



M^a Dolores Ortolá Ortolá

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 27/03/2025

v 1.4.0

5b1f12033656fb0d0aeb193f67ca239e

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

M^a Dolores Ortolá Ortolá

Apellidos: **Ortolá Ortolá**
Nombre: **M^a Dolores**
DNI:
ResearcherID: **I-1957-2015**
ScopusID: **7801551580**
ORCID: **0000-0001-9961-0375**
Fecha de nacimiento:
Sexo: **Mujer**
Teléfono fijo: **(034) 96 387 70 00 - 73645 - 73645**
Correo electrónico: **mdortola@tal.upv.es**
Página web personal: **http://www.upv.es/ficha-personal/mdortola**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: D. Tecnología de Alimentos, E.T.S.I. Agronómica y Medio Natural
Categoría profesional: Catedrático/a de Universidad
Gestión docente (Sí/No): Si
Ciudad entidad empleadora: València,
Teléfono: (0034) 96 387 70 00 - 73645
Correo electrónico: mdortola@tal.upv.es
Fecha de inicio: 07/05/2003
Modalidad de contrato: Funcionario/a
Régimen de dedicación: Tiempo completo

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universitat Politècnica de València	Subd. ETSIAMN/ Área de Tecnología de Alimentos	29/12/2010
2	Universitat Politècnica de València	Director/a Departamento Tecnología de Alimentos	21/06/2004
3	Universitat Politècnica de València	Catedrático/a de Universidad	07/05/2003
4	Universitat Politècnica de València	Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos	15/11/2000
5	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Titular de Universidad	14/05/1997
6	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Asociado/a (ASO-1)	01/10/1995
7	Universitat Politècnica de València	Profesor/a Asociado/a (ASO-1)	13/03/1995
8	Universitat Politècnica de València	Catedrático/a de Universidad	14/05/2007

1 Entidad empleadora: Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Subd. ETSIAMN/ Área de Tecnología de Alimentos
Fecha de inicio-fin: 29/12/2010 - 31/12/2014 **Duración:** 4 años - 2 días



- 2 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Director/a Departamento Tecnología de Alimentos
Fecha de inicio-fin: 21/06/2004 - 29/06/2008 **Duración:** 4 años - 8 días
- 3 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Catedrático/a de Universidad
Fecha de inicio-fin: 07/05/2003 - 13/05/2007 **Duración:** 4 años - 6 días
- 4 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos
Fecha de inicio-fin: 15/11/2000 - 20/06/2004 **Duración:** 3 años - 7 meses - 5 días
- 5 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular de Universidad
Fecha de inicio-fin: 14/05/1997 - 06/05/2003 **Duración:** 5 años - 11 meses - 23 días
- 6 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Asociado/a (ASO-1)
Fecha de inicio-fin: 01/10/1995 - 13/05/1997 **Duración:** 1 año - 7 meses - 12 días
- 7 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Asociado/a (ASO-1)
Fecha de inicio-fin: 13/03/1995 - 30/09/1995 **Duración:** 6 meses - 17 días
- 8 Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Catedrático/a de Universidad
Fecha de inicio: 14/05/2007



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Doctorados

Programa de doctorado: DOCTOR INGENIERO AGRÓNOMO

Entidad de titulación: POLITECNICA DE VALENCIA

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad titulación: Valencia, España

Fecha de titulación: 28/11/1995

Entidad de titulación DEA: POLITECNICA DE VALENCIA

Título de la tesis: Estudio de estabilidad del café tostado molido durante el almacenamiento

Calificación obtenida: 0.0

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** COMPARACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS HOJAS DE MORINGA EN FUNCIÓN DEL ABONADO CULTIVADAS EN PARAGUAY Y EN ESPAÑA. DISEÑO DE LA INSTALACIÓN DE SECADO

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: VALLEJOS GOMEZ, ERIKA ALISON

Fecha de defensa: 13/12/2024
- Título del trabajo:** PROYECTO TÉCNICO DE UNA PLANTA DE MANIPULACIÓN, ELIMINACIÓN DE ASTRINGENCIA Y ENVASADO DE CAQUIS EN EL TERMINO MUNICIPAL DE PICASSENT

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: MACHANCOS TRONCHONI, ERNEST

Fecha de defensa: 21/11/2024
- Título del trabajo:** EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE POLVO DE HOJAS DE MORINGA SECA EN LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE GALLETAS SALADAS TIPO SNACK

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: SANZ TEDESCO, ANDREA

Fecha de defensa: 18/07/2024
- Título del trabajo:** EFECTO DE DISTINTOS TIPOS DE ABONOS ORGÁNICOS O DE LA PODA SOBRE EL RENDIMIENTO Y LA CALIDAD DE LAS HOJAS DE MORINGA

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: MARTIN TEJEDO, ANA MARIA



Fecha de defensa: 18/07/2024

- 5 Título del trabajo:** Estudio del perfil aromático de naranjas navel de tres calidades diferentes a lo largo de la campaña 2022-2023
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DIAZ GUILLEN, MADELEINE JOHANNA
Fecha de defensa: 16/07/2024
- 6 Título del trabajo:** Puesta a punto y evaluación de ingredientes dirigidos a envejecimiento saludable
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NEVOT TERRAES, AITANA
Fecha de defensa: 16/07/2024
- 7 Título del trabajo:** Caracterización del comportamiento de los aceites de moringa y oliva tras varios ciclos de fritura de patatas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SESE GUILLEN, TOMAS
Fecha de defensa: 03/07/2024
- 8 Título del trabajo:** DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE UN MÉTODO MULTIRESIDUOS PARA DETECTAR PESTICIDAS EN MANZANAS Y PERAS COMERCIALES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: AYALA SANCHEZ, JENNIFER BELEN
Fecha de defensa: 24/04/2024
- 9 Título del trabajo:** CREMOGENADOS DE CAQUI ASTRINGENTES Y NO ASTRINGENTES ELABORADOS CON DISTINTOS ESPESANTES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TABOADA BLANCH, DAMIAN
Fecha de defensa: 13/07/2023
- 10 Título del trabajo:** Análisis de la influencia del origen geográfico en las preferencias del consumidor de naranja mediante técnicas de neurociencia y su correlación con parámetros físicoquímicos y sensoriales.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CABALLERO FALCO, RAUL
Fecha de defensa: 11/07/2023
- 11 Título del trabajo:** DISEÑO DE UNA HAMBURGUESA VEGANA A BASE DE PROTEÍNA DE GUISANTE Y DIMENSIONAMIENTO DE UNA INSTALACIÓN DE REFRIGERACIÓN-CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ABELLANEDA PIVIDAL, JOSE CARLOS
Fecha de defensa: 29/06/2023



- 12** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DEL CONTENIDO EN FIBRA EXTRAÍDA POR DIFERENTES MÉTODOS DE CAQUI ASTRINGENTE Y NO ASTRINGENTE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERMOSO DELGADO, ROBERTO
Fecha de defensa: 22/06/2023
- 13** **Título del trabajo:** PROYECTO TÉCNICO DE UNA EMPRESA DE PRODUCCIÓN DE MOSCA SOLDADO NEGRA PARA OBTENCIÓN DE HARINA EN CEHEGIN (MURCIA)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ROMERA GARCIA, NEREA
Fecha de defensa: 07/12/2022
- 14** **Título del trabajo:** COMPARACIÓN Y MODELIZACIÓN DE LA CINÉTICA DE DESHIDRATACIÓN DE HOJAS DE MORINGA EN INSTALACIÓN CERRADA EN CAMPO Y EN SECADOR CONVECTIVO DE BANDEJAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MOCHOLI PEREZ, BORJA
Fecha de defensa: 27/09/2022
- 15** **Título del trabajo:** Caracterización del aceite de semilla de Moringa oleifera y del residuo tras la extracción
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PAGEO DIAZ, SERGIO
Fecha de defensa: 21/09/2022
- 16** **Título del trabajo:** INCIDENCIA DEL PODRIDO Y EL MANCHADO EN MANDARINA ORRI SEGÚN LA PROCEDENCIA, LA DEMORA DEL TRATAMIENTO POSCOSECHA Y EL TIPO DE APLICACIÓN DEL FUNGICIDA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BOUZA CHAVEZ, CAROLINA
Fecha de defensa: 09/09/2022
- 17** **Título del trabajo:** Comparación de las propiedades fisicoquímicas de hojas de moringa cultivadas con tres tipos de abonado
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TRIGO GUZMAN, CARLA
Fecha de defensa: 21/07/2022
- 18** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE MANGOS OFERTADOS AL CONSUMIDOR DURANTE LA CAMPAÑA 2020-2021
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ZEMITI, NESRINE
Fecha de defensa: 20/07/2022



- 19** **Título del trabajo:** La influencia de la composición de los quesos en la calidad de snacks
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CEBRIAN CANOVAS, GONZALO
Fecha de defensa: 22/06/2022
- 20** **Título del trabajo:** APROVECHAMIENTO DE VAINAS DE MORINGA PARA ALIMENTACIÓN Y PROPUESTA DE UNA INSTALACIÓN DE REFRIGERACIÓN-CONGELACIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SESE GUILLEN, TOMAS
Fecha de defensa: 21/06/2022
- 21** **Título del trabajo:** Mejora nutricional y análisis fisicoquímico y sensorial de magdalenas con harinas de Tenebrio molitor y Alphonse de la Chapelle
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TABOADA BLANCH, DAMIAN
Fecha de defensa: 15/07/2021
- 22** **Título del trabajo:** ENRIQUECIMIENTO PROTEICO Y ANTIOXIDANTE DE GALLETAS CON POLVO DE HOJAS SECAS DE MORINGA Y ACEPTACIÓN SENSORIAL
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VENDRELL HAYA, SADURNI
Fecha de defensa: 15/07/2021
- 23** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA Y SENSORIAL DE MAGDALENAS Y GALLETAS FORMULADAS CON POLVO DE ESTEVIA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANZ TEDESCO, ANDREA
Fecha de defensa: 30/06/2021
- 24** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS DE DIFERENTES TIPOS DE Moringa oleífera
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ETCHEVERS DABADIE, MARIA CONSTANZA
Fecha de defensa: 29/04/2021
- 25** **Título del trabajo:** Implementación de células calefactoras alimentadas por microondas para mejora energética y eliminación de combustibles fósiles en procesos de calentamiento de fluidos alimentarios
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Alcañiz Cosín, Diego
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 19/01/2021
Mención de calidad: Si



- 26** **Título del trabajo:** ANÁLISIS DEL PERFIL NUTRICIONAL DE MAGDALENAS CON POLVO DE HOJAS DESHIDRATADAS DE MORINGA (Moringa oleífera).
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MUÑOZ ARAYA, MARIANELA
Fecha de defensa: 09/12/2020
- 27** **Título del trabajo:** Tipificación nutricional de frutos de Sorbus Domestica
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CHICAIZA RUIZ, GRACE ARACELY
Fecha de defensa: 09/12/2020
- 28** **Título del trabajo:** LA CHÍA (Salvia hispanica L.) COMO INGREDIENTE FUNCIONAL EN MATRICES ALIMENTARIAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SAEZ MONTESINOS, MARIA ELISA
Fecha de defensa: 25/09/2020
- 29** **Título del trabajo:** La Stevia (Rebaudiana) como edulcorante acalórico. Propuesta de su adición a galletas.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CHONATA OROZCO, LISETH ESTEFANIA
Fecha de defensa: 08/09/2020
- 30** **Título del trabajo:** ADAPTACIÓN DEL CULTIVO DE MORINGA OLEÍFERA EN ALGUNAS ZONAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SAYAS FERRE, MANUEL
Fecha de defensa: 22/07/2020
- 31** **Título del trabajo:** POTENCIALIDAD DE LA HOJA DE MORINGA (Moringa oleífera) COMO INGREDIENTE ALIMENTARIO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: TRIGO GUZMAN, CARLA
Fecha de defensa: 22/07/2020
- 32** **Título del trabajo:** CARACTERIZACION Y APTITUD DE HOJAS DE MORINGA PARA SU COMERCIALIZACION EN FRESCO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CHACON AVENDAÑO, LIZBETH
Fecha de defensa: 12/11/2019
- 33** **Título del trabajo:** Estudio de la potencialidad de la fibra de caqui como ingrediente funcional en magdalenas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SORIANO MARTINEZ, ANDREA



Fecha de defensa: 26/09/2019

- 34 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA EVOLUCIÓN DE LA CALIDAD EN EL PUNTO DE VENTA DE MELOCOTÓN AMARILLO. CAMPAÑA 2018
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CARRILERO FERRER, JAVIER
Fecha de defensa: 25/09/2019
- 35 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE HOJAS DE MORINGA (Moringa oleífera Lam.) Y OPTIMIZACIÓN DEL SECADO POR AIRE CALIENTE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GIL ZANON, FRANCISCO
Fecha de defensa: 24/07/2019
- 36 Título del trabajo:** Potencialidad de la fibra de caqui como ingrediente funcional en masas de galletas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FORT OCHANDO, SANDRA
Fecha de defensa: 23/07/2019
- 37 Título del trabajo:** Efecto del reemplazo del aceite de girasol por aceite de chía en magdalenas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTI DEL OLMO, CARLOS
Fecha de defensa: 23/07/2019
- 38 Título del trabajo:** MUCILAGO DE SEMILLAS DE CHIA COMO SUSTITUTO DE GRASAS CONVENCIONALES EN GALLETAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RODRIGUEZ VALLEJO, HENRY GONZALO
Fecha de defensa: 22/07/2019
- 39 Título del trabajo:** MAGDALENAS CON POLVO DE HOJAS DE MORINGA (Moringa oleífera): MEJORA NUTRICIONAL Y ACEPTABILIDAD
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CHINCHILLA REYES, MARIA ALEJANDRA
Fecha de defensa: 22/07/2019
- 40 Título del trabajo:** Sustitución total o parcial de la sacarosa por oligofructosa e isomaltulosa en galletas
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RUBIO JIMENEZ, MARIO
Fecha de defensa: 09/04/2019
- 41 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA APLICACIÓN EN CAMPO DE ÁCIDO GIBERÉLICO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS PRE Y POSTCOSECHA DE CAQUI
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: GISBERT GARCIA, RUBEN

Fecha de defensa: 20/12/2018

- 42 Título del trabajo:** Estudio comparativo de la composición de macronutrientes y micronutrientes en diferentes tipos de lechugas procedentes de cultivo ecológico y convencional
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ANTON MARCOS, LAURA
Fecha de defensa: 26/09/2018
- 43 Título del trabajo:** EVALUACION DE PERDIDAS DE CALIDAD EN NARANJAS EN UNA INDUSTRIA CITRICOLA VALENCIANA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CASASUS AGUILAR, VERONICA
Fecha de defensa: 20/09/2018
- 44 Título del trabajo:** MODELIZACION DE LAS ETAPAS DE SECADO Y COCCIÓN DE ARROZ PRECOCIDO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VENDRELL CALATAYUD, MARIO
Fecha de defensa: 18/07/2018
- 45 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA INCORPORACIÓN DE FIBRA DE CAQUI SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DE GALLETAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HURTADO DIAZ, TRIANA
Fecha de defensa: 17/07/2018
- 46 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LAS ETAPAS DE SECADO Y COCCIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE ARROZ TIPO "SENI" DE RÁPIDA COCCIÓN.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANTAMARIA GONZALEZ, JOSELYN
Fecha de defensa: 15/12/2017
- 47 Título del trabajo:** SUSTITUCION DE HARINA DE TRIGO REFINADA POR HARINAS MÁS NUTRITIVAS Y LIBRES DE GLUTEN EN MAGDALENAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CARREÑO RICO, MIGUEL
Fecha de defensa: 28/09/2017
- 48 Título del trabajo:** SUSTITUCION DE PROTEINA DE HUEVO POR PROTEINA DE CHIA EN MAGDALENAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOPEZ YUBERO, JUAN MARIA
Fecha de defensa: 28/09/2017

