



**Isabel Fernández Segovia**

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 26/03/2025

**v 1.4.0**

db700e89fb1e28c73bca2a47883dbae5

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/>

**C****V****n**

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

db700e89fb1e28c73bca2a47883dbae5

**Isabel Fernández Segovia**

Apellidos:

**Fernández Segovia**

Nombre:

**Isabel**



## Actividad docente

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

- 1** **Título del trabajo:** Integración de la evaluación sensorial y de estudios de opinión de consumidores en un sistema de gestión de calidad de productos cárnicos  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Cardona Morales, María  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 21/01/2025  
**Mención de calidad:** Si
- 2** **Título del trabajo:** New strategies to enhance the quality and safety of liquid foods based on the use of natural antimicrobial compounds  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Gómez Llorente, Héctor  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 18/07/2024  
**Mención de calidad:** Si
- 3** **Título del trabajo:** Development of polymeric and silica filtering materials functionalized with antimicrobial compounds for the elimination of microorganisms in liquid food  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Peña Gomez, Natalie  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 10/01/2020  
**Mención de calidad:** Si
- 4** **Título del trabajo:** DESARROLLO Y OPTIMIZACIÓN DE NUEVOS PROCESOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA AHUMADOS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Rizo Párraga, Arancha María  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE (cum laude)  
**Fecha de defensa:** 13/01/2017  
**Mención de calidad:** Si
- 5** **Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN FRUTAS CÍTRICAS FRESCAS. INCIDENCIA SOBRE LOS ACEITES ESENCIALES  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Rousserie, Hilda Fabiana  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE  
**Fecha de defensa:** 10/02/2016  
**Mención de calidad:** Si



- 6** **Título del trabajo:** INCIDENCIA DEL CONTENIDO INICIAL DE CLORPIRIFOS EN FRUTA CÍTRICA SOBRE LOS RESIDUOS EN ACEITES ESENCIALES  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** ROUSSERIE, HILDA FABIANA  
**Calificación obtenida:** 9.0  
**Fecha de defensa:** 24/07/2008
- 7** **Título del trabajo:** Desarrollo de productos ahumados a partir de lubina (*Dicentrarchus labrax* L.)  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** Fuentes López, Ana  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 22/02/2008  
**Mención de calidad:** Si
- 8** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE CROMATOGRAFÍA Y DE ANÁLISIS SENSORIAL EN EL ESTUDIO COMPARATIVO DE MEJILLONES DE DISTINTAS PROCEDENCIAS  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Alumno/a:** GOMEZ SINTES, MARTA  
**Calificación obtenida:** 10.0  
**Fecha de defensa:** 16/12/2004

## 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:** Mejora de las Prácticas de Conservación y Transformación de Pescado en Pemba. (AD2415)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Edgar Pérez Esteve  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
- Fecha de inicio:** 01/01/2025  
**Cuantía total:** 12.000 €
- Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días



- 2** **Nombre del proyecto:** Evaluación de la toxicidad de mezclas de contaminantes presentes en pescado y productos de la pesca (PAID-06-23)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Cristina Fuentes López  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2024 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 6.000 €
- 3** **Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF PHOTONIC MULTI-SENSING SYSTEMS BASED ON MOLECULAR-GATES BIORECOGNITION AND PLASMONIC SENSORS (101093042)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA  
**Fecha de inicio:** 01/12/2022 **Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 286.250 €
- 4** **Nombre del proyecto:** PASTEURIZACION NO TERMICA DE ALIMENTOS LIQUIDOS UTILIZANDO QUIMICA VERDE (TED2021-132035B-I00)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera; María Consuelo Jiménez Molero  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION  
**Fecha de inicio:** 01/12/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 230.000 €
- 5** **Nombre del proyecto:** ACEITUNAS DE MESA DE NUEVA GENERACIÓN: BIOCONSERVACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y VALORIZACIÓN (CPP2021-008426)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana Fuentes López  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION  
**Fecha de inicio:** 01/07/2022 **Duración:** 3 años - 2 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 154.917,56 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Mejora de la sostenibilidad, higiene y seguridad alimentaria para la producción de alimentos en el medio marino (SoSMAR) (THINKINAZUL/2021/004)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Entidad/es financiadora/s:**



## GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2021**Duración:** 4 años - 8 meses - 28 días**Cuantía total:** 208.407,98 €

- 7** **Nombre del proyecto:** Nuevas estrategias para reducir la incidencia de la intolerancia e intoxicación derivadas de la presencia de histamina en alimentos (PROMETEO/2021/003)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Isabel Hernando Hernando  
**Nº de investigadores/as:** 22  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2021**Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 444.571 €

- 8** **Nombre del proyecto:** UTILIZACION SOSTENIBLE DE ZOOPLANKTON COMO FUENTE DE PRODUCTOS DE ALTO VALOR (PCI2020-112051)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

**Fecha de inicio:** 01/07/2020**Duración:** 3 años - 1 mes - 30 días**Cuantía total:** 149.880 €

- 9** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de sistemas inteligentes para la liberación controlada de aminoácidos y su uso en la formulación de productos para alimentación humana y animal.  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Fernández Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/03/2019**Duración:** 3 años - 4 meses - 30 días**Cuantía total:** 0 €

- 10** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y APLICACION DE SISTEMAS ANTIMICROBIANOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA BASADOS EN SUPERFICIES FUNCIONALIZADAS Y SISTEMAS DE LIBERACION CONTROLADA (RTI2018-101599-B-C21-AR)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

**Fecha de inicio:** 01/01/2019**Duración:** 3 años - 8 meses - 29 días**Cuantía total:** 121.000 €



- 11** **Nombre del proyecto:** FUNCIONALIZACIÓN DE SUPERFICIES PARA EL CONTROL BIOLÓGICO EN LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DEL AGUA (RTC-2017-6100-2-AR)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION  
**Fecha de inicio:** 01/11/2018 **Duración:** 3 años - 1 mes - 30 días  
**Cuantía total:** 180.620,62 €
- 12** **Nombre del proyecto:** EMPOWERING AGRI-FOOD CHAIN BY DIGITAL-ENABLED CO-INNOVATION AND NEW PROCESSING ECOSYSTEMS - DEMONSTRATION VIA GRAIN VALUE CHAIN. (APE/2017/014)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2017 **Duración:** 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 6.000 €
- 13** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA RELACIÓN ENTRE VARIABLES DE PROCESADO Y CAMBIOS EN LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y PERFIL FUNCIONAL DEL CACAO EN POLVO. DESARROLLO DE UNA METODOLOGÍA PREDICTIVA APLICADA AL PROCESAMIENTO (RTC-2016-5241-2)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION  
**Fecha de inicio:** 02/11/2016 **Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días  
**Cuantía total:** 195.556,81 €
- 14** **Nombre del proyecto:** HIBRID SYSTEMS BASED ON BIOCOMPATIBLE SUPPORTS FOR DEVELOPMENT OF ANTIMICROBIALS BASED ON NATURAL SUBSTANCES AND CONTROLLED RELEASE (AGL2015-70235-C2-1-R)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL  
**Fecha de inicio:** 01/01/2016 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 199.650 €
- 15** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ACEITUNAS MÁS SALUDABLES Y DE FÁCIL USO. BIOCONSERVACIÓN Y REUTILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS (RTC-2015-3586-2-AR)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL



**Fecha de inicio:** 24/02/2015**Duración:** 3 años - 2 meses - 6 días**Cuantía total:** 172.515,12 €

- 16 Nombre del proyecto:** UTILIZACION DE HARINAS NO DE TRIGO PROCEDENTES DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS PARA LA ELABORACION DE PANES, BIZCOCHOS Y SNACKS. (AICO/2015/107)

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

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2015**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 40.000 €

- 17 Nombre del proyecto:** SOFOMAR. SUSTAINABLE AND OPEN FOOD MARKET THROUGH SMALL FARMS. (APE/2015/020)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2015**Duración:** 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 4.000 €

- 18 Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos saludables de pescado y algas:eficacia y aceptación-SaPesAI (UPV-FE-2014-55)

**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Fernández Segovia**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 25/11/2014**Duración:** 1 año - 5 días**Cuantía total:** 3.000 €

- 19 Nombre del proyecto:** Mejora de la estabilidad y control de la velocidad de liberación de biomoléculas mediante el empleo de microcápsulas funcionalizadas con puertas moleculares (AGL2012-39597-C02-01)

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

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

**Fecha de inicio:** 01/01/2013**Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días**Cuantía total:** 117.000 €

- 20 Nombre del proyecto:** APLICACION DE TECNICAS DE IMAGEN 3D AL CONTROL Y MEJORA DE PROCESOS PRODUCTIVOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS (2870)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Raúl Grau Meló





**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 01/12/2011

**Duración:** 1 año - 1 mes - 30 días

**Cuantía total:** 8.500 €

- 21 Nombre del proyecto:** APLICACION DE METODOS RAPIDOS BASADOS EN LA ESPECTROSCOPIA DE IMPEDANCIA Y LENGUAS ELECTRONICAS PARA LA EVALUACION DE FRESCURA Y CALIDAD DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (GV/2011/098)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Fernández Segovia

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2011

**Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 10.500 €

- 22 Nombre del proyecto:** MEJORA DE LAS ETAPAS DE DESANGRADO, NITRIFICADO Y SALADO DE JAMONES PROCEDENTES DE CERDOS DE RAZA IBERICA POR MEDIO DEL ENVASADO EN BOLSA DE VACIO (ACOMP/2011/230)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2011

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 10.000 €

- 23 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE SENSORES ELECTRONICOS Y FOTONICOS PARA EL ANALISIS Y CONTROL DE PRODUCTOS Y PROCESOS CARNICOS Y DE LA PESCA (AGL2010-20539)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera

**Nº de investigadores/as:** 11

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ASUNTOS ECONOMICOS Y TRANSFORMACION DIGITAL

**Fecha de inicio:** 01/01/2011

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 30.250 €

- 24 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE METODOS RAPIDOS DE ANALISIS PARA LA EVALUACION DE PARAMETROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD DE PESCADO (2711)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Fernández Segovia

