

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad Politécnica de Valencia	Escuela de Doctorado de la Universitat Politècnica de València (VALENCIA)	46061457	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Doctorado	Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria por la Universidad Politécnica de Valencia			
CONJUNTO	CONVENIO		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Consuelo Gonzalez Martinez	Responsable del programa de Doctorado en Ciencia, tecnología y Gestión Alimentaria		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	25411094G		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Juan Julia Igual	Rector de la Universidad Politécnica de Valencia		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	19874739W		
RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE DOCTORADO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Consuelo Gonzalez Martinez	Responsable del programa de Doctorado en Ciencia, tecnología y Gestión Alimentaria		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	25411094G		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Cno. de Vera, s/n	46022	Valencia	963877103
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
vi@upv.es	Valencia	963877937	

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Valencia, AM 8 de marzo de 2012
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Doctorado	Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria por la Universidad Politécnica de Valencia	No		Ver anexos. Apartado 1.
ISCED 1		ISCED 2		
Industria de la alimentación				
AGENCIA EVALUADORA		UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA)		Universidad Politécnica de Valencia		

1.2 CONTEXTO

CIRCUNSTANCIAS QUE RODEAN AL PROGRAMA DE DOCTORADO
<p>ESTUDIOS DE DOCTORADO: CONTEXTO</p> <p>El Programa de Doctorado de “Tecnología de Alimentos” de la Universidad Politécnica de Valencia nace en el marco del RD 185/1985 del 23 de Enero de 1985, cuando se traslada a los departamentos la responsabilidad de la organización del Doctorado, estando adscrito al Departamento de Tecnología de Alimentos (DTA). La actividad investigadora del DTA ya se encuentra, en ese momento, distribuida en grupos de investigación que cubren diferentes áreas de la investigación en Tecnología de Alimentos: Ingeniería de Alimentos, Físico-Química de Alimentos, Control de Calidad, Química y Microestructura de Alimentos e Industrias (Cárnicas y Enología), estando algunos de estos grupos coordinados entre sí. Por ello, se crean y definen líneas de investigación y los cursos de doctorado en esas mismas áreas. El DTA, como organismo gestor del Programa de Doctorado, era el encargado de la gestión, impartición, seguimiento y evaluación de las enseñanzas de tercer ciclo en Tecnología de Alimentos en coordinación con la Unidad de Doctorado del Servicio de Alumnado de la Universidad.</p> <p>Posteriormente, el Programa de Doctorado en Tecnología de Alimentos se adapta con el mismo nombre al siguiente RD 778/1998 del 30 abril (B.O.E. 02/05/1998). Con esta adaptación al Real Decreto 778 y su inmediata aplicación en la UPV desde el curso 1998-99, se genera una reflexión para afrontar el cambio en las demandas del alumno de tercer ciclo. A partir de este momento a los alumnos de doctorado se les reconoce la superación de un período de docencia y la ejecución de un período de investigación tutelada pudiendo obtener el Diploma de Estudios Avanzados que reconoce la suficiencia investigadora en el área de conocimiento y que, siendo homologable en todas las universidades españolas, le habilita para la realización de su Tesis Doctoral. En este nuevo contexto, el alumno del tercer ciclo ya no es solamente el que quiere dedicarse a la docencia universitaria o a la investigación, sino también cualquier otro que quiera profundizar o ampliar sus conocimientos en esa área de conocimiento.</p> <p>Desde sus inicios, el programa de doctorado ha contado con la participación de profesorado de prestigio, nacional y extranjero, con formación en diversas disciplinas. Dentro de los alumnos matriculados cabe destacar la importante participación de aquellos procedentes de universidades extranjeras, sobre todo de Latinoamérica. Cabe destacar el alto número de tesis leídas, el gran número de publicaciones científicas conseguidas en dicho programa y el importante número de proyectos de investigación competitivos en</p>

los que se ha participado, lo que ha hecho que el Programa de Doctorado de Tecnología de Alimentos sea uno de los más destacados dentro de la UPV.

Además del Doctorado en Tecnología de Alimentos en la UPV, el DTA ha ofertado con éxito programas de doctorado en otros países: a partir del año 1996 en Colombia y en Cuba y a partir del año 2000 en Argentina, con participación de profesores del DTA y de las Universidades locales.

La calidad y evolución de la enseñanza siempre ha sido el objetivo del DTA, adaptándose a las necesidades de su entorno y superando las expectativas de sus alumnos. Es así como el Programa de Doctorado consigue la Mención de Calidad en la primera convocatoria del ministerio 28 mayo del 2003 (RD 18 noviembre 2002), mención que se renueva en las sucesivas convocatorias.

En ese mismo año (2003), este Programa de Doctorado en Tecnología de Alimentos recibe el Premio de Posgrado al Doctorado de la Asociación Universitaria Iberoamericana de Posgrado (AUIP), segunda edición de los premios AUIP a la Calidad del Postgrado en Iberoamérica.

Posteriormente, el programa de doctorado se adapta al RD 56/2005 de 21 Enero con la organización de programas de posgrado con títulos de Máster y Doctorado, donde el programa se re-denomina “Programa Oficial de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria” con tres Másteres Oficiales asociados: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria (itinerario nacional e internacional) y el Máster en Viticultura (Erasmus Mundus). En ese momento, su gestión pasa a ser responsabilidad del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la UPV, organismo constituido en el año 1999, cuyos miembros están también vinculados al DTA, trabajando de forma coordinada en las actividades de investigación y desarrollo. En este contexto, se renueva la mención de calidad en la convocatoria del 2008, y que es válida para el periodo 2008/2009 al 2011/2012. Posteriormente el programa se verifica en el marco del RD 13/93/2007 del 26 de octubre y se consigue la Mención de Excelencia en la resolución del 6 de octubre del 2011 de la convocatoria de la Orden EDU/3429/2010, de 28 de diciembre (BOE de 4 de enero de 2011), para los cursos 2011-2012 y 2013-2014.

Las líneas de investigación del programa, incluyen las desarrolladas en el Instituto Universitario de Ingeniería de alimentos para el Desarrollo y el Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV, así como algunas de las desarrolladas en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del CSIC y del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), a través del convenio establecido con ambas Instituciones. La investigación correspondiente a las tesis doctorales se realiza en las dependencias e instalaciones de estas entidades, en el marco de los proyectos de investigación desarrollados por los profesores/investigadores de las mismas. Destacar que los profesores del área de Tecnología de Alimentos de la UPV desarrollan una intensa actividad investigadora, cuya evaluación la sitúa en uno de los primeros puestos de la Universidad en cuanto a índices de productividad científica y capacidad de captación de recursos de investigación. Esto, junto a la reconocida calidad del Programa, a través de la Mención del Excelencia, y su buena reputación validada por los diferentes doctores egresados, constituye una garantía para la formación de los doctorandos que pueden desarrollar su actividad con la financiación adecuada de su trabajo de tesis y con grandes oportunidades para la

obtención de becas FPI, contratos de investigación y ayudas de movilidad, tanto para la realización de estancias en centros de investigación de prestigio como para la asistencia a congresos y cursos de formación específica. Entre los profesores / investigadores adscritos al programa existe además una firme vocación de colaboración con el sector productivo, a través de contratos de investigación con empresas del sector, lo que constituye además un instrumento eficaz para la futura inserción de los doctores en el sector productivo.

El programa verificado en el marco del RD 99/2011 de 28 de enero se adscribirá a la Escuela de Doctorado de la Universidad Politécnica de Valencia (en proceso de creación), lo que permitirá una mejor optimización de todos los procesos de gestión implicados en el doctorado y, entre otros la mayor proyección social del doctorado hacia el mundo de la empresa, con lo que se pretende favorecer la empleabilidad de los doctores formados y el retorno hacia la sociedad del esfuerzo formativo realizado en la Universidad.

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
027	Universidad Politécnica de Valencia

1.3. Universidad Politécnica de Valencia

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS

CÓDIGO	CENTRO
46061457	Escuela de Doctorado de la Universitat Politècnica de València (VALENCIA)

1.3.2. Escuela de Doctorado de la Universitat Politècnica de València (VALENCIA)

1.3.2.1. Datos asociados al centro

PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS

PRIMERO AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN
25	30

NORMAS DE PERMANENCIA

http://www.upv.es/entidades/SA/menu_urlc.html?/entidades/SA/tercerciclo/Normativa.pdf

LENGUAS DEL PROGRAMA

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Si
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.4 COLABORACIONES

LISTADO DE COLABORACIONES CON CONVENIO

CÓDIGO	INSTITUCIÓN	DESCRIPCIÓN	NATUR. INSTIT
01	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos-IATA (Consejo Superior de Investigaciones Científicas)	Objeto: Establecimiento de un marco de actuación para la colaboración entre la UPV y el IATA a fin de reforzar la formación de los estudiantes de la	Público

		Universidad en las áreas relacionadas con el Programa de Doctorado	
02	Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, IVIA (Consellería d'Agricultura, Generalitat Valenciana)	Objeto: Establecimiento de un marco de actuación para la colaboración entre la UPV y el IVIA a fin de reforzar la formación de los estudiantes de la Universidad en las áreas relacionadas con el Programa de Doctorado.	Público
03	Institut National Polytechnique de Lorraine, Francia	Objetivo: Fortalecer la colaboración científica y la educación, promover la movilidad y desarrollar programas de intercambio y de investigación sobre la base de reciprocidad y beneficio mutuo	Público

CONVENIOS DE COLABORACIÓN

Ver anexos. Apartado 2

OTRAS COLABORACIONES

El programa fomentará la creación de nuevas colaboraciones específicas con otras Universidades y Centros de Investigación para promover la movilidad del doctorando, las estancias en el extranjero y el establecimiento de co-tutelas de tesis. De igual modo se fomentará también la co-tutela de doctorandos con empresas a través de convenios específicos.

2. COMPETENCIAS

2.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

BÁSICAS

CB11 - Comprensión sistemática de un campo de estudio y dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.

CB12 - Capacidad de concebir, diseñar o crear, poner en práctica y adoptar un proceso sustancial de investigación o creación.

CB13 - Capacidad para contribuir a la ampliación de las fronteras del conocimiento a través de una investigación original.

CB14 - Capacidad de realizar un análisis crítico y de evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas.

CB15 - Capacidad de comunicación con la comunidad académica y científica y con la sociedad en general acerca de sus ámbitos de conocimiento en los modos e idiomas de uso habitual en su comunidad científica internacional.

CB16 - Capacidad de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance científico, tecnológico, social, artístico o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

CAPACIDADES Y DESTREZAS PERSONALES

CA01 - Desenvolverse en contextos en los que hay poca información específica.

CA02 - Encontrar las preguntas claves que hay que responder para resolver un problema complejo.

CA03 - Diseñar, crear, desarrollar y emprender proyectos novedosos e innovadores en su ámbito de conocimiento.

CA04 - Trabajar tanto en equipo como de manera autónoma en un contexto internacional o multidisciplinar.

CA05 - Integrar conocimientos, enfrentarse a la complejidad y formular juicios con información limitada.

CA06 - La crítica y defensa intelectual de soluciones.