- 49** **Título del trabajo:** OPTIMIZACIÓN DE UNA LÍNEA DE PROCESADO DE GOLOSINAS BAJO PRINCIPIOS DE LEAN MANUFACTURING
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LLORCA MASCARELL, BELEN
Fecha de defensa: 27/09/2017
- 50** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CINÉTICA DE HIDRATACIÓN DE ARROZ TIPO \square SENIA \square BLANCO E INTEGRAL
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ALTAMIRANO CALLE, MIRIAM XIMENA
Fecha de defensa: 17/07/2017
- 51** **Título del trabajo:** INFLUENCIA EN LA CALIDAD FINAL DEL CAQUI ROJO BRILLANTE CON DIFERENTES TRATAMIENTOS PRECOSECHA PARA ADELANTAR SU MADURACIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VIZUETE NAVARRO, MANUEL
Fecha de defensa: 14/07/2017
- 52** **Título del trabajo:** OPTIMIZACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE AZÚCARES PARA MAGDALENAS MÁS SALUDABLE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ECHEVARRIAS MARCO, ANDREA
Fecha de defensa: 05/07/2017
- 53** **Título del trabajo:** NUEVA INSTALACIÓN DE INDUSTRIA DE ENSALADA DE IV GAMA EN LA LOCALIDAD DE COX (ALICANTE)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CASTILLO GIRONES, SALVADOR
Fecha de defensa: 05/07/2017
- 54** **Título del trabajo:** Efecto de tratamientos postcosecha para alargar la vida útil del caqui Rojo Brillante según el periodo de recolección
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTI EGEA, CARLA
Fecha de defensa: 28/09/2016
- 55** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE MAGDALENAS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LA GRASA POR SEMILLAS DE CHIA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NAVARRO CABO, ALEJANDRO
Fecha de defensa: 28/09/2016



- 56** **Título del trabajo:** Determinación de las prestaciones de dos tipos de recubrimiento en aguacate HASS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: OLIVER CHIRITO, JENIFFER JHOANNA
Fecha de defensa: 27/09/2016
- 57** **Título del trabajo:** Análisis genómico de dos cepas de Estafilococos Coagulasa Negativos causantes de mastitis bovina
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CERVERA ALAMAR, MERCEDES
Fecha de defensa: 20/07/2016
- 58** **Título del trabajo:** LAS DUTS FÁGICAS CONTROLAN LA TRANSFERENCIA DE GENES DE VIRULENCIA MEDIANTE UN MECANISMO SIMILAR AL DE LAS PROTEÍNAS G PROTO-ONCOGÉNICAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GARCIA CABALLER, MARIA
Fecha de defensa: 20/07/2016
- 59** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CALIDAD DE NARANJAS Y MANDARINAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS. INFLUENCIA DE VARIABLES DEL PROCESO.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Bello, Fernando
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE
Fecha de defensa: 16/12/2015
Mención de calidad: Si
- 60** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA LA CONSERVACIÓN DE MICROALGAS CHLORELLA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PARIENTE ZUÑIGA, GIULIANA
Fecha de defensa: 14/12/2015
- 61** **Título del trabajo:** Validación de un nuevo intercambiador de calor de bajo consumo y 0 emisiones para el tratamiento térmico de zumos.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ALCANIZ COSIN, DIEGO
Fecha de defensa: 28/09/2015
- 62** **Título del trabajo:** DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE KÉTCHUP DE COLORES ECOLÓGICO A PARTIR DE VARIEDADES TRADICIONALES DE TOMATE (*Solanum Lycopersicum* L.)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BLASCO CARRASCO, IRENE
Fecha de defensa: 28/09/2015



- 63** **Título del trabajo:** INCORPORACIÓN DE EDULCORANTES NO CARIOGÉNICOS Y CON BAJO ÍNDICE GLICÉMICO EN EL PROCESADO DE FRUTA (CÍTRICOS Y SANDÍA) Y MONITORIZACIÓN DE PARÁMETROS A LO LARGO DEL ALMACENAMIENTO
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Rubio Arraez, Susana
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 25/09/2015
Mención de calidad: Si
- 64** **Título del trabajo:** Process modelling of scraped surface heat exchanger
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERRERA SABILLON, MARIELA
Fecha de defensa: 25/09/2015
- 65** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO CRUJIENTE DE FRESA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARQUEZ SANCHO, SERGIO
Fecha de defensa: 25/09/2015
- 66** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA EN ETAPAS POSTCOSECHA SOBRE LA CALIDAD DE DIFERENTES VARIEDADES DE CIRUELAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANCHEZ DOMENECH, PEDRO
Fecha de defensa: 09/09/2015
- 67** **Título del trabajo:** OPTIMIZACION DE UN ENVASE PARA FRUTA (MELON, SANDIA Y PIÑA) MINIMAMENTE PROCESADA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LLORCA MASCARELL, BELEN
Fecha de defensa: 09/09/2015
- 68** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL TRATAMIENTO CON 1-MCP, USO DE PLÁSTICO DE PROTECCIÓN Y TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO EN LA EVOLUCIÓN DE LA CALIDAD DEL CAQUI "ROJO BRILLANTE" SEGÚN SU PERIODO DE RECOLECCIÓN.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CHOFRE MARTINEZ, JORDI
Fecha de defensa: 17/07/2015
- 69** **Título del trabajo:** REFORMULACIÓN DE GELATINAS DE SANDÍA CON EDULCORANTES NO CARIOGÉNICOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BENAVENT SANLEON, MARIA DEL CARME
Fecha de defensa: 27/02/2015



- 70** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE MERMELADAS DE NARANJA Y DE LIMÓN ELABORADAS CON EDULCORANTES SALUDABLES (TAGATOSA E ISOMALTULOSA)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FERRER ALBELDA, CARLOS
Fecha de defensa: 22/12/2014
- 71** **Título del trabajo:** EFECTO DE DIFERENTES CONDICIONES POSTCOSECHA EN LA COMPOSICIÓN DE CAROTENOIDES Y VITAMINA C EN FRUTOS DE POMELO ROJO (CITRUS PARADISI CV. STAR RUBI)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PASCUAL PEREZ, MARTA
Fecha de defensa: 24/09/2014
- 72** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA REFORMULACIÓN DE MERMELADA DE NARANJA CON EDULCORANTES SALUDABLES (TAGATOSA Y OLIGOFRUCTOSA) SOBRE SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SAHUQUILLO CERUELOS, SERGIO
Fecha de defensa: 24/09/2014
- 73** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE PRETRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA EXTRACCIÓN DE ZUMO DE NARANJA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LLOPEZ TORRENT, ISABEL
Fecha de defensa: 22/07/2014
- 74** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE DIFERENTES ESTRATEGIAS EN EL ALMACENAMIENTO FRIGORÍFICO PROLONGADO DE TRES VARIEDADES DE CIRUELO JAPONÉS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VENDRELL VERDU, MARIO
Fecha de defensa: 11/07/2014
- 75** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS Y CONSERVACIÓN DE TRES VARIEDADES DE UVA DE MESA EN LA COMARCA PRODUCTORA DE EL VINALOPÓ (ALICANTE)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOPEZ ABELLAN, FRANCISCO JAVIER
Fecha de defensa: 11/07/2014
- 76** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DE PRETRATAMIENTOS CON MICROONDAS EN LA EXTRACCIÓN DE ZUMO DE NARANJA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: KALETA, BARBARA
Fecha de defensa: 30/09/2013



- 77** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE ESPUMAS DULCES FORMULADAS CON ZUMO DE FRESA NATURAL Y EDULCORANTES SALUDABLES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: HERNANDEZ JIMENO, SARA
Fecha de defensa: 24/07/2013
- 78** **Título del trabajo:** PROYECTO DE INSTALACIÓN DE UNA CENTRAL HORTOFRUTÍCOLA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SUAY RUBIO, LUIS
Fecha de defensa: 20/12/2012
- 79** **Título del trabajo:** INCORPORACIÓN DE ACEITES ESENCIALES EN LA CONSERVACIÓN DEL CAQUI "ROJO BRILLANTE" Y MELÓN "PIEL DE SAPO" MÍNIMAMENTE PROCESADOS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Almela Camañas, Celia
Calificación obtenida: APTO (cum laude)
Fecha de defensa: 09/11/2012
Mención de calidad: Si
- 80** **Título del trabajo:** EFECTO DEL LAVADO CON ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN EN MELÓN MÍNIMAMENTE PROCESADO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VIZUETE ROMERO, JORGE
Fecha de defensa: 22/12/2011
- 81** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL LAVADO CON ACEITE ESENCIAL DE CANELA EN MELÓN MÍNIMAMENTE PROCESADO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MORELLA ASINS, LAIA
Fecha de defensa: 22/12/2011
- 82** **Título del trabajo:** ESTUDIO COMPARATIVO DE LA FUNCIONALIDAD DE DIVERSOS DERIVADOS DE CELULOSA COMO AGENTES ESTRUCTURALES EN ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOPEZ PINAR, ANGELA
Fecha de defensa: 29/09/2011
- 83** **Título del trabajo:** TFC: EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN EN CAQUI MÍNIMAMENTE PROCESADO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BERNAT SENENT, IGNACIO GERARDO
Fecha de defensa: 27/09/2011



- 84** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE TOMILLO EN CAQUI MÍNIMAMENTE PROCESADO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MONZO COLOMAR, MARIA
Fecha de defensa: 08/09/2011
- 85** **Título del trabajo:** TRATAMIENTOS POSTCOSECHA DE NARANJAS *Citrus sinensis* L. OSBECK CVS. WHASHINGTON NAVEL Y VALENCIA LATE CON COMPUESTOS NATURALES PARA REDUCIR LA INFECCIÓN POR *Penicillium digitatum* Y CONSERVAR LA CALIDAD COMERCIAL
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Cruaños, María del Carmen
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 19/07/2011
Mención de calidad: Si
- 86** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN SENSORIAL DE NARANJAS CON DIFERENTES TRATAMIENTOS DE POSTCOSECHA
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Velazque, Mirta Susana
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 19/07/2011
Mención de calidad: Si
- 87** **Título del trabajo:** TFC: ESTUDIO DE LOS ESPECTROS DIELECTRICOS DE LA GRANADA (*PUNICA GRANATUM* L.) PARA CONTROLAR SU ESTUDIO DE MADUREZ
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BAKKALI JEBARI, ZAKIYA EL
Fecha de defensa: 15/04/2011
- 88** **Título del trabajo:** EFECTO DEL LAVADO CON ACEITE ESENCIAL DE LIMÓN DE UVA MÍNIMAMENTE PROCESADA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ESPERT MUÑOZ, MARIA
Fecha de defensa: 22/12/2010
- 89** **Título del trabajo:** DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD DE UN PLAN DE EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA PRODUCCIÓN DE PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES EN MODO ECOLÓGICO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LIMA JACOME, SAMUEL
Fecha de defensa: 15/12/2010
- 90** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LOS TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS UNTABLES DE KIWI FORMULADOS CON SACAROSA O SISOMALTULOSA-FRUCTOSA.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DOMINGUEZ ROMERO, ESTHER



Fecha de defensa: 15/12/2010

- 91 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LOS TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS UNTABLES DE TOMATE FORMULADOS CON ISOMALTULOSA-FRUCTOSA O SACAROSA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: AGUSTI GIL, RAFAEL
Fecha de defensa: 20/10/2010
- 92 Título del trabajo:** EFECTO DEL TRATAMIENTO HIGIENIZANTE, RECUBRIMIENTO COMESTIBLE Y ENVASADO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS EN EL CONTROL DEL PARDEAMIENTO EN ALCACHOFA (CYNARA SCOLIMUS) CORTADA EN FRESCO.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ROMERO PINTADO, TERESA MARIA
Fecha de defensa: 29/07/2010
- 93 Título del trabajo:** MODELIZACIÓN DE LA TASA RESPIRATORIA DE CAQUI ROJO BRILLANTE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DURA DE MIGUEL, ANGELA
Fecha de defensa: 19/05/2010
- 94 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL TRATAMIENTO TÉRMICO EN LA ELABORACIÓN DE UN UNTABLE DE FRESA FORMULADO CON ISOMALTULOSA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GASCON PELLICER, JULIA ALEXANDRA
Fecha de defensa: 17/12/2009
- 95 Título del trabajo:** Estudio De La Correlación Estadística Entre Datos De Cromatografía Y Paneles Sensoriales Realizado Sobre Destilados Alcohólicos Simples De Caña De Azúcar (Agua Ardiente De Caña).
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GONZALEZ ECHEVERRIA, JOSEMARIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 15/12/2009
- 96 Título del trabajo:** MODELIZACIÓN DE LA TASA RESPIRATORIA AEROBIA DE MELÓN A DIFERENTES TEMPERATURAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GIMENEZ BURDEOS, MARIA ISABEL
Fecha de defensa: 27/07/2009
- 97 Título del trabajo:** DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE UN PRODUCTO UNTABLE DE CAQUI (Diospyros kaki)
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: DOMINGUEZ ROMERO, ESTHER
Fecha de defensa: 24/07/2009



- 98 Título del trabajo:** Conservación postcosecha de naranjas Valencia late y Washington navel con un recubrimiento de composición terpénica.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Locaso, Delia Elisa
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE
Fecha de defensa: 11/06/2009
Mención de calidad: Si
- 99 Título del trabajo:** Efecto del Dióxido de Cloro sobre Xanthomonas axonopodis pv. citri. Propuesta de uso en empaque cítrico.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Varela, Roberto Alfredo
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 11/06/2009
Mención de calidad: Si
- 100 Título del trabajo:** EFECTO DE ENVOLTURAS PLASTICAS INDIVIDUALES EN LA CALIDAD DE FRUTOS CÍTRICOS.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BELLO, FERNANDO
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 24/07/2008
- 101 Título del trabajo:** TFC:" SEGUIMIENTO DE LOS INDICADORES DE CALIDAD EN UNA CENTRAL FORTOFRUTÍCOLA"
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SOLER BOIX, MARTA
Fecha de defensa: 21/07/2008
- 102 Título del trabajo:** TFC: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DESHIDRATADOS DE CAQUI VARIEDAD ROJO BRILLANTE.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RODA GIMENEZ, EVA
Fecha de defensa: 08/07/2008
- 103 Título del trabajo:** EFECTO DE LAS ATMÓSFERAS INSECTICIDAS SOBRE LOS COMPONENTES BIOACTIVOS DE MANDARINAS CLEMENULES
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CONTRERAS OLIVA, ADRIANA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 28/04/2008



- 104** **Título del trabajo:** EFECTO DEL EMPLEO DE ALGUNOS AGENTES DE LAVADO EN CAQUI (DIOSPYROS CAQUI) Y MELÓN (CUCUMIS MELO L.) PROCESADOS EN FRESCO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CHASAN ALEMANY, MONICA
Fecha de defensa: 02/04/2008
- 105** **Título del trabajo:** TFC:" EFECTO DE LA APLICACIÓN DE FILMS COMESTIBLES A BASE DE HPMC Y TENSOACTIVOS EN LAS PROPIEDADES BARRERA DE FRESAS."
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CEBRIAN GALLEGO, LAURA
Fecha de defensa: 26/04/2007
- 106** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA IMPREGNACIÓN A VACÍO EN LA TASA RESPIRATORIA Y EN LAS PROPIEDADES OPTICAS Y MECANICAS DE CAQUI CORTADO
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: IGUAL RAMO, MARTA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 14/12/2006
- 107** **Título del trabajo:** ADAPTACIÓN DE UN NUEVO SISTEMA DE APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTOS EN CÍTRICOS
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GOMEZ LAOSA, JOSE LUIS
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 21/07/2006
- 108** **Título del trabajo:** (TFC) EVALUACIÓN DE RECUBRIMIENTOS CÉREOS A BASE DE CERA CANDELILLA APLICADOS A MANDARINAS VAR. CLEMENULES.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CANDIL MARTI, DAVID
Fecha de defensa: 29/03/2006
- 109** **Título del trabajo:** (TFC) IMPLANTACIÓN EN LÍNEA DE CÍTRICOS DE UN ENCERADOR E IMPACTO SOBRE LA OPERACIÓN DE SECADO.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GRAMAGE CORDOBA, SILVIA
Fecha de defensa: 30/09/2005
- 110** **Título del trabajo:** ALTERNATIVAS A LA APLICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE SÍNTESIS EN POSTCOSECHA DE CÍTRICOS. UNA REVISIÓN
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARABELLA GONZALEZ, MARIA CARMEN
Fecha de defensa: 08/09/2005



- 111** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE FILMS A BASE DE HIDROXIPROPILMETILCELULOSA (HPMC) EN FRESAS (VAR. VENTANA): EVOLUCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MOLLA MOLL, ESTEFANIA
Fecha de defensa: 22/07/2005
- 112** **Título del trabajo:** Metodología para análisis de los cambios metabólicos originados por los factores que condicionan la vida útil de los frutos cítricos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Pássaro Carvalho, Catarina Pedro
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 30/06/2005
Mención de calidad: No
- 113** **Título del trabajo:** Desarrollo de métodos analíticos para la detección de cambios metabólicos frente a situaciones de estrés en fruta fresca.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Alumno/a: STERN FREIFELD, DAFNA
Calificación obtenida: Apto
Fecha de defensa: 16/02/2005
- 114** **Título del trabajo:** Desarrollo de métodos analíticos para la detección de cambios metabólicos frente a situaciones de estrés en fruta fresca.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Stern Freifeld, Dafna
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 16/02/2005
Mención de calidad: No
- 115** **Título del trabajo:** (TFC) CARACTERIZACIÓN DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES FORMULADOS CON HPMC Y TENSOACTIVOS DE DISTINTO BHL.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RONCERO VILANOVA, MARIA CARMEN
Fecha de defensa: 16/02/2005
- 116** **Título del trabajo:** EFECTOS DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A BASE DE HIDROXIPROPILMETILCELULOSA Y CERA DE ABEJA EN LA CALIDAD POSTCOSECHA DE MANDARINAS C.V. "ORTANIQUE"
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANCHEZ CAMPOS, MARIA ISABEL
Fecha de defensa: 07/09/2004
- 117** **Título del trabajo:** (T) DESARROLLO Y UTILIZACIÓN DE NUEVOS RECUBRIMIENTOS CÉREOS EN UN NUEVO SISTEMA DE APLICACIÓN.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