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 15/12/2010

**Duración:** 11 meses - 30 días

**Cuantía total:** 10.000 €



- 25** **Nombre del proyecto:** NUEVO SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DEL JAMÓN CURADO (IPT-060000-2010-18-AR)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 19  
**Entidad/es financiadora/s:**  
MINISTERIO DE EDUCACION  
**Fecha de inicio:** 22/06/2010 **Duración:** 2 años - 6 meses - 9 días  
**Cuantía total:** 251.815,3 €
- 26** **Nombre del proyecto:** MEJORA DE LAS ETAPAS DE DESANGRADO, NITRIFICADO Y SALADO DE JAMONES PROCEDENTES DE CERDOS DE RAZA IBERICA POR MEDIO DEL ENVASADO EN BOLSA DE VACIO (ACOMP/2010/019)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:**  
GENERALITAT VALENCIANA  
**Fecha de inicio:** 01/01/2010 **Duración:** 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 19.000 €
- 27** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE SENSORES SAW PARA SU APLICACION EN EL ESTUDIO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (PAID-05-09-4305)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Eduardo García Breijo  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 15/12/2009 **Duración:** 1 año  
**Cuantía total:** 8.500 €
- 28** **Nombre del proyecto:** EMPLEO DE SENSORES ELECTRONICOS EN EL CONTROL DE CALIDAD DE PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS (PAID-06-09-2940)  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Fernández Segovia  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA  
**Fecha de inicio:** 01/12/2009 **Duración:** 2 años  
**Cuantía total:** 9.000 €
- 29** **Nombre del proyecto:** MEJORA DE LAS ETAPAS DE DESANGRADO, NITRIFICADO Y SALADO DE JAMONES PROCEDENTES DE CERDOS DE RAZA IBERICA POR MEDIO DEL ENVASADO EN BOLSA A VACIO (PET2008\_0014)  
**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:**



## MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

**Fecha de inicio:** 01/03/2009**Duración:** 4 años - 5 meses - 30 días**Cuantía total:** 151.250 €

- 30** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE LA TECNICA DE ANALISIS DE IMAGENES MULTIESPECTRALES SW-NIR PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS LONCHEADOS (PAID-06-08-3251)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Raúl Grau Meló**Nº de investigadores/as:** 11**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 04/12/2008**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 8.000 €

- 31** **Nombre del proyecto:** UTILIZACION DE LA TECNICA DE ANALISIS DE IMAGENES MULTIESPECTRALES SW-NIR PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS PERECEDEROS FILETEADOS Y LONCHEADOS ENVASADOS A VACIO O EN ATMOSFERAS MODIFICADAS (GVPRE/2008/170)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Raúl Grau Meló**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2008**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 14.490 €

- 32** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE METODOS RAPIDOS DE CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD DEL PROCESO DE FABRICACION DEL JAMON CURADO (AGL2007-65379-C02-02)

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

MINISTERIO DE EDUCACION

**Fecha de inicio:** 01/10/2007**Duración:** 3 años - 1 mes**Cuantía total:** 210.540 €

- 33** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LOS FACTORES DE CALIDAD CARACTERISTICOS DE LA MIEL DE AZAHAR DE LA COMUNIDAD VALENCIANA (GV/2007/244)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2007**Duración:** 2 años**Cuantía total:** 26.910 €

- 34** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DEL TRATAMIENTO INDUSTRIAL EN LA CALIDAD FINAL DE LA MIEL ENVASADA (PPI-05-04-5639-01)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 10/12/2004

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 7.000 €

**35 Nombre del proyecto:** MEJORAS EN LOS PROCESOS DE DESCONGELACION Y/O SALADO DE PRODUCTOS DE LA PESCA (GV04A/354)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA

**Fecha de inicio:** 01/01/2004

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 12.500 €

**36 Nombre del proyecto:** AYUDA AL GRUPO: ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GRUPOS03/080)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix

**Nº de investigadores/as:** 13

**Entidad/es financiadora/s:**

GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA

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

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 14.724,13 €

**37 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PRODUCTOS GELIFICADOS CON FRUTA UTILIZANDO TRATAMIENTOS OSMOTICOS (AGL2002-01793)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete

**Nº de investigadores/as:** 11

**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

**Fecha de inicio:** 04/12/2002

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 72.500 €

**38 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<sup>a</sup> 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 €

**39** **Nombre del proyecto:** REOLOGIA Y TEXTURA DE PRODUCTOS DE FRUTA VISCOSOS O CON GELIFICACION DEBIL (PPI-05-01 6041)

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Nuria Martínez Navarrete

**Nº de investigadores/as:** 12

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 27/09/2001

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 18.030,36 €

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

**1** **Nombre del proyecto:** ALGARROBA, ALTERNATIVA SOSTENIBLE EN PRODUCCIÓN, SALUD Y BIENESTAR ANIMAL, Y SU REPERCUSIÓN EN PRODUCTO FINAL - CHERNECA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

LA CHERNECA S.L.

**Fecha de inicio:** 20/11/2024

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

**Cuantía total:** 20.000 €

**2** **Nombre del proyecto:** BIOCONSERVACION DE ACEITUNAS DE MESA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana Fuentes López

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

CANDIDO MIRO SA

**Fecha de inicio:** 01/09/2020

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 36.000 €

**3** **Nombre del proyecto:** APOYO TECNOLOGICO EN EL MARCO DEL PROYECTO NUEVOS DESARROLLOS PARA LA BIOCONSERVACION DE ACEITUNAS DE MESA: SOSTENIBILIDAD Y SALUD

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana Fuentes López

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

CANDIDO MIRO SA

**Fecha de inicio:** 27/01/2020

**Duración:** 3 meses - 17 días

**Cuantía total:** 0 €

**4** **Nombre del proyecto:** REALIZACION DE ACTIVIDADES EN EL MARCO DEL PROYECTO ACEITUNAS FUNCIONALES: MEJORA DEL PERFIL NUTRICIONAL DE LAS ACEITUNAS DE MESA MEDIANTE LA INCORPORACION DE CULTIVOS PROBIOTICOS E INGREDIENTES PREBIOTICOS

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**



CANDIDO MIRO SA

**Fecha de inicio:** 03/09/2018

**Duración:** 1 año - 4 meses

**Cuantía total:** 83.200 €

**5 Nombre del proyecto:** PRESTACIONES DE SERVICIO DE ISABEL FERNANDEZ SEGOVIA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Isabel Fernández Segovia

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

PROYECTA MEJORA EMPRESARIAL, SL

**Fecha de inicio:** 25/11/2015

**Duración:** 1 año - 1 mes - 5 días

**Cuantía total:** 400 €

**6 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA COMPOSICION BIOQUIMICA Y ANALISIS SENSORIAL DE CLOCHINAS DEL PUERTO DE VALENCIA

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Miguel Jover Cerda

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**

AGRUPACION CLOCHINEROS PUERTO VALENCIA Y SAGUNTO

**Fecha de inicio:** 09/06/2014

**Duración:** 3 meses

**Cuantía total:** 4.000 €

**7 Nombre del proyecto:** ESTUDIOS DE VIDA UTIL DE BACALAO DESALADO REFRIGERADO

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

PESCAFINA BACALAO, S. A.

**Fecha de inicio:** 01/06/2014

**Duración:** 5 meses - 29 días

**Cuantía total:** 20.000 €

**8 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO A PARTIR DE MIEL Y CONCENTRADO DE LIMON

**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

APISOL, S.A.

**Fecha de inicio:** 07/02/2007

**Duración:** 4 meses

**Cuantía total:** 30.000 €

**9 Nombre del proyecto:** LICENCIA DE LA PATENTE PROCEDIMIENTO DE DESALADO Y CONSERVACION DE PIEZAS DE BACALAO

**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:**

UBAGO GROUP MARE, S.L.



**Fecha de inicio:** 20/04/2005**Duración:** 5 años**Cuantía total:** 18.000 €**10 Nombre del proyecto:** MEJORAS EN LA APLICACION INDUSTRIAL DESALADO DEL BACALAO**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** José Manuel Barat Baviera**Nº de investigadores/as:** 8**Entidad/es financiadora/s:**

UBAGO GROUP MARE, S.L.

**Fecha de inicio:** 20/04/2005**Duración:** 4 años**Cuantía total:** 62.000 €**11 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 €**12 Nombre del proyecto:** DIFERENCIACION DE LAS CARACTERISTICAS PARTICULARES DE LOS MEJILLONES PRODUCIDOS EN EL PUERTO DE VALENCIA**Entidad de realización:** Universitat Politècnica de València**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Juan Antonio Serra Belenguer**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

UNION MEJILLONERA DEL PUERTO DE VALENCIA

**Fecha de inicio:** 03/03/2003**Duración:** 8 meses**Cuantía total:** 16.984,8 €

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

**Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de desalado y conservación de piezas de bacalao listas para su consumo, y dispositivo para su puesta en práctica**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención**Inventores/autores/obtentores:** Pedro Fito Maupoey; Juan Antonio Serra Belenguer; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia; SNEYDER RODRÍGUEZ BARONA**Entidad titular de derechos:** UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA**Nº de solicitud:** ES2191562**Fecha de registro:** 18/02/2002