OTRAS COMPETENCIAS

CG1 - Capacidad de redactar publicaciones científicas con fluidez y de manera eficiente

CG3 - Capacidad de dar apoyo en actividades formativas y de aprendizaje

CG8 - Capacidad de formular y aplicar soluciones a los problemas surgidos de la investigación e interpretar los resultados de la investigación

CG9 - Capacidad de comprender las metodologías y técnicas de investigación y sus aplicaciones dentro del campo de la investigación

CG10 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos así como también los obtenidos por otros investigadores
CG15 - Demostrar conocimiento de las cuestiones relativas a los derechos de otros investigadores y las investigaciones, por ejemplo, confidencialidad, atribución de derechos de autor, la ética, la negligencia, la prevención del plagio, propiedad de los datos y los requisitos de la Ley de Protección de Datos.
CG16 - Entender aspectos relevantes sobre la salud y seguridad y demostrar prácticas de trabajo responsable
CG17 - Comprender los procesos de financiación, evaluación de la investigación y los procedimientos de solicitud de subvenciones
CG18 - Entender los diferentes entornos culturales, incluido el mundo de los negocios y la contribución que puede hacer la transferencia de conocimiento a la sociedad

3. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

3.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

SISTEMAS Y VÍAS PARA HACER ACCESIBLE LA INFORMACIÓN SOBRE REQUISITOS DE ACCESO Y ADMISIÓN

El programa de posgrado de la Universidad informa de manera clara y actualizada a los futuros estudiantes de todos los aspectos inherentes a la participación en los diversos programas de doctorado. Teniendo en cuenta los avances en las comunicaciones, la forma más eficiente de transmitir la información es mediante la página web de la Universidad, en su apartado de Posgrado (<http://www.upv.es/estudios/posgrado-master-doctorado/index-es.html>). Se pretende que los alumnos puedan acceder a toda la información necesaria, actual y de un modo práctico y sencillo.

Así, en la página web de la Universidad se pueden encontrar información referente a calendario, inscripción, matrícula, normativas, convocatorias de becas, etc. junto con un apartado de sugerencias, quejas y felicitaciones. Además es posible acceder a información referente a preinscripción, criterios de admisión, plazos a cumplir y documentación a aportar. Adicionalmente a través de esta página web la universidad pone a disposición de los interesados un teléfono y dirección de correo electrónico con el fin de resolver dudas administrativas.

PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA

En el enlace al programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria se encuentra la información específica para futuros como para actuales estudiantes de doctorado, referente los criterios de acceso y admisión de alumnos a las líneas de investigación desarrolladas en el programa, directores de tesis doctorales, información y estructura docente, sistema interno de garantía de calidad, contacto, etc. (http://www.upv.es/contenidos/PO/menu_495045c.html).

INFORMACIÓN PARA FUTUROS ALUMNOS:

Preinscripción al programa de doctorado:

Para la preinscripción es necesario validarse en el sistema informático de la UPV a través de Internet teniendo en cuenta los siguientes casos:

- 1- Los alumnos de la UPV deben utilizar su DNI y su PIN.
- 2- El personal UPV debe utilizar su DNI y su Clave de UPVnet.
- 3- El resto de interesados deberán solicitar una clave y un identificador previo a la preinscripción a través del formulario específico disponible con el fin de que la universidad le asigne una clave para poder personalizar su gestión de acceso.

Posteriormente se accederá al formulario electrónico específico para la preinscripción disponible a través de Internet en el cual se deberá indicar el programa de doctorado en cual desea ser admitido y los estudios de Grado y Posgrado que posee de interesado, teniendo siempre en cuenta los requisitos de acceso que facultan la admisión a estudios de doctorado.

La preinscripción debe realizarse en los plazos ordinarios que se aprueben por la Universidad para cada curso académico. El plazo de preinscripción puede ser consultado en la misma página web del doctorado. No obstante, para los titulados extranjeros no residentes en España, que necesitan tramitar visados de estudios, existirá la posibilidad de preinscribirse con anterioridad, con objeto de que dispongan de su admisión con la antelación suficiente para gestionar su visado. A estos efectos, la aplicación de preinscripción estará abierta todo el curso.

Documentación a presentar:

a. Solicitantes con títulos oficiales de grado (o superior) españoles u homologados:

Título (no necesaria para alumnos titulados por la UPV)

Certificado Académico (no necesario para alumnos titulados por la UPV)

Currículum vitae, junto con la documentación acreditativa de los méritos alegados.

Copia del documento Identificativo (DNI, Pasaporte, Carta de Identidad Europea).

Para aquellos que aporten copia del pasaporte, deberán de proporcionar, en cuanto les sea posible copia del N.I.E (Número de identificación para extranjeros) que proporcionará la administración competente española.

b. Solicitantes con títulos extranjeros no homologados, además de los anteriores:

Certificado, extendido por la universidad de origen u organismo competente, en donde se especifique que la titulación obtenida por el solicitante le faculta a enseñanzas de doctorado en el país de origen.

Los originales de esta documentación deberán ser presentados para su cotejo en la Unidad administrativa de Doctorado del Servicio de alumnado.

La documentación se subirá al servidor de la Universidad Politécnica a través de la misma aplicación de preinscripción. El formato recomendado es PDF aunque admitirá otros formatos (imagen y procesadores de texto). Deberá de tenerse en cuenta que cada documento se subirá en un archivo diferenciado del resto, independientemente de las páginas que conste, así lo exigirá el propio formulario WEB.

La aportación de originales ó copias compulsadas y/o legalizadas se exigirá en el momento de la matrícula. Siendo imprescindible que sea entregada durante los primeros meses del curso.

En caso de que el título de acceso provenga de estudios en el extranjero y no esté homologado por un título español y no pertenezca al Espacio Europeo de Educación Superior, la preinscripción implica el análisis de la equivalencia formativa de los estudios aportados con los requeridos para el acceso a Doctorado. Dicho análisis de equivalencia formativa supondrá el pago previo de una tasa por el análisis de cada uno de los estudios no homologados presentados.

Matricula

Una vez valorada la solicitud de preinscripción junto con la documentación aportada, la Comisión Académica del programa facultará o no el acceso del interesado. En caso de acceder al periodo de formación, se debe de tener en cuenta que no se podrán matricular posteriormente cursos (asignaturas) ya comenzadas.

NORMATIVA APLICABLE:

Toda la normativa aplicable a los estudios de posgrado puede ser consultada en el apartado NORMATIVA de la página web de doctorado siendo re-direccionado la página del Servicio de alumnado (<http://www.upv.es/entidades/SA/tercerciclo/392494normalc.html>).

INFORMACIÓN SOBRE BECAS:

La Unidad de Becas de la UPV, lleva a cabo la gestión correspondiente a las solicitudes presentadas para la obtención de becas o ayudas, convocadas por el Ministerio de Educación, la Generalidad Valenciana, el Gobierno del País Vasco, así como las que afectan a las convocatorias realizadas por la propia Universidad. Esta información está disponible en el apartado BECAS de la página web de Posgrado oficial siendo re-direccionado la página del Servicio de alumnado (<http://www.upv.es/entidades/SA/becas/indexnormalc.html>).

ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD:

Los estudiantes interesados en acceder al programa de doctorado que presenten alguna discapacidad deberán informarlo con el fin de concretar una entrevista con la Comisión Académica para valorar la posible influencia que tenga su discapacidad en la ejecución de su tesis, pudiendo verse afectada la ejecución de la actividad experimental o limitando el desempeño en las diferentes actividades formativas en las que tenga interés en participar. La Comisión Académica redactará un informe con dicha valoración y sugerirá al interesado el plan de ejecución que más le favorezca para lograr las competencias doctorales adecuadas.

3.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Requisitos de acceso y criterios de admisión

Según el R.D 99/2011 28 de enero, los **requisitos de acceso** al doctorado son los siguientes:

1. Con carácter general, para el acceso a un programa oficial de doctorado será necesario estar en posesión de los títulos oficiales españoles de Grado, o equivalente, y de Máster Universitario.
2. Asimismo podrán acceder quienes se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:
 - a) Estar en posesión de un título universitario oficial español o de otro país integrante del Espacio Europeo de Educación Superior, que habilite para el acceso a Máster y haber superado un mínimo de 300 créditos ECTS en el conjunto de estudios universitarios oficiales, de los que al menos 60, habrán de ser de nivel de Máster.
 - b) Estar en posesión de un título oficial español de Grado, cuya duración, conforme a normas de derecho comunitario, sea de al menos 300 créditos ECTS. Dichos titulados deberán cursar con carácter obligatorio complementos de formación.
 - c) Estar en posesión de otro título español de Doctor obtenido conforme a anteriores ordenaciones universitarias.

En el caso de estar en posesión de títulos obtenidos conforme a sistemas educativos extranjeros, sin necesidad de su homologación, se deberá comprobar que éste acredita un nivel de formación equivalente a la del título oficial español de Grado y de Máster Universitario y que faculta en el país expedidor del título para el acceso a estudios de doctorado. Esta admisión no implicará, en ningún caso, la

homologación del título previo del que esté en posesión el interesado ni su reconocimiento a otros efectos que el del acceso a enseñanzas de Doctorado.

Criterios de admisión:

El programa de doctorado es organizado, diseñado, coordinado y supervisado por la Comisión Académica (CA) responsable de su definición, actualización y calidad, así como también de las actividades de formación e investigación. Esta comisión la componen entre 6 y 7 miembros además del coordinador del programa, todos ellos profesores doctores de la UPV (del Departamento de Tecnología de Alimentos y del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo) y doctores de los organismos públicos de investigación que participan en el mismo (IATA-CISC e IVIA), a través del convenio correspondiente. El número de miembros de cada estructura de investigación que participa en el programa en la CA dependerá del número de tesis presentadas en los últimos cinco años por cada una de las estructuras de investigación que participan en el programa de doctorado. Todos los miembros de la comisión cuentan al menos con un sexenio de investigación reconocido habiendo además dirigido tesis en los últimos cinco años.

Será la CA quien velará por el cumplimiento de los criterios de admisión al programa y será responsable de su valoración teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

1. Titulación académica: podrán acceder al programa aquellos titulados españoles o extranjeros con formación en ingeniería/ciencia agronómica, alimentaria, enología, industrial, química, biología, bioquímica, biotecnología, física, farmacia, veterinaria, medicina
2. Formación de posgrado: se deberá acreditar haber superado al menos 60 créditos de formación de posgrado (Master) en el ámbito de la Ciencia e Ingeniería de Alimentos.
3. Expediente académico: se deberá aportar el expediente académico tanto de grado como de posgrado para ser valorado por la CA.
4. Complementos de formación: la admisión del alumno puede incluir la exigencia de complementos de formación cuando la CA considere necesario, en función de la formación previa del estudiante.

La CA del programa será la responsable de evaluar la admisión de los alumnos aplicando un índice de valoración (IV) en una escala de 0 a 100 puntos. Podrá acceder al programa de doctorado quien supere un IV#70 puntos. El IV será calculado según se indica en los siguientes supuestos:

- a. En el caso de haber cursado previamente al menos 60 créditos de nivel de Máster universitario se aplicará la siguiente ecuación:

$$IV=20*f_E + 30*f_T + 50*f_M$$

siendo f_E el factor de ponderación del expediente académico del total de los estudios (de grado y posgrado) considerando la nota media global en escala normalizada de 0 a 1, f_T el factor de ponderación del título de grado y f_M el factor de ponderación de la formación de posgrado. Los valores que toman los factores f_T y f_M vienen dado según se muestra en la siguiente tabla:

Formación de grado acreditada en	Ingeniería/ciencia agronómica Ingeniería/ciencia alimentaria	$f_T = 1$
	Enología Ingeniería industrial Química Biología Bioquímica Biotecnología Farmacia Veterinaria	$f_T = 0.75$
	Física Medicina	$f_T = 0.50$
Formación de Posgrado acreditada en	Máster en Ciencia e Ingeniería de Alimentos. impartido por la UPV Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria, impartido por la UPV	$f_M = 1$
	Otros másteres cuyos contenidos presenten un 75% de afinidad con las líneas de investigación abordadas por el programa de doctorado (valoración previa por la CA)	$f_M = 0.75$
	Otros másteres cuyos contenidos presenten un 50% de afinidad con las líneas de investigación abordadas por el programa de	$f_M = 0.50$

doctorado (valoración previa por la CA)

Únicamente quienes cumplan con una valoración de $f_M=1$ estarían exentos de cursar complementos de formación, pudiendo acceder directamente al programa de doctorado. En caso contrario, en función de la formación de Grado y Posgrado aportada, la CA determinará los complementos de formación que debería cursar el alumno para ser efectiva su admisión al programa de doctorado. Estos complementos de formación podrán ser adquiridos a través de la oferta formativa del Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de Alimentos o del Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria, ambas titulaciones oficiales de la UPV con contenidos afines que permiten complementar la formación requerida para asegurar el éxito de la formación doctoral. Dicha formación será recomendada teniendo en cuenta las debilidades formativas del alumno y la línea de investigación en la cual muestra interés en participar.

b. En el caso de no haber cursado previamente créditos de nivel de Máster y estar en posesión de un título oficial español de Grado de al menos 300 créditos ECTS se aplicará la siguiente ecuación:

$$IV=20*f_E + 80*f_T$$

siendo f_E el factor de ponderación del expediente académico de los estudios de grado considerando la nota media global en escala normalizada de 0 a 1 y f_T el factor de ponderación del título de grado y cuyo valor viene dado según se ha mostrado en la tabla presentada para el supuesto anterior.