Alumno/a: BURGUETE CALATRAVA, ELENA

Fecha de defensa: 27/02/2004

- 118 Título del trabajo:** Desarrollo de un sistema de secado para cítricos en líneas de manipulación en fresco.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Asensio Peruga, María Sandra
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 19/02/2004
Mención de calidad: No
- 119 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE NUEVOS RECUBRIMIENTOS PARA CÍTRICOS A BASE DE HIDROXIPILMETILCELULOSA Y CERA CANDELILLA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ROMAY BELTRAN, MARIA DESAMPARADOS
Fecha de defensa: 19/12/2003
- 120 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA EFICACIA EN LA APLICACIÓN DEL BICARBONATO SÓDICO PARA EL CONTROL DEL PODRIDO CAUSADO POR *Penicillium Digitatum* EN LA POSTCOSECHA DE CÍTRICOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOPEZ BRAOJOS, SYLVIA
Fecha de defensa: 19/12/2003
- 121 Título del trabajo:** (T) EFFECT OF GAS CONCENTRATIONS ON THE ASCORBIC ACID AND SUGAR CONTENT ON CONFERENCE PEARS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NAVARRO FRANCES, SILVESTRE
Fecha de defensa: 21/07/2003
- 122 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE RECUBRIMIENTOS CÉREOS PARA CÍTRICOS
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GUTIERREZ GUZMAN, NELSON
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 18/07/2003
- 123 Título del trabajo:** DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD SUPERFICIAL DE RECUBRIMIENTOS PARA FRUTA FRESCA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VALVERDE, MARIA SILVINA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 18/07/2003
- 124 Título del trabajo:** VARIACION DE RATIO Y RENDIMIENTO DE NARANJA VALENCIA CON EL TIEMPO DE COSECHA EN LA ZONA DE CONCORDIA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



Alumno/a: GERARD, OSCAR AMADO

Calificación obtenida: 8.5

Fecha de defensa: 15/04/2003

- 125 Título del trabajo:** ANÁLISIS DEL DESVERDIZADO DE FRUTA CÍTRICA EN DIFERENTES CÁMARAS COMERCIALES
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VARELA, ROBERTO ALFREDO
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 15/04/2003
- 126 Título del trabajo:** RECUBRIMIENTO TERPENICO, EMULSIONABLE EN AGUA, APLICADO SOBRE CÍTRICOS. EFECTO SOBRE LA PROTECCION DE LAS CUALIDADES OPTIMAS PARA EL CONSUMO
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LOCASO, DELIA ELISA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 14/04/2003
- 127 Título del trabajo:** "INFLUENCIA DEL DESVERDIZADO Y ENCERADO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS TEXTURALES DE NARANJAS VARIEDAD NEWHALL Y MANDARINAS VARIEDAD NOVA."
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: VIDAL, CARLOS ISIDRO
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 14/04/2003
- 128 Título del trabajo:** VARIACIÓN EN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NARANJA NAVEL EN RELACIÓN CON EL MOMENTO DE COSECHA.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PISONERO, MARIO OSCAR
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 14/04/2003
- 129 Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN METODO PARA EVALUAR LA CALIDAD EN LA APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTOS EN CITRICOS MEDIANTE TECNICAS DE CRYOSEM
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PASTOR NAVARRO, CLARA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 10/02/2003
- 130 Título del trabajo:** (T) INFLUENCIA DE LOS IMPACTOS MECÁNICOS EN MANZANAS (GRANNY SMITH) SOBRE LA RESPIRACIÓN Y OTRAS PROPIEDADES FÍSICAS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: AUNION CASTELLO, FELIPE MARIA
Fecha de defensa: 16/12/2002

- 131 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo sistema de aplicación de recubrimientos en cítricos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Fito Suñer, Pedro José
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 22/07/2002
Mención de calidad: No
- 132 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE RECUBRIMIENTOS CÉREOS PARA CÍTRICOS.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: LLOVERA SEGOVIA, ASELA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 15/07/2002
- 133 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y ELECTROMAGNÉTICA DE CÍTRICOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ HERNANDEZ, VERONICA
Fecha de defensa: 28/06/2002
- 134 Título del trabajo:** IDENTIFICACIÓN Y PUESTA A PUNTO DE METODOS DE CONTROL DE CALIDAD EN ENSALADAS DE IV GAMA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PEREZ ZAMBRANO, SORAYA MERCEDES
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 29/01/2002
- 135 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y MEDIDA DE LA PERMEABILIDAD AL VAPOR DE AGUA DE CERAS PARA RECUBRIMIENTO DE CÍTRICOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CANO ROBERTO, VICENTE
Fecha de defensa: 05/10/2001
- 136 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL ENCERADO SOBRE LA ACTIVIDAD RESPIRATORIA EN LOS FRUTOS CITRICOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SEGURA MARTINEZ, MARIA ISABEL
Fecha de defensa: 28/09/2001
- 137 Título del trabajo:** ANÁLISIS CINÉTICOS DE TRATAMIENTOS OSMÓTICOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS MÍNIMAMENTE PROCESADOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: NAVARRO BOSCA, ESTIBALIZ
Fecha de defensa: 18/09/2001



- 138 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE ATMÓSFERAS CONTROLADAS PARA LA CONSERVACIÓN DE ALGUNOS FRUTOS EN FRESCO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ZAFRILLA PLA, MERCEDES
Fecha de defensa: 07/09/2001
- 139 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE DISTINTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SOBRE EL ÍNDICE DE RESPIRACIÓN EN NARANJAS Y PREDICCIÓN DE SU VIDA ÚTIL.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PASSARO CARVALHO, CATARINA PEDRO
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 23/07/2001
- 140 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE DISTINTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE CÍTRICOS SOBRE EL DESARROLLO DE COMPONENTES VOLÁTILES INDESEABLES Y PREDICCIÓN DE SU VIDA ÚTIL.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: STERN FREIFELD, DAFNA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 27/04/2001
- 141 Título del trabajo:** (TFC) DESARROLLO DE UN METODO PARA EVALUAR LA CALIDAD EN LA APLICACION DE RECUBRIMIENTOS A NIVEL MICRO Y MACROSCOPICO.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PASTOR NAVARRO, CLARA
Fecha de defensa: 24/04/2001
- 142 Título del trabajo:** DETERMINACIÓN DE LA PERMEABILIDAD AL VAPOR DE AGUA Y A OTROS GASES DE DISTINTOS RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES PARA FRUTAS FRESCAS.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GARCIA SEGOVIA, PURIFICACION
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 27/03/2001
- 143 Título del trabajo:** VIABILIDAD DE UN NUEVO EQUIPO PARA APLICACIÓN DE RECUBRIMIENTOS A BASE DE SUCROESTERES EN CÍTRICOS FRESCOS. CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO APLICADO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: GUILLOT PARRAS, ESTHER
Fecha de defensa: 26/03/2001
- 144 Título del trabajo:** ESTUDIO Y MEJORA DE LAS PÉRDIDAS POST-RECOLECCIÓN DE CÍTRICOS EN LA TURISANA COOP.V. (TURÍS) DURANTE LA CAMPAÑA 99/00
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FURRIOL CARRASCOSA, MARIA AMPARO
Fecha de defensa: 01/03/2001



- 145 Título del trabajo:** TÉCNICAS DE APLICACIÓN DE FILMS COMESTIBLES EN ALIMENTOS
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: FITO SUÑER, PEDRO JOSE
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 12/12/2000
- 146 Título del trabajo:** PÉRDIDAS POSTCOSECHA DE CÍTRICOS EN LA COOP. DEL CAMPO "UNIÓN CRISTIANA" (SUECA). CAMPAÑA 1999/2000
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CARDA CUCALA, M CARMEN
Fecha de defensa: 11/09/2000
- 147 Título del trabajo:** MODELIZACIÓN DEL ENCERADO Y PREDICCIÓN DE TIEMPOS DE SECADO EN CÍTRICOS PROCESADOS EN FRESCO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: BOSCH TRESCOLI, M. LUISA
Fecha de defensa: 11/09/2000
- 148 Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE LA FRACCIÓN VOLÁTIL DE CAFÉ TOSTADO MOLIDO ALMACENADO EN DISTINTAS CONDICIONES
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: ORTEGA MARIN, M. DE LOS ANGELE
Fecha de defensa: 04/07/2000
- 149 Título del trabajo:** MÉTODOS COMBINADOS DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA Y CONGELACIÓN DE CORTEZA DE NARANJA COMO INGREDIENTE ALIMENTARIO
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RIBERA JULIAN, ELENA
Fecha de defensa: 04/07/2000
- 150 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica de corteza de Naranja (Valencia Late) y Mandarina (Satsuma).
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Cháfer Nácher, María Teresa
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 27/06/2000
Mención de calidad: No
- 151 Título del trabajo:** SEGUIMIENTO DE UN PLAN DE CALIDAD EN UNA CENTRAL CITRÍCOLA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: RICO FERRER, MARIA AMPARO
Fecha de defensa: 02/03/2000



- 152 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CINÉTICA DE SECADO SUPERFICIAL DE NARANJAS VALENCIA LATE
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: PASTOR BAÑULS, GEMMA
Fecha de defensa: 02/03/2000
- 153 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE ATMÓSFERAS MODIFICADAS EN LA FRIGOCONSERVACIÓN DE BREVAS E HIGOS DE LA VARIEDAD COLAR
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MONTESINOS ESTRUCH, NIRA
Fecha de defensa: 02/03/2000
- 154 Título del trabajo:** ALTERNATIVAS AL PROCESADO TÉRMICO DE ALIMENTOS: APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES Y TRATAMIENTOS CON PULSOS ELÉCTRICOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: SANCHEZ RUIZ, MONICA
Fecha de defensa: 06/09/1999
- 155 Título del trabajo:** ANALISIS DE PUNTOS CRÍTICOS EN TRATAMIENTOS POSTRECOLECCIÓN DE CÍTRICOS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: CARDENAS GIRBES, JUAN MANUEL
Fecha de defensa: 26/02/1999
- 156 Título del trabajo:** SALADO DE QUESOS POR IMPREGNACIÓN A VACÍO. OBTENCIÓN DE QUESOS HIPOSODADOS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ RAIGAL, JOSE CARLOS
Fecha de defensa: 10/09/1998
- 157 Título del trabajo:** REFORMULACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS DESHIDRATADAS POR TÉCNICAS COMBINADAS DE AIRE CALIENTE Y MICROONDAS.
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: MARTINEZ ZAMBRANO, MARTA
Fecha de defensa: 09/09/1998
- 158 Título del trabajo:** APLICACIÓN COMBINADA DEL AIRE CALIENTE Y MICROONDAS EN EL PROCESO DE SECADO DE FRUTAS
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: OLMEDA GOMEZ, VICENTE
Fecha de defensa: 09/09/1998
- 159 Título del trabajo:** CONTRIBUCIÓN AL ESTUDIO QUÍMICO Y MICROESTRUCTURAL DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DEL TURRÓN DE JIJONA
Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado



Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: FUENTES LOPEZ, ANA

Fecha de defensa: 22/07/1998

160 Título del trabajo: Elaboracion de conserva de mandarina satsuma. Proyecto de ampliacion de nave de elaboracion. Peticionario: Marin Gimenez Hnos S.A.

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: SANCHEZ SANCHEZ, FERNANDO

Fecha de defensa: 26/09/1996

161 Título del trabajo: Caracterizacion de aguas residuales en una planta de procesamiento de zumos cítricos (Interfruit).

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Grado

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: MORELL SOLER, JOSE

Fecha de defensa: 26/09/1996

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

1 M^a Dolores Ortolá Ortolá. Aplicaciones de bajas temperaturas en frutas y hortalizas frescas. Tecnología Poscosecha - Cítricos y cultivos emergentes en la Comunidad Valenciana. 1.5.1, pp. 77 - 88. ESPECIALISTES EN SERVEIS PER A LA PRODUCCIÓ EDITORIAL, S.L. - SPE3, 2019. ISBN 978-84-16909-29-2

Tipo de soporte: Capítulos de libros

2 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

Tipo de soporte: Capítulos de libros

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

1 **Nombre del evento:** Jornadas de Innovación Educativa y Docencia en Red (IN-RED 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de presentación: 16/07/2014

USO DEL SCREENCAST Y LA e-EVALUACIÓN EN LAS PRÁCTICAS DE LA ASIGNATURA ¿TECNOLOGÍA POSTCOSECHA¿ EN LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA. pp. 251 - 259. Editorial Universitat Politècnica de València, ISSN 9788490482711

2 **Nombre del evento:** International Conference on Education and New Learning Technologies (EDULEARN 2011)

Ciudad de celebración: Barcelona, España,

Fecha de presentación: 04/07/2011

Bringing experience of food companies to students: Specialist Food Technology course of UPV. pp. 6282 - 6284. International Association of Technology, Education and Development (IATED), ISSN 978-84-615-0441-1

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

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

Actividad científica o tecnológica

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

- 1** **Nombre del proyecto:** Caracterización de plantas de Moringa cultivada en tres regiones del Ecuador e identificarla como un cultivo con elevado potencial para la nutrición humana (PIV-2-2022)
Entidad de realización: Vicerrectorado de Investigación y Vinculación. Universidad Estatal de Bolívar
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Universidad Estatal de Bolívar

Fecha de inicio: 01/03/2023 **Duración:** 2 años - 11 meses - 27 días
Cuántía total: 30.000 €
- 2** **Nombre del proyecto:** MEJORA DE LA PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE HOJAS DE MORINGA EN PARAGUAY PARA CONTRIBUIR AL APOORTE NUTRICIONAL DE GRUPOS DESFAVORECIDOS (MORNUPAY) (AD2115)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Luisa Castelló Gómez
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuántía total: 10.500 €
- 3** **Nombre del proyecto:** AYUDA MARGARITA SALAS DE CERVERA CHINER, LOURDES (MS/39)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Dolores Ortolá Ortolá
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/12/2021 **Duración:** 3 años - 30 días
Cuántía total: 0 €



- 4** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE MODELOS PREDICTIVOS DE LAS PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR DE FRUTAS FRESCAS A PARTIR DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FRUTA Y DE SU RESPUESTA CONSCIENTE E INCONSCIENTE (PID2020-118949RB-I00)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Dolores Ortolá Ortolá; Maria Amparo Baviera Puig
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/09/2021 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 88.330 €
- 5** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS A PARTIR DE CULTIVOS ANCESTRALES IBEROAMERICANOS (CYTED 119RT0567)
Entidad de realización: IATA-CSIC
Nº de investigadores/as: 118
Entidad/es financiadora/s:
CYTED
Fecha de inicio: 01/01/2019 **Duración:** 4 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 0 €
- 6** **Nombre del proyecto:** NUEVOS CULTIVOS FRENTE AL CAMBIO CLIMATICO: MORINGA Y ESTEVIA (AGCOOP_A/2018/026)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Dolores Ortolá Ortolá
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA VALENCIANA DE FOMENTO Y GARANTIA AGRARIA
Fecha de inicio: 01/01/2019 **Duración:** 2 años - 3 meses - 29 días
Cuantía total: 32.835,82 €
- 7** **Nombre del proyecto:** ACTUALIZACION Y ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO Y TECNOLOGIA DEL IIAD (IDIFEDER/2018/041)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2018 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 455.332,47 €
- 8** **Nombre del proyecto:** CONTRIBUCION A LA MEJORA DEL PERFIL NUTRICIONAL EN PRODUCTOS DE BOLLERIA. (AICO/2017/043)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Dolores Ortolá Ortolá
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/12/2017**Duración:** 1 año - 11 meses - 29 días**Cuantía total:** 39.950 €

- 9** **Nombre del proyecto:** GENERACIÓN DE NUEVOS SISTEMAS SOSTENIBLES DE HORNEADO PARA REDUCIR CONSUMOS Y TIEMPOS DE PROCESO. (RTC-2016-4946-3)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana María Andrés Grau**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 01/07/2016**Duración:** 3 años - 5 meses - 30 días**Cuantía total:** 286.268,34 €