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Héctor Gómez Llorente; Edgar Pérez Esteve; José Manuel Barat Baviera; María Consuelo Jiménez Molero; Concepción González Bello; Isabel Fernández Segovia. Antimicrobial activity of essential oil components against *Escherichia coli* depends on the food components present in a food matrix. *Food Microbiology*. 125, 104638, 2025. ISSN 0740-0020. DOI: 10.1016/j.fm.2024.104638  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Héctor Gómez Llorente; Oumaima Moumane; Sergio Grau Martínez; Ana Isabel Jiménez Belenguer; Manuel Hernández Pérez; María Ruiz Rico; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Edgar Pérez Esteve. Non-thermal inactivation of *Alicyclobacillus acidoterrestris* and guaiacol production in orange juice by using silica microparticles functionalised with essential oil components. *Food Control*. 168, 110896, 2025. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2024.110896  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Sara Pinar; María Isabel Martínez; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Valorisation of Sea Bream By-Products Through Its Inclusion in Fish and Shrimp Burgers. *Biology and Life Sciences Forum*. 40, pp. 38. 2025. ISSN 2673-9976. DOI: <https://doi.org/10.3390/blsf2024040038>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Patricia Rus Fernández; Alba Sánchez Torres; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López. Do Consumers Value Agri-Food Industries' Environmental Commitment? The Case of the Table Olive Industry. *Foods*. 13, 2131, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13132131  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Héctor Gómez Llorente; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Edgar Pérez Esteve. Major food constituents influence the antibacterial activity of vanillin immobilized onto silicon microparticles against *Escherichia coli*. *Food Control*. 164, 110595, 2024. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2024.110595  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Héctor Gómez Llorente; Edgar Pérez Esteve; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Mette Myrmel. Tulane virus disinfection of drinking water by using natural antimicrobials immobilised on silica particles. *Journal of Water Process Engineering*. 59, 104999, 2024. ISSN 2214-7144. DOI: 10.1016/j.jwpe.2024.104999  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** MARIA CARDONA MORALES; María Hernández Ortuño; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Assessment of the attributes that most affect the choice of minced meat and hamburgers. *Meat Science*. 198, 109089, 2023. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016/j.meatsci.2022.109089  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 8** Óscar Nieves Paniagua; David Ortiz de Zárate Díaz; Elena Aznar Gimeno; María Isabel Caballos Gómez; Eva María Garrido García; Ramón Martínez Mañez; Fabian Dortu; Damien Bernier; Beatriz Mengual Chuliá; F Xavier López Labrador; Jens J. Sloth; Katrin Loechner; Lene Duedahl-Olesen; Natalia Prado; Martín Hervello; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Jaime Salcedo; Sara Recuero; Santiago Simón; Ana Fernández Blanco; Sergio Peransi; María Isabel Gómez Gómez; Amadeu Griol Barres. Development

of Photonic Multi-Sensing Systems Based on Molecular Gates Biorecognition and Plasmonic Sensors: The PHOTONGATE Project. *Sensors*. 23, 8548, pp. 1 - 13. 2023. ISSN 1424-8220. DOI: 10.3390/s23208548

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 9** Héctor Gómez Llorente; Isabel Fernández Segovia; Edgar Pérez Esteve; Susana Ribes Llop; Alejandro Rivas Soler; María Ruiz Rico; José Manuel Barat Baviera. Immobilization of Natural Antimicrobial Compounds on Food-Grade Supports as a New Strategy to Preserve Fruit-Derived Foods. *Foods*. 12, 2060, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12102060

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 10** Ana Fuentes López; Eva Tormo Llorca; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Importance of the origin, organic production and other extrinsic parameters in fruit and vegetable choices. *Food Science and Technology International*. 2023. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/10820132231206413

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 11** MARIA CARDONA MORALES; Diana Izquierdo; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Intrinsic and extrinsic attributes that influence choice of meat and meat products: techniques used in their identification. *European Food Research and Technology*. 249, pp. 2485 - 2514. 2023. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-023-04301-1

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 12** Héctor Gómez Llorente; Pau Hervás; Edgar Pérez Esteve; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Nanotechnology in the agri-food sector: Consumer perceptions. *NanoImpact*. 26, 100399, pp. 1 - 10. 2022. ISSN 2452-0748. DOI: 10.1016/j.impact.2022.100399

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 13** Edgar Pérez Esteve; Ana Alcover; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. What do Spanish consumers think about employing nanotechnology in food packaging?. *Food Packaging and Shelf Life*. 34, 100998, pp. 1 - 9. 2022. ISSN 2214-2894. DOI: 10.1016/j.fpsl.2022.100998

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 14** Marta Puchol Miquel; Cesar Palomares Cano; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Edgar Pérez Esteve. Effect of the type and degree of alkalization of cocoa powder on the physico-chemical and sensory properties of sponge cakes. *LWT - Food Science and Technology*. 152, 112241, pp. 1 - 9. 2021. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112241

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 15** NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Edgar Pérez Esteve; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Microbial stabilization of craft beer by filtration through silica supports functionalized with essential oil components. *LWT - Food Science and Technology*. 117, pp. 1 - 8. 2020. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108626

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 16** NATALY PEÑA GOMEZ; Vasilis Panagopoulos; Maria Kanellaki; Athanasios Koutinas; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Non-thermal treatment for the stabilisation of liquid food using a tubular cellulose filter from corn stalks. *Food Control*. 112, 107164, 2020. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2020.107164

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 17** MARIA CARDONA MORALES; Amaia Gorris Migueliz; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Perception of fat and other quality parameters in minced and burger meat from Spanish consumer studies. *Meat Science*. 166, pp. 1 - 9. 2020. ISSN 0309-1740. DOI: 10.1016/j.meatsci.2020.108138

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 18** Patricia Zaragoza Torres; Silvia Martínez Llorens; Isabel Fernández Segovia; José Luís Vivancos Bono; Ana Tomás Vidal; Ana Fuentes López; José Vicente Ros Lis; Ramón Martínez Mañez; José Manuel Barat Baviera. Study of fishmeal substitution on growth performance and shelf-life of gilthead sea bream (*Sparus aurata*). *Fishes*. 5, pp. 1 - 14. 2020. ISSN 2410-3888. DOI: 10.3390/fishes5020015  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 19** NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Edgar Pérez Esteve; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Novel antimicrobial filtering materials based on carvacrol, eugenol, thymol and vanillin immobilized on silica microparticles for water treatment. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 58, pp. 1 - 9. 2019. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2019.102228  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Grobert Amado Guadalupe; María Jesús Lerma García; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; María Del Carmen Bas Cerdá; Isabel Fernández Segovia. Presence of palm oil in foodstuffs: consumers' perception. *British Food Journal*. 121, pp. 2148 - 2162. 2019. ISSN 0007-070X. DOI: 10.1108/BFJ-09-2018-0608  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 21** NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Study of apple juice preservation by filtration through silica microparticles functionalised with essential oil components. *Food Control*. 106, pp. 1 - 8. 2019. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2019.106749  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Isabel Fernández Segovia; María Jesús Lerma García; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. Characterization of Spanish powdered seaweeds: Composition, antioxidant capacity and technological properties. *Food Research International*. 111, pp. 212 - 219. 2018. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2018.05.037  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 23** Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Development of a novel smoke-flavoured salmon product by sodium replacement using water vapour permeable bags. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 98, pp. 2721 - 2728. 2018. ISSN 0022-5142. DOI: 10.1002/jsfa.8767  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 24** NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Development of amino-functionalized membranes for removal of microorganism. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 48, pp. 75 - 82. 2018. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2018.05.023  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Diana Dolea; Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Effect of thyme and oregano essential oils on the shelf life of salmon and seaweed burgers. *Food Science and Technology International*. 24, pp. 394 - 403. 2018. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013218759364  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Development of a novel smoke-flavoured trout product: An approach to sodium reduction and shelf life assessment. *Journal of Food Engineering*. 211, pp. 22 - 29. 2017. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.04.031  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Feasibility of processing temperatures on the quality and shelf-life of smoke-flavoured cod. *LWT - Food Science and Technology*. 69, pp. 546 - 553. 2016. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.02.021

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

- 28** Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Smoke-flavoured cod obtained by a new method using water vapour permeable bags. *Journal of Food Engineering*. 179, pp. 19 - 27. 2016. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2016.01.028

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

- 29** Arancha Maria Rizo Parraga; Verónica Mañes Lázaro; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. A novel process for obtaining smoke-flavoured salmon using water vapour permeable bags. *Journal of Food Engineering*. pp. 44 - 50. 2015. ISSN 0260-8774

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

- 30** Patricia Zaragozá Torres; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. Development of a colorimetric sensor array for squid spoilage assessment. *Food Chemistry*. 175, pp. 315 - 321. 2015. ISSN 0308-8146

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

- 31** Arancha Maria Rizo Parraga; Verónica Mañes Lázaro; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Physicochemical and microbial changes during storage of smoke-flavoured salmon obtained by a new method. *Food Control*. 56, pp. 195 - 201. 2015. ISSN 0956-7135

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

- 32** Nelson Gutiérrez Guzmán; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; José Manuel Barat Baviera. Physico-chemical and microbiological changes in commercial tilapia (*Oreochromis niloticus*) during cold storage. *Revista Vitae*. 22, pp. 140 - 147. 2015. ISSN 0121-4004

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

- 33** Isabel Fernández Segovia; Ana Pérez Llácer; Begoña Peidro; Ana Fuentes López. Implementation of a food safety management system according to ISO 22000 in the food supplement industry: A case study. *Food Control*. pp. 28 - 34. 2014. ISSN 0956-7135

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

- 34** Patricia Zaragozá Torres; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; José Luís Vivancos Bono; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. Monitorization of Atlantic salmon (*Salmo salar*) spoilage using an optoelectronic nose. *Sensors and Actuators B Chemical*. 195, pp. 478 - 485. 2014. ISSN 0925-4005. DOI: dx.doi.org/10.1016/j.snb.2014.01.017

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

- 35** Lunier Joel Girón Hernández; Eugenio Ivorra Martínez; Antonio José Sánchez Salmerón; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Raúl Grau Meló. Preliminary Study using Visible and SW-NIR Analysis for Evaluating the Loss of Freshness in Commercially Packaged Cooked Ham and Turkey Ham. *Czech Journal of Food Sciences*. pp. 376 - 383. 2014. ISSN 1212-1800

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

- 36** Edgar Pérez Esteve; Ana Fuentes López; Raúl Grau Meló; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. Use of impedance spectroscopy for predicting freshness of sea bream (*Sparus aurata*). *Food Control*. 35, pp. 360 - 365. 2014. ISSN 0956-7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2013.07.025

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

- 37** Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. Development of a new salmon salting smoking method and process monitoring by impedance spectroscopy. *LWT - Food Science and Technology*. 51, pp. 218 - 224. 2013. ISSN 0023-6438

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

- 38** Ana Fuentes López; Rafael Masot Peris; Isabel Fernández Segovia; María Ruiz Rico; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. Differentiation between fresh and frozen-thawed sea bream (*Sparus aurata*) using impedance spectroscopy techniques. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 19, pp. 210 - 217. 2013. ISSN 1466-8564

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

- 39** Patricia Zaragoza Torres; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Luís Vivancos Bono; Arancha Maria Rizo Parraga; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. Evaluation of sea bream (*Sparus aurata*) shelf life using an optoelectronic nose. *Food Chemistry*. 138, pp. 1374 - 1380. 2013. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.10.114

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

- 40** María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Use of the voltammetric tongue in fresh cod (*Gadus morhua*) quality assessment. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 18, pp. 256 - 263. 2013. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2012.12.010