Quienes sean valorados bajo este supuesto deberán cursar complementos de formación con carácter obligatorio. Al igual que para el supuesto anterior, estos complementos de formación podrán ser adquiridos a través de la oferta formativa del Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de Alimentos o del Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria.

3.3 ESTUDIANTES		
El Título está vinculado a uno o varios títulos previos		
Títulos previos:		
UNIVERSIDAD	TÍTULO	
Universidad Politécnica de Valencia	Programa Oficial de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria (RD 1393/2007)	
Últimos Cursos:		
CURSO	Nº Total estudiantes	Nº Total estudiantes que provengan de otros países
Año 1	1.0	0.0
Año 2	6.0	0.0
Año 3	23.0	14.0
Año 4	57.0	41.0
Año 5	30.0	15.0
3.4 COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN		

COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

Conforme se describe en el apartado de criterios de admisión, la Comisión Académica del programa, estudiado el currículum del doctorando y su formación, definirá la relación de complementos de formación que deba cursar. Estos complementos de formación serán adquiridos a través de la oferta académica de posgrado de la universidad, en particular y principalmente del Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de Alimentos o del Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria, considerando la formación específica requerida por el doctorando para el adecuado desarrollo de su labor investigadora.

Únicamente quienes se encuentren bajo el supuesto (a) descrito en los criterios de admisión y que cumplan con una valoración de $f_M=1$ estarían exentos de cursar complementos de formación, pudiendo acceder directamente al programa de doctorado.

4. ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1 ACTIVIDADES FORMATIVAS					
ACTIVIDAD: Cursos de formación de carácter transversal organizados por la Escuela de Doctorado					
4.1.1 DATOS BÁSICOS		Nº DE HORAS		150	
DESCRIPCIÓN					
Nº DE HORAS: 150					
Actividad formativa	Competencias específica	Competencias transversales	Valoración en horas equivalentes	Valoración máxima reconocida	%
1. Cursos de formación de carácter transversal organizados por la Escuela de Doctorado	NO	Redacción de trabajos de investigación. Documentación Técnicas de comunicación Gestión de proyectos Idiomas	Como máximo: 10 horas equivalentes por cada 10 h de duración del curso	150 horas equivalentes	25

ASPECTOS GENERALES DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS DEL PROGRAMA DE DOCTORADO. Además de la actividad investigadora del doctorando, la formación doctoral incluirá la realización por parte de éste de actividades formativas de carácter específico y transversal, **siempre y cuando estén relacionadas con la tesis doctoral en desarrollo o generadas en el marco de la**

misma. Las actividades formativas del Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria han sido establecidas conforme a la Normativa de los estudios de doctorado en la Universidad Politécnica de Valencia (aprobada por el Consejo de Gobierno en su sesión de 15/12/2011). Cada actividad formativa tiene una valoración en horas equivalentes. El alumno de doctorado tendrá que obtener un mínimo de 600 horas equivalentes en el desarrollo de las diferentes actividades formativas para poder presentar la tesis, de las cuales al menos el 10 por ciento (60 horas) corresponderán a estos cursos de formación de carácter transversal organizados por la Escuela de Doctorado. La valoración en horas equivalentes de cada tipo de actividad, así como la valoración máxima reconocida ha sido fijada por la comisión académica de este programa de doctorado para sus alumnos, tomando en consideración la dedicación de los doctorandos. Esta valoración máxima corresponde al número de horas asignado a la actividad en la casilla correspondiente. Dicha valoración le será informada al doctorando y será registrada en su documento de actividades personalizado.

ASPECTOS PUNTUALES A ESTA ACTIVIDAD FORMATIVA. Esta actividad formativa será valorada por el director/tutor y por la CA con un máximo de 10 horas equivalentes por cada 10 horas de duración del curso, en función de la adecuación del mismo a este programa de doctorado y se reconocerá como máximo un total de 150 horas equivalentes para esta actividad formativa.

Para los estudiantes a tiempo completo el programa recomienda, salvo excepciones que tendrá que valorar la CA, que esta actividad formativa sea desarrollada durante en el primer año con el fin de fortalecer la formación transversal temprana del alumno de doctorado. Para los estudiantes a tiempo parcial esta actividad formativa deberá ser desarrollada preferentemente durante los dos primeros años.

Esta actividad formativa persigue, entre otros aspectos, que el alumno fortalezca las competencias y habilidades propuestas tales como comprender las metodologías y técnicas de investigación, los procesos de documentación científica, técnicas y métodos de comunicación científica y redacción de los trabajos de investigación en el idioma habitual del ámbito así como las prácticas del trabajo de investigación responsable.

Teniendo en consideración que el programa de Doctorado contempla los idiomas de Castellano e Inglés, se considera que el dominio de ambos idiomas es importante para afrontar su labor investigadora.

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

PROCEDIMIENTOS GENERALES DE CONTROL DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS DEL PROGRAMA DE DOCTORADO

1. Evaluación anual del documento de actividades del doctorando: Conforme a la normativa de los estudios de doctorado en la Universidad Politécnica de Valencia (aprobada por el Consejo de Gobierno en su sesión de 15/12/2011) el director/tutor de tesis revisará regularmente el documento de actividades personalizado del doctorando, generado en el momento de su matrícula (tal como establece el punto 5 del artículo 11 del RD 99/2011), en el que se llevará el registro individualizado de control del plan de investigación y actividades desarrolladas por este. Adicionalmente, el documento de actividades de todos los alumnos será evaluado anualmente por la comisión académica del programa.

ASPECTOS PUNTUALES A ESTA ACTIVIDAD FORMATIVA. El doctorando deberá acreditar su participación en cada curso de formación e informar los aspectos relevantes de la organización del curso (contenidos tratados, duración, etc.). El director/tutor deberá realizar su valoración (asignación de horas equivalentes) en base a la adecuación de dicha actividad al programa de doctorado y a la línea de investigación seguida por el doctorando, teniendo en cuenta los criterios establecidos por la comisión académica, la que, a su vez, evaluará y valorará dicha actividad previo a su ejecución comprobando en la evaluación anual la realización de la misma.

2. VALORACIÓN FINAL DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS REALIZADAS POR EL DOCTORANDO POR PARTE DE LA COMISIÓN ACADÉMICA DEL PROGRAMA DE DOCTORADO. Dicha valoración se llevará a cabo con carácter previo a la autorización del acto de defensa de la tesis doctoral, en la cual se comprobará que se han completado todas las actividades establecidas por el programa como necesarias y el número total de 600 horas en el conjunto de actividades.

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

El programa de doctorado promoverá que el alumno pueda realizar esta actividad formativa en otras instituciones, nacionales e internacionales, siempre que sean de interés para su formación. Para ello el programa de doctorado, a través de su página web, informará a los alumnos de los cursos que pudieran resultar de interés ofertados en otros centros.

Para los estudiantes a tiempo parcial sus acciones de movilidad serán valoradas conjuntamente con la empresa u organismo donde desarrolle su actividad profesional con el fin de que no se vea perjudicado su desempeño.

ACTIVIDAD: Participación en Congreso Nacional o Internacional

4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	90
---------------------	-------------	----

DESCRIPCIÓN

Nº DE HORAS: 90

Actividad formativa	Competencias específica	Competencias transversales	Valoración en horas equivalentes	Valoración máxima reconocida	%
2. Participación en Congreso Nacional o Internacional	SI	Redacción de trabajos Exposición de trabajos Idiomas	Como máximo: * poster : 45 horas equivalentes * conferencia oral: 90 horas equivalentes	90 horas equivalentes	15

		Análisis de resultados			
<p>Los aspectos generales ya han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. Para esta actividad el programa de doctorado promoverá la participación del doctorando en congresos a fin de desarrollar ciertas competencias contempladas en el programa, tales como la capacidad de defender su trabajo científico, interactuar con investigadores de otras disciplinas y analizar críticamente sus propios resultados así como también los obtenidos por otros investigadores. Esta actividad formativa será valorada por el director/tutor y por la comisión académica con un máximo de 45 horas equivalentes por cada poster presentado y de 90 horas equivalentes si es una ponencia oral presentada por el doctorando en el congreso, teniendo en consideración el grado de internacionalización y relevancia del mismo. Se reconocerá como máximo un total de 90 horas equivalentes para esta actividad formativa.</p> <p>Para los estudiantes a tiempo completo el programa recomienda que esta actividad formativa sea desarrollada preferentemente entre el segundo y tercer año. En el caso de los estudiantes a tiempo parcial se recomienda que se desarrolle entre el tercer y quinto año.</p> <p>Se considera que el dominio de idiomas (básicamente castellano e inglés) es importante para afrontar la participación en congresos ya sean de carácter nacional o internacional.</p>					
<p>4.1.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</p>					
<p>Los procedimientos generales de control han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. En concreto para esta actividad el director/tutor y la comisión académica serán los responsables de valorar que la aportación científica presentada en el congreso se enmarca dentro de la tesis doctoral en desarrollo. Así mismo se velará por la calidad del congreso y por la idoneidad de la valoración efectuada, dentro de los criterios establecidos por la comisión académica.</p>					
<p>4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD</p>					
<p>El programa de doctorado pondrá a disposición del doctorando a través de la página web, la información disponible sobre la asistencia y participación en congresos que pueda llevarse a cabo en el marco de programas de movilidad convocados por organismos o administraciones públicas al que puedan acogerse los doctorandos, incluidos los de la propia universidad, o en el ámbito de acuerdos puntuales que el programa pueda establecer con otras instituciones, organismos o empresas, para facilitar el desarrollo en los mismos de las actividades.</p> <p>Otra fuente de financiación de esta actividad son los proyectos de investigación donde participar el doctorando que contemplan en sus presupuestos partidas para la asistencia a congresos para la difusión de resultados científicos.</p> <p>Para los estudiantes a tiempo parcial su movilidad será valorada conjuntamente con la empresa u organismo donde desarrolle su actividad profesional con el fin de que no se vea perjudicado su desempeño.</p>					
<p>ACTIVIDAD: Estancias en centros de investigación o empresas</p>					

4.1.1 DATOS BÁSICOS		Nº DE HORAS		90	
DESCRIPCIÓN					
Nº DE HORAS: 90					
Actividad formativa	Competencias específica	Competencias transversales	Valoración en horas equivalentes	Valoración máxima reconocida	%
3. Estancias en centros de investigación o empresas	SI	Idiomas Inmersión en el tejido científico/laboral	Como máximo: 30 horas equivalentes por cada mes de estancia	90 horas equivalentes	15
<p>Los aspectos generales ya han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. Para esta actividad el programa de doctorado promoverá como parte fundamental de la formación las estancias en centros de investigación de prestigio e incluso en empresas (nacionales o extranjeras) a fin de desarrollar las competencias contempladas en el programa relacionadas con el trabajo en equipo, transferencia tecnológica, participación interdisciplinar y fomento del conocimiento de idiomas. Esta actividad formativa será valorada por el director/tutor y la comisión académica con un máximo de 30 horas equivalentes por cada mes de estancia y se reconocerá como máximo un total de 90 horas equivalentes para esta actividad formativa.</p> <p>Para los estudiantes a tiempo completo el programa recomienda que esta actividad formativa sea desarrollada preferentemente entre el segundo o tercer año, salvo que el director considere que sea más efectiva desarrollarla durante el primer año con el fin de aprender una metodología necesaria para el desarrollo posterior de su tesis. Para los estudiantes a tiempo parcial y siempre que sea posible, se recomienda que esta actividad se realice entre el cuarto y quinto año o cuando se considere que pueda ser más beneficioso para el desarrollo de su tesis, siempre contando con la compatibilidad con su actividad laboral.</p> <p>Se considera que el dominio de idiomas es importante para afrontar las estancias en centros o en empresas extranjeras.</p>					
4.1.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN					
<p>Los procedimientos generales de control han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. En concreto para esta actividad el director/tutor y la comisión académica serán los responsables de valorar la puntuación máxima asignada en función del rendimiento obtenido en la estancia (publicaciones realizadas durante la estancia, presentaciones a congresos del trabajo realizado, etc..).</p>					

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

El programa de doctorado velará para promover la movilidad en centros nacionales o internacionales de prestigio, poniendo a disposición de los doctorados toda la información disponible para su solicitud.