- 10** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE FORMULADOS DE AGENTES DE BIOCONTROL CON RECUBRIMIENTOS BIODEGRADABLES PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES EN PRODUCTOS VEGETALES. (RTA2012-00067-C02-02)

Grado de contribución: Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M^a Dolores Ortolá Ortolá**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO NACIONAL DE INV. Y TECNOL. AGRARIA Y ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 29/10/2015**Duración:** 1 año - 2 meses - 2 días**Cuantía total:** 22.083,32 €

- 11** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE FORMULADOS DE AGENTES DE BIOCONTROL CON RECUBRIMIENTOS BIODEGRADABLES PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES EN PRODUCTOS VEGETALES. (RTA2012-00067-C02-02)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Teresa Cháfer Nácher**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO NACIONAL DE INV. Y TECNOL. AGRARIA Y ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 13/05/2013**Duración:** 2 años - 5 meses - 15 días**Cuantía total:** 87.916,68 €

- 12** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LA DEPURACION DE CALDOS RESIDUALES UTILIZADOS EN EL TRATAMIENTO DESINFECTANTE DE FRUTAS MEDIANTE OPERACIONES DE MEMBRANA (2680)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Hernández Pérez**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 15/12/2010**Cuantía total:** 7.000 €



- 13** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DEL USO DE LA ISOMALTULOSA, COMO AZUCAR NATURAL NO CARIOGENICO Y DE BAJO INDICE GLIGEMICO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS UNTABLES DE FRUTAS (AGL2008-01745)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Andrés Grau
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 133.100 €
- 14** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DEL METODO DE FABRICACION DE HORTALIZAS DE HOJA ENRIQUECIDAS CON INGREDIENTES NATURALES PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS FUNCIONALES DE CUARTA GAM (PAID-06-08-3255)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Luisa Gras Romero
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 04/12/2008 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 10.000 €
- 15** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y PUESTA A PUNTO DE UN PROTOTIPO INDUSTRIAL PARA LA APLICACION DE RECUBRIMIENTOS EN CITRICOS (PTR1995-0727-OP)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Dolores Ortolá Ortolá
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 04/10/2003 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 13.750 €
- 16** **Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO: INGENIERIA DE SISTEMAS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GRUPOS03/069)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 19
Entidad/es financiadora/s: GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 14.725,81 €
- 17** **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD UNIVERSITARIA. PROGRAMA DE POSTGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (AFC2002-0513-LD)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 39
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA



Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 1 año - 3 meses

Cuantía total: 65.000 €

- 18 Nombre del proyecto:** DETERMINACION DE PARAMETROS DE CALIDAD EN ALIMENTOS A PARTIR DE SUS PROPIEDADES ELECTROMAGNETICAS (PPI-05-02 2922-01)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/09/2002

Duración: 2 años

Cuantía total: 6.000 €

- 19 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LAS CONDICIONES DE OPERACION DE TRATAMIENTOS OSMOTICOS DESTINADOS AL PROCESADO MINIMO DE FRUTAS (AGL2001-3025)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 28/12/2001

Duración: 3 años

Cuantía total: 70.913,42 €

- 20 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A MATRIZ (AGL2000-0659)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 09/07/2001

Duración: 1 año

Cuantía total: 13.462,67 €

- 21 Nombre del proyecto:** AYUDA ADIC. A LA "CARTA" DE GRUPOS I+D+I (INNOVA) (PAI0100 01-018423)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 07/02/2001

Duración: 6 meses

Cuantía total: 3.005,06 €

- 22 Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO ANALISIS FISICOQUIMICO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR01-278)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2001**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 3.305,57 €

- 23 Nombre del proyecto:** DENOMINACION DEL EQUIPO: CROMATOGRAFO DE GASES/ESPECTOMETRO DE MASAS CON MUESTREADOR AUTOMATICO PARA ANALISIS DE VOLATILES POR ESPACIO DE CABEZA (INF00-03)

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

Generalitat Valenciana

Fecha de inicio: 19/09/2000**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 54.091,09 €

- 24 Nombre del proyecto:** INGENIERIA DE SISTEMAS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR00-33)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 10**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 19/09/2000**Duración:** 3 meses**Cuantía total:** 6.611,13 €

- 25 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN PROCEDIMIENTO DE SALADO Y DESCONGELACION SIMULTANEO DE JAMONES POR INMERSION EN BAÑO DE SALMUERA, Y PROCESO DE CURACION DE JAMONES CONGELADOS. (PTR1995-0403-OP-02-01)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 02/03/2000**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 75.126,52 €

- 26 Nombre del proyecto:** USOS DE LA SOLUCION OSMOTICA EN EL PROCESO INTEGRADO DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA DE FRUTAS (GV99-180-1-13)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/12/1999**Duración:** 2 años - 1 mes**Cuantía total:** 19.292,49 €

- 27 Nombre del proyecto:** SISTEMA DE AUTOMATIZACION INTEGRAL DE SECADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CURADOS (6638)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Esteve Domingo**Nº de investigadores/as:** 15

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/12/1999**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 16.527,83 €**28 Nombre del proyecto:** SECADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CURADOS (Desconocido)**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Esteve Domingo**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA - VICERRECTORADO DE I+D

Fecha de inicio: 01/12/1999**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 0 €**29 Nombre del proyecto:** OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO DE CITRICOS (Desconocido)**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Fecha de inicio: 04/01/1999**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 321.421,28 €**30 Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LINEAS DE MANIPULACION DE CITRICOS (1FD97-0313)**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION; MINISTERIO DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PUBLICAS

Fecha de inicio: 04/01/1999**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 321.421,28 €**31 Nombre del proyecto:** IMPROVED QUALITY AND SHELF LIFE OF DESALTED COD AND EASY TO USE PRODUCT OF SALTED COD (FAIR CT98-4179)**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Antonio Serra Belenguer**Nº de investigadores/as:** 16**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 09/12/1998**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 89.601 €**32 Nombre del proyecto:** Desarrollo de Secadores por aire caliente o vacio, con aplicacion combinada de microondas, para frutas o productos de frutas (ALI98-0340-C02-01)**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 11**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio: 03/11/1998**Duración:** 2 años



Cuantía total: 22.255,48 €

33 Nombre del proyecto: SECADORES POR AIRE CALIENTE O VACIO, PARA FRUTAS (ALI98-0340-C02-01)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 03/11/1998

Duración: 1 año - 11 meses - 20 días

Cuantía total: 20.776,99 €

34 Nombre del proyecto: APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 14

Entidad/es financiadora/s:

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Fecha de inicio: 01/09/1998

Duración: 3 años

Cuantía total: 49.625,57 €

35 Nombre del proyecto: APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 16

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/09/1998

Duración: 2 años - 11 meses - 15 días

Cuantía total: 71.141,8 €

36 Nombre del proyecto: FOODNET (55792-CP-1-98-FR-ERASMUS-ETN)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Consuelo González Martínez

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

SOCRATES PROGRAMME

Fecha de inicio: 01/09/1998

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 420.620,4 €

37 Nombre del proyecto: (PRESECADOR Y SECADOR DE CITRICOS) (IMTEFA/1998/53)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO VALENCIANO DE COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL

Fecha de inicio: 12/08/1998

Duración: 11 meses - 26 días

Cuantía total: 28.457,92 €

38 Nombre del proyecto: Improved quality and self life of desalted cod an easy to use product of salted cod (PL98-4179)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Antonio Serra Belenguer

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

Fair Programme

Fecha de inicio: 01/01/1998

Duración: 3 años

Cuantía total: 127.997,69 €

39 Nombre del proyecto: Cofinanciación cromatógrafo de gases/espectrometro de masas con muestreador automático para análisis de volátiles con espacio de cabeza (Desconocido)

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Universidad Politécnica de Valencia

Fecha de inicio: 27/10/1997

Duración: 1 año

Cuantía total: 21.504,21 €

40 Nombre del proyecto: APLICACION DE MICROONDAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS: SECADO DESCONGELACION E INACTIVACION ENZIMATICA (GV-D-AG-03-160-96)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/1997

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 16.227,33 €

41 Nombre del proyecto: Desarrollo De Herramientas de Calculo en Ingenieria de Alimentos (Desconocido)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:

CYTED

Fecha de inicio: 01/01/1997

Duración: 2 años

Cuantía total: 108.182,18 €

42 Nombre del proyecto: Diseño e Implementación de Hornos Prototipo con Tecnología de Microondas para el Estudio de Procesos de Secado dentro de la Industria de Productos Alimenticios de la Comunidad Valenciana. (Desconocido)

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

Universidad Politécnica de Valencia

Fecha de inicio: 19/06/1996

Duración: 11 meses - 29 días

Cuantía total: 18.030,36 €



- 43** **Nombre del proyecto:** Food internet-based distance european learning (FIDEL) (ODL.1996-99)
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
Union europea. Programa socrates
Fecha de inicio: 01/01/1996 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 29.673,65 €
- 44** **Nombre del proyecto:** PROYECTO CYTEA - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (27550069-96)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Mulet Pons
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL
Fecha de inicio: 01/01/1996 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 5.409,11 €
- 45** **Nombre del proyecto:** ASISTENCIA TECNICA EN EL DESARROLLO DE LA MAQUINARIA PARA EL SECADO DE CITRICOS (Desconocido)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
SORMA IBERICA, S.A.
Fecha de inicio: 27/11/1995 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 35.195,99 €
- 46** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
CICYT - 95
Fecha de inicio: 01/07/1995 **Duración:** 3 años - 2 días
Cuantía total: 77.746,93 €
- 47** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/07/1995 **Duración:** 2 años - 11 meses - 28 días
Cuantía total: 77.746,93 €
- 48** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE UN NUEVO PROCESO DE SALADO DE QUESOS POR IMPREGNACION HIDRODINAMICA (ALI95-0858-C02-01)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix



Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION

Fecha de inicio: 01/07/1995
Cuantía total: 70.408,57 €

Duración: 2 años - 11 meses - 28 días

49 Nombre del proyecto: DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (TS3-CT94-0333)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/03/1995
Cuantía total: 19.517,33 €

Duración: 4 años - 9 meses - 30 días

50 Nombre del proyecto: DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (STD3-932078)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
COMMISSION OF EUROPEAN COMMUNITIES

Fecha de inicio: 01/03/1995
Cuantía total: 61.543,64 €

Duración: 4 años

51 Nombre del proyecto: Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes (PL95-1118)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 19
Entidad/es financiadora/s:
fair programme

Fecha de inicio: 01/01/1995
Cuantía total: 149.922,3 €

Duración: 5 años - 6 meses - 30 días

52 Nombre del proyecto: Desarrollo de productos minimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante técnicas de impregnación a vacío (std3-932078)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s:
union europea

Fecha de inicio: 01/01/1995
Cuantía total: 63.851,53 €

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

53 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE TECNOLOGIAS DE PROCESAMIENTO MINIMO PARA LA PRESERVACION DE ALIMENTOS (Desconocido)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s:
CYTED



Fecha de inicio: 01/01/1995
Cuantía total: 144.242,9 €

Duración: 3 años

54 Nombre del proyecto: Process Optimization and Minimal Processing of Foods (CIPA-CT94-0195)

Entidad de realización: Universidad Católica Portuguesa

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Copernicus Programme

Fecha de inicio: 01/01/1995

Duración: 2 años - 11 meses - 29 días

Cuantía total: 90.151,82 €

55 Nombre del proyecto: Equipo modular para análisis calorimétrico y de constantes dieléctricas (IN94-0445)

Entidad de realización: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio: 12/12/1994

Duración: 1 año

Cuantía total: 72.121,45 €

56 Nombre del proyecto: Deshidratación osmótica a vacío: desarrollo de nuevos procesos y productos a partir de frutas y pescados (ALI92-0411 - C.E)

Entidad de realización: UPV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (C.I.C.Y.T.)

Fecha de inicio: 01/01/1992

Duración: 3 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 79.333,6 €

57 Nombre del proyecto: Conservación de frutas a granel por el método de los factores combinados (CYTED-XII-2)

Entidad de realización: UPV

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

CYTED

Fecha de inicio: 01/01/1992

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 0 €

58 Nombre del proyecto: Programa regional de deshidratación de alimentos y agroindustria rural (STD2-9012/243)

Entidad de realización: UPV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Comunidad Económica Europea

Fecha de inicio: 01/01/1990

Duración: 2 años - 11 meses - 30 días

Cuantía total: 24.040,48 €



- 59** **Nombre del proyecto:** Influencia de las condiciones de tostado sobre las propiedades físicas y la calidad del café. (Desconocido)
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
Algosa/Cafés Valiente
Fecha de inicio: 01/01/1989 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 6.010,12 €

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

- 1** **Nombre del proyecto:** TAKING PROFIT OF THE BRINE FOR FOOD INDUSTRIES (APPF0100_2015-3.7-394_P066-13)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Angel Luís Argüelles Foix
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
ASSOCIATION CLIMATE KIC
Fecha de inicio: 01/09/2015 **Duración:** 3 meses - 30 días
Cuantía total: 39.880,46 €
- 2** **Nombre del proyecto:** PRESTACIONES DE SERVICIO DE DOLORES ORTOLA ORTOLA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Dolores Ortolá Ortolá
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I MAS D MAS I, S.L.; VICENTE PERIS, SA; MICROBIOTECH, S.L.; IVAC-INSTITUTO DE CERTIFICACION, S.L.
Fecha de inicio: 04/11/2009 **Duración:** 7 años - 1 mes - 26 días
Cuantía total: 7.900 €
- 3** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y OPTIMIZACION DE ENVASADO DE MITADES DE SANDIA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Dolores Ortolá Ortolá
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
RAMAFRUT, S.L.
Fecha de inicio: 27/05/2008 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 12.612 €
- 4** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO PARA MEJORAR EL ASPECTO EN CITRICOS ENCAJADOS PARA EXPEDICION BAJO LA NUEVA LEGISLACION ALIMENTARIA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Dolores Ortolá Ortolá
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
FOMESA FRUITECH S.L.

**Fecha de inicio:** 08/05/2006**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 30.000 €

- 5** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES, FRESCOS Y SALUDABLES: DESARROLLO DE PROCESOS DE FABRICACION Y OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD; DESARROLLO DE METODOS DE CONTROL EN LINEA DE FACTORES DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA CARNE. (T4799)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 61**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2005**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 1.477.500 €

- 6** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLOGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LINEAS DE MANIPULACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS (1FD97-0313)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

FOOD MACHINERY ESPAÑOLA, S.A.

Fecha de inicio: 04/12/1999**Duración:** 2 años - 1 mes**Cuantía total:** 36.060,72 €

- 7** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LÍNEAS DE MANIPULACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

TECNOFRUT, S.L.; FOOD MACHINERY ESPAÑOLA, S.A.

Fecha de inicio: 04/01/1999**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 12.020,24 €

- 8** **Nombre del proyecto:** DISEÑO DE DOS PROTOTIPOS (PRESECADOR Y SECADOR DE CITRICOS) PARA SU INTEGRACION EN UNA CENTRAL HORTOFRUTICOLA QUE FUNCIONE CON COGENERACION DE ENERGIA

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

TECNOFRUT, S.L.

Fecha de inicio: 12/08/1998**Duración:** 11 meses - 26 días**Cuantía total:** 6.010,12 €

- 9** **Nombre del proyecto:** Diseño de dos prototipos (PRESECADOR Y SECADOR DE CITRICOS) para su integracion en una central Hortofruticola que funcione con cogeneracion de Energia (Desconocido)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO DE LA MEDIANA Y PEQUEÑA INDUSTRIA VALENCIANA

Fecha de inicio: 12/08/1998**Duración:** 11 meses - 26 días**Cuantía total:** 28.457,92 €

- 10 Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LINEAS DE MANIPULACION DE CITRICOS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

TECNOFRUT, S.L.

Fecha de inicio: 01/11/1997**Duración:** 8 meses - 28 días**Cuantía total:** 9.411,85 €

- 11 Nombre del proyecto:** ASISTENCIA TÉCNICA EN EL DESARROLLO DE LA MAQUINARIA PARA EL SECADO DE CITRICOS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pedro Fito Maupoey**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

SORMA IBERICA, S.A.

Fecha de inicio: 27/11/1995**Duración:** 4 años - 1 mes - 4 días**Cuantía total:** 51.512,45 €

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

Título propiedad industrial registrada: Procedimiento de aplicación de recubrimientos sobre frutas y hortalizas y dispositivo para su puesta en práctica.