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

- 41** Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; Marta Aliño Alfaro; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. Detection of frozen-thawed salmon (*Salmo salar*) by a rapid low-cost method. *Journal of Food Engineering*. 113, pp. 210 - 216. 2012. ISSN 0260-8774

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

- 42** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. Effect of partial sodium replacement on physicochemical parameters of smoked sea bass during storage. *Food Science and Technology International*. 18, pp. 207 - 217. 2012. ISSN 1082-0132

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

- 43** Patricia Zaragoza Torres; Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. Fish Freshness Decay Measurement with a Colorimetric Array. *Procedia Engineering*. 47, pp. 1362 - 1365. 2012. ISSN 1877-7058. DOI: 10.1016/j.proeng.2012.09.409

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

- 44** Petra Karásková; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. Development of a low-cost non-destructive system for measuring moisture and salt content in smoked fish products. *Procedia Food Science*. 1, pp. 1195 - 1201. 2011. ISSN 2211-601X. DOI: 10.1016/j.profoo.2011.09.178

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

- 45** Marta Aliño Alfaro; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. Development of a low-sodium ready-to-eat desalted cod. *Journal of Food Engineering*. 107, pp. 304 - 310. 2011. ISSN 0260-8774

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

- 46** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. Efecto del agua electrolizada neutra en la conservación de trucha fresca. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 32 - 38. 2011. ISSN 0212-1689

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





- 47** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Giustino Tribuzi; José Manuel Barat Baviera. Estudio de la efectividad de agua electrolizada ácida en la vida útil de lubina fresca. Alimentaria. 419, pp. 92 - 100. 2011. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 48** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. Influence of sodium replacement and packaging on quality and shelf life of smoked sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.). LWT - Food Science and Technology. 44, pp. 917 - 923. 2011. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. Comparison of Wild and Cultured Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*) Quality. Food Chemistry. 119, pp. 1514 - 1518. 2010. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 50** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. Development of a smoked sea bass with partial sodium replacement. LWT - Food Science and Technology. 43, pp. 1426 - 1433. 2010. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. Physicochemical Characterization of Some Smoked and Marinated Fish Products. Journal of Food Processing and Preservation. 34, pp. 83 - 103. 2010. ISSN 0145-8892  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. Comparison of physico-chemical parameters and composition of mussels (*Mytilus galloprovincialis* Lmk.) from different Spanish origins. Food Chemistry. 112, pp. 295 - 302. 2009. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.05.064  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. Evolution of volatile fraction and ATP related compounds during storage of desalted cod (*Gadus morhua*). Food Science and Technology International. 14, pp. 37 - 47. 2008. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013208094581  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. Study of sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) salting process: Kinetic and thermodynamic control. Food Control. 19, pp. 757 - 763. 2008. ISSN 0956-7135  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. Influence of the presence of skin on the salting kinetics of European sea bass. Food Science and Technology International. 13, pp. 199 - 205. 2007. ISSN 1082-0132  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Ana Fuentes López; Juan Antonio Serra Belenguer. Microbial and sensory changes during refrigerated storage of desalted cod (*Gadus morhua*) preserved by combined method. International Journal of Food Microbiology. 116, pp. 67 - 72. 2007. ISSN 0168-1605  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 57** Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Marta Gomez Sintes; Ana Fuentes López; Juan Antonio Serra Belenguer. Influence of different preservation treatments on the volatile fraction of desalted cod. Food Chemistry. 98, pp. 473 - 482. 2006. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** Juan Antonio Serra Belenguer; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. Composición y caracterización físico-químicas de algunos pescados ahumados y marinados encontrados en el mercado español. Alimentación, equipos y tecnología. pp. 105 - 110. 2005. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** Juan Antonio Serra Belenguer; Ana Fuentes López; Marta Gomez Sintes; Isabel Fernández Segovia. Comparación de la composición y valor nutritivo de lubinas (*Dicentrarchus Labraz L.*) procedentes de piscifactoría y de pesca extractiva. Alimentación, equipos y tecnología. pp. 48 - 52. 2004. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** Juan Antonio Serra Belenguer; Marta Gomez Sintes; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. Evaluación sensorial de mejillones (*Mytilus Galloprovinciales LMK*) de distintas procedencia: Puerto de Valencia, Delta del Ebro y Galicia. Alimentación, equipos y tecnología. pp. 81 - 84. 2004. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; Ana Fuentes López. Estudio de la vida útil de bacalao (*Gadus morhua*) desalado conservado con aditivos y envasado a vacío. Alimentación, equipos y tecnología. pp. 73 - 79. 2003. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** Isabel Fernández Segovia; José Miguel Carot Sierra; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. Improvement in the microbiological quality of ready-to-use desalted cod. Journal of Food Science. 68, pp. 2553 - 2557. 2003. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. Structure and colour changes due to thermal treatments in desalted cod. Journal of Food Processing and Preservation. 27, pp. 465 - 474. 2003. ISSN 0145-8892  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera. Evaluación sensorial de bacalao desalado pretratado térmicamente listo para cocinar. Alimentaria. Mayo, pp. 51 - 54. 2001. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** Isabel Fernández Segovia; José Miguel Carot Sierra; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. Estudio de la calidad microbiológica en bacalao desalado. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 1, pp. 1 - 16. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 66** Lorena Gallart Jornet; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia; Pedro Fito Maupoey. Caracterización de productos de la pesca seco-salados tradicionales en la dieta mediterránea. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 10, pp. 153 - 172. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 67** Pedro José Fito Suñer; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Eugenia Martín Esparza; Isabel Fernández Segovia; Pedro Fito Maupoey. Predicción de la concentración de azúcares en frutas mínimamente procesadas durante la conservación. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VII. 4, pp. 33 - 44. Desconocido, 2001. ISBN 84-7721-976-1  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 68** Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Eva M<sup>a</sup> Doménech Antich; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. Effects of microwave radiation and conventional thermal treatments on the microbial growth of cooled desalted raw cod (*Gadus morhua*). Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting. 2, pp. 29 - 34. Foroya Frodskaparleiflag, Torshavn, 2001. ISBN 99918-41-28-8  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 69** Isabel Fernández Segovia. Estudio de conservación de bacalao (*Gadus morhua*) desalado. Universidad Politécnica de Valencia, 2008. ISBN 978-84-690-9426-6  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Use of sea bream by-products in the production of sliced fish products.  
**Nombre del congreso:** MindInnFood 24. International Congress MindInnFood: Looking into Food Safety, Innovation, Sustainability and Entrepreneur in Food  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,  
**Fecha de celebración:** 30/10/2024  
Sara Pinar; Bárbara Orts; Raúl Grau Meló; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. "Looking into Food Safety, Innovation, Sustainability and Entrepreneurship. Collaborative Online International Learning". pp. 136 - 137. Universitat de València, ISSN 9788491337393
- 2** **Título del trabajo:** Valorisation of sea bream by-products through its inclusion in fish and shrimp burgers  
**Nombre del congreso:** 5th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2024). The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 30/10/2024  
Sara Pinar; María Isabel Martínez Prieto; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. "The 5th International Electronic Conference on Foods. Abstract Book". pp. 295 - 295. MDPI,
- 3** **Título del trabajo:** Aprovechamiento de subproductos de dorada para la elaboración de alimentos derivados de la pesca  
**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  
Sara Pinar; Paula Rey; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. pp. null - null.
- 4** **Título del trabajo:** Non-thermal treatment of natural orange juice by filtration through silica particles functionalized with essential oil compounds  
**Nombre del congreso:** XVII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2024)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 21/06/2024  
Oumaima Moumane; Héctor Gómez Llorente; Manuel Hernández Pérez; Ana Isabel Jiménez Belenguer; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Edgar Pérez Esteve. "XVII International Workshop



on Sensors and Molecular Recognition IWOSMOR 20th-21st June, 2024. Book of articles". pp. null - null. IDM, ISSN 978-84-09-66900-4

- 5 Título del trabajo:** Aplicación de componentes de aceites esenciales inmovilizados en partículas de sílice contra *Alycyclobacillus acidoterrestres* en zumo de naranja  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2024  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España,  
**Fecha de celebración:** 07/06/2024  
Oumaima Moumane; Héctor Gómez Llorente; Manuel Hernández Pérez; Ana Isabel Jiménez Belenguer; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Edgar Pérez Esteve. "VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. null - null. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-60298-8
- 6 Título del trabajo:** Aprovechamiento de subproductos de pescado para la elaboración de croquetas  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2024  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España,  
**Fecha de celebración:** 07/06/2024  
Sara Ballester; Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. "VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 65 - 65. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-60298-8
- 7 Título del trabajo:** Capacidad antimicrobiana in vitro de compuestos de aceites esenciales frente a cepas fúngicas que pueden estar presentes en piensos para peces  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2024  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España,  
**Fecha de celebración:** 07/06/2024  
Laura Sánchez Salom; Sara Pinar; Andrea Bernardos Bau; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Edgar Pérez Esteve. "VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 104 - 104. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-60298-8
- 8 Título del trabajo:** Las certificaciones de sostenibilidad en los productos de la pesca  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2024  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España,  
**Fecha de celebración:** 07/06/2024  
Gloria Cantos Amores; Cristina Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López. "VII Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 68 - 68. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-60298-8
- 9 Título del trabajo:** Evaluation of functional properties of carob seed germ and peel as a strategy for their revalorization  
**Nombre del congreso:** 5th International Conference on Fresh-Cut Produce: Maintaining Quality and Safety (FRESH-CUT 2024)  
**Ciudad de celebración:** Foggia, Italy,  
**Fecha de celebración:** 06/06/2024  
Héctor Gómez Llorente; Noelia Castillejo Montoya; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Edgar Pérez Esteve. pp. null - null.
- 10 Título del trabajo:** Antidiabetic properties of mackerel by-product hydrolysates  
**Nombre del congreso:** 51st Conference of the Western European Fish Technologists Association (WEFTA)  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Denmark,  
**Fecha de celebración:** 20/10/2023  
Ana Fuentes López; Cristina Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; SAMUEL VERDÚ AMAT; Raúl Grau Meló; José Manuel Barat Baviera. pp. 62 - 62.