La Universidad a través del Servicio de Alumnado mantiene información actualizada de múltiples becas a las cuales el alumno de doctorado puede acceder. La Unidad de Becas, lleva a cabo la gestión correspondiente a las solicitudes presentadas para la obtención de becas o ayudas, convocadas por el Ministerio de Educación, la Generalidad Valenciana, el Gobierno del País Vasco, así como las que afectan a las convocatorias realizadas por la propia Universidad.

El objetivo de estas convocatorias suele ser la concesión de becas para estancias de personal investigador en centros de investigación de fuera de la Comunidad Valenciana, que sean precisas para el trabajo de investigación de los solicitantes y tengan como objetivo la adquisición de nuevas técnicas, el acceso a instalaciones científicas, la consulta de fondos bibliográficos o documentales u otras actividades significativas que en el contexto del proyecto de tesis del beneficiario, y que sean necesarias para la formación científica y técnica del mismo.

Otro recurso disponible por parte de la UPV es la Oficina de Acción Internacional (OAI), integrada dentro de la estructura orgánica del Vicerrectorado de Relaciones Internacionales y Cooperación, la cual tiene como finalidad principal coordinar, fomentar y apoyar la participación internacional de la Universidad en programas de posgrado y colaboración académica realizados por convenio con universidades extranjeras. En este sentido la OAI también colabora en la gestión de movilidad de alumnos de doctorado.

La movilidad de los alumnos a tiempo parcial se valorará y acordará de forma conjunta con la empresa u organismo donde desarrolle su actividad profesional con el fin de que no se vea perjudicado su desempeño.

ACTIVIDAD: Publicaciones en revistas (indexadas) correspondientes a su tesis doctoral

4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	450
---------------------	-------------	-----

DESCRIPCIÓN

Nº DE HORAS: **450**

Actividad formativa	Competencias específica	Competencias transversales	Valoración en horas equivalentes	Valoración máxima reconocida	%
4. Publicaciones en revistas (indexadas) correspondientes a su tesis doctoral	SI	Redacción de trabajos Exposición de trabajos Idiomas	Como máximo: 150 horas equivalentes por cada publicación	450 horas equivalentes	75

		Análisis de resultados			
--	--	------------------------	--	--	--

Los aspectos generales ya han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. Esta actividad ha sido valorada con un máximo de 150 horas equivalentes por cada publicación científica indexada en la que participe el doctorando siempre y cuando ésta derive de su trabajo de investigación. Se reconocerán como máximo 450 horas equivalentes para esta actividad formativa. La alta valoración otorgada a esta actividad pretende enfatizar la importancia de ésta actividad formativa en el conjunto de actividades de doctorado, dado que la comunicación científica es una de las fases más relevantes durante la formación del alumno favoreciendo el cumplimiento de las competencias relacionadas con la capacidad de realizar una investigación original, llevar a cabo un análisis crítico de resultados, aportar reflexiones originales y difundir planteamientos y resultados innovadores a la comunidad científica.

Para los estudiantes a tiempo completo el programa recomienda que esta actividad formativa sea desarrollada a partir del segundo año o a partir del tercer año en el caso de los estudiantes a tiempo parcial.

Se considera que el dominio de idioma (principalmente inglés) es necesario para una eficiente difusión científica.

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Los procedimientos generales de control han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. El director/tutor y la comisión académica serán los responsables de establecer la adecuada valoración de la publicación, en base a los criterios establecidos por la comisión académica sobre la calidad científica de la misma. Como indicios de calidad se considerará el área de conocimiento de la publicación, índice de impacto, la posición de la revista dentro de su área, número de citas recibidas, etc),

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

En el desarrollo de esta actividad formativa el programa de doctorado no contempla actuaciones de movilidad.

ACTIVIDAD: Participación activa en proyectos de I+D competitivos o contratos de investigación con empresas, en el desarrollo de su tesis doctoral

4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	30
---------------------	-------------	----

DESCRIPCIÓN

Nº DE HORAS: 30

Actividad formativa	Competencias específica	Competencias transversales	Valoración en horas equivalentes	Valoración máxima reconocida	%
5. Participación activa en proyectos de I+D	SI	Gestión de proyectos Planificación investigación	Como máximo: 10 horas equivalentes	30 horas equivalentes	5

competitivos o contratos de investigación con empresas, en el desarrollo de su tesis doctoral			por cada año de participación		
---	--	--	-------------------------------	--	--

Los aspectos generales ya han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. Esta actividad ha sido valorada con un máximo de 10 horas equivalentes por cada año de participación en un proyecto competitivo o de investigación con empresas, en ambos casos la participación debe estar relacionada con la línea de investigación seguida por el doctorando. Se reconocerán como máximo de 30 horas equivalentes para esta actividad formativa. Esta actividad persigue promover competencias relacionadas con la capacidad de colaborar con investigadores/profesionales de la investigación, impulsar la aportación de ideas, gestionar proyectos (desde su planteamiento, redacción, seguimiento y evaluación) y valorar la transferencia de conocimiento.

El programa recomienda que esta actividad formativa sea contemplada desde el primer año para alumnos que participan a tiempo completo y parcial.

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Los procedimientos generales de control han sido descritos en el detalle de la primera actividad. El director/tutor y la comisión académica serán los responsables de establecer la adecuada valoración de esta actividad formativa, en base a la implicación y participación activa del doctorado en esta actividad y teniendo en cuenta el alcance del proyecto en el que participa.

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

Cuando el proyecto requiera actuaciones de coordinación, se facilitara que los doctorandos puedan acudir a las respectivas reuniones siempre que se considere oportuno y sea necesario para la formación del alumno. La movilidad de los alumnos a tiempo parcial se valorará de forma conjunta con la empresa u organismo donde desarrolle su actividad profesional con el fin de que no se vea perjudicado su desempeño.

ACTIVIDAD: Asistencia a cursos (seminarios, tutoriales, escuelas de verano, etc.) a criterio de la comisión académica del doctorado

4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	30
---------------------	-------------	----

DESCRIPCIÓN

Nº DE HORAS: 30

Actividad formativa	Competencias específica	Competencias transversales	Valoración en horas equivalentes	Valoración máxima reconocida	%
6. Asistencia a cursos afines	SI	NO	Como máximo:	30 horas equivalentes	5

(seminarios, tutoriales, escuelas de verano, etc.) a criterio de la comisión académica del doctorado			10 horas equivalentes por cada 10 h de duración del curso		
--	--	--	---	--	--

Los aspectos generales ya han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. Esta actividad ha sido valorada con un máximo de 10 horas equivalentes por cada 10 horas de duración del curso. Se reconocerán como máximo de 30 horas equivalentes para esta actividad formativa.

Para los estudiantes a tiempo completo el programa recomienda, salvo excepciones que tendrá que valorar la CA, que esta actividad formativa sea desarrollada durante los dos primeros años. Para los estudiantes a tiempo parcial se recomienda que esta actividad formativa sea desarrollada preferentemente durante los tres primeros años.

Esta actividad persigue, de forma complementaria a la primera actividad formativa descrita, que el alumno refuerce y amplíe los conocimientos y habilidades adquiridas siendo capaz de sugerir nuevas soluciones a problemas planteados, aplicar nuevas metodologías y técnicas a la investigación, contribuir a la transferencia de conocimiento e incluso dar apoyo en actividades formativas.

Se considera que el dominio de idiomas es importante para afrontar las actividades de formación que pudieran desarrollarse en el extranjero.

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Los procedimientos generales de control han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. En esta actividad se contempla que el doctorando acredite su participación en cada curso e informe los aspectos relevantes de la organización del curso (contenidos tratados, duración, etc.). El director/tutor y la comisión académica velarán por la adecuación de la valoración de esta actividad, en función de la relevancia del curso en el marco de su tesis doctoral.

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

El programa de doctorado promoverá que el alumno pueda realizar esta actividad formativa en otras instituciones, nacionales e internacionales, siempre que sean de interés para su formación. Para ello el programa de doctorado, a través de su página web, informará a los alumnos de los cursos que pudieran resultar de interés ofertados en otros centros.

Para los estudiantes a tiempo parcial su movilidad será valorada conjuntamente con la empresa u organismo donde desarrolle su actividad profesional con el fin de que no se vea perjudicado su desempeño.

ACTIVIDAD: Creaciones de productos relacionados con la tesis doctoral (patentes, copyrights, etc.)

4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	60
----------------------------	--------------------	----

DESCRIPCIÓN

Nº DE HORAS: 60

Actividad formativa	Competencias específica	Competencias transversales	Valoración en horas equivalentes	Valoración máxima reconocida	%
7. Creaciones de productos relacionados con la tesis doctoral (patentes, copyrights, etc.)	SI	NO	Como máximo: 60 horas equivalentes por cada creación	60 horas equivalentes	10

Los aspectos generales ya han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. Esta actividad ha sido valorada con un máximo de 60 horas equivalentes por cada creación, pudiéndose obtener como máximo el reconocimiento de 60 horas equivalentes, en función de la afinidad y relevancia de la creación en el marco de la tesis doctoral.

Para los estudiantes a tiempo completo el programa recomienda que esta actividad formativa sea desarrollada a partir del tercer año o a partir del cuarto año en el caso de los estudiantes a tiempo parcial.

Esta actividad persigue consolidar la capacidad de concebir, crear o diseñar, poner en práctica y aplicar soluciones a los problemas surgidos de la investigación con utilidad práctica a nivel industrial dando paso a la transferencia del conocimiento y experiencia adquiridos.

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Los procedimientos generales de control han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. El doctorando deberá acreditar dicha creación, el director/tutor y la comisión académica velarán por la adecuación de la valoración a esta actividad, en función de la relevancia de esta aportación en el marco de su tesis doctoral.

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

En el desarrollo de esta actividad formativa el programa de doctorado no contempla actuaciones de movilidad.