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtenedores: M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro José Fito Suñer

Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA

Nº de solicitud: P9901778

Fecha de registro: 04/08/1999



Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Damián Taboada Blanch; Jorge García Hernández; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. Astringent and non-astringent persimmon cremogenates made with different thickeners. *International Journal of Food Science & Technology*. 59, pp. 1051 - 1062. 2024. ISSN 0950-5423. DOI: 10.1111/ijfs.16872
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Maria Amparo Baviera Puig; Isabel López Cortés; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Juan Manuel Buitrago Vera. Attributes of sensory and instrumental analysis that determine overall liking of fresh orange varieties with different maturity index. *Food Science & Nutrition*. 12, pp. 4865 - 4878. 2024. ISSN 2048-7177. DOI: 10.1002/fsn3.4133
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** M^a Dolores Ortolá Ortolá; Sergio Pageo Díaz; Francisco José García Mares; María del Sol Juan Borrás; María Luisa Castelló Gómez. Characterization of partially defatted moringa seed flour obtained at different temperatures. *LWT - Food Science and Technology*. 198, 115901, pp. 1 - 8. 2024. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2024.115901
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Lourdes Cervera Chiner; Sergio Pageo Díaz; María del Sol Juan Borrás; Francisco José García Mares; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Fatty Acid Profile and Physicochemical Properties of Moringa oleifera Seed Oil Extracted at Different Temperatures. *Foods*. 13, 2733, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13172733
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** María Luisa Castelló Gómez; Tomás Sesé Guillén; Francisco José García Mares; María del Sol Juan Borrás; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Influence of Boiling Time on Chemical Composition and Properties of Tender and Mature Moringa Pods. *Foods*. 13, 1823, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13121823
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Alonso Cauto; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Moringa oleifera pods: Bibliometric analysis, properties, and food technology applications. *Journal of Food Technology Research*. 11, pp. 49 - 61. 2024. ISSN 2312-6426. DOI: 10.18488/jftr.v11i2.3784
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** Tomás Sesé Guillén; Lourdes Cervera Chiner; Francisco José García Mares; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Physicochemical Properties of French Fries After Several Cycles of Frying with Moringa or Olive Oil. *Biology and Life Sciences Forum*. 1, 17, pp. 1 - 8. 2024. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/blsf2024037017
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Lourdes Cervera Chiner; Andrea Sanz Tedesco; Francisco José García Mares; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. The Effect of the Incorporation of Dried Moringa Leaf Powder on the Physicochemical and Sensory Properties of Snack Crackers. *Biology and Life Sciences Forum*. 1, 10, pp. 1 - 8. 2024. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/blsf2024037010
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 9** Maria Amparo Baviera Puig; Mónica García Melón; Isabel López Cortés; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Combining sensory panels with Analytic Hierarchy Process (AHP) to assess nectarine and peach quality. *Cogent Food & Agriculture*. 9, 2161184, pp. 1 - 23. 2023. ISSN 2331-1932. DOI: 10.1080/23311932.2022.2161184
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** M^a Dolores Ortolá Ortolá; Francisco José García Mares; Borja Mocholí Pérez; M^a Desamparados Soriano Soto; María Luisa Castelló Gómez. Comparison and Modeling of the Drying Kinetics of Moringa Leaves Using a Closed Facility in the Field and Using a Convective Tray Dryer. *Biology and Life Sciences Forum*. 25, pp. 1 - 5. 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/blsf2023025006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 11** Laura Mereles; María Luisa Castelló Gómez; Patricia Piris; Rocio Villalba; E Coronel; Silvia Caballero; J López; A Suárez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Carmen Figueras; E.A. Gómez. Physicochemical and Nutritional Characterization of Paraguayan Organic Moringa oleifera Leaves as a Food Ingredient. *Biology and Life Sciences Forum*. 25, pp. 1 - 4. 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/blsf2023025018
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 12** Carla Trigo Guzman; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Potentiality of Moringa oleifera as a nutritive ingredient in different food matrices. *Plant Foods for Human Nutrition*. 78, pp. 25 - 37. 2023. ISSN 0921-9668
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** M^a Dolores Ortolá Ortolá; Miguel Martínez Catalá; Alberto Yuste Del Carmen; María Luisa Castelló Gómez. Physicochemical and sensory properties of biscuits formulated with Tenebrio molitor and Alphitobius diaperinus flours. *Journal of Texture Studies*. 53, pp. 540 - 549. 2022. ISSN 0022-4901. DOI: 10.1111/jtxs.12692
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 14** María Luisa Castelló Gómez; Andrea Echevarría; SUSANA RUBIO ARRAEZ; M^a Dolores Ortolá Ortolá. How isomaltulose and oligofructose affect physicochemical and sensory properties of muffins?. *Journal of Texture Studies*. 52, pp. 410 - 419. 2021. ISSN 0022-4901. DOI: 10.1111/jtxs.12602
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** Mario Vendrell; DIEGO ALCANIZ COSÍN; Ruth de los Reyes Cánovas; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Modelling of the Soaking and Drying Stages for Senia-type Pre-cooked Rice. *Cereal Chemistry*. 98, pp. 814 - 823. 2021. ISSN 0009-0352. DOI: 10.1002/cche.10425
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 16** Carla Trigo Guzman; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Francisco José García Mares; M^a Desamparados Soriano Soto. Moringa oleifera: An Unknown Crop in Developed Countries with Great Potential for Industry and Adapted to Climate Change. *Foods*. 10, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10010031
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** DIEGO ALCANIZ COSÍN; Paolo Caccavale; Maria Valeria De Bonis; Ruth de los Reyes Cánovas; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Gianpaolo Ruocco. Optimal design of an innovative microwave-based fluid heater. *International Journal of Thermal Sciences*. 164, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 1290-0729. DOI: 10.1016/j.ijthermalsci.2021.106848
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 18** M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez; María Constanza Etchevers; Francisco José García Mares; M^a Desamparados Soriano Soto. Physicochemical Properties of Moringa oleifera Leaves Grown in Valencian Community (Spain). *Biology and Life Sciences Forum*. 8, pp. 1 - 5. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/blsf2021008004
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 19** Maria Amparo Baviera Puig; Mónica García Melón; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Isabel López Cortés. Proposal of a New Orange Selection Process Using Sensory Panels and AHP. International Journal of Environmental research and Public Health (Online). 18, 3333, pp. 1 - 17. 2021. ISSN 1660-4601. DOI: 10.3390/ijerph18073333
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Oscar Urbano; Ángel Francisco Perles Ivars; Cesar Pedraza; SUSANA RUBIO ARRAEZ; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Ricardo Mercado Romero. Cost-Effective Implementation of a Temperature Traceability System Based on Smart RFID Tags and IoT Services. Sensors. 20, pp. 1 - 19. 2020. ISSN 1424-8220. DOI: 10.3390/s20041163
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** Alejandra Chinchilla; SUSANA RUBIO ARRAEZ; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Enrichment of Protein and Antioxidants of Cupcake with Moringa (Moringa oleifera) Leaf Powder and Sensorial Acceptability. Proceedings. 53, pp. 1 - 5. 2020. ISSN 2504-3900. DOI: 10.3390/proceedings2020053008
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Ana María Andrés Grau. Golosinas formuladas con edulcorantes saludables. TECNIFOOD. pp. 64 - 67. 2020. ISSN 1138-9028
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** Miguel Peris Tortajada; SUSANA RUBIO ARRAEZ; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. From the Laboratory to the Kitchen: New Alternatives to Healthier Bakery Products. Foods. 8, pp. 1 - 24. 2019. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods8120660
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** SUSANA RUBIO ARRAEZ; Carme Benavent Sanleón; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. Influence of Low Glycaemic Index Sweeteners on Antioxidant, Sensory, Mechanical, and Physicochemical Properties of a Watermelon Jelly. Journal of Food Quality. 2018, pp. 1 - 7. 2018. ISSN 0146-9428. DOI: 10.1155/2018/8412017
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** SUSANA RUBIO ARRAEZ; Carlos Ferrer Albelda; Juan Vicente Capella Hernández; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. DEVELOPMENT OF LEMON MARMALADE FORMULATED WITH NEW SWEETENERS (ISOMALTULOSE AND TAGATOSE): EFFECT ON ANTIOXIDANT, RHEOLOGICAL AND OPTICAL PROPERTIES. Journal of Food Process Engineering. 40, pp. 12371 - 12372. 2017. ISSN 0145-8876. DOI: doi:10.1111/jfpe.12371
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** María Luisa Castelló Gómez; Giuliana Pariente; Ana María Andrés Grau; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Evaluation of strategies for preservation of microalgae Chlorella. Journal of Food Processing and Preservation. 42, pp. 1 - 8. 2017. ISSN 0145-8892. DOI: 10.1111/jfpp.13518
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** SUSANA RUBIO ARRAEZ; Juan Vicente Capella Hernández; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. Effect of replacing sucrose with tagatose and isomaltulose in mandarin orange marmalade on rheology, colour, antioxidant capacity, and sensory properties. Acta Alimentaria. 45, pp. 407 - 416. 2016. ISSN 0139-3006
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 28** SUSANA RUBIO ARRAEZ; Juan Vicente Capella Hernández; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Physicochemical characteristics of citrus jelly with non cariogenic and functional sweeteners. Journal of Food Science and Technology. 53, pp. 3642 - 3650. 2016. ISSN 0022-1155. DOI: 10.1007/s13197-016-2319-4
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 29** SUSANA RUBIO ARRAEZ; Sergio Sahuquillo Ceruelos; Juan Vicente Capella Hernández; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. Influence of healthy sweeteners (tagatose and oligofructose) on the physicochemical characteristics of orange marmalade. *Journal of Texture Studies*. 46, pp. 272 - 280. 2015. ISSN 0022-4901. DOI: 10.1111/jtxs.12127
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 30** SUSANA RUBIO ARRAEZ; Juan Vicente Capella Hernández; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. Kinetics of osmotic dehydration of orange slices using healthy sweeteners. *International Food Research Journal (Online)*. 22, pp. 2162 - 2166. 2015. ISSN 2231-7546
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 31** SUSANA RUBIO ARRAEZ; Juan Vicente Capella Hernández; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Modelling Osmotic dehydration of lemon slices using new sweeteners. *International Journal of Food Science & Technology*. 50, pp. 2046 - 2051. 2015. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 32** Celia Almela Camañas; M^a Dolores Ortolá Ortolá; José Tarrazo Morell; María Luisa Castelló Gómez. Effect of the application of thyme and lemon essential oils in packaging of minimally processed persimmon. *International Food Research Journal (Online)*. 21, pp. 2315 - 2323. 2014. ISSN 2231-7546
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 33** Celia Almela Camañas; María Espert; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. INFLUENCE OF MINIMALLY PROCESSED GRAPES WASHING WITH LEMON ESSENTIAL OIL. *International Food Research Journal (Online)*. 21, pp. 1851 - 1857. 2014. ISSN 2231-7546
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 34** Celia Almela Camañas; María Luisa Castelló Gómez; José Tarrazo Morell; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Washing of cut persimmon with thyme or lemon essential oils. *Food Science and Technology International*. 20, pp. 557 - 565. 2014. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013213495865
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 35** Celia Almela Camañas; María Luisa Castelló Gómez; José Tarrazo Morell; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Influence of calcium lactate and modified atmosphere on respiration rate, optical and mechanical properties of sliced persimmon. *Food Science and Technology International*. pp. 10 - 19. 2013. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013213507069
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** 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*. pp. 346 - 353. 2013. ISSN 0925-5214. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2013.07.024>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 37** Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Development of Hot-Air Dried Cut Persimmon. *International Journal of Food Engineering*. 7, pp. 1 - 17. 2011. ISSN 1556-3758. DOI: 10.2202/1556-3758.2149
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 38** María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; José Tarrazo Morell. Influence of thermal treatment and storage on astringency and quality of a spreadable product from persimmon fruit. *Food Chemistry*. 128, pp. 323 - 329. 2011. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.03.023
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 39** Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; ANA MARIA ANDRES ANDRES. Some Quality Aspects of Persimmon Jam Manufactured by Osmotic Dehydration without Thermal Treatment. International Journal of Food Engineering. 7, pp. 1 - 15. 2011. ISSN 1556-3758. DOI: 10.2202/1556-3758.2150
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Ana María Andrés Grau. Influence of vacuum impregnation on the respiration rate, mechanical and optical properties of cut persimmon. Journal of Food Engineering. 86, pp. 315 - 323. 2008. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2007.06.002
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** 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. Alimentación, equipos y tecnología. pp. 86 - 91. 2006. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Influencia de la impregnación a vacío sobre la tasa respiratoria de caqui troceado. Alimentaria. pp. 92 - 93. 2006. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** 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
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. Corteza de cítricos: procesado para su consumo. Levante Agrícola. pp. 228 - 232. 2003. ISSN 0457-6039
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** SORAYA MERCEDES PEREZ ZAMBRANO; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Teresa Cháfer Nácher. Elaboración y factores de calidad en ensaladas procesadas en fresco. Alimentaria. Noviembr, pp. 77 - 85. 2002. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** M^a Dolores Ortolá Ortolá. Las Universidades de la Comunidad Valenciana. TODO CITRUS. 19, pp. 21 - 29. 2002. ISSN 1138-8811
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá. Hechos y cifras sobre agricultura ecológica. Horticultura (Reus). 9, pp. 26 - 33. 2001. ISSN 1132-2950
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Kinetics of osmotic dehydration in orange and mandarin peels. Journal of Food Process Engineering. pp. 273 - 289. 2001. ISSN 0145-8876
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** María Consuelo González Martínez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher. Long term osmotic dehydration processes of orange peel at atmospheric pressure and by applying a vacuum pulse. Food Science and Technology International. 7, pp. 511 - 520. 2001. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 50** María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Aprovechamiento de corteza de cítricos mediante deshidratación osmótica con pulso de vacío. Alimentación, equipos y tecnología. Nov., pp. 55 - 62. 2000. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** MAYTE CHAFER NACHER; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. Estabilidad del café tostado durante el periodo de consumo. Alimentaria. Nov., pp. 123 - 128. 1998. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. Estudio de estabilidad de café tostado durante el período de consumo. Alimentaria. pp. 123 - 129. 1998. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** M^a Dolores Ortolá Ortolá; L LONDOÑO; CL GUTIERREZ; M^a Amparo Chiralt Boix. Influence of Roasting Temperature on Physico-chemical properties of different coffes. Food Science and Technology International. 4, pp. 59 - 66. 1998. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** M^a Dolores Ortolá Ortolá; CL GUTIERREZ; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Kinetic Study of Lipid Oxidation in Roast Coffe. Food Science and Technology International. 4, pp. 67 - 73. 1998. ISSN 1082-0132
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** CL GUTIERREZ; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Interacciones agua-café. Datos de equilibrio. Alimentación, equipos y tecnología. 1, pp. 121 - 126. 1997. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; CL GUTIERREZ. Oxidación de lípidos en café tostado. Alimentaria. 1, pp. 49 - 54. 1997. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 57** M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; CL GUTIERREZ. Envejecimiento de café tostado molido en función de las condiciones de almacenamiento. Alimentación, equipos y tecnología. 12, pp. 113 - 118. 1996. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** CATARINA CARVALHO; Dafna Stern Freifeld; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. Diseño y puesta a punto de un sistema de determinación de la tasa respiratoria en frutos frescos. (Nota: Es el 4^o trabajo del 5^o Capítulo: Poscosecha de Frutas y Hortalizas del Tomo V: Procesado de Alimentos). INGENIERIA DE ALIMENTOS. NUEVAS FRONTERAS EN EL SIGLO XXI. 5, pp. 530 - 536. UPV, 2003. ISBN 84-9705-401-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 59** ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. Evaluación de recubrimientos céreos para cítricos. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 6, pp. 83 - 98. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 60** Clara Pastor Navarro; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. Evaluación de la tensión superficial y ángulo de contacto en recubrimientos céreos para cítricos. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 14, pp. 201 - 212. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 61** S ASENSIO; M^a Dolores Ortolá Ortolá; CATARINA PEDRO PASSARO CARVALHO; Pedro Fito Maupoey. Novo sistema de secagem para citrinos. Livro de actas do Congresso Nacional de Citricultura. 44, pp. 361 - 368. Empresa litográfica do Sul, S.A., 2002. ISBN 972-96873-4-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 62** María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Orange peel products obtained by osmotic dehydration. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 9, pp. 93 - 108. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 63** M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. Estudio de la influencia de distintas condiciones de almacenamiento de cítricos sobre el desarrollo de componentes volátiles indeseables y predicción de su vida útil. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 10, pp. 159 - 176. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 64** M^a Dolores Ortolá Ortolá. Variación de ratio y rendimiento de naranja valencia con el tiempo de cosecha. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 21, pp. 253 - 267. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 65** M^a Dolores Ortolá Ortolá. Estudio de la correlación estadística entre datos de cromatografía y paneles sensoriales realizado sobre destilados alcohólicos simples de caña de azucar. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 24, pp. 299 - 313. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 66** M^a Dolores Ortolá Ortolá. Recubrimiento terpénico sobre cítricos. Efectos sobre la deshidratación. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 29, pp. 371 - 382. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 67** M^a Dolores Ortolá Ortolá. Variación de las características de la naranja navel industrializada en las zafras 1994 y 1995. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 41, pp. 531 - 544. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 68** M^a Dolores Ortolá Ortolá. Estudio comparativo del desverdizado de fruta cítrica en cámaras industriales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 52, pp. 681 - 694. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 69** M^a Dolores Ortolá Ortolá. Influencia del desverdizado y encerado sobre las características texturales de naranjas variedad Newhall y mandarinas variedad Nova. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 54, pp. 709 - 718. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 70** 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. ISBN 84-7721-716-5
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 71** CARMEN LUISA GUTIERREZ PONTON; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Factores que afectan a la transferencia de materia durante la hidratación de café tostado. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 9, pp. 173 - 182. Servicio de publicaciones de la Universidad Polité, 1996. ISBN 84-7721-445-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 72** M^a Dolores Ortolá Ortolá; CARMEN LUISA GUTIERREZ PONTON; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Estudio cinético de la formación de peróxidos en café tostado. Equipos y procesos para la industria alimentaria. 2, pp. 478 - 490. Servicio de publicaciones de la Universidad Polité, 1996. ISBN 84-7721-445-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 73** M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. Water sorption kinetics on roast coffee (bean and ground). ISOPOW Practicum II. Proceedings of the poster session. 24, pp. 90 - 93. Desconocido, 1994. ISBN 968-6254-28-5
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 74** M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Análisis por MEB de la porosidad del café tostado. Quinzième colloque scientifique international sur le café. 1, pp. 661 - 671. ASIC, 1993. ISBN 2-900212-14-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 75** M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Control cinético y termodinámico de las interacciones agua-café tostado. Quinzième colloque scientifique international sur le café. 2, pp. 672 - 681. ASIC, 1993. ISBN 2-900212-14-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Effect of the incorporation of dried moringa leaf powder on the physicochemical and sensory properties of snack crackers
Nombre del congreso: 6th IA ValSe-Food Network International Congress = VI Congreso de la Red IA ValSe Food
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 25/09/2024
Lourdes Cervera Chiner; Andrea Sanz Tedesco; Francisco José García Mares; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Promoting Biodiversity, Sustainability and Food Security Through Ancestral Ibero-American Crops. Abstracts of the 6th IA ValSe-Food Network International Congress". pp. 73 - 73. Universidad de Lima, Fondo Editorial, ISSN 978-9972-45-650-3
- 2** **Título del trabajo:** Moringa oleifera pods: A plant part with great potential for food applications
Nombre del congreso: 6th IA ValSe-Food Network International Congress = VI Congreso de la Red IA ValSe Food
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 25/09/2024
M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez; Lourdes Cervera Chiner. "Promoting Biodiversity, Sustainability and Food Security Through Ancestral Ibero-American Crops. Abstracts of the 6th IA ValSe-Food Network International Congress". pp. 39 - 39. Universidad de Lima, Fondo Editorial, ISSN 978-9972-45-650-3