- 11 Título del trabajo:** Development of fish pate with fish bone powder and seaweeds  
**Nombre del congreso:** 51st Conference of the Western European Fish Technologists Association (WEFTA)  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Denmark,  
**Fecha de celebración:** 20/10/2023  
Isabel Fernández Segovia; Sara Ballester; Patricia Rus Fernández; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. pp. 128 - 128.
- 12 Título del trabajo:** How environmental factors influence the fish products purchase decision  
**Nombre del congreso:** 51st Conference of the Western European Fish Technologists Association (WEFTA)  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Denmark,  
**Fecha de celebración:** 20/10/2023  
Ana Fuentes López; Gloria Cantos Amores; Cristina Fuentes López; Isabel Fernández Segovia. pp. 121 - 121.
- 13 Título del trabajo:** Knowledge and perception of teenagers regarding fish products  
**Nombre del congreso:** 51st Conference of the Western European Fish Technologists Association (WEFTA)  
**Ciudad de celebración:** Copenhagen, Denmark,  
**Fecha de celebración:** 20/10/2023  
Isabel Fernández Segovia; Sara Dehem; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. pp. 123 - 123.
- 14 Título del trabajo:** Analysis of consumer perceptions of carob chocolate versus cocoa chocolate  
**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  
Jesús López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Edgar Pérez Esteve. "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. null - null. MDPI, ISSN 978-84-09-54463-9
- 15 Título del trabajo:** Exploring new uses of carob fruits: antibacterial and antioxidant activity of immature pods  
**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  
Héctor Gómez Llorente; Gloria Hakizimana; Laura Sánchez Salom; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Edgar Pérez Esteve. "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. null - null. MDPI, ISSN 978-84-09-54463-9
- 16 Título del trabajo:** Efecto de la sustitución total de aceite de pescado en la composición, la calidad y las características sensoriales del filete de seriola mediterránea (*Seriola dumerili*)  
**Nombre del congreso:** I Congreso Iberoamericano Jóvenes Investigadores del Mar  
**Ciudad de celebración:** Almeria, España,  
**Fecha de celebración:** 09/09/2023  
Tatiana Cascales Martos; Cristina Marín Lora; Silvia Martínez Llorens; Ana Tomás Vidal; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López. pp. null - null.

- 17 Título del trabajo:** Efecto de la sustitución total de aceite de pescado por aceites vegetales en piensos sobre la vida útil del filete de *Seriola Mediterránea* (*Seriola dumerili*)  
**Nombre del congreso:** I Congreso Iberoamericano Jóvenes Investigadores del Mar  
**Ciudad de celebración:** Almería, España,  
**Fecha de celebración:** 09/09/2023  
Tatiana Cascales Martos; Silvia Martínez Llorens; Ana Tomás Vidal; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; Cristina Marín Lora. pp. null - null.
- 18 Título del trabajo:** Antiviral effect of different essential oil components (EOCs) on bovine coronavirus  
**Nombre del congreso:** XVI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2023)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 07/07/2023  
Héctor Gómez Llorente; Edgar Pérez Esteve; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Mette Myrmet. "Book of articles XVI IWOSMOR 2023". pp. null - null. IDM, ISSN 978-84-09-55991-6
- 19 Título del trabajo:** Antibacterial activity of the essential oil components immobilized by manich reaction  
**Nombre del congreso:** XVI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2023)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 07/07/2023  
Héctor Gómez Llorente; Alejandro Rivas Soler; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Edgar Pérez Esteve. "Book of articles XVI IWOSMOR 2023". pp. null - null. IDM, ISSN 978-84-09-55991-6
- 20 Título del trabajo:** Parámetros más relevantes en la elección de un vino  
**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  
Isabel Fernández Segovia; Patricia Villanueva; Jorge José Colomer Rubio; José Manuel Barat Baviera. pp. 79 - 79.
- 21 Título del trabajo:** Percepción de los consumidores sobre el compromiso medioambiental de las industrias del sector de la aceituna de mesa  
**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  
Isabel Fernández Segovia; Patricia Rus Fernández; Alba Sánchez; Ana Fuentes López. pp. 80 - 80.
- 22 Título del trabajo:** Antimicrobial efficacy of vanillin silica particles in different carbohydrate containing media  
**Nombre del congreso:** XV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2022)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 12/07/2022  
Héctor Gómez Llorente; Esra Karakas; Alejandro Rivas Soler; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Edgar Pérez Esteve. "XV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition. Book of articles". pp. null - null. IDM (UPV), ISSN 978-84-09-45460-0
- 23 Título del trabajo:** Evaluación del potencial antimicrobiano de vainillina en presencia de diferentes principios inmediatos  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022

**Ciudad de celebración:** Madrid, España,

**Fecha de celebración:** 17/06/2022

Héctor Gómez Llorente; SARA TORTAJADA; Alejandro Rivas Soler; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Edgar Pérez Esteve. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. null - null. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8

- 24 Título del trabajo:** Impacto de los aspectos éticos y medioambientales sobre las decisiones de compra de productos agroalimentarios

**Nombre del congreso:** VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022

**Ciudad de celebración:** Madrid, España,

**Fecha de celebración:** 17/06/2022

Cristina Fuentes López; Nuria Martínez; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 88 - 88. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8

- 25 Título del trabajo:** Importancia del origen, precio y producción orgánica en la elección de frutas por parte de los consumidores españoles

**Nombre del congreso:** VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022

**Ciudad de celebración:** Madrid, España,

**Fecha de celebración:** 17/06/2022

Eva Tormo Llorca; Cristina Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 87 - 87. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8

- 26 Título del trabajo:** Mejora de la actividad antiviral de los componentes de aceite esencial inmovilizados sobre superficies de sílice

**Nombre del congreso:** VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022

**Ciudad de celebración:** Madrid, España,

**Fecha de celebración:** 17/06/2022

Héctor Gómez Llorente; Edgar Pérez Esteve; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Mette Myrmel. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. null - null. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8

- 27 Título del trabajo:** Principales atributos que influyen en la elección de productos cárnicos

**Nombre del congreso:** VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2022

**Ciudad de celebración:** Madrid, España,

**Fecha de celebración:** 17/06/2022

MARIA CARDONA MORALES; María Hernández Ortuño; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. "VI Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria". pp. 86 - 86. Acofesal, ISSN 978-84-09-408223-8

- 28 Título del trabajo:** Matrix effect on the antimicrobial activity of vanillin-coated supports

**Nombre del congreso:** XIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2022)

**Ciudad de celebración:** Medellín, Colombia,

**Fecha de celebración:** 18/03/2022

Héctor Gómez Llorente; Esra Mine Karakas; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Edgar Pérez Esteve. pp. null - null.

- 29 Título del trabajo:** Percepción del consumidor sobre el uso de nanotecnología en alimentos

**Nombre del congreso:** XIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2022)

**Ciudad de celebración:** Medellín, Colombia,

**Fecha de celebración:** 18/03/2022

Héctor Gómez Llorente; Pau Hervás; Edgar Pérez Esteve; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia. pp. null - null.



- 30 Título del trabajo:** Efecto del pH en la vida útil de micropartículas de sílice funcionalizadas con vainillina para la mejora de la calidad microbiana del agua  
**Nombre del congreso:** XIV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2021)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 09/07/2021  
Héctor Gómez Llorente; Edgar Pérez Esteve; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "XIV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition; July 8 and 9th 2021: Book of Articles". pp. null - null. Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico, ISSN 978-84-09-35937-0
- 31 Título del trabajo:** Effect of water hardness and dirt on the antimicrobial effectiveness of silica microparticles functionalized with vanillin  
**Nombre del congreso:** XIV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2021)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 09/07/2021  
Esra Karakas; Edgar Pérez Esteve; Héctor Gómez Llorente; Alejandro Rivas Soler; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "XIV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition; July 8 and 9th 2021: Book of Articles". pp. null - null. Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico, ISSN 978-84-09-35937-0
- 32 Título del trabajo:** Optimización de la reacción de inmovilización de vainillina en micropartículas de sílice para la eliminación de e. coli en agua  
**Nombre del congreso:** XIV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2021)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 09/07/2021  
Héctor Gómez Llorente; Edgar Pérez Esteve; Alessandro Dallamano; Alejandro Rivas Soler; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "XIV International Workshop on Sensors and Molecular Recognition; July 8 and 9th 2021: Book of Articles". pp. null - null. Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico, ISSN 978-84-09-35937-0
- 33 Título del trabajo:** Development of L-lysine controlled delivery systems: effect of the number of impregnation cycles on release efficiency  
**Nombre del congreso:** II Congreso de Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias  
**Ciudad de celebración:** Almería, España,  
**Fecha de celebración:** 17/10/2019  
Héctor Gómez Llorente; Edgar Pérez Esteve; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Actas del II Congreso de Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias". pp. null - null. Centro de Inv. en Agrosistemas Intensivos Mediterráneos y Biotecnología Agroalimentaria (CIAIMBITAL), ISSN 978-84-09-17547-5
- 34 Título del trabajo:** Encapsulación de lisina en sistemas inteligentes de liberación controlada basados en puertas moleculares  
**Nombre del congreso:** XIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition (IWOSMOR 2019)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,  
**Fecha de celebración:** 05/07/2019  
Héctor Gómez Llorente; Nuria Martínez; Edgar Pérez Esteve; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "XIII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition. Book of articles". pp. 15 - 18. Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico, ISSN 978-84-09-15385-5

- 35 Título del trabajo:** Evaluación sensorial de aceitunas aderezadas con hierbas aromáticas  
**Nombre del congreso:** III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2019)  
**Ciudad de celebración:** San Sebastián, Spain,  
**Fecha de celebración:** 28/06/2019  
Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Laura Córdoba; José Manuel Barat Baviera. "III Congreso Nacional de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial". pp. 206 - 207. AEPAS, ISSN 978-84-944022-6-5
- 36 Título del trabajo:** Preferencias y hábitos de consumo de aceitunas de mesa  
**Nombre del congreso:** III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2019)  
**Ciudad de celebración:** San Sebastián, Spain,  
**Fecha de celebración:** 28/06/2019  
Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Laura Córdoba. "III Congreso Nacional de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial". pp. 88 - 89. AEPAS, ISSN 978-84-944022-6-5
- 37 Título del trabajo:** Análisis sensorial para la optimización de aceitunas aderezadas  
**Nombre del congreso:** V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2019  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, Spain,  
**Fecha de celebración:** 21/06/2019  
Cristina Fuentes López; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Laura Córdoba. "V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad y Alimentaria ACOFESAL". pp. 112 - 112. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-10003-3
- 38 Título del trabajo:** Estudio de la percepción del consumidor de diferentes tipos de Burger meat  
**Nombre del congreso:** V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2019  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, Spain,  
**Fecha de celebración:** 21/06/2019  
MARIA CARDONA MORALES; Amaia Gorritz Migueliz; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "V Congreso Internacional de Calidad y Seguridad y Alimentaria ACOFESAL". pp. 110 - 110. ACOFESAL, ISSN 978-84-09-10003-3
- 39 Título del trabajo:** Desarrollo y aplicación de materiales filtrantes para la estabilización microbiana de bebidas  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2019)  
**Ciudad de celebración:** León, Spain,  
**Fecha de celebración:** 17/05/2019  
NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "X Congreso Nacional CyTA/CESIA". pp. 225 - 225. Universidad de León, ISSN 978-84-9773-954-2
- 40 Título del trabajo:** Effect of filtration through particles functionalized with antimicrobial compounds on the quality and shelf life of apple juice.  
**Nombre del congreso:** VI International Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 22/02/2019  
NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "VI International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,