ACTIVIDAD: Publicaciones en revistas o en actas de congresos (no indexadas) de reconocido prestigio, a criterio de la comisión académica del doctorado

4.1.1 DATOS BÁSICOS	Nº DE HORAS	120
----------------------------	--------------------	-----

DESCRIPCIÓN

Nº DE HORAS: 120

Actividad formativa	Competencias específica	Competencias transversales	Valoración en horas equivalentes	Valoración máxima reconocida	%
8. Publicaciones en revistas o en actas de congresos (no indexadas) de reconocido prestigio, a criterio de la comisión académica del doctorado	SI	Análisis de resultados Redacción de trabajos Idiomas	Como máximo: 60 horas equivalentes por cada publicación	120 horas equivalentes	20

Los aspectos generales ya han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. Esta actividad ha sido valorada con un máximo de 60 horas equivalentes por cada publicación, en la que participe el doctorando siempre y cuando ésta derive de su trabajo de investigación. Dependiendo de los índices de calidad de la misma (prestigio de la revista en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, editorial nacional o internacional, índice de calidad, número de citas recibidas, etc) se reconocerán como máximo de 120 horas equivalentes para esta actividad formativa. Al igual que para las otras actividades formativas de difusión científica la comisión académica reconoce su importancia en el cumplimiento de las competencias del programa (capacidad de realizar una investigación original, llevar a cabo un análisis crítico de resultados, aportar reflexiones originales y difundir planteamientos y resultados innovadores a la comunidad científica) y la valora otorgándole un alto reconocimiento en horas equivalentes.

Para los estudiantes a tiempo completo el programa recomienda que esta actividad formativa sea desarrollada a partir del segundo año o a partir del tercer año en el caso de los estudiantes a tiempo parcial.

Se considera que el dominio de idioma (principalmente inglés) es necesario para una eficiente difusión de los resultados de investigación.

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Los procedimientos generales de control han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. El director/tutor y la comisión académica serán los responsables de establecer la adecuada valoración de la publicación, en base a los criterios establecidos por la comisión académica sobre la calidad científica de la misma (prestigio de la revista en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, editorial nacional o internacional, índice de calidad, número de citas recibidas, etc),

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

En el desarrollo de esta actividad formativa el programa de doctorado no contempla actuaciones de movilidad.

ACTIVIDAD: Publicaciones en libros (completos o capítulos) con ISBN correspondientes a su tesis doctoral

4.1.1 DATOS BÁSICOS **Nº DE HORAS** 180

DESCRIPCIÓN

Nº DE HORAS: 180

Actividad formativa	Competencias específica	Competencias transversales	Valoración en horas equivalentes	Valoración máxima reconocida	%
9. Publicaciones en libros (completos o capítulos) con ISBN correspondientes a su tesis doctoral	SI	Redacción de trabajos Idiomas Análisis de resultados	Como máximo: * En editorial internacional: 100 horas equivalentes *En editorial nacional: 60 horas equivalentes	180 horas equivalentes	30

Los aspectos generales ya han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. Esta actividad ha sido valorada con un máximo de 100 horas equivalentes por cada publicación en libros de editorial internacional y con un máximo de 60 horas equivalentes por cada publicación en libros de editorial nacional, pudiéndose obtener como máximo reconocimiento de 180 horas equivalentes. Al igual que para las otras actividades formativas de difusión científica la comisión académica reconoce su importancia en el cumplimiento de las competencias del programa y la valora otorgándole un alto reconocimiento en horas equivalentes.

Para los estudiantes a tiempo completo el programa recomienda que esta actividad formativa sea desarrollada a partir del tercer año o a partir del cuarto año en el caso de los estudiantes a tiempo parcial.

Se considera que el dominio de idioma (principalmente inglés) es necesario para una eficiente difusión científica.

4.1.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Los procedimientos generales de control han sido descritos en el detalle de la primera actividad formativa. El director/tutor y la comisión académica serán los responsables de establecer la adecuada valoración de la publicación, en base a los criterios establecidos por la comisión académica sobre

la calidad científica de la misma (prestigio de la editorial en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos y alcance de la divulgación (nacional, internacional, etc.).

4.1.3 ACTUACIONES DE MOVILIDAD

En el desarrollo de esta actividad formativa el programa de doctorado no contempla actuaciones de movilidad.

5. ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA

5.1 SUPERVISIÓN DE TESIS

SUPERVISIÓN DE TESIS

La supervisión de las tesis de los doctorandos es responsabilidad directa del director (y tutor, en su caso) y de la comisión académica del programa de doctorado que velará por la calidad de las tesis presentadas en el mismo.

Procedimiento para la asignación del tutor y director de la tesis

1. Una vez admitidos los alumnos en el programa de doctorado, se matricularán en la Escuela de Doctorado creada por la UPV por el concepto de tutela académica del doctorando, teniendo un tutor asignado por la comisión académica del programa (CA). Para esta asignación del tutor, la CA tendrá en cuenta la experiencia investigadora del profesor asignado y su afinidad con el interés manifestado por el alumno en cuanto a las líneas de investigación del programa que serán públicas en la página web del mismo de la universidad.
2. Al tutor le corresponderá velar por la adecuada interacción del doctorando con la comisión académica del programa, hasta que se le asigne el director, y orientar al doctorando a definir su trayectoria de investigación y la formación transversal más adecuada así como a identificar al posible director, informándole sobre las diferentes líneas y favoreciendo la interlocución con posibles directores para su identificación en función de su disponibilidad y línea(s) de investigación desarrolladas. Si el director no perteneciera a la Universidad Politécnica de Valencia, el tutor ejercerá sus funciones durante todo el periodo de formación del doctorando.
3. Una vez obtenida la aceptación del director para la supervisión de la tesis doctoral del doctorando y, siempre en el plazo de seis meses desde su matriculación, la CA asignará al director de la tesis doctoral al doctorando, el cual podrá coincidir o no con el tutor. Para esta asignación la CA velará por que se trate de un doctor con experiencia investigadora acreditada y que cuenta con financiación y los medios suficientes para llevar a cabo la investigación correspondiente a la tesis doctoral. Dicha asignación podrá recaer sobre cualquier doctor español o extranjero, con experiencia investigadora acreditada, con independencia de la universidad o institución en que preste sus servicios. El director comunicará a la CA, junto a su aceptación de dirección, en que proyecto(s) de investigación se inserta la tesis doctoral. En caso de que el director pertenezca a la Universidad Politécnica de Valencia, este asumirá también las funciones de tutor.
4. La tesis podrá ser codirigida por otros doctores, cuando concurren razones de índole académica, como puede ser el caso de la interdisciplinariedad temática o los programas desarrollados en colaboración nacional o internacional, previa valoración y autorización de la CA. Esto puede darse a propuesta del

director previamente asignado o cuando la CA lo considere pertinente por el carácter excesivamente novel del director inicial y la necesidad de aportar una mayor experiencia en la dirección de la investigación o cuando se detecte la necesidad por el carácter multidisciplinar de la tesis. La Comisión Académica establecerá los mecanismos necesarios para fomentar la supervisión múltiple de las tesis, así como la redacción de una guía de buenas prácticas para la dirección de las mismas, en base a la normativa general y a las estrategias y políticas de calidad establecidas en la Universidad Politécnica de Valencia.

5. El director de tesis doctoral es el máximo responsable de la conducción del conjunto de las tareas de investigación del doctorando, responsabilizándose de la coherencia e idoneidad de las actividades de formación, del impacto y novedad en su campo, de la temática de la tesis doctoral y de la guía en la planificación y su adecuación a la de los proyectos y actividades de investigación donde se inscriba el doctorando.

6. Las funciones de supervisión de los doctorandos por parte del tutor y director y la comisión académica se plasmarán en un compromiso documental, establecido por la Universidad, firmado por el coordinador del programa de doctorado, en nombre de la Universidad, el doctorando, su tutor y su director. Este documento será firmado en el momento de la asignación del director, en un plazo máximo de seis meses desde la admisión y matrícula del doctorando en el programa. En el quedarán reflejados las responsabilidades, derechos y obligaciones de cada una de las partes.

La UPV posee una Guía Buenas Prácticas para la Dirección de Tesis Doctorales basada en la normativa vigente y donde se establece la necesidad de la aceptación mutua, director-doctorando, así como la responsabilidad del director de la tesis en el respaldo al proyecto de investigación, en la calidad de la formación investigadora del doctorando, en la necesidad de reuniones de seguimiento para asegurar la buena marcha y la calidad del trabajo, en la protección y publicación de los resultados obtenidos a lo largo del proyecto, en la promoción de las acciones de movilidad, y el papel de interlocución del director con la Comisión Académica del programa, todos estos aspectos esenciales para optimizar el trabajo del doctorando en su proyecto de investigación doctoral y la calidad de la tesis. La labor del director de tesis cuenta con el reconocimiento por parte de la universidad como parte de su dedicación docente e investigadora existiendo mecanismos de cómputo de la labor de dirección de tesis. El documento donde se plasman las Buenas Prácticas para la Dirección de Tesis Doctorales es público para toda la comunidad universitaria y puede ser consultado en toda su extensión a través del siguiente enlace al Servicio de Alumnado de la UPV: <http://www.upv.es/entidades/SA/tercerciclo/U0582424.pdf>. Dicho documento plasma claramente las tareas, implicaciones y responsabilidades que tiene el director de la tesis para garantizar el logro de las competencias a adquirir por el alumno de doctorado.

5.2 SEGUIMIENTO DEL DOCTORANDO

SEGUIMIENTO DEL DOCTORADO

La Normativa de los estudios de doctorado de la Universidad Politécnica de Valencia aprobada por el Consejo de Gobierno en su sesión de 15/12/2011, establece los criterios de supervisión y seguimiento del doctorando en el marco del RD 99/2011 de 28 de enero.

Procedimiento para el control del documento de actividades, valoración anual de la Comisión Académica y certificación

1. El tutor y el director de tesis revisarán regularmente el documento de actividades personalizado del doctorando, generado en el momento de su matrícula, tal como establece el punto 5 del artículo 11 del RD 99/2011, en el que se llevará a cabo el registro individualizado de control del plan de investigación y actividades desarrolladas por este.
2. Para ello se dispondrá una aplicación informática que permitirá el registro de las actividades formativas transversales realizadas, con su documentación acreditativa correspondiente, así como las actividades específicas, que introducirá el propio doctorando, con la documentación acreditativa correspondiente. A este documento tendrán acceso el doctorando, el director/tutor, la CA del programa y la Escuela de Doctorado. El doctorando podrá introducir las diferentes actividades realizadas, así como el plan de investigación con la documentación acreditativa correspondiente. El director/tutor revisará regularmente el documento de actividades personalizado para establecer la propuesta de valoración de cada actividad en horas equivalentes, según el baremo del programa de doctorado y la calidad y adecuación de cada una de ellas.
3. Antes de la finalización del primer año, el doctorando elaborará un “plan de investigación” que incluirá al menos la metodología a utilizar y los objetivos a alcanzar, así como los medios y la planificación temporal para lograrlo. Dicho plan se mejorará y detallará a lo largo de su estancia en el programa, reflejando de forma resumida el grado de consecución de los objetivos propuestos al menos al final de cada curso. El documento correspondiente al plan de investigación estará también recogido en documento de actividades personalizado y será revisado y validado por el tutor y el director al menos al final de cada curso.
4. El documento de actividades de todos los alumnos será evaluado anualmente por la CA del programa que validará la valoración en horas equivalentes de cada una de las actividades formativas del doctorando así como el plan de investigación con los objetivos logrados. El doctorando deberá obtener evaluación anual positiva del plan de investigación por parte de la comisión académica para poder continuar en el programa. Cuando el coordinador del programa, o algún miembro de la comisión académica, sea a su vez tutor o director de tesis del doctorando cuyo plan haya de ser evaluado, la CA efectuará la valoración con su abstención. Así mismo, el doctorando deberá acreditar al menos 600 horas equivalentes en actividades formativas, validadas por la CA antes de poder presentar su tesis doctoral. La CA podrá solicitar la asesoría de expertos nacionales o internacionales para llevar a cabo las tareas de seguimiento y valoración de la actividad de los doctorandos. En este sentido, la CA aprovechará la estancia de expertos internacionales que se encuentren impartiendo seminarios específicos en el programa de doctorado para que participen también en las comisiones de seguimiento de los doctorandos, aportando su experiencia en la evaluación de las actividades doctorales y de investigación.

En la evaluación final de la tesis, uno de los objetivos del programa es potenciar el máximo número de Tesis con Mención Internacional para lo cual se requiere la participación de expertos internacionales

en la evaluación y elaboración de informes finales de la tesis previamente a su defensa. Estos expertos también podrán formar parte de los tribunales de las mismas.