- 3 Título del trabajo:** Physicochemical properties of French fries after several cycles of frying with moringa or olive oil
Nombre del congreso: 6th IA ValSe-Food Network International Congress = VI Congreso de la Red IA ValSe Food
Ciudad de celebración: Lima, Perú,
Fecha de celebración: 25/09/2024
Tomás Sesé Guillén; Lourdes Cervera Chiner; Francisco José García Mares; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Promoting Biodiversity, Sustainability and Food Security Through Ancestral Ibero-American Crops. Abstracts of the 6th IA ValSe-Food Network International Congress". pp. 74 - 74. Universidad de Lima, Fondo Editorial, ISSN 978-9972-45-650-3
- 4 Título del trabajo:** Comparación de la degradación térmica de aceites de moringa y oliva
Nombre del congreso: V Congreso Universitario Internacional en Innovación y Sostenibilidad Agroalimentaria (CUIISA2024)
Ciudad de celebración: Orihuela, España,
Fecha de celebración: 19/09/2024
Lourdes Cervera Chiner; Tomás Sesé Guillén; Francisco José García Mares; María del Sol Juan Borrás; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "V Congreso Universitario Internacional en Innovación y Sostenibilidad Agroalimentaria(CUIISA). Libro de resúmenes". pp. 11 - 11. Limencop, S.L, ISSN 978-84-09-63590-0
- 5 Título del trabajo:** Influencia del tratamiento térmico en el perfil lipídico del aceite de moringa
Nombre del congreso: IV Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2024
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 11/07/2024
Lourdes Cervera Chiner; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. pp. null - null.
- 6 Título del trabajo:** Perfil aromático de naranjas navel de tres calidades diferentes a lo largo de la campaña 22-23
Nombre del congreso: IV Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2024
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 11/07/2024
Lourdes Cervera Chiner; Madeleine Johanna Díaz; María del Sol Juan Borrás; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. pp. null - null.
- 7 Título del trabajo:** Comparison and modeling of the drying kinetics of moringa leaves in a closed facility in the field and in a convective tray dryer
Nombre del congreso: V International Conference la ValSe-Food and VIII Symposium Chia-Link
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 06/10/2023
M^a Dolores Ortolá Ortolá; Francisco José García Mares; Borja Mocholí Pérez; M^a Desamparados Soriano Soto; María Luisa Castelló Gómez. "V International Conference la ValSe-Food and VIII Symposium Chia-Link. Feeding biodiversity and mitigating the effects of climate change: the role of ancestral crops in creating healthy food. Proceedings reprint". pp. 33 - 33. MDPI, ISSN 978-84-09-54463-9
- 8 Título del trabajo:** Influence of extraction temperature on the physicochemical characteristics of moringa oil
Nombre del congreso: V International Conference la ValSe-Food and VIII Symposium Chia-Link
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 06/10/2023
Sergio Pageo Díaz; Francisco José García Mares; M^a Desamparados Soriano Soto; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. "V International Conference la ValSe-Food and VIII Symposium Chia-Link. Feeding biodiversity and mitigating the effects of climate change: the role of ancestral crops in creating healthy food. Proceedings reprint". pp. 28 - 28. MDPI, ISSN 978-84-09-54463-9

- 9 Título del trabajo:** Physicochemical and nutritional characterization of Paraguayan organic Moringa oleifera leaves as a food ingredient
Nombre del congreso: V International Conference la ValSe-Food and VIII Symposium Chia-Link
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 06/10/2023
Laura Mereles; María Luisa Castelló Gómez; Patricia Piris; Rocio Villalba; E Coronel; Silvia Caballero; J López; A Suárez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Carmen Figueras; Erika Alison Gómez Vallejos. "V International Conference la ValSe-Food and VIII Symposium Chia-Link. Feeding biodiversity and mitigating the effects of climate change: the role of ancestral crops in creating healthy food. Proceedings reprint". pp. 42 - 42. MDPI, ISSN 978-84-09-54463-9
- 10 Título del trabajo:** ¿Qué características físicoquímicas tienen los mangos en el mercado y cómo los percibe el consumidor?
Nombre del congreso: V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2023)
Ciudad de celebración: Girona, España,
Fecha de celebración: 21/06/2023
M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez; ROCÍO LÓPEZ NAVARRO; Isabel López Cortés. pp. 1 - 1.
- 11 Título del trabajo:** Physicochemical properties of Moringa oleifera leaves grown in Valencian Community (Spain)
Nombre del congreso: III International Conference of la ValSe-Food Network y VI Simposio Chia-Link 2021
Ciudad de celebración: Santiago de Chile,
Fecha de celebración: 17/11/2021
M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez; María Constanza Etchevers; Francisco José García Mares; M^a Desamparados Soriano Soto. "III Conference la ValSe-Food and VI Symposium Chia-Link Network". pp. null - null. ISSN 978-3-0365-5522-5
- 12 Título del trabajo:** Enrichment of protein and antioxidants of cupcke with moringa (Moringa oleifera) leaf powder and sensorial acceptability
Nombre del congreso: II International Conference of la ValSe-Food Network. Development of Food Ingredients From Iberoamerican Ancestral Crops
Ciudad de celebración: Lisbon, Portugal,
Fecha de celebración: 22/10/2019
Alejandra Chinchilla; SUSANA RUBIO ARRAEZ; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Proceedings, 2020, la ValSe-Food 2019". pp. 13 - 13. MDPI, ISSN 978-3-0365-0369-1
- 13 Título del trabajo:** INFLUENCE OF CHIA OIL IN PHYSICOCHEMICAL AND SENSORIAL PROPERTIES OF MUFFINS
Nombre del congreso: I Foro SCITEC. I Conferencia Internacional La VALSE-FOOD. IV Conferencia Internacional CHIA-LINK
Ciudad de celebración: Mérida, Mexico,
Fecha de celebración: 09/11/2018
EVA RIPOLL SEGUER; SUSANA RUBIO ARRAEZ; Carlos Martí del Olmo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. pp. 49 - 49.
- 14 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA COMPARATIVA HORNO CONVENCIONAL VS HORNO MICROONDAS EN LA ELABORACIÓN DE FLAN DE LIMÓN UTILIZANDO TÉCNICAS DE TERMOGRAFÍA
Nombre del congreso: XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2018)



Ciudad de celebración: Burjassot, Spain,

Fecha de celebración: 06/07/2018

SUSANA RUBIO ARRAEZ; DIEGO ALCANIZ COSÍN; Ruth de los Reyes Cánovas; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition.". pp. 75 - 80. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-09-05881-5

- 15 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA COMPARATIVA HORNO CONVENCIONAL VS HORNO MICROONDAS EN LA ELABORACIÓN DE FLAN DE LIMÓN UTILIZANDO TECNOLOGÍAS DE IMAGEN TÉRMICA

Nombre del congreso: XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2018)

Ciudad de celebración: Burjassot, Spain,

Fecha de celebración: 06/07/2018

SUSANA RUBIO ARRAEZ; DIEGO ALCANIZ COSÍN; Ruth de los Reyes Cánovas; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "XII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition.". pp. 60 - 60. Universitat de Valencia, ISSN 978-84-09-05881-5

- 16 Título del trabajo:** INFLUENCE OF PERSIMMON FIBER ADDITION ON THE PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF BISCUITS

Nombre del congreso: 7th International Dietary Fibre Conference 2018

Ciudad de celebración: Rotterdam, Netherlands,

Fecha de celebración: 06/06/2018

María Luisa Castelló Gómez; SUSANA RUBIO ARRAEZ; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Triana Hurtado. pp. 148 - 148.

- 17 Título del trabajo:** SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES EN MAGDALENAS PARA LA ELIMINACIÓN DE FUENTES DE ALÉRGENOS

Nombre del congreso: III Conferencia Internacional de la RED CHIA-LINK

Ciudad de celebración: Mendoza, Argentina,

Fecha de celebración: 28/02/2018

SUSANA RUBIO ARRAEZ; EVA RIPOLL SEGUER; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. "CHIA (salvia hispanica L.). The old food of the future". pp. 20 - 20. Editorial Universidad de Sevilla, ISSN 978-84-472-2103-5

- 18 Título del trabajo:** M. PROPERTIES, HEIGHT AND ALVEOLAR STRUCTURE OF MUFFINS FORMULATED WITH HEALTHIER SWEETENERS

Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 23/02/2018

Andrea Echevarrias; SUSANA RUBIO ARRAEZ; EVA RIPOLL SEGUER; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 75 - 75. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

- 19 Título del trabajo:** Orange Juice extraction time reduction applying dielectric heating pretreatments. Effects on quality and juice yield

Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 23/02/2018

DIEGO ALCANIZ COSÍN; Ruth de los Reyes Cánovas; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Ana María Andrés Grau. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 38 - 38. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

- 20 Título del trabajo:** MASS LOSS, WATER ACTIVITY AND HEIGHT OF MUFFINS FORMULATED WITH CHIA SEEDS
Nombre del congreso: II Conferencia Internacional de la RED CHIA-LINK
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 07/10/2016
EVA RIPOLL SEGUER; SUSANA RUBIO ARRAEZ; Alejandro Navarro Cabo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "CHIA (Salvia hispanica L.) THE OLD FOOD OF THE FUTURE(CIRCHIA 2016)". pp. 0 - 0. Editorial Universidad de Sevilla, ISSN 978-84-472-2103-5
- 21 Título del trabajo:** MASS LOSS, WATER ACTIVITY AND HEIGHT OF MUFFINS FORMULATED WITH CHIA SEEDS
Nombre del congreso: II Conferencia Internacional de la RED CHIA-LINK
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 07/10/2016
SUSANA RUBIO ARRAEZ; EVA RIPOLL SEGUER; Alejandro Navarro Cabo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "CHIA (Salvia hispanica L.) THE OLD FOOD OF THE FUTURE(CIRCHIA 2016)". pp. 35 - 39. Editorial Universidad de Sevilla, ISSN 978-84-472-2103-5
- 22 Título del trabajo:** MECHANICAL AND OPTICAL PROPERTIES OF MUFFINS FORMULATED WITH CHIA SEEDS
Nombre del congreso: II Conferencia Internacional de la RED CHIA-LINK
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 07/10/2016
EVA RIPOLL SEGUER; SUSANA RUBIO ARRAEZ; Alejandro Navarro Cabo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "CHIA (Salvia hispanica L.) THE OLD FOOD OF THE FUTURE(CIRCHIA 2016)". pp. 0 - 0. Editorial Universidad de Sevilla, ISSN 978-84-472-2103-5
- 23 Título del trabajo:** MECHANICAL AND OPTICAL PROPERTIES OF MUFFINS FORMULATED WITH CHIA SEEDS
Nombre del congreso: II Conferencia Internacional de la RED CHIA-LINK
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 07/10/2016
SUSANA RUBIO ARRAEZ; EVA RIPOLL SEGUER; Alejandro Navarro Cabo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "CHIA (Salvia hispanica L.) THE OLD FOOD OF THE FUTURE(CIRCHIA 2016)". pp. 27 - 30. Editorial Universidad de Sevilla, ISSN 978-84-472-2103-5
- 24 Título del trabajo:** ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES ÓPTICAS Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE MERMELADAS DE NARANJA FORMULADAS CON EDULCORANTES SALUDABLES (TAGATOSA y OLIGOFRUCTOSA)
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)
Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,
Fecha de celebración: 01/08/2016
SUSANA RUBIO ARRAEZ; Sergio Sahuquillo Ceruelos; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 292 - 292. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5
- 25 Título del trabajo:** PROPIEDADES REOLÓGICAS DE MERMELADAS DE NARANJA FORMULADAS CON EDULCORANTES SALUDABLES (TAGATOSA Y OLIGOFRUCTOSA)
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)
Ciudad de celebración: Concordia, Entre Ríos, Argentina,
Fecha de celebración: 01/08/2016

SUSANA RUBIO ARRAEZ; Sergio Sahuquillo Ceruelos; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. "International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2014 : trabajos completos". pp. 291 - 291. Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València, ISSN 978-950-698-376-5

26 Título del trabajo: INFLUENCE OF THE RESTING TIME AND FREEZING ON THE RHEOLOGY PROPERTIES OF DOUGH AND CHARACTERIZATION OF CAKES

Nombre del congreso: 2nd International & 3rd National Student Congress of Food Science and Technology

Ciudad de celebración: Valencia, Spain,

Fecha de celebración: 04/03/2016

EVA RIPOLL SEGUER; SUSANA RUBIO ARRAEZ; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "2nd International & 3rd National Student Congress of Food Science and Technology. Abstract book". pp. 59 - 59. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

27 Título del trabajo: MONITORIZACIÓN ROBUSTA DE MERMELADAS DE NARANJA MEDIANTE REDES INALÁMBRICAS DE SENSORES

Nombre del congreso: IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 07/07/2015

SUSANA RUBIO ARRAEZ; Juan Vicente Capella Hernández; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. "IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 1 - 5. ISSN 978-84-608-2360-5

28 Título del trabajo: C. DE DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE RODAJAS DE NARANJA UTILIZANDO EDULCORANTES SALUDABLES

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

SUSANA RUBIO ARRAEZ; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 271 - 271. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

29 Título del trabajo: C. DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA DE RODAJAS DE NARANJA UTILIZANDO EDULCORANTES SALUDABLES

Nombre del congreso: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 16/01/2014

SUSANA RUBIO ARRAEZ; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 25 - 32. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4

30 Título del trabajo: CARACTERIZACIÓN DE ESPUMAS DULCES FORMULADAS CON ZUMO DE FRESA Y EDULCORANTES SALUDABLES

Nombre del congreso: VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2013)

