event: Montpellier, Francia,
Date of event: 07/03/2004
Lucía Seguí Gil; Ana María Albors Sorolla; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 452 - 457. International Association for Engineering and Food,
- 125 Title of the work:** Efecto de la deshidratación en la respiración de frutas
Name of the conference: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 01/01/2004
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 69 - 74. Universidad Politécnica de Valencia,

- 126** **Title of the work:** Efecto de la deshidratación osmótica con y sin pulso de vacío en la respiración de rodajas de manzana (Var. Granny smith)
Name of the conference: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 17/12/2003
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 147 - 157. Editorial de la UPV,
- 127** **Title of the work:** Efecto de la deshidratación osmótica y la temperatura en la tasa respiratoria de rodajas de manzana (V. Granny Smith).
Name of the conference: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
City of event: Orihuela, España,
Date of event: 02/06/2003
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix. "CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS". pp. 661 - 664. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA,
- 128** **Title of the work:** Desarrollo de un aplicador de recubrimientos para frutas y hortalizas
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 01/01/2003
M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 563 - 568. Servicio de Publicaciones UPV,
- 129** **Title of the work:** Desarrollo de un método para evaluar la calidad de un recubrimiento utilizando técnicas ópticas
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 01/01/2003
Clara Pastor Navarro; Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 569 - 575. Servicio de Publicaciones UPV,
- 130** **Title of the work:** Desarrollo de un método para evaluar la calidad en la aplicación de un recubrimiento sobre frutos frescos mediante técnicas de Cryo-SEM
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 01/01/2003
Clara Pastor Navarro; Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 577 - 588. Servicio de Publicaciones UPV,
- 131** **Title of the work:** Determinación visual de las propiedades termodinámicas del aire húmedo sobre el diagrama de Mollier
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 01/01/2003
José Manuel Barat Baviera; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 205 - 210. Servicio de Publicaciones UPV,



- 132 Title of the work:** La monitorización termográfica como herramienta de control del secado superficial de cítricos
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 01/01/2003
Pedro José Fito Suñer; Ruth de los Reyes Cánovas; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 145 - 150. Servicio de Publicaciones UPV,
- 133 Title of the work:** Programa docente de simulación del diseño de una columna de separación en contacto continuo entre fases líquido-gas sin aporte de calor
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 01/01/2003
Pedro José Fito Suñer; José Manuel Barat Baviera; Carlos Enrique Palau Salvador; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 81 - 90. Servicio de Publicaciones UPV,
- 134 Title of the work:** Simulación de procesos de interacción aire-agua mediante un programa en visual
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 01/01/2003
José Manuel Barat Baviera; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 199 - 204. Servicio de Publicaciones UPV,
- 135 Title of the work:** Material didáctico multimedia aplicado a la docencia: Tecnologías poscosecha de frutas y hortalizas
Name of the conference: I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación
City of event: Valencia, España,
Date of event: 06/11/2002
M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Teresa Cháfer Nácher; Pedro José Fito Suñer; Francisco Javier Sanz Fernández. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 124 - 124. UPV,
- 136 Title of the work:** Adsorción y transferencia de vapor de agua en filmes de hidroxipropilmetilcelulosa y mezcla de tensoactivos
Name of the conference: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 25/09/2002
RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 125 - 126. Universidad Politécnica de Valencia,
- 137 Title of the work:** Effect of dehydration in fruit respiration
Name of the conference: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
City of event: Valencia, España,
Date of event: 25/09/2002
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 61 - 62. Universidad Politécnica de Valencia,



- 138 Title of the work:** Determinación de propiedades superficiales de recubrimientos comerciales sobre frutas
Name of the conference: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
City of event: Lerida, España,
Date of event: 18/09/2002
Clara Pastor Navarro; Pedro José Fito Suñer; M^a Amparo Chiralt Boix; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 74 - 74. Paperkite Editorial,
- 139 Title of the work:** Efecto de la impregnación a vacío en la respiración de frutas
Name of the conference: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
City of event: Lerida, España,
Date of event: 18/09/2002
María Luisa Castelló Gómez; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 142 - 142. Paperkite Editorial,
- 140 Title of the work:** Isotermas de sorción de recubrimientos comestibles formados con HPMC y tensoactivos
Name of the conference: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
City of event: Lerida, España,
Date of event: 18/09/2002
RICARDO DARIO VILLALOBOS CARVAJAL; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 59 - 59. Paperkite Editorial,
- 141 Title of the work:** Modelización del efecto combinado de pulsos eléctricos y acidificación en la pasteurización de leche
Name of the conference: Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)
City of event: Madrid, España,
Date of event: 11/03/2002
Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 206 - 206. Instituto del Frio CSIC,
- 142 Title of the work:** Control of citrus surface drying using infrared thermography
Name of the conference: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
City of event: Berlin, Alemania,
Date of event: 05/12/2001
M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; Pedro José Fito Suñer. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 0 - 0. Eseevier Science,
- 143 Title of the work:** Análisis termodinámico del equilibrio en alimentos estructurados salados. Influencia sobre la estabilidad y calidad
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 11/03/2001
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Francisco Javier Sanz Fernández; Pedro José Fito Suñer; Noelia Betoret Valls; Angel Luís Argüelles Foix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 144 Title of the work:** Aplicación de un nuevo modelo de isoterma a carne de cerdo
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 11/03/2001



Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Francisco Javier Sanz Fernández; Pedro José Fito Suñer; Noelia Betoret Valls; Angel Luís Argüelles Foix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 145 Title of the work:** Desarrollo de un aplicador de recubrimientos para frutas y hortalizas
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 11/03/2001
Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 146 Title of the work:** Desarrollo de un método para evaluar la calidad de un recubrimiento utilizando técnicas ópticas
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 11/03/2001
Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; Clara Pastor Navarro. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 147 Title of the work:** Determinación visual de las propiedades termodinámicas del aire húmedo sobre el diagrama de Mollier
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 11/03/2001
José Manuel Barat Baviera; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 148 Title of the work:** Modelo de isoterma para productos cárnicos salados. Aplicación a carne de cordero.
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 11/03/2001
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Francisco Javier Sanz Fernández; Pedro José Fito Suñer; Noelia Betoret Valls; Angel Luís Argüelles Foix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 149 Title of the work:** Monitorización del secado superficial de cítricos mediante técnicas de infrarrojos y termografías
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 11/03/2001
Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 150 Title of the work:** Programa docente de simulación del diseño de una columna de separación en contacto continuo entre fases líquido-gas sin aporte de calor
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,



Date of event: 11/03/2001

Pedro José Fito Suñer; José Manuel Barat Baviera; Carlos Enrique Palau Salvador; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 151 Title of the work:** Simulación de procesos de interacción aire-agua mediante un programa en visual
Name of the conference: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 11/03/2001
José Manuel Barat Baviera; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 152 Title of the work:** Prediction of PPO inactivation kinetics in whole strawberry.
Name of the conference: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
City of event: Puebla, México,
Date of event: 15/01/2001
M^a Isabel Escriche Roberto; Pedro Fito Maupoey; Pedro José Fito Suñer. "Libro de Artículos". pp. 961 - 965. International Association for Engineering and Food,
- 153 Title of the work:** Pulsed electric field (PEF) of orange juice: a mathematical model
Name of the conference: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
City of event: Puebla, México,
Date of event: 09/04/2000
Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 301 - 301. International Association for Engineering and Food,
- 154 Title of the work:** Surface drying kinetics in tangerines
Name of the conference: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
City of event: Puebla, México,
Date of event: 09/04/2000
Fito P.J.; Ortolá M.D.; Fito P. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 151 - 151. International Association for Engineering and Food,
- 155 Title of the work:** Surface drying kinetics in citrus fruits.
Name of the conference: 1999 IFT Annual Meeting
City of event: Chicago, Estados Unidos,
Date of event: 24/07/1999
Pedro Fito Maupoey; Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Book of Abstracts". pp. 242 - 243. Institute of Food Technologists,
- 156 Title of the work:** Simulación del Proceso Extracción Sólido-Líquido
Name of the conference: VI Taller de Herramientas de Cálculo para la Ingeniería de Alimentos
City of event: Valencia, España,
Date of event: 27/10/1998
José Manuel Barat Baviera; Pedro José Fito Suñer. "Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos V". pp. 125 - 135. Universidad Politécnica de Valencia (Servicio de Publicaciones),

Other achievements

Stays in public or private R&D centres

- 1** **Entity:** Universita di Bologna **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
City of entity: Cesena, Emilia-Romagna, Italy
Start-End date: 01/05/2011 - 01/08/2011 **Duration:** 3 months
Goals of the stay: Post-doctoral
Provable tasks: investigación en Deshidratación de kiwi
- 2** **Entity:** Universita di Bologna **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
City of entity: Cesena, Emilia-Romagna, Italy
Start-End date: 01/05/2010 - 01/08/2010 **Duration:** 3 months
Goals of the stay: Post-doctoral
Provable tasks: Estudios microestructurales con RMN
- 3** **Entity:** Guelph University **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Food Science Department
City of entity: Guelph, Ontario, Canada
Start-End date: 15/09/2002 - 15/12/2002 **Duration:** 3 months
Goals of the stay: Post-doctoral
Provable tasks: Investigación en modelización de fenomenos de transporte en tejido celular
- 4** **Entity:** Washington State University
Faculty, institute or centre: Biological System Engineering Department
City of entity: Pullman (WA), United States of America
Start-End date: 09/09/1997 - 09/04/1998 **Duration:** 7 months
Goals of the stay: research
Provable tasks: Trabajo final de carrera en centro de investigación

Periods of research activity and knowledge transfer

- 1** **Name of the action:** Sexenio CNEAI
Certifying entity: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Type of entity:** ANECA
Date of recognition: 01/01/2024
Six-year period of active research: Yes
Type of activity: Research
- 2** **Certifying entity:** Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI)



Obtained accreditations/recognitions

- 1** **Description:** Catedrático/a de Universidad en Ingeniería y Arquitectura
Accrediting entity: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Date of reception: 17/11/2021

- 2** **Description:** Quinquenios
Accrediting entity: Universitat Politècnica de Valencia
Type of entity: University
City accrediting entity: Valencian Community, Spain
Nº of recognized periods: 4
Date of recognition: 01/01/2020