5. La Escuela de Doctorado gestionará los procesos de evaluación y seguimiento anteriormente indicados, y los procedimientos previstos en casos de conflicto, así como la certificación de los datos. También asumirá todos los trámites de matrícula y lectura de tesis.

5.3 NORMATIVA PARA LA PRESENTACIÓN Y LECTURA DE TESIS DOCTORALES

NORMATIVA PARA LA PRESENTACIÓN Y LECTURA DE TESIS DOCTORALES

La Normativa de los estudios de doctorado de la Universidad Politécnica de Valencia aprobada por el Consejo de Gobierno en su sesión de 15/12/2011, establece la normativa para la presentación y lectura de tesis doctorales en el marco del RD 99/2011 de 28 de enero.

Tesis doctoral

1. La tesis doctoral consistirá en un trabajo original de investigación elaborado por el candidato en cualquier campo del conocimiento. La tesis deberá capacitar al doctorando para el trabajo autónomo en el ámbito de I+D+I.

2. Determinación y registro del tema de la tesis doctoral:

a) El tema de la tesis doctoral será aprobado por la comisión académica del programa en el que se encuentre matriculado el doctorando, atendiendo a la propuesta que éste efectúe acompañada de la autorización o informe del director de la tesis y tutor.

b) Una vez aceptado y registrado el tema por la citada comisión, esta información será incorporada a la base de datos general de temas de tesis en realización de la Universidad Politécnica de Valencia.

3. Garantía de calidad de la tesis doctoral

a) Con el fin de garantizar la calidad de la tesis, y con carácter previo a la presentación de la misma, la comisión académica del programa remitirá a la Escuela de Doctorado de la Universidad, para su estudio y designación, una propuesta de evaluadores externos compuesta por una lista de seis candidatos, que serán todos ellos doctores con experiencia investigadora acreditada y reconocidos especialistas en el tema de la tesis. No serán considerados a estos efectos los doctores que sean miembros de la Universidad Politécnica de Valencia, o de otros centros de investigación que puedan tener relación con la realización o desarrollo de la tesis doctoral correspondiente.

b) No serán aceptados como evaluadores quienes figuren como coautores de las publicaciones derivadas de la tesis.

c) Junto con la propuesta de evaluadores, se acompañará el currículum vitae de los mismos y, cuando no sea evidente, justificación de la afinidad de los especialistas con el tema de la tesis doctoral.

- d) La Escuela de Doctorado designará, de entre los candidatos propuestos, a tres evaluadores externos, pudiendo no obstante designar, en su caso, evaluadores externos distintos a los propuestos. Esta designación se comunicará a la comisión académica del programa.
- e) La comisión académica del programa, a través de la Escuela de Doctorado, hará llegar a los evaluadores externos un ejemplar del borrador de la tesis doctoral, el currículum vitae del doctorando, la hoja de actividades del doctorando y el modelo de informe que éstos deben cumplimentar.
- f) En un plazo máximo de 30 días, los evaluadores externos deberán remitir a la comisión académica el informe correspondiente, dando esta traslado al doctorando y director de la tesis de las observaciones realizadas.

4. Características y formato de la tesis doctoral

- a) Será aceptada la presentación de tesis doctorales cuya memoria incluya directamente artículos en revistas indexados, u otras publicaciones de reconocido prestigio sometidas a revisión por pares, cuyo autor destacado sea el doctorando.
- b) Se posibilita la presentación de la tesis doctoral en formato y encuadernación provisional, debiendo procederse a su sustitución por el ejemplar definitivo una vez efectuada la defensa de ésta.
- c) Las dimensiones físicas de las tesis doctorales serán de 24 cm x 17 cm, siempre que la naturaleza del trabajo de tesis doctoral lo permita.
- d) La Escuela de Doctorado, en cuanto los medios informáticos lo permitan, podrá autorizar el depósito de las tesis doctorales en formato electrónico.
- e) Aquellas tesis doctorales que opten por la incorporación de artículos (compendio de publicaciones) deberán adjuntar el documento de aceptación de los coautores para que el doctorando presente el trabajo como tesis y la renuncia expresa de estos a presentarlo como parte de otra tesis doctoral.

Deben de ajustarse a la siguiente estructura:

1. Introducción/objetivos
2. Capítulos correspondientes a las publicaciones adaptados al formato de la tesis.
3. Discusión general de los resultados
4. Conclusiones.

No se aceptará para los capítulos correspondientes a los artículos publicados el formato original de la publicación para evitar posibles problemas de copyright.

f) La portada de la tesis ha de incorporar en todo caso el escudo de la Universidad, título de la tesis, nombre del autor, director/es de la tesis, mes y año

5. Depósito, y garantía de publicidad de la tesis doctoral

a) Sobre la base de los informes favorables emitidos por los evaluadores externos y la conformidad del director de la tesis, la comisión académica del programa autorizará al doctorando para efectuar el depósito de la tesis en la fase de exposición pública.

b) Para efectuar el depósito para la exposición pública de la tesis, el doctorando presentará en el Servicio de Alumnado la siguiente documentación:

1. Un ejemplar de la tesis doctoral que contendrá un resumen de la tesis en inglés, español y valenciano, con independencia del idioma en que haya sido redactada la misma.

2. Justificante del abono de las tasas establecidas.

c) Se dará conocimiento de la exposición pública de las tesis doctorales a los centros universitarios, departamentos e institutos universitarios, con objeto de que, durante el período de exposición pública, los doctores que así lo consideren puedan remitir a la Escuela de Doctorado observaciones sobre su contenido.

d) El plazo de exposición pública de la tesis será de 10 días hábiles previos a la defensa de la tesis, excepto los sábados, el mes de agosto y los periodos no lectivos de Navidad y Semana Santa, durante el cual se pueden presentar observaciones en el registro de la Universidad.

e) Las observaciones presentadas serán objeto de estudio por la Escuela de Doctorado, que decidirá si las mismas son motivo para la interrupción del proceso. En el supuesto de que no se autorice la defensa de la tesis doctoral, la Escuela de Doctorado debe notificar el acuerdo en el plazo máximo de diez días naturales junto con un informe motivado, al doctorando, al director de la tesis y a la comisión académica del programa de doctorado en el que se encuadre la tesis doctoral. El doctorando puede presentar las alegaciones que considere convenientes ante la Escuela de Doctorado en cualquier momento del procedimiento de autorización o denegación de defensa de la tesis doctoral. El doctorando puede presentar las alegaciones que considere convenientes ante la Escuela de Doctorado en cualquier momento del procedimiento de autorización o denegación de defensa de la tesis doctoral. Contra los acuerdos de la Escuela de Doctorado se puede interponer recurso potestativo de reposición ante el rector.

f) En caso de que la tesis doctoral opte a la Mención Internacional en el título de Doctor, y atendiendo a lo establecido en el punto 1.b del artículo 15 del Real Decreto 99/2011 de 28 de enero, se remitirá por parte de la comisión académica del programa la autorización de presentación de la tesis con la constancia del cumplimiento de los requisitos que posibilitan la obtención de dicha distinción.

g) El plazo transcurrido desde que se efectúe el depósito de la tesis doctoral hasta su defensa no podrá ser superior a un año, base a lo dispuesto en el artículo 13.2 del R.D. 99/2011, de 28 de enero. Superado este plazo, se deberá reiniciar el proceso de autorización y depósito de la tesis.

h) Todos los aspectos relativos a la defensa y evaluación de la tesis doctoral que dicta el Real Decreto 99/2011 de 28 de enero, tal como se establece en su disposición transitoria primera, resultan igualmente de aplicación a partir del 10 de febrero de 2012, a quienes hayan iniciado estudios de doctorado con anterioridad a la entrada en vigor del mismo.

6. Idioma de desarrollo y defensa de la tesis doctoral. La tesis doctoral será redactada, y en su caso, defendida en castellano, en valenciano, o en alguno de los idiomas habituales para la comunicación científica en su campo de conocimiento. En este último caso deberá aportarse preceptivamente el informe favorable del director de la tesis y la conformidad de la comisión académica del programa de doctorado.

7. Tesis doctorales que estén sometidas a procesos de protección o transferencia de tecnología o de conocimiento.

a) Finalizada la elaboración de la tesis doctoral, y cuando concurren circunstancias excepcionales determinadas por la comisión académica del programa como pueden ser, entre otras, la existencia de convenios de confidencialidad con empresas o la posibilidad de generación de patentes que recaigan sobre el contenido de la tesis, el doctorando solicitará a la Escuela de Doctorado la no publicidad de los aspectos que se consideren objeto de protección, tanto en el proceso de exposición pública y evaluación previa como en el de la defensa pública de la tesis.

b) La solicitud solo se aceptará cuando quede acreditado que el secreto es absolutamente indispensable para el éxito del proceso de protección o transferencia.

c) La Escuela de Doctorado resolverá acerca de la mencionada solicitud notificando el acuerdo al doctorando, al director y tutor de la tesis y a la comisión académica del programa.

d) La aceptación de la solicitud de publicidad restringida por parte de la Escuela de Doctorado, contemplará los siguientes aspectos:

1. Los evaluadores externos y miembros del tribunal de tesis deberán de firmar los acuerdos de confidencialidad pertinentes.

2. Durante el periodo de exposición pública, la tesis doctoral podrá ser revisada en los términos que expresamente determine la Escuela de Doctorado

3. El acto público de defensa será restringido en las partes acogidas al acuerdo de confidencialidad.

4. La difusión de los archivos electrónicos de los repositorios institucionales, así como del Ministerio, serán inhibidas durante el tiempo necesario para su protección.

Evaluación y defensa de la tesis doctoral

1. Tribunal evaluador

a) Transcurrido el período de exposición pública de la tesis doctoral, la comisión académica del programa remitirá a la Escuela de Doctorado para su designación, propuesta de tribunal evaluador de la tesis, incluyendo el currículum vitae completo de los miembros propuestos, los informes emitidos por los evaluadores externos y la documentación que pueda haberse generado como consecuencia de dichos informes.

b) La propuesta de tribunal se ajustará a lo siguiente:

1. El tribunal evaluador de la tesis estará compuesto por un total de cinco miembros titulares y dos miembros suplentes, todos ellos doctores y con experiencia investigadora acreditada. Como máximo dos podrán pertenecer a la Universidad Politécnica de Valencia o a las instituciones colaboradoras en el programa de doctorado o la Escuela de Doctorado.

2. Podrán formar parte del tribunal igualmente, quienes hubieran sido designados evaluadores externos de la tesis doctoral correspondiente.

3. La propuesta concretará los cargos de presidente y secretario del tribunal respectivamente.

4. La designación de presidente requerirá la condición de haber dirigido al menos una tesis doctoral.

5. No podrá(n) formar parte del tribunal el (los) director(es) de la tesis correspondiente.

c) En el caso de tesis acogidas a convenios de cotutela y que, por estar así acordado en el convenio correspondiente, el acto de defensa se efectúe fuera de la Universidad Politécnica de Valencia, la Escuela de Doctorado podrá autorizar extraordinariamente que la composición del tribunal sea distinta de la anteriormente señalada.

d) Atendiendo a la citada propuesta, así como a la documentación indicada, la Escuela de Doctorado procederá, en su caso, a la designación de los miembros del tribunal y a la autorización de la defensa de la tesis.

e) La Escuela de Doctorado podrá designar, si lo considera oportuno, a otros doctores distintos de los propuestos.

f) En caso de renuncia por causa justificada de un miembro del tribunal titular, el presidente procederá a sustituirle por el suplente correspondiente. Si la renuncia corresponde al presidente del tribunal, será necesaria nueva propuesta de designación de presidente por parte de la comisión académica del programa a la Escuela de Doctorado.

g) La comisión académica del programa, a través de la Escuela de Doctorado, hará llegar a cada uno de los miembros del tribunal un ejemplar de la tesis doctoral correspondiente, en el plazo máximo de un mes contado desde la fecha de su designación.