Ciudad de celebración: Córdoba, España,

Fecha de celebración: 14/06/2013

Sara Hernández Jimeno; María Luisa Castelló Gómez; Angela Periche Santamaría; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro del VII Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos". pp. 0 - 0. Universidad de Córdoba; Don Folio, ISSN 978-84-15105-95-4

31 Título del trabajo: Aplicación de aceites esenciales de tomillo y de limón en caqui procesado en fresco

Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 08/06/2011

Celia Almela Camañas; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Proceedings". pp. 1 - 5.
Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

- 32 Título del trabajo:** Efecto del lavado con aceite esencial de limón en uva mínimamente procesada
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011

Celia Almela Camañas; M^a Dolores Ortolá Ortolá; María Luisa Castelló Gómez. "Proceedings". pp. 1 - 5.
Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2

- 33 Título del trabajo:** Influence of thermal treatment on the manufacture of a spreadable product from kiwi formulated with isomaltulose-fructose or sucrose
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010

María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; José Tarrazo Morell; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Proceedings". pp. 337 - 337. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

- 34 Título del trabajo:** Influence of thermal treatment on the manufacture of a spreadable product from kiwi formulated with isomaltulose-fructose or sucrose.
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010

María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; José Tarrazo Morell; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Proceedings". pp. 430 - 430. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

- 35 Título del trabajo:** Influence of thermal treatment on the manufacture of a spreadable product from tomato formulated with isomaltulose-fructose or sucrose
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010

Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; José Tarrazo Morell; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Proceedings". pp. 336 - 336. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

- 36 Título del trabajo:** Influence of thermal treatment on the manufacture of a spreadable product from tomato formulated with isomaltulose-fructose or sucrose
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010

Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; José Tarrazo Morell; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Proceedings". pp. 429 - 429. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

- 37 Título del trabajo:** New technique for the control of the ripening and the respiration of watermelon by dielectric spectroscopy
Nombre del congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/10/2010

Marta Castro Giraldez; Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings". pp. 329 - 329. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

- 38 Título del trabajo:** Influencia del tratamiento térmico en la elaboración de un untado de fresa formulado con isomaltulosa
Nombre del congreso: II Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 04/12/2009
María Luisa Castelló Gómez; José Tarrazo Morell; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-489-9
- 39 Título del trabajo:** Influence of the thermal treatment on the manufacture of a spreadable product from strawberry formulated with isomaltulose
Nombre del congreso: EFFost Annual Meeting: New Challenges in Food Preservation. Processing, Safety and Sustainability (EFFoST)
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría,
Fecha de celebración: 11/11/2009
María Luisa Castelló Gómez; José Tarrazo Morell; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "cd-Abstracts". pp. 326 - 326. Elsevier,
- 40 Título del trabajo:** Spreadable product from persimmon fruit: Influence of thermal treatment on astringency perception
Nombre del congreso: 8th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 26/07/2009
María Luisa Castelló Gómez; Ana Belén Heredia Gutiérrez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; José Tarrazo Morell. "Libro de Resúmenes". pp. 1208 - 1208. Elsevier,
- 41 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de un producto untado de caqui
Nombre del congreso: I Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2009
Ana Belén Heredia Gutiérrez; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; José Tarrazo Morell. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-446-2
- 42 Título del trabajo:** Elaboración de productos deshidratados de caqui
Nombre del congreso: I Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2009
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-446-2
- 43 Título del trabajo:** Modelización de la tasa respiratoria aerobia de melón a diferentes temperaturas
Nombre del congreso: I Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2009
MARÍA ISABEL GIMÉNEZ BURDEOS; Ana María Albors Sorolla; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-8363-446-2
- 44 Título del trabajo:** Elaboración de productos deshidratados de caqui
Nombre del congreso: I Jornada de la Cátedra FOMESA
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 04/12/2008
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 12 - 13. UPV, ISSN 978-84-691-7961-1

- 45 Título del trabajo:** Análisis sensorial de caqui secado por aire caliente
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 46 Título del trabajo:** Análisis sensorial de caqui secado por aire caliente
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 226 - 226. Zasoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 47 Título del trabajo:** Efecto del tiempo de secado por aire caliente em las propiedades mecánias y ópticas de caqui
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 151 - 151. Zasoram, ISSN 978-84-96736-57-3
- 48 Título del trabajo:** Efecto del tiempo de secado por aire caliente em las propiedades mecánicas y ópticas de caqui
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE, ISSN 978-84-96736-57-3
- 49 Título del trabajo:** Efecto del empleo de algunos agentes de lavado en caqui procesado en fresco
Nombre del congreso: IX Simposio Nacional y VI Simposio Ibérico sobre Maduración y Postcosecha
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 21/09/2008
Ana María Albors Sorolla; María Luisa Castelló Gómez; Celia Almela Camañas; M^a Dolores Ortolá Ortolá. pp. 647 - 654. Acribia, ISSN 978-84-200-1111-0
- 50 Título del trabajo:** Efecto del empleo de algunos agentes de lavado en melón (Cucumis melo L.) procesado en fresco
Nombre del congreso: IX Simposio Nacional y VI Simposio Ibérico sobre Maduración y Postcosecha
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 21/09/2008
María Luisa Castelló Gómez; Ana María Albors Sorolla; José Tarrazo Morell; M^a Dolores Ortolá Ortolá. pp. 632 - 639. Acribia, ISSN 978-84-200-1111-0



- 51 Título del trabajo:** Kinetic of drying of cut persimmon by hot air as a function of the geometry and the previous osmotic treatment
Nombre del congreso: International Conference of Agricultural Engineering: XXXVII Brazilian Congress of Agricultural Engineering and the International Livestock Environment Symposium (ILES VIII)
Ciudad de celebración: Iguassu Falls City, Brasil,
Fecha de celebración: 31/08/2008
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "cd-Articulos y Resúmenes". pp. 0 - 0. CIGR, ISSN 1982-3797
- 52 Título del trabajo:** Kinetic of drying of cut persimmon by hot air as a function of the geometry and the previous osmotic treatment
Nombre del congreso: International Conference of Agricultural Engineering: XXXVII Brazilian Congress of Agricultural Engineering and the International Livestock Environment Symposium (ILES VIII)
Ciudad de celebración: Iguassu Falls City, Brasil,
Fecha de celebración: 31/08/2008
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "cd-Articulos y Resúmenes". pp. 0 - 0. CIGR, ISSN 1982-3797
- 53 Título del trabajo:** Jam manufacture of persimmon by osmotic dehydration without thermal treatment
Nombre del congreso: 5th International Congress on Food technology
Ciudad de celebración: Thessaloniki, Grecia,
Fecha de celebración: 09/03/2007
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "PROCEEDINGS - VOLUME 3". pp. 484 - 487. HELLENIC ASSOCIATION OF FOOD TECHNOLOGY, ISSN 978-960-88557-4-8
- 54 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de films comestibles a base de HPMC y tensoactivos en las propiedades barrera de gajos de mandarina
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
Clara Pastor Navarro; María Consuelo González Martínez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional, ISSN 970-36-0338-6
- 55 Título del trabajo:** Aplicación de films comestibles en fresones (*Fragaria spp*) de la variedad Ventana
Nombre del congreso: VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección
Ciudad de celebración: Orihuela, España,
Fecha de celebración: 27/09/2006
Clara Pastor Navarro; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de resúmenes". pp. 31 - 31. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO),
- 56 Título del trabajo:** Aplicación de films comestibles en fresones (*Fragaria spp*) de la variedad Ventana
Nombre del congreso: Innovaciones Fisiológicas y Tecnológicas de la Maduración y Post-recolección de Frutas y Hortalizas
Ciudad de celebración: Orihuela, España,
Fecha de celebración: 27/09/2006
Clara Pastor Navarro; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libros de artículos". pp. 223 - 226. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO), ISSN 84-611-2692-0



- 57 Título del trabajo:** Caracterización de cultivares de caqui y modelización del efecto de la temperatura en su tasa respiratoria en función de la geometría de corte
Nombre del congreso: Innovaciones Fisiológicas y Tecnológicas de la Maduración y Post-recolección de Frutas y Hortalizas
Ciudad de celebración: Orihuela, España,
Fecha de celebración: 27/09/2006
María Luisa Castelló Gómez; Ana María Albors Sorolla; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libros de artículos". pp. 63 - 66. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO), ISSN 84-611-2692-0
- 58 Título del trabajo:** Effect of temperature and geometry on respiration rate of cut persimmon (Dyospiros kaki, L.) during storage
Nombre del congreso: 13th IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Nantes, Francia,
Fecha de celebración: 17/09/2006
Ana María Albors Sorolla; María Luisa Castelló Gómez; Marta Igual Ramo; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "CD - Artículos". pp. 437 - 438. National Institute for Agricultural Research (INRA),
- 59 Título del trabajo:** Mechanical and Optical Properties of Cut Persimmon after Vacuum Impregnation
Nombre del congreso: 13th IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Nantes, Francia,
Fecha de celebración: 17/09/2006
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Ana María Andrés Grau. "CD - Artículos". pp. 413 - 414. National Institute for Agricultural Research (INRA),
- 60 Título del trabajo:** Análisis sensorial de fresones recubiertos con films comestibles de hidroxipropil metilcelulosa (HPMC)
Nombre del congreso: II Seminario Hortofrutícola Colombiano. I Congreso Iberoamericano de Sistemas de Procesado
Ciudad de celebración: Ibagué, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2006
Clara Pastor Navarro; Alicia Marcilla Balaguer; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de resúmenes". pp. 134 - 134. Universidad del Tuma, Colombia,
- 61 Título del trabajo:** Análisis sensorial de fresones recubiertos con films comestibles de hidroxipropil metilcelulosa (HPMC)
Nombre del congreso: II Seminario Hortofrutícola Colombiano. I Congreso Iberoamericano de Siatemas de Procesado
Ciudad de celebración: Ibagué, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2006
Clara Pastor Navarro; Alicia Marcilla Balaguer; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de artículos". pp. 134 - 138. Universidad del Tuma, Colombia, ISSN 958-9243-28-2
- 62 Título del trabajo:** Influencia de la impregnación a vacío sobre la tasa respiratoria de caqui troceado
Nombre del congreso: XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 29/03/2006
Marta Igual Ramo; María Luisa Castelló Gómez; Ana María Andrés Grau; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de resúmenes". pp. 79 - 79. Facultad de Medicina,
- 63 Título del trabajo:** Effect of candelilla wax-hydroxypropyl methylcellulose coatings on postharvest quality of mandarins cv. Clemenules
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 25/10/2005

ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 517 - 517. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

64 Título del trabajo: Effect of candelilla wax-hydroxypropyl methylcellulose coatings on postharvest quality of mandarins cv. Clemenules

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 25/10/2005

ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos. Volumen II". pp. 1375 - 1378. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X

65 Título del trabajo: Impact of infection advance in oranges (Citrus sinensis L.) var. Navelate artificially inoculated with P. digitatum or P. italicum upon cellular energetically metabolism

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 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, ISSN 84-9705-880-1

66 Título del trabajo: Impact of infection advance in oranges (Citrus sinensis L.) var. Navelate artificially inoculated with P. digitatum or P. italicum upon cellular energetically metabolism

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 25/10/2005

Dafna Stern Freifeld; Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos. Volumen II". pp. 1351 - 1354. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X

67 Título del trabajo: New Wax Application System in Citrus Fruits

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 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, ISSN 84-9705-880-1

68 Título del trabajo: New Wax Application System in Citrus Fruits

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 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 Artículos. Volumen II". pp. 1519 - 1522. Elsevier, ISSN 84-9705-881-X

69 Título del trabajo: Sorption isotherms and water vapour permeability of edible films made from hydroxypropyl methylcellulose with different HLB surfactants

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 25/10/2005

Clara Pastor Navarro; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 325 - 325. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1



- 70 Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de films comestibles a base de HPMC y tensoactivos en las propiedades barrera de gajos de mandarina
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Clara Pastor Navarro; María Consuelo González Martínez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 927 - 927. Instituto Politécnico Nacional,
- 71 Título del trabajo:** Efecto de la incorporación de hidroxipropilmetilcelulosa y de la proporción de lípido en recubrimientos de cera candelilla sobre la calidad de mandarinas almacenadas a 25°C.
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 926 - 926. Instituto Politécnico Nacional,
- 72 Título del trabajo:** Formulación de recubrimientos para cítricos a base de cera candelilla
Nombre del congreso: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/12/2004
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 20 - 20. UPV,
- 73 Título del trabajo:** Caracterización y comparación de dispersiones formadoras de recubrimientos comestibles formulados con hidroxipropilmetilcelulosa y tensoactivos de distintos BHL
Nombre del congreso: IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita. I Simposio Nacional de Maturação e Pós-Colheita. VII Simposio Espanhol de Maturação e Pós-Colheita
Ciudad de celebración: Oeiras, Portugal,
Fecha de celebración: 06/10/2004
Clara Pastor Navarro; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de resúmenes". pp. 267 - 267. Instituto Nacional de Investigação Agrária,
- 74 Título del trabajo:** Caracterización y comparación de dispersiones formadoras de recubrimientos comestibles formulados con hidroxipropilmetilcelulosa y tensoactivos de distintos BHL
Nombre del congreso: IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita. I Simposio Nacional de Maturação e Pós-Colheita. VII Simposio Espanhol de Maturação e Pós-Colheita
Ciudad de celebración: Oeiras, Portugal,
Fecha de celebración: 06/10/2004
Clara Pastor Navarro; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro en Capítulos". pp. 267 - 271. Instituto Nacional de Investigação Agrária, ISSN 972-579-028-6
- 75 Título del trabajo:** Evaluación de la actividad respiratoria y su relacion con la superficie de infección de cítricos inoculados con esporas del genero Penicillium
Nombre del congreso: IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita. I Simposio Nacional de Maturação e Pós-Colheita. VII Simposio Espanhol de Maturação e Pós-Colheita
Ciudad de celebración: Oeiras, Portugal,
Fecha de celebración: 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 Investigação Agrária,

- 76 Título del trabajo:** Evaluación de la actividad respiratoria y su relación con la superficie de infección de cítricos inoculados con esporas del genero *Penicillium*
Nombre del congreso: IV Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita. I Simposio Nacional de Maturação e Pós-Colheita. VII Simposio Espanhol de Maturação e Pós-Colheita
Ciudad de celebración: Oeiras, Portugal,
Fecha de celebración: 06/10/2004
Dafna Stern Freifeld; Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro en Capítulos". pp. 477 - 481. Instituto Nacional de Investigação Agrária, ISSN 972-579-028-6
- 77 Título del trabajo:** Caracterización de dispersiones formadoras de recubrimientos comestibles formulados con hidroxipropilmetilcelulosa y tensoactivos de distintos BHL
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Clara Pastor Navarro; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 164 - 164. CESIA 2004,
- 78 Título del trabajo:** Caracterización de dispersiones formadoras de recubrimientos comestibles formulados con hidroxipropilmetilcelulosa y tensoactivos de distintos BHL
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
Clara Pastor Navarro; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 968 - 975. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 79 Título del trabajo:** Influencia del contenido en ácido graso y de la incorporación de hidroxipropilmetilcelulosa en las propiedades de emulsiones de cera candelilla
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 424 - 433. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 80 Título del trabajo:** Influencia del contenido en ácido graso y de la incorporación de hidroxipropilmetilcelulosa en las propiedades de emulsiones de cera candelilla.
Nombre del congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)
Ciudad de celebración: Pamplona, España,
Fecha de celebración: 15/09/2004
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 71 - 71. CESIA 2004,
- 81 Título del trabajo:** Effect of hydroxypropyl methylcellulose on properties of Candelilla coatings.
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 12 - 16. International Association for Engineering and Food,
- 82 Título del trabajo:** Effect of hydroxypropyl methylcellulose on properties of Candelilla coatings.
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004



ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 240 - 240. International Association for Engineering and Food,

83 Título del trabajo: Study of different storage conditions in volatile production in citrus fruits inoculated with *Penicillium digitatum* Saccardo and *Penicillium italicum* Wehmer

Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)

Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,

Fecha de celebración: 07/03/2004

Dafna Stern Freifeld; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 240 - 240. International Association for Engineering and Food,

84 Título del trabajo: Study of different storage conditions in volatile production in citrus fruits inoculated with *Penicillium digitatum* Saccardo and *Penicillium italicum* Wehmer

Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)

Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,

Fecha de celebración: 07/03/2004

Dafna Stern Freifeld; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 328 - 333. International Association for Engineering and Food,

85 Título del trabajo: Study of waxing effect on respiration and volatile production in lemons fruit inoculated with *Penicillium digitatum*

Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)

Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,

Fecha de celebración: 07/03/2004

CATARINA PEDRO PASSARO CARVALHO; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 19 - 24. International Association for Engineering and Food,