- 41 Título del trabajo:** Influence of free and encapsulated essential oils on shelf life of fish and meat burgers.  
**Nombre del congreso:** VI International Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 22/02/2019  
NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "VI International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 42 Título del trabajo:** Effect of calcium chloride on the sensory properties of spanish style table olives  
**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  
Cristina Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 81 - 81. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 43 Título del trabajo:** Liquid food pasteurization by filtration through particles functionalized with natural antimicrobial compounds  
**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  
NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 44 Título del trabajo:** Aceptación sensorial de salmón ahumado obtenido mediante un nuevo método  
**Nombre del congreso:** II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,  
**Fecha de celebración:** 20/10/2017  
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 190 - 191. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 45 Título del trabajo:** Aceptación sensorial de un nuevo producto de croquetas de pescado/marisco y algas, con y sin gluten  
**Nombre del congreso:** II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,  
**Fecha de celebración:** 20/10/2017  
Alexandra Santos Johnson; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 204 - 205. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2
- 46 Título del trabajo:** Efecto de la reducción de Na en salmón ahumado sobre la percepción sensorial de los consumidores  
**Nombre del congreso:** II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,  
**Fecha de celebración:** 20/10/2017  
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 188 - 189. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2

- 47 Título del trabajo:** Beer sterilization by filtration through amorphous silica particles functionalised with bioactive natural compounds.  
**Nombre del congreso:** XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 07/07/2017  
Julie Mazo; Nieves Allue; NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 174 - 177. ISSN 978-84-697-5069-8
- 48 Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN SISTEMA DE ESTERILIZACIÓN DE AGUA MEDIANTE FILTRACIÓN A TRAVÉS DE PARTÍCULAS DE SÍLICE AMORFA FUNCIONALIZADAS CON COMPUESTOS ACTIVOS DE ACEITES ESENCIALES  
**Nombre del congreso:** XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 07/07/2017  
Nieves Allue; Julie Mazo; NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 14 - 17. ISSN 978-84-697-5069-8
- 49 Título del trabajo:** Development of paper membranes functionalized with bioactive compounds for the reduction of Escherichia coli in drinking water.  
**Nombre del congreso:** XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 07/07/2017  
NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "XI International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 212 - 215. ISSN 978-84-697-5069-8
- 50 Título del trabajo:** Efecto del empleo de aceites esenciales en la vida útil de hamburguesas de atún y algas.  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2017  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 16/06/2017  
Alba Ortega Domingo; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2017". pp. 111 - 111. ACOFESAL, ISSN 978-84-697-3680-7
- 51 Título del trabajo:** Evalaución de la vida útil primaria y secundaria de paté de salmón y algas  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2017  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 16/06/2017  
María José Daroz; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "IV Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2017". pp. 109 - 109. ACOFESAL, ISSN 978-84-697-3680-7
- 52 Título del trabajo:** Caracterización nutricional de algas en polvo  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 19/05/2017  
Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; Jagla Teresa Palasí; María Jesús Lerma García; José Manuel Barat Baviera. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los



Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 162 - 162. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1

- 53 Título del trabajo:** Empleo de aceites esenciales para prolongar la vida útil de hamburguesas de salmón y algas  
**Nombre del congreso:** I Congreso Junior CyTA  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 19/05/2017  
Diana Dolea; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. pp. 0 - 0.
- 54 Título del trabajo:** Estudio de vida útil de trucha ahumada con bajo contenido en sodio  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 19/05/2017  
Ana Fuentes López; Arancha Maria Rizo Parraga; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 0 - 0. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1
- 55 Título del trabajo:** Estudio del efecto de la adición del aceite esencial de canela en los parámetros de calidad del aceite de palma  
**Nombre del congreso:** I Congreso Junior CyTA  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 19/05/2017  
Cintya Yannet Vergara Gutiérrez; María Jesús Lerma García; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia. pp. 0 - 0.
- 56 Título del trabajo:** Development of filters functionalised with polyamines for the reduction of Escherichia coli in drinking water  
**Nombre del congreso:** 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 24/02/2017  
NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 61 - 61. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 57 Título del trabajo:** Study of inhibitory activity of antimicrobial filters against Enterococcus hirae.  
**Nombre del congreso:** 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 24/02/2017  
NATALY PEÑA GOMEZ; María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 60 - 60. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- 58 Título del trabajo:** Determinación de la Degradación de Salsas Envasadas Mediante Espectroscopía de Impedancias. Comparación con Resultados de Análisis Bioquímicos.  
**Nombre del congreso:** IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 07/07/2015  
Francisco Javier Ibáñez Civera; Rafael Masot Peris; Juan M. Giménez; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Luís Gil Sánchez. "IX International Workshop on Sensors and Molecular Recognition". pp. 20 - 24. ISSN 978-84-608-2360-5

- 59 Título del trabajo:** Influencia de la sustitución parcial de sodio en la vida útil de salmón ahumado obtenido por un nuevo método  
**Nombre del congreso:** III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL  
**Ciudad de celebración:** Valencia,  
**Fecha de celebración:** 12/06/2015  
Arancha Maria Rizo Parraga; Naiara Herreros; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria ACOFESAL". pp. 83 - 83. ACOFESAL, ISSN 978-84-606-8827-3
- 60 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD Y VIDA ÚTIL DE BACALAO CON SABOR A HUMO OBTENIDO POR NUEVO MÉTODO  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 10/04/2015  
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 91 - 91. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 61 Título del trabajo:** Evaluación de la vida útil de hamburguesas de atún y algas  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 10/04/2015  
Laura Martí; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 69 - 69. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 62 Título del trabajo:** NIVEL DE IMPLANTACIÓN DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DE ETIQUETADO  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 10/04/2015  
Miguel Ángel Benavent Férez; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 293 - 293. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7
- 63 Título del trabajo:** OPINIÓN DE LOS CONSUMIDORES FRENTE AL ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2015)  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 10/04/2015  
Miguel Ángel Benavent Férez; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "VIII Congreso CYTA/CESIA "Conocimiento para una estrategia de especialización inteligente del sector alimentario". Libro de ponencias y comunicaciones". pp. 292 - 292. Universidad de Extremadura, ISSN 978-84-606-6881-7

- 64 Título del trabajo:** A novel process for obtaining a smoked cod product  
**Nombre del congreso:** 44th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting. SEAFOOD Science for a changing demand  
**Ciudad de celebración:** Bilbao, Spain,  
**Fecha de celebración:** 11/06/2014  
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "WEFTA Abstracts". pp. 0 - 0.
- 65 Título del trabajo:** Influence of feed composition on the shelf-life of gilthead sea bream  
**Nombre del congreso:** 44th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting. SEAFOOD Science for a changing demand  
**Ciudad de celebración:** Bilbao, Spain,  
**Fecha de celebración:** 11/06/2014  
Irene Díaz Pasquín; Ana Fuentes López; Silvia Martínez Llorens; Ana Tomás Vidal; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "WEFTA Abstracts". pp. 0 - 0.
- 66 Título del trabajo:** Aplicación de la Espectroscopía de Impedancia para evaluar la vida útil de leche fresca  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 16/01/2014  
David Canet; Ana Fuentes López; Nicolás Laguarda Miró; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 401 - 401. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 67 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia para evaluar la vida útil de leche fresca  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 16/01/2014  
David Canet; Ana Fuentes López; Nicolás Laguarda Miró; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 86 - 92. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 68 Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN SISTEMA DE MEDIDA RÁPIDO PARA DETERMINAR EL CONTENIDO DE GRASA EN LECHE  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 16/01/2014  
A FUERTES; Ana Fuentes López; Nicolás Laguarda Miró; Isabel Fernández Segovia; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 490 - 490. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 69 Título del trabajo:** Evaluación de la calidad fisico-química de salmón ahumado obtenido mediante el uso de bolsas permeables al vapor de agua  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 16/01/2014  
Verónica Mañes Lázaro; Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 188 - 195. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4



- 70 Título del trabajo:** Optimización de un nuevo método de ahumado de pescado  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 16/01/2014  
Verónica Mañes Lázaro; Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Libro de actas: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Cibia 9". pp. 597 - 604. Universitat Politècnica de València, ISSN 978-84-9048-168-4
- 71 Título del trabajo:** A novel technique of optoelectronic system for jumbo squid (*dosidicus gigas*) freshness  
**Nombre del congreso:** VII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 05/07/2013  
Patricia Zaragozá Torres; A. Fuentes; María Ruiz Rico; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. "VII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition. Libro de autores". pp. 117 - 117. Autores, ISSN 978-84-695-8811-6
- 72 Título del trabajo:** A novel technique of optoelectronic system for jumbo squid (*dosidicus gigas*) freshness  
**Nombre del congreso:** VII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 05/07/2013  
Patricia Zaragozá Torres; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. "VII International Workshop on Sensors and Molecular Recognition. Libro de autores". pp. 557 - 562. Autores, ISSN 978-84-695-8811-6
- 73 Título del trabajo:** Aplicación de sensores optoelectrónicos en la determinación de vida útil de pota  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL  
**Ciudad de celebración:** Madrid, Spain,  
**Fecha de celebración:** 21/06/2013  
Patricia Zaragozá Torres; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. "II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL. Libro de resúmenes". pp. 129 - 130. Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (Acofesal), ISSN 978-84-695-8045-5
- 74 Título del trabajo:** Evaluación de la calidad higiénico-sanitaria de salmón ahumado obtenido mediante el uso de bolsas permeables al vapor de agua  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL  
**Ciudad de celebración:** Madrid, Spain,  
**Fecha de celebración:** 21/06/2013  
Arancha Maria Rizo Parraga; Verónica Mañes Lázaro; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL. Libro de resúmenes". pp. 139 - 140. Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (Acofesal), ISSN 978-84-695-8045-5
- 75 Título del trabajo:** Utilización de la espectroscopía de resonancia magnética nuclear (RMN) para el análisis de Listeria en bacalao refrigerado  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL  
**Ciudad de celebración:** Madrid, Spain,  
**Fecha de celebración:** 21/06/2013  
María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "II Congreso Internacional Seguridad Alimentaria ACOFESAL. Libro de resúmenes". pp. 133 - 134. Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (Acofesal), ISSN 978-84-695-8045-5

- 76 Título del trabajo:** Fish Freshness Evaluation Using Voltammetric Sensors  
**Nombre del congreso:** EFFoST Annual Meeting (EFFoST 2012)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 23/11/2012  
María Ruiz Rico; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. pp. 222 - 222.
- 77 Título del trabajo:** Use of impedance spectroscopy in the on-line monitoring of the salmon salting-smoking process  
**Nombre del congreso:** EFFoST Annual Meeting (EFFoST 2012)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 23/11/2012  
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. pp. 239 - 239.
- 78 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo proceso para la obtención de salmón ahumado  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real,  
**Fecha de celebración:** 09/11/2012  
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 1 - 1. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 79 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo proceso para la obtención de salmón ahumado  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real,  
**Fecha de celebración:** 09/11/2012  
Arancha Maria Rizo Parraga; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 87 - 87. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 80 Título del trabajo:** Empleo de lengua electrónica en la evaluación de frescura de dorada  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real,  
**Fecha de celebración:** 09/11/2012  
Susana Ribes Llop; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 1 - 1. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 81 Título del trabajo:** Empleo de lengua electrónica en la evaluación de frescura de dorada  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2012)  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real,  
**Fecha de celebración:** 09/11/2012  
Susana Ribes Llop; María Ruiz Rico; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. "CESIA 2012-VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos". pp. 123 - 123. Universidad de Castilla la Mancha, ISSN 978-84-695-4196-8
- 82 Título del trabajo:** A novel colorimetric technique for evaluation of fish spoilage  
**Nombre del congreso:** 2nd Food Safety Workshop  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 06/07/2012



Patricia Zaragoza Torres; Susana Ribes Llop; Ana Fuentes López; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. "Technologies and Innovations Applied to Food Safety". pp. 391 - 396. Sicura and Food Safety Working Group of The International Commission of Agricultural and Biosystems, ISSN 978-84-615-9669-0

**83 Título del trabajo:** New colorimetric detection to determine ☐ *sparus aurata* ☐ freshness

**Nombre del congreso:** VI Workshop on Sensors and Molecular Recognition

**Ciudad de celebración:** Burjassot, Valencia,

**Fecha de celebración:** 06/07/2012

Patricia Zaragoza Torres; A. Rizo; Ana Fuentes López; José Luís Vivancos Bono; Isabel Fernández Segovia; José Vicente Ros Lis; José Manuel Barat Baviera; Ramón Martínez Mañez. "Libro de resúmenes". pp. 60 - 60. Universitat de València, ISSN 978-84-695-5262-9

**84 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia para la detección de pescado congelado-descongelado

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)

**Ciudad de celebración:** Lima, Perú,

**Fecha de celebración:** 23/10/2011

Emmy Lisette Méndez; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 42 - 42. Universidad,

**85 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia para la detección de pescado congelado-descongelado

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)

**Ciudad de celebración:** Lima, Perú,

**Fecha de celebración:** 23/10/2011

Emmy Lisette Méndez; Isabel Fernández Segovia; Ana Fuentes López; María Ruiz Rico; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 42 - 42. Universidad,

**86 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia para la evaluar la vida útil de salmón

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)

**Ciudad de celebración:** Lima, Perú,

**Fecha de celebración:** 23/10/2011

Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Arancha Maria Rizo Parraga; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 43 - 43. Universidad,

**87 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia para la evaluar la vida útil de salmón

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)

**Ciudad de celebración:** Lima, Perú,

**Fecha de celebración:** 23/10/2011

Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Arancha Maria Rizo Parraga; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 43 - 43. Universidad,

**88 Título del trabajo:** Empleo de la espectroscopía de impedancia para evaluar el efecto del tratamiento térmico en el tejido de patata

**Nombre del congreso:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)

**Ciudad de celebración:** Lima, Perú,

**Fecha de celebración:** 23/10/2011

Ana Fuentes López; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Isabel Fernández Segovia; Diane Barrett; José Manuel Barat Baviera. "CIBIA 8 Llave de la Innovación CD- artículos". pp. 45 - 45. Universidad,

- 89 Título del trabajo:** Empleo de la espectroscopía de impedancia para evaluar el efecto del tratamiento térmico en el tejido de patata  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2011)  
**Ciudad de celebración:** Lima, Perú,  
**Fecha de celebración:** 23/10/2011  
Ana Fuentes López; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Isabel Fernández Segovia; Diane Barrett; José Manuel Barat Baviera. "CIBIA 8 Llave de la Innovación Libro de resúmenes". pp. 45 - 45. Universidad,
- 90 Título del trabajo:** Aplicación de la espectroscopía de impedancia en la evaluación de la vida útil de dorada  
**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  
Emmy Lisette Méndez; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 0 - 0. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 91 Título del trabajo:** Desarrollo del proceso de elaboración de bacalao desalado con bajo contenido en sodio listo para consumir  
**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  
Marta Aliño Alfaro; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 0 - 0. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 92 Título del trabajo:** Mejora en el proceso de ahumado de salmón  
**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  
Ana Fuentes López; MARÍA INÉS PÉREZ FUSTER; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 0 - 0. Universidad Politécnica de Valencia, ISSN 978-84-694-3141-2
- 93 Título del trabajo:** Development of a low-cost non-destructive system for measuring moisture and salt content in smoked fish products  
**Nombre del congreso:** 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11  
**Ciudad de celebración:** Atenas, Grecia,  
**Fecha de celebración:** 22/05/2011  
Petra Karásková; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Miguel Alcañiz Fillol; Rafael Masot Peris; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings of The 11th International Congress on Engineering and Food (cd-artículos)". pp. 0 - 0. National Technical University of Athens, ISSN 978-960-89789-6-6
- 94 Título del trabajo:** Electronic sensor application in the detection of frozen-unfrozen fish  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/10/2010  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 1 - 9. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2

- 95 Título del trabajo:** Electronic sensor application in the detection of frozen-unfrozen fish  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2010)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 27/10/2010  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Rafael Masot Peris; Miguel Alcañiz Fillol; José Manuel Barat Baviera. "Proceedings". pp. 347 - 347. UPV, ISSN 978-84-693-5010-2
- 96 Título del trabajo:** Desarrollo de un producto de bacalao desalado refrigerado con bajo contenido en sodio  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Calidad Alimentaria  
**Ciudad de celebración:** Santander, España,  
**Fecha de celebración:** 28/10/2009  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Raúl Grau Meló; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. "Cd abstracts". pp. 1 - 1. Fundación IDEA,
- 97 Título del trabajo:** Effect of neutral water electrolyzed (EW) on the fresh trout preservation  
**Nombre del congreso:** 3rd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference  
**Fecha de celebración:** 15/09/2009  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Raúl Grau Meló; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. "Book of abstracts". pp. 118 - 118. WEFTA,
- 98 Título del trabajo:** Chemical evaluation of smoked sea bass with sodium replacement stored at 4°C  
**Nombre del congreso:** 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/10/2007  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "Book of Abstract". pp. 156 - 156. INRB / IPIMAR,
- 99 Título del trabajo:** Effect of sodium replacement and packaging on microbial quality of smoked sea bass  
**Nombre del congreso:** 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/10/2007  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "Book of Abstract". pp. 157 - 157. INRB / IPIMAR,
- 100 Título del trabajo:** Evolution of physicochemical parameters in smoked sea bass with low sodium content throughout cold storage  
**Nombre del congreso:** 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 24/10/2007  
Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Book of Abstract". pp. 155 - 155. INRB / IPIMAR,
- 101 Título del trabajo:** Evolution of biogenic amines and microbial growth in smoked sea bass with sodium replacement in cold storage  
**Nombre del congreso:** 4th SEAFOODplus Conference  
**Ciudad de celebración:** Bilbao, España,  
**Fecha de celebración:** 04/06/2007  
Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Resúmenes". pp. 53 - 53. Seafood in a changing world,

- 102 Título del trabajo:** Evaluación de parámetros mecánicos y físico-químicos en bacalao desalado conservado por métodos combinados  
**Nombre del congreso:** IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA 2006)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Andalucía,  
**Fecha de celebración:** 08/11/2006  
Rebeca Peiró Mena; Isabel Fernández Segovia; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. "Libro de Resúmenes". pp. 24 - 24. Universidad de Córdoba, ISSN 84-611-3263-7
- 103 Título del trabajo:** Evolución del perfil de compuestos volátiles y de nucleótidos derivados del ATP durante el almacenamiento de bacalao (*Gadus morhua*) desalado  
**Nombre del congreso:** IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA 2006)  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, Andalucía,  
**Fecha de celebración:** 08/11/2006  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Resúmenes". pp. 23 - 23. Universidad de Córdoba, ISSN 84-611-3263-7
- 104 Título del trabajo:** Sensory and physicochemical evaluation of smoked sea bass with sodium replacement  
**Nombre del congreso:** 2nd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (TAFT 2006)  
**Ciudad de celebración:** Quebec, Canadá,  
**Fecha de celebración:** 29/10/2006  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; José Manuel Barat Baviera. "PROCEEDINGS". pp. 150 - 150. HAWORTH PRESS, Inc., ISSN 1049-8850
- 105 Título del trabajo:** Study of sea bass salting process with sodium replacement  
**Nombre del congreso:** 2nd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (TAFT 2006)  
**Ciudad de celebración:** Quebec, Canadá,  
**Fecha de celebración:** 29/10/2006  
Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer; Isabel Fernández Segovia. "PROCEEDINGS". pp. 152 - 152. HAWORTH PRESS, Inc., ISSN 1049-8850
- 106 Título del trabajo:** ANALYSIS OF THE VOLATILE FRACTION OF CITRUS HONEY  
**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  
M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Mario Visquert Fas; Eva M<sup>a</sup> Doménech Antich; María del Sol Juan Borrás; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de resúmenes". pp. 156 - 160. Universidad del Touma, Colombia,
- 107 Título del trabajo:** APLICACION DEL MODELO E.F.Q.M. A UNA COOPERATIVA AGRICOLA VALENCIANA  
**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  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de resúmenes". pp. 328 - 331. Universidad del Touma, Colombia,
- 108 Título del trabajo:** European sea bass salting kinetics as affected by the skin presence  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005



José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer.  
"Libro de Artículos.Volumen I". pp. 739 - 742. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1

- 109 Título del trabajo:** European sea bass salting kinetics as affected by the skin presence  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer.  
"Libro de Resúmenes". pp. 306 - 306. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 110 Título del trabajo:** Safety aspects of smoked and marinated fish products  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer.  
"Libro de Resúmenes". pp. 305 - 305. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 111 Título del trabajo:** Safety aspects of smoked and marinated fish products  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
José Manuel Barat Baviera; Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer.  
"Libro de Artículos.Volumen I". pp. 731 - 734. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 112 Título del trabajo:** Study of kinetic and thermodynamic control in european sea bass salting  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer.  
"Libro de Resúmenes". pp. 307 - 307. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 113 Título del trabajo:** Study of kinetic and thermodynamic control in European sea bass salting process  
**Nombre del congreso:** EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 25/10/2005  
Ana Fuentes López; José Manuel Barat Baviera; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer.  
"Libro de Artículos.Volumen I". pp. 743 - 746. Elsevier, ISSN 84-9705-880-1
- 114 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE PESCADOS AHUMADOS  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer.  
"Libro de Resúmenes". pp. 53 - 53. CESIA 2004,
- 115 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE PESCADOS AHUMADOS  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer.  
"cd-Artículos". pp. 271 - 278. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4





- 116 Título del trabajo:** ESTUDIO DEL EFECTO BARRERA DE LA PIEL DURANTE EL SALADO DE LUBINA (Dicentrarchus labrax L.)  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Resúmenes". pp. 135 - 135. CESIA 2004,
- 117 Título del trabajo:** ESTUDIO DEL EFECTO BARRERA DE LA PIEL DURANTE EL SALADO DE LUBINA (Dicentrarchus labrax L.)  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2004)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona, España,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "cd-Artículos". pp. 754 - 760. CESIA 2004, ISSN 84-688-7989-4
- 118 Título del trabajo:** Effects of different combined methods of preservation on the microbial growth of desalted cod  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. "cd-Artículos". pp. 48 - 52. International Association for Engineering and Food,
- 119 Título del trabajo:** Effects of different combined methods of preservation on the microbial growth of desalted cod  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 93 - 93. International Association for Engineering and Food,
- 120 Título del trabajo:** Microbial challenge in ready-to-use desalted cod preserved with additives  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. "cd-Artículos". pp. 59 - 64. International Association for Engineering and Food,
- 121 Título del trabajo:** Microbial challenge in ready-to-use desalted cod preserved with additives  
**Nombre del congreso:** 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)  
**Ciudad de celebración:** Montpellier, Francia,  
**Fecha de celebración:** 07/03/2004  
Ana Fuentes López; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 93 - 93. International Association for Engineering and Food,
- 122 Título del trabajo:** Caracterización de mejillones (Mytilus) de tres procedencias distintas de elevado consumo en la Comunidad Valenciana  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ciudad de celebración:** Orihuela, España,  
**Fecha de celebración:** 02/06/2003



Ana Fuentes López; Juan Antonio Serra Belenguer; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia. "CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS". pp. 649 - 652. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, ISSN 84-95893-74-6

- 123 Título del trabajo:** Influencia de diferentes tratamientos térmicos sobre la calidad de bacalao desalado almacenado en refrigeración  
**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  
Isabel Fernández Segovia; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. "Libro de Artículos". pp. 61 - 66. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 124 Título del trabajo:** Influencia del escaldado con vapor y microondas en la fracción volátil de fresa fresca y deshidratada osmóticamente  
**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<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Isabel Fernández Segovia. "Libro de Artículos". pp. 203 - 210. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 125 Título del trabajo:** Reto microbiano con *Listeria monocytogenes* en bacalao (*Gadus morhua*) desalado listo para usar pre-tratado térmicamente  
**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  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Artículos". pp. 361 - 366. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 126 Título del trabajo:** Variación de parámetros físico-químicos durante el almacenamiento refrigerado de bacalao desalado  
**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  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Artículos". pp. 55 - 60. Servicio de Publicaciones UPV, ISSN 84-9705-400-8
- 127 Título del trabajo:** Variación de parámetros físico-químicos durante el almacenamiento refrigerado de bacalao desalado  
**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  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Artículos". pp. 55 - 60. UPV, ISSN 84-9705-397-4
- 128 Título del trabajo:** Cambios en la calidad microbiológica de bacalao desalado  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lérida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002



Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Eva M<sup>a</sup> Doménech Antich; Juan Antonio Serra Belenguer. "cd-Artículos". pp. 10 - 10. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7

- 129 Título del trabajo:** Cambios en la calidad microbiológica de bacalao desalado  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; José Miguel Carot Sierra; Eva M<sup>a</sup> Doménech Antich; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Resúmenes". pp. 162 - 162. Paperkite Editorial,
- 130 Título del trabajo:** Cuantificación del riesgo debido a fallos en las etapas posteriores a los procesos agroalimentarios  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lérida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Eva M<sup>a</sup> Doménech Antich; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "cd-Artículos". pp. 3 - 3. Paperkite Editorial, ISSN 84-8409-162-7
- 131 Título del trabajo:** Cuantificación del riesgo debido a fallos en las etapas posteriores a los procesos agroalimentarios  
**Nombre del congreso:** II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)  
**Ciudad de celebración:** Lerida, España,  
**Fecha de celebración:** 18/09/2002  
Eva M<sup>a</sup> Doménech Antich; Sebastián Salvador Martorell Alsina; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Resúmenes". pp. 174 - 174. Paperkite Editorial,
- 132 Título del trabajo:** Aplicación de la cromatografía de gases-espectrometría de masas en el estudio de la conservación del bacalao desalado refrigerado  
**Nombre del congreso:** I Reunión Nacional de Espectrometría de Masas  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España,  
**Fecha de celebración:** 10/04/2002  
Juan Antonio Serra Belenguer; Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto. "Libro de Resúmenes". pp. 5 - 5. CIEMAT, ISSN 84-7834-421-7
- 133 Título del trabajo:** Structure and color changes due to thermal treatments in desalted cod  
**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  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 229 - 229. Eseevier Science,
- 134 Título del trabajo:** Influencia de diferentes tratamientos de conservación sobre la calidad de bacalao desalado almacenado en refrigeración  
**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  
Isabel Fernández Segovia; Nuria Martínez Navarrete; M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,



- 135 Título del trabajo:** Influencia del escaldado con vapor y microondas en la fracción volátil de fresa fresca y deshidratada osmóticamente.  
**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<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; M<sup>a</sup> Amparo Chiralt Boix; Isabel Fernández Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 136 Título del trabajo:** Reto microbiano con *Listeria monocytogenes* en bacalao (*Gadus morhua*) desalado listo para usar pre-tratado térmicamente  
**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  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Juan Antonio Serra Belenguer. "Libro de Resúmenes". pp. 361 - 366. Servicio Publicaciones UPV,
- 137 Título del trabajo:** Effects of microwave radiation and conventional thermal treatments on the microbial growth of cooled desalted raw cod (*Gadus morhua*).  
**Nombre del congreso:** 30th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Islas Feroe, Dinamarca,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2000  
Isabel Fernández Segovia; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Eva M<sup>a</sup> Doménech Antich; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting". pp. 29 - 34. FOOD AND ENVIRONMENTAL AGENCY, ISSN 99918-41-28-8
- 138 Título del trabajo:** HACCP plan in dried salted cod process.  
**Nombre del congreso:** 30th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting  
**Ciudad de celebración:** Islas Feroe, Dinamarca,  
**Fecha de celebración:** 19/06/2000  
Eva M<sup>a</sup> Doménech Antich; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Ana María Andrés Grau; Isabel Fernández Segovia; José Manuel Barat Baviera; Juan Antonio Serra Belenguer. "Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting". pp. 0 - 0. FOOD AND ENVIRONMENTAL AGENCY, ISSN 99918-41-28-8
- 139 Título del trabajo:** Influence of the vacuum application in the quality of desalted and dry cod.  
**Nombre del congreso:** 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)  
**Ciudad de celebración:** Puebla, México,  
**Fecha de celebración:** 09/04/2000  
M<sup>a</sup> Mar Camacho Vidal; M<sup>a</sup> Isabel Escriche Roberto; Isabel Fernández Segovia; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 59 - 59. International Association for Engineering and Food, ISSN 968-6254-48-X

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

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1** **Título del comité:** Ingeniería y Región. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1657-6985  
**Fecha de inicio:** 2019
- 2** **Título del comité:** VI International Student Congress of Food Science and Technology . Tipo participación: Miembro del comité científico  
**Fecha de inicio:** 2019
- 3** **Título del comité:** Ingeniería y Región. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1657-6985  
**Fecha de inicio:** 2018
- 4** **Título del comité:** 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology. Tipo participación: Miembro del comité científico  
**Fecha de inicio:** 2018
- 5** **Título del comité:** Ingeniería y Región. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1657-6985  
**Fecha de inicio:** 2017
- 6** **Título del comité:** Ingeniería y Región. Tipo participación: Editor adjunto. ISSN: 1657-6985  
**Fecha de inicio:** 2016
- 7** **Título del comité:** 2nd International & 3rd National Student Congress of Food Science and Technology. Tipo participación: Miembro del comité científico  
**Fecha de inicio:** 2016

## Otros méritos

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

**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE CALIFORNIA DAVIS  
**Ciudad entidad realización:** DAVIS, Estados Unidos de América  
**Fecha de inicio:** 01/01/2003 **Duración:** 3 meses



## Períodos de actividad investigadora

**Nº de tramos reconocidos:** 3

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

## Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

**Descripción:** Quinquenios

**Nº de tramos reconocidos:** 4