2. Defensa de la tesis

a) La tesis doctoral se evaluará en el acto de defensa que tendrá lugar en sesión pública, previa convocatoria efectuada por el presidente del tribunal con al menos 10 días (naturales) de antelación a la celebración de la misma, y de la que se dará publicidad, con idéntica antelación y por los medios que se habiliten para ello, en la página web de la Universidad Politécnica de Valencia.

b) El acto de defensa consistirá en la exposición y defensa por el doctorando, ante los miembros del tribunal, del trabajo de investigación elaborado. Los doctores presentes en el acto público podrán formular cuestiones en el momento y forma que señale el presidente del tribunal.

c) Cuando se trate de tesis doctorales en las que se cumplan las condiciones fijadas para obtener la mención “Doctor internacional” en el título, la defensa de la tesis ha de ser efectuada en la Universidad Politécnica de Valencia o, en el caso de programas de doctorado conjuntos, en cualquiera de las universidades participantes en los términos que identifiquen los convenios de colaboración.

d) El tribunal que evalúe la tesis dispondrá del documento de actividades del doctorando que se contempla en el artículo 9 anterior, que constituirá un instrumento de evaluación cualitativa que complementará la evaluación de la tesis doctoral.

e) Se considerará constituido el tribunal evaluador de la tesis cuando todos sus miembros hayan aceptado formar parte del mismo. En caso de que concurran circunstancias sobrevenidas de carácter excepcional, y siempre que el presidente y secretario del mismo estén presentes durante la defensa de la tesis, podrá llevarse a cabo esta con la presencia de un mínimo de cuatro miembros. Esta circunstancia deberá hacerse constar expresamente en el acta de defensa así como la imposibilidad de la sustitución del miembro titular por alguno de los suplentes.

3. Calificación de la tesis

a) Finalizado el acto de valoración de la tesis por el tribunal, este emitirá un informe y la calificación global concedida a la tesis, en términos de apto o no apto.

b) El tribunal podrá proponer que la tesis obtenga la mención “cum laude” si se emite en tal sentido el voto secreto positivo por unanimidad. Para ello se seguirá el siguiente procedimiento:

1. Los miembros del tribunal cumplimentarán el documento específico de voto que a tal efecto les será entregado por el secretario del tribunal, y lo devolverán cumplimentado en sobre cerrado al propio secretario.

2. Por parte de la Escuela de Doctorado se procederá, posteriormente, a la apertura de los sobres que contengan los votos emitidos por los miembros del tribunal, y al escrutinio de los mismos.

3. Finalizado el escrutinio de los votos, y cuando exista unanimidad positiva, la tesis doctoral obtendrá la mención “cum laude”

4. Mención Internacional en el título de Doctor. El título de Doctor podrá incluir en su anverso la mención “Doctor Internacional” siempre que concurren las circunstancias determinadas en el artículo 15 del Real Decreto 99/2011 de 28 de enero.

6. RECURSOS HUMANOS

6.1 LÍNEAS Y EQUIPOS DE INVESTIGACIÓN	
Líneas de investigación:	
NÚMERO	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
1	Tratamiento y aprovechamiento de aguas residuales en la industria agroalimentaria
2	Aprovechamiento de subproductos de la industria agroalimentaria
3	Ingeniería Medioambiental: Mejora de la sostenibilidad de los procesos agroindustriales
4	Análisis y Control de operaciones de transformación alimentaria mediante el análisis de las propiedades dieléctricas
5	Mejora proceso elaboración del cava
6	Desarrollo de nuevas tecnologías de vinificación en vinos tintos
7	Selección clonal de la variedad Bobal
8	Estabilidad del color de los vinos mediante técnicas de microoxigenación y copigmentación
10	Desarrollo de films/recubrimientos comestibles/biodegradables para la conservación de alimentos, con carácter bioactivo (antimicrobiano y antioxidante). Estudio de aplicaciones en diferentes tipos de alimentos.
11	Desarrollo y caracterización fisicoquímica de productos fermentados a partir de leches vegetales.
12	Optimización del uso de ingredientes de interés funcional en la reformulación de productos tradicionales y/o en el desarrollo de nuevos productos.
13	Extracción y caracterización de compuestos bioactivos procedentes de fuentes no convencionales.
14	Desarrollo de procesos para la reducción de la formación de Acrilamida en alimentos.
15	Desarrollo de frutas y hortalizas procesadas en fresco (IV gama). Optimización del proceso de elaboración y envasado con aditivos naturales.
16	Calidad, Seguridad Alimentaria y Análisis de Riesgos
17	Valoración funcional de ingredientes naturales para su uso en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales.
18	Valoración de los efectos estructurales sobre la actividad funcional en alimentos celulares enriquecidos por impregnación a vacío. Estudios in vitro e in vivo.
19	Estudio de las Propiedades Físicas de Alimentos en relación con los Procesos Alimentarios.

20	Estudio del efecto del procesado convencional y alternativo en la calidad sensorial, nutricional y funcional de productos de fruta.
21	Desarrollo de nuevas técnicas no destructivas de análisis de alimentos y control de proceso.
22	Desarrollo y mejora de técnicas de salado-desalado de productos cárnicos y de la pesca.
23	Obtención de productos en polvo estables a partir de frutas mediante liofilización y atomización.
24	Deshidratación de alimentos.
25	Desarrollo de platos preparados de alta calidad organoléptica y funcional.
26	Herramientas basadas en las TIC para la mejora del estado nutricional de poblaciones.
27	Ciencia y cocina
28	Cocción en condiciones de vacío continuo
29	Usos de la disolución osmótica en el proceso integrado de la deshidratación osmótica de frutas.
30	Optimización de la formulación y el procesado para la obtención de mejores alimentos
31	Optimización de las condiciones de almacenamiento de los alimentos para la prolongación de su vida útil
32	Mejora del cocinado para obtención de alimentos de calidad
33	Obtención de extractos naturales de alta calidad y exentos de disolventes
34	Minimización de impacto ambiental de Productos y Procesos Agroalimentarios
35	Optimización del diseño, productividad y rendimiento energético de procesos agroalimentarios
36	Mejora de la calidad y reducción del consumo energético en la deshidratación de alimentos
37	Mejora del control de procesos y de la calidad de productos agroalimentarios mediante técnicas no destructivas.
38	Aplicación de ultrasonidos de potencia para mejorar procesos agroalimentarios
39	Caracterización proteómica de proteínas y péptidos como marcadores de la calidad y bioactividad.
40	Desarrollo de metodologías rápidas para el control y mejora de los procesos de fabricación así como para la detección de sustancias ilegales y/o contaminantes.
41	Estudio de los mecanismos (químicos, enzimáticos y microbiológicos) de generación y de percepción del color, aroma y sabor en productos cárnicos
42	Caracterización olfatométrica de compuestos aromáticos
43	Desarrollo de productos cárnicos de alta calidad sensorial y nutritiva con reducción de sal y/o grasa o la mejora del perfil lipídico.
44	Diseño, desarrollo y valoración bioquímica, tecnológica y nutricional de productos mejorados de cereales dirigidos a colectivos específicos

	(tailored baked goods) y/o vehículos de probióticos/prebióticos/simbióticos (funcionales)
45	Estudio de las interacciones entre ingredientes estructurales/funcionales y principios enzimáticos en matrices panarias y su incidencia sobre las etapas panaderas y la vida útil del pan
46	Mejora nutricional de productos derivados de cereales: biodisponibilidad de nutrientes
47	Determinación de parámetros funcionales y moleculares predictivos de la calidad y estabilidad del producto terminado
48	Estudio reológico-instrumental del comportamiento viscoelástico de la masa para establecer parámetros funcionales de la masa de fácil medida instrumental predictivos de la calidad y estabilidad del producto terminado
49	Estudio de parámetros moleculares asociados al comportamiento viscoelástico de la masa indicativos de la calidad y estabilidad del producto terminado.
50	Ingeniería de procesos para el desarrollo de productos derivados de cereales con alto valor añadido
51	Estudio del efecto de la aplicación del frío sobre masas formuladas y sobre la calidad y durabilidad de los productos terminados
52	Estudio del efecto de la aplicación de tecnologías no térmicas sobre las propiedades tecnológicas y nutricionales en sistemas panarios diluidos de viscoelasticidad reducida
53	Efecto de Ingredientes con especial relevancia para la salud, sobre las propiedades físicas (reológicas, ópticas, acústicas, etc.) y sobre las propiedades sensoriales de los alimentos.
54	Desarrollos metodológicos y nuevas técnicas de estudio en sensorial de alimentos.
55	Estudios con consumidores: efecto de la composición, etiquetado, información nutricional, semiótica, y otros factores extrínsecos sobre las expectativas y la aceptación
56	Desarrollo y mejora de materiales de envase.
57	Desarrollo de películas y recubrimientos basados en biopolímeros procedentes de biomasa
58	Desarrollo de materiales activos para la mejora de la estabilidad y calidad de alimentos
59	Caracterización de las propiedades de materiales para el diseño de envases.
60	Determinación de propiedades funcionales de envases y diseño de estructuras para productos y procesos específicos
61	Estudio y desarrollo de nuevas tecnologías de envasado. Envasado en atmósfera modificada.
62	Envasado activo e inteligente
63	Evaluación del efecto de tecnologías térmicas y no térmicas de conservación de alimentos sobre la inactivación de microorganismos y enzimas presentes en los alimentos.
64	Desarrollo de modelos matemáticos predictivos de inactivación y crecimiento de microorganismos y enzimas como herramienta fundamental para llevar a cabo una evaluación a la exposición dentro de un sistema de evaluación de riesgos

65	Validación de procesos térmicos y no térmicos de conservación de alimentos
66	Calidad de frutos
67	Respuestas de defensa de frutos a patógenos
68	Mecanismos de patogenicidad de hongos patógenos postcosecha
69	Conservación postcosecha y alteraciones fisiológicas que deprecian la calidad de los frutos
9	Microencapsulación de compuestos bioactivos para su incorporación en alimentos

Equipos de investigación:

Ver anexos. Apartado 6.1.

Descripción de los equipos de investigación y profesores, detallando la internacionalización del programa:

Descripción de los equipos de investigación

En el documento adjunto (PDF) se definen los equipos de investigación que participan en el Programa de Doctorado. Para cada equipo se describen las líneas de investigación vinculadas y se expone la información relevante de un proyecto de investigación activo para cada uno de ellos. Cabe destacar la participación en el Programa de Doctorado de 15 Catedráticos de Universidad, 23 Titulares de Universidad, 7 profesores Contratados Doctores y 19 miembros del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). El mismo documento presenta una selección de 25 contribuciones científicas vinculadas al personal investigador que participa en el programa de doctorado (información referente a los últimos 5 años). Complementariamente se presentan los datos relativos a 10 tesis doctorales dirigidas por profesores/investigadores que participan en el programa de Doctorado, junto con la selección de una contribución científica derivada de cada tesis.

Uno de los objetivos de este programa de doctorado es fomentar la participación de expertos internacionales en la formación multidisciplinar y en la co-tutela de Tesis. Para ello se contempla el establecimiento de convenios específicos con Universidades y centros de investigación que trabajen en líneas de investigación afines o complementarias a las desarrolladas en este programa, con el fin de fomentar la implicación activa en las actividades formativas y de dirección y evaluación de las tesis doctorales.

6.2 MECANISMOS DE CÓMPUTO DE LA LABOR DE AUTORIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE TESIS

Mecanismos de cómputo de la labor de autorización y dirección de tesis:

MECANISMOS DE CÓMPUTO DE LA LABOR DE TUTORIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE TESIS

Conforme a la Normativa de organización docente (Noviembre de 2006) de la UPV a continuación se detallan los mecanismos de cómputo de la labor de tutorización y dirección de tesis.

Actividades

La docencia oficial que no corresponde a la impartida en aula o laboratorio se le denomina en este documento actividades docentes.

Básicamente las actividades docentes existentes son:

En los estudios de 1º y 2º ciclos: PFA, TFC

En los estudios de master: Trabajos tutelados, Tesina.

En los estudios de doctorado: Trabajos de investigación, Tesis doctoral.

Actividades de Doctorado

Los créditos de POD reconocidos por Dirección de Tesis serán A x C

A=3 para la Tesis leída en el último año

A=2 para el segundo año después de la lectura de la Tesis

A=1 para el tercer año después de la lectura de la Tesis

C= coeficiente de calidad. Que se define en el año de lectura de la Tesis y su valor es la relación entre la productividad media en puntos VAIP del autor de la Tesis, y la productividad media en puntos VAIP de las Tesis leídas en el último año. Dicho coeficiente con un valor mínimo de 0.2 y un valor máximo 1.

En el caso de que el doctorando no sea personal de la UPV, o no se disponga de valor VAIP, el área de planificación, y evaluación de investigación valora su curriculum, estableciendo un equivalente en puntos VAIP.

Lo señalado anteriormente solo se refiere a los mecanismos de cómputo de la labor de dirección de tesis (apartados 1.5 y 5.4.2) plasmado en la Normativa de organización docente.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

DESCRIPCIÓN DE LOS RECURSOS MATERIALES Y OTROS MEDIOS DISPONIBLES

El Programa de Doctorado cuenta con diversos recursos materiales y servicios para llevar a cabo la formación integral de los doctorandos con el fin de que cada uno pueda alcanzar las competencias previstas. Entre los recursos materiales disponibles para la ejecución de la labor investigadora de los doctorandos se cuenta con aulas multiusos dotadas con ordenadores con medios audiovisuales y acceso a internet, aulas de docencia clásica, aulas informáticas para docencia, aulas informática para el libre acceso de los alumnos, aulas para la estancia de becarios, laboratorios de investigación de uso general, laboratorios de investigación específica, salas de cata, cocina semi-industrial, plantas pilotos y taller general. Cabe destacar que dentro de los espacios mencionados, los laboratorios de investigación ocupan una superficie aproximada de 3500 m² distribuidos entre 48 laboratorios, mientras que aproximadamente 1300 m² son destinados a la investigación en planta piloto, ambos tipos de espacios se encuentran distribuidos entre las instalaciones de la Universidad Politécnica de Valencia y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA). Continuamente el Programa de Doctorado,

gracias a convenios, colaboraciones y convocatorias de infraestructuras, va incrementando la dotación de recursos para satisfacer nuevas necesidades y ampliar la capacidad investigadora.

A continuación se detallan los equipos disponibles para la investigación y posteriormente se describen otros recursos aportados por la UPV para el apoyo de las actividades de doctorado.

EQUIPAMIENTO EN PLANTA PILOTO:

Autoclaves

Cámara de curado

Cámaras de congelación

Cámaras de T^a controlada

Cámaras termostatadas (ambiente, frío, frío/calor) y de humedad relativa controladas

Envasadoras a vacío y para atmósferas modificadas

Equipo de impregnación a vacío

Equipos experimentales de molinería de trigo y arroz

Equipos para la caracterización funcional de materias primas cerealistas

Equipos para panificación

Equipo para extracción de zumos cítricos

Liofilizadores

Secador por aire caliente

Ultracongeladores

MATERIAL BASICO DE LABORATORIO Y EQUIPOS ANALÍTICOS:

Abatidor de temperatura

Agitador mecánico

Agitador tubos minishaker

Agitadores – mezcladores Vortex

Agitadores orbitales

Amasadoras

Analizador automático (titrino)

Analizador de fibras

Analizador de Impedancias y sensor de platos paralelos

Analizador de textura

Analizador del potencial Z

Atomizador

Auto Bakery

Balanzas analíticas

Balanzas granatarias

Baño de botellas para realizar el proceso de degüelle de los vinos espumosos para enología

Baño parafina

Baños de ultrasonidos

Baños termostáticos digitales

Bombas de vacío

Brillómetro

Calorímetro diferencial de barrido

Campanas de extracción

Campanas flujo laminar

Centrífuga de temperatura controlada

Centrífuga Eppendorf

Conductímetros

Congeladores

Consistómetro Bostwick

Criostato

Cromatógrafo gas con detector de ionización por llama

Cromatógrafo GC-FID

Cromatógrafo GC-MS con desorbedor térmico

Densitómetro

Depósitos de acero inoxidable dotados de camisas de refrigeración para elaboración de vinos

Despaliladora estrujadora para enología

Destilador Kjeldalh

Digestor y titulador para proteínas

Dispensador parafina

Dosificadora

Electrobalanza para medida de isotermas de sorción

Electroforesis horizontal

Electroforesis vertical

Embotelladora para enología

Equipamiento para análisis de aguas (DBO, DQO, sólidos sedimentables, sólidos disueltos y en suspensión tanto fijos como volátiles, cationes, aniones, etc.)

Equipo de cocción a vacío

Equipo de electroforesis- isoelectroenfoque

Equipo de filtración de vinos de bujías

Equipo de filtración de vinos de placas

Equipo de medida de CO₂ y O₂ para control de respiración de frutas

Equipo de mezclado y de compresión de placas para la obtención de films con materiales termoplásticos

Equipo de obtención de agua de grado analítico

Equipo de obtención de agua de grado reactivo

Equipo de procesado por pulsos eléctricos de alta intensidad

Equipo evaporador para cromatografía

Equipo extracción para cromatografía

Equipo filtración para cromatografía

Equipo para el procesado por altas presiones hidrostáticas a nivel de pasteurización.

Equipos de medida de permeabilidad

Equipos de tratamiento de membrana (microfiltración. Ósmosis inversa, ultrafiltración)

Equipos para determinar actividad enzimática

Equipos/cámaras para medida de permeabilidad al vapor de agua

Espectrocolorímetros

Espectrofotómetros uv-vis

Estereomicroscopio (Zoom 1:10)

Estufas cultivo microbiológico

Estufas de aire

Estufas de vacío

Evaporador rotatorio

Fermentador de laboratorio

Freidora

Higrómetro de punto de rocío

Homogeneizadores

Horno semi-industrial

Hornos de vapor
Hornos microondas
Hot stage
HPLC IR
HPLC MS-MS (tri-Q)
HPLC UV-LSD
HPLC-DAD
HPLC-FL
IC - carbohidratos
IC-iones
Incubador refrigerado
Laminadora
Licuadora
Lupa
Manta calefactora
Maquina Universal de Ensayos
Medidor de Tamaño de Partícula en vía seca y húmeda
Microfluidificador
Microscopio óptico/ confocal
Microtomo de congelación
Microtomo de deslizamiento
Mixolab
Molinillo
Muflas

Neveras

Pasteurizadores de placas y tubulares.

pH-metros

Picadora

Picnómetro gases

Placas agitadoras–calefactoras

Prensa de membrana para enología

Refractómetros

Reómetros

Rotavapor

Sala de secado de films con temperatura y humedad relativa controladas

Scanner

Secadero piloto con control de velocidad de aire y temperatura par realizar secados a baja temperatura con capacidad de aplicar ultrasonidos de alta intensidad

Secadero piloto con control de velocidad de aire y temperatura, con capacidad de aplicar ultrasonidos de alta intensidad.

Secador de geles

Sistema de ultrafiltración tangencial

Sistema fotomicrografía

Sistemas de aplicación de ultrasonidos de alta intensidad tipo sonda de 100 y de 400 W de potencia

Sondas para Analizador de Redes en el sistema de Sonda Coaxial

Soxhlet

Stomacher

Ultraturrax

Viscosimetro Brookfield

Vortex

OTROS RECURSOS:

Ordenadores y programas informáticos para simulación de procesos y análisis de ciclo de vida.

MEDIOS Y RECURSOS MATERIALES GENERALES DISPONIBLES EN LA UNIVERSIDAD

La UPV dispone de recursos y servicios que apoyan la formación, el estudio y la investigación. Entre los medios que apoyan la actividad investigadora del doctorando se destaca la Biblioteca, el Servicio de Radiaciones y el servicio de Microscopia.

a. BIBLIOTECA

Biblioteca y Documentación Científica

Provee y gestiona la documentación e información bibliográfica de apoyo al estudio, la docencia y la investigación de la comunidad UPV; y además, ofrece actividades de formación sobre el manejo de sus recursos.

Servicios que se ofrecen

Servicios Presenciales:

*Consulta en sala y cabinas para trabajo en grupo El servicio de Biblioteca y Documentación Científica consta de 11 bibliotecas, 12802 m2, con 3.351 puestos de lectura de los cuales 200 son para trabajo en grupo.

*Préstamo y devolución de ejemplares (660.160 préstamos domiciliarios en 2010).

*Préstamo interbibliotecario (1.247 en 2010)

*Préstamo de ordenadores portátiles

*Información bibliográfica y referencia

*Formación de usuarios (Cursos impartidos en 2010: 135)

La Biblioteca Central cuenta con un amplio horario de apertura. Durante el año 2010 permaneció abierta 234 días incluidos fines de semana y algunos festivos, y ampliando su horario habitual hasta las 3h a.m. en época de exámenes.

Servicios en línea:

*Acceso al Polibuscador: Es el portal que integra todos los recursos electrónicos de la biblioteca: libros electrónicos, Revistas electrónicas, Bases de datos y Recursos de Internet.

*Acceso a Riunet: Es el repositorio institucional de la UPV, gestionado por la Biblioteca, cuyo objetivo es ofrecer acceso en Internet a la producción científica, académica y corporativa de la comunidad universitaria y garantizar su preservación.

*La biblioteca responde: Servicio de información en línea en el que se atienden consultas bibliográficas y de referencia, así como preguntas relativas al uso de los recursos y servicios que ofrece la Biblioteca.

*Solicitud de adquisiciones: Acceso al catálogo e información detallada de la situación del usuario en relación a préstamos, lista de espera, renovaciones, sanciones, etc.

Servicios a personas con discapacidad:

La Biblioteca Central de la UPV, obtuvo en el año 2009 el certificado de accesibilidad universal conforme a la norma UNE 170001-2:2007 “Accesibilidad universal, parte 2: sistema de gestión de accesibilidad”.

*Acceso sin barreras arquitectónicas al edificio

*Servicio de atención personalizada

*Punto de información y puestos de estudio adaptados

*Ordenador adaptado para personas con deficiencias visuales.

Colección

La colección integra recursos de información que hacen referencia principalmente a los estudios que se imparten en la universidad. El fondo está compuesto por la Biblioteca Digital que incluye todos los recursos electrónicos suscritos por la Biblioteca de la UPV y que en su mayoría son accesibles a texto completo y el fondo en papel que en su mayoría es de libre acceso.

En el año 2010 la biblioteca contaba con:

555.981 Monografías en papel

2.960 Publicaciones periódicas en papel

45.243 Material no librario

22.678 Libros electrónicos

8.387 Revistas electrónicas

79 Bases de datos

Usuarios

En el año 2010 accedieron a la biblioteca 2.541.299 usuarios durante los 234 días que la biblioteca permaneció abierta.

Información de contacto de la Biblioteca y Documentación Científica

Servidor WWW: <http://www.upv.es/bib>

Dirección electrónica: biblio@bib.upv.es

Dirección postal: Camino de Vera, s/n 46022 Valencia. Edificio 4L

Teléfono: +34 963877084

Facsímil: +34 963877089

b. SERVICIO DE RADIACIONES

En el servicio de radiaciones el usuario dispone de las siguientes instalaciones y equipos:

*Laboratorio de Isótopos : El Laboratorio de Isótopos radiactivos recientemente terminado, está a la disposición de cualquier