86 Título del trabajo: Study of waxing effect on respiration and volatile production in lemons fruit inoculated with *Penicillium digitatum*

Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)

Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,

Fecha de celebración: 07/03/2004

CATARINA PEDRO PASSARO CARVALHO; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 96 - 96. International Association for Engineering and Food,

87 Título del trabajo: Evaluación de la tensión superficial y ángulo de contacto en recubrimientos céreos para cítricos

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 17/12/2003

Clara Pastor Navarro; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 201 - 212. Editorial de la UPV,

88 Título del trabajo: Evaluación de recubrimientos céreos para cítricos.

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

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 17/12/2003

ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Ponencias". pp. 83 - 98. Editorial de la UPV,

- 89 Título del trabajo:** Cambios en el metabolismo de limones Verna (citrus limon L. Burm. F.) por efecto del desarrollo de *P. Digitatum*
Nombre del congreso: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)
Ciudad de celebración: Valparaíso, Chile,
Fecha de celebración: 05/10/2003
M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 108 - 108. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 90 Título del trabajo:** Evaluación de la tensión superficial y ángulo de contacto en recubrimientos cerosos para cítricos
Nombre del congreso: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)
Ciudad de celebración: Valparaíso, Chile,
Fecha de celebración: 05/10/2003
Clara Pastor Navarro; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 191 - 191. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 91 Título del trabajo:** Producción de volátiles en naranja var. Navelate inducida por *Penicillium Digitatum* y *Penicillium Italicum*
Nombre del congreso: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)
Ciudad de celebración: Valparaíso, Chile,
Fecha de celebración: 05/10/2003
Dafna Stern Freifeld; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 131 - 131. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 92 Título del trabajo:** Propiedades barrera de recubrimientos de cera candelilla y derivados celulósicos
Nombre del congreso: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2003)
Ciudad de celebración: Valparaíso, Chile,
Fecha de celebración: 05/10/2003
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 187 - 187. Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.,
- 93 Título del trabajo:** Cambios de color y propiedades mecánicas de corteza de naranja (Valencia Late) en tratamientos osmóticos y congelación
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 455 - 460. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-398-2
- 94 Título del trabajo:** Caracterización del celofán como film de soporte en la determinación de la permeabilidad al vapor de agua de recubrimientos para cítricos
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Purificación García Segovia; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 481 - 486. UPV, ISSN 84-9705-397-4
- 95 Título del trabajo:** Desarrollo de un aplicador de recubrimientos para frutas y hortalizas
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

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, ISSN 84-9705-401-6

96 Título del trabajo: Desarrollo de un método para evaluar la calidad de un recubrimiento utilizando técnicas ópticas

Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

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, ISSN 84-9705-401-6

97 Título del trabajo: Desarrollo de un método para evaluar la calidad en la aplicación de un recubrimiento sobre frutos frescos mediante técnicas de Cryo-SEM

Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

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, ISSN 84-9705-401-6

98 Título del trabajo: Diseño y puesta a punto de un sistema de determinación de la tasa respiratoria en frutos frescos

Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

CATARINA PEDRO PASSARO CARVALHO; Dafna Stern Freifeld; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 531 - 536. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-401-6

99 Título del trabajo: Estudio comparativo del desverdizado de fruta cítrica en cámaras industriales

Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Artículos". pp. 619 - 624. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-401-6

100 Título del trabajo: La monitorización termográfica como herramienta de control del secado superficial de cítricos

Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 01/01/2003

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, ISSN 84-9705-398-2

101 Título del trabajo: Recubrimiento terpénico sobre cítricos. Efectos sobre la deshidratación

Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Ciudad de celebración: Valencia, España,



Fecha de celebración: 01/01/2003

M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Artículos". pp. 49 - 54. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-401-6

- 102 Título del trabajo:** Variación de ratio y rendimiento de naranja valencia con el tiempo de cosecha
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Artículos". pp. 557 - 562. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-401-6
- 103 Título del trabajo:** Variación en las características de la naranja navel industrializada en las zafras 1994 y 1995
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Artículos". pp. 595 - 600. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-401-6
- 104 Título del trabajo:** Material didáctico multimedia aplicado a la docencia: Tecnologías poscosecha de frutas y hortalizas
Nombre del congreso: I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 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, ISSN 84-9705-187-4
- 105 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo sistema analítico de respiración de frutos frescos con renovaciones de aire
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Pedro Fito Maupoey; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 191 - 191. Paperkite Editorial,
- 106 Título del trabajo:** Desarrollo de un sistema analítico de respiración en frutos frescos con renovaciones de aire
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lérida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
CATARINA PEDRO PASSARO CARVALHO; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 18 - 18. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7
- 107 Título del trabajo:** Determinación de propiedades superficiales de recubrimientos comerciales sobre frutas
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 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,



- 108 Título del trabajo:** Evaluación del efecto del ataque microbiano sobre la tasa respiratoria y el desarrollo de volátiles indeseables en frutos cítricos
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lérida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Dafna Stern Freifeld; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "cd-Artículos". pp. 39 - 39. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7
- 109 Título del trabajo:** Evaluación del efecto del ataque microbiano sobre la tasa respiratoria y el desarrollo de volátiles indeseables en frutos cítricos
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Dafna Stern Freifeld; Pedro Fito Maupoey; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resumenes". pp. 76 - 76. Paperkite Editorial,
- 110 Título del trabajo:** Recubrimientos utilizados en frutos citricos. Una revisión
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lérida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "cd-Artículos". pp. 19 - 19. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7
- 111 Título del trabajo:** Recubrimientos utilizados en frutos cítricos. Una Revisión
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
ASELA LLOVERA SEGOVIA; M^a Amparo Chiralt Boix; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resumenes". pp. 150 - 150. Paperkite Editorial,
- 112 Título del trabajo:** Novo Sitema de Secagem para Cítricos
Nombre del congreso: Congresso Nacional de Citricultura (2000)
Ciudad de celebración: Faro, Portugal,
Fecha de celebración: 01/04/2002
S ASENSIO; Pedro Fito Maupoey; M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Actas". pp. 361 - 368. Universidade do Algarve,
- 113 Título del trabajo:** Control of citrus surface drying using infrared thermography
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; Pedro José Fito Suñer. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 0 - 0. Esevier Science,
- 114 Título del trabajo:** Control of citrus surface drying using infrared thermography
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Pedro José Fito Suñer; Ruth de los Reyes Cánovas; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; Elías de los Reyes Davó. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 0 - 1. Esevier Science,

- 115 Título del trabajo:** Cambios de color y propiedades mecánicas de corteza de naranja (Valencia Late) en tratamientos osmóticos y congelación
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 116 Título del trabajo:** Caracterización del celofán como film de soporte en la determinación de la permeabilidad al vapor de agua de recubrimientos para cítricos
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Purificación García Segovia; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 117 Título del trabajo:** Desarrollo de un aplicador de recubrimientos para frutas y hortalizas
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
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,
- 118 Título del trabajo:** Desarrollo de un método para evaluar la calidad de un recubrimiento utilizando técnicas ópticas
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; Clara Pastor Navarro. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 119 Título del trabajo:** Desarrollo de un método para evaluar la calidad en la aplicación de recubrimiento sobre frutos frescos mediante técnicas de Cryo-SEM
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; Clara Pastor Navarro. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 120 Título del trabajo:** Diseño y puesta a punto de un sistema de determinación de la tasa respiratoria en frutos frescos
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,



- 121 Título del trabajo:** Estudio comparativo del desverdizado de fruta cítrica en cámaras industriales
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 122 Título del trabajo:** Monitorización del secado superficial de cítricos mediante técnicas de infrarrojos y termografías
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Pedro José Fito Suñer; Ruth de los Reyes Cánovas; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 123 Título del trabajo:** Monitorización del secado superficial de cítricos mediante técnicas de infrarrojos y termografías
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 124 Título del trabajo:** Recubrimiento terpénico sobre cítricos. Efectos sobre la deshidratación
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 125 Título del trabajo:** The variation of characteristics of Navel orange industrially processed from the 1994 and 1995 seasons
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 126 Título del trabajo:** Variación de ratio y rendimiento de naranja Valencia con el tiempo de cosecha
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 127 Título del trabajo:** Surface Drying Kinetics in Tangerines
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001



Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1246 - 1250. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5

- 128 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1299 - 1304. International Association for Engineering and Food, ISSN 1-56676-951-5
- 129 Título del trabajo:** Novo sistema de secagem para citrinos
Nombre del congreso: Congresso Nacional de Citricultura (2000)
Ciudad de celebración: Faro, Portugal,
Fecha de celebración: 16/11/2000
M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; CATARINA PEDRO PASSARO CARVALHO. pp. 46 - 46.
- 130 Título del trabajo:** Aprovechamiento alimentario de la corteza de naranja por técnicas de impregnación a vacío
Nombre del congreso: IV Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 19/09/2000
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Uso de fitosanitarios naturales en el control ecológico del minador de los cítricos en plantones de mandarino". pp. 1 - 1. S.E.A.E., ISSN 978-84-612-5357-9
- 131 Título del trabajo:** Osmotic dehydration of mandarin and orange peel by using rectified grape must
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
María Teresa Cháfer Nácher; María Consuelo González Martínez; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 132 Título del trabajo:** Surface drying kinetics in orange fruits
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science, ISSN 0-444-50422-2
- 133 Título del trabajo:** Surface drying kinetics in tangerines
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Pedro José Fito Suñer; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 151 - 151. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X
- 134 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000

María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 207 - 207. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

- 135 Título del trabajo:** Orange peel response to vacuum impregnation and osmotic dehydration: role of microstructure.
Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 24/07/1999
M^a Amparo Chiralt Boix; María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 242 - 242. Institute of Food Technologists, ISSN 1082-1236
- 136 Título del trabajo:** Surface drying kinetics in citrus fruits.
Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 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, ISSN 1082-1236
- 137 Título del trabajo:** Osmotic dehydration of orange peel
Nombre del congreso: 11th International Drying Symposium (IDS '98)
Ciudad de celebración: Halkidiki, Grecia,
Fecha de celebración: 19/08/1998
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 886 - 894. ZITI EDITIONS, ISSN 960-431-467-X
- 138 Título del trabajo:** Calorimetric analysis of phase transition in roast coffee
Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 19/11/1997
M^a Dolores Ortolá Ortolá; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),
- 139 Título del trabajo:** Changes in the head space of roast ground coffee as affected by the storage conditions
Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 19/11/1997
M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),
- 140 Título del trabajo:** Mass transfer kinetics in osmotic dehydration of apricot (*Prunus armeniaca* L.)
Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 19/11/1997
M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),
- 141 Título del trabajo:** Pulsed vacuum osmotic dehydration of orange skin
Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 19/11/1997
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),

- 142 Título del trabajo:** Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration of Orange Peel
Nombre del congreso: 3th Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods
Ciudad de celebración: Lovaina, Belgica,
Fecha de celebración: 11/10/1997
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Third Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 53 - 58. Leuven Catholic University,
- 143 Título del trabajo:** Minimally Processed Products from orange Fruits by Osmotic Dehydration
Nombre del congreso: 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods
Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,
Fecha de celebración: 13/12/1996
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 60 - 66. Warsaw Agricultural University,
- 144 Título del trabajo:** Osmotic dehydration of apricot (Prunus Armeniaca L.)
Nombre del congreso: 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods
Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,
Fecha de celebración: 13/12/1996
M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 54 - 59. Warsaw Agricultural University,
- 145 Título del trabajo:** Influencia de la estructura en la hidratación del café tostado
Nombre del congreso: IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICTA-5)
Ciudad de celebración: La Habana, Cuba,
Fecha de celebración: 01/03/1996
M^a Dolores Ortolá Ortolá; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete. "V-Conferencia sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Textos Completos". pp. 0 - 0. MR-Publicaciones en Soporte Magnético,
- 146 Título del trabajo:** Influencia de las condiciones de envasado en la velocidad de deterioro del café tostado
Nombre del congreso: IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICTA-5)
Ciudad de celebración: La Habana, Cuba,
Fecha de celebración: 01/03/1996
M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "V-Conferencia sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Textos Completos". pp. 0 - 0. MR-Publicaciones en Soporte Magnético,
- 147 Título del trabajo:** Estudio cinético de la formación de peróxidos en café tostado
Nombre del congreso: I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Campinas, Brasil,
Fecha de celebración: 05/11/1995
M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,

- 148 Título del trabajo:** Factores que afectan la transferencia de materia durante la hidratación del café tostado
Nombre del congreso: I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Campinas, Brasil,
Fecha de celebración: 05/11/1995
M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0.
Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,
- 149 Título del trabajo:** Análisis por MEB de la porosidad del café tostado
Nombre del congreso: 15ème Colloque Scientifique International sur le Café
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 06/06/1993
M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0.
- 150 Título del trabajo:** Análisis por MEB de la porosidad del café tostado.
Nombre del congreso: 15ème Colloque Scientifique International sur le Café
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 06/06/1993
CÉSAR GUTIÉRREZ VACA; M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey.
"LIBRO DE ARTÍCULOS - Vol. II". pp. 661 - 671. ASIC, 42, Rue Scheffer, 75116 Paris, ISSN 2-900212-14-6
- 151 Título del trabajo:** Control Cinético y Termodinámico de las Interacciones Agua-Café Tostado
Nombre del congreso: 15ème Colloque Scientifique International sur le Café
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 06/06/1993
M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0.
- 152 Título del trabajo:** Control cinético y termodinámico de las interacciones agua-café tostado
Nombre del congreso: 15ème Colloque Scientifique International sur le Café
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 06/06/1993
M^a Dolores Ortolá Ortolá; CÉSAR GUTIÉRREZ VACA; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey.
"LIBRO DE ARTÍCULOS - Vol. II". pp. 672 - 681. ASIC, 42, Rue Scheffer, 75116 Paris, ISSN 2-900212-14-6
- 153 Título del trabajo:** Estudio de la porosidad del café
Nombre del congreso: II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: México D.F., México,
Fecha de celebración: 17/03/1993
M^a Dolores Ortolá Ortolá; M^a Amparo Chiralt Boix. "Resúmenes del II Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos". pp. 0 - 0.
- 154 Título del trabajo:** Adsorption and diffusion of water on roast coffees
Nombre del congreso: V International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW-5)
Ciudad de celebración: Peñíscola, España,
Fecha de celebración: 08/11/1992
M^a Dolores Ortolá Ortolá. "Water in Foods: Fundamental Aspects and their Significance in Relation to Processing of Foods. Abstracts". pp. 80 - 80.

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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1** **Título del comité:** V International Conference la ValSe-Food and VIII Symposium Chia-Link. Tipo participación: Miembro del comité de organización
Fecha de inicio: 2023
- 2** **Título del comité:** V International Conference la ValSe-Food and VIII Symposium Chia-Link. Tipo participación: Miembro del comité científico
Fecha de inicio: 2023
- 3** **Título del comité:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014). Tipo participación: Miembro del comité de organización
Fecha de inicio: 2014
- 4** **Título del comité:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014). Tipo participación: Miembro del comité científico
Fecha de inicio: 2014
- 5** **Título del comité:** VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2013). Tipo participación: Miembro del comité científico
Fecha de inicio: 2013
- 6** **Título del comité:** III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 2001
- 7** **Título del comité:** Congreso "El futuro de la Calidad Agroalimentaria". Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 2000

Otros méritos

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

Entidad de realización: INSTITUTO GUIVAT-HAVIVA COOPERATIVE STUDIES CENTER
Ciudad entidad realización: MAKOR, Israel
Fecha de inicio: 01/01/1992 **Duración:** 2 meses

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 5

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

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

Descripción: Quinquenios

Nº de tramos reconocidos: 6

Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Miembro Jurado IX Certamen "Valencia Idea 2015" en la categoría Agroalimentación
- 2 Descripción del mérito:** - DIRECTORA DEL MASTER UNIVERSITARIO EN CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS
Fecha nombramiento: Julio 2008-2023
 - MIEMBRO electo del Claustro Universitario por el Departamento de Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia.
Fecha nombramiento: Noviembre 1997 - actualidad
 - MIEMBRO de la Junta de Centro en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Técnicos Agrícolas. Universidad Politécnica de Valencia.
Fecha de nombramiento: Marzo 1999 - actualidad
 - MIEMBRO de la Comisión para la Reforma de los Planes de Estudios de la titulación de Ingeniero Técnico Agrícola
Fecha nombramiento: 23-09-1998
 - MIEMBRO de la Comisión para la definición del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UPV.
Fecha nombramiento: septiembre 2009
 - MIEMBRO de la Subcomisión de Reconocimiento de Creditos de Masteres Universitarios de la UPV.
Fecha nombramiento: 6 noviembre de 2008
 - Evaluador de proyectos de I+D+I de IVAC desde mayo de 2009.
 - Evaluador de proyectos de I+D+I de EQA desde mayo de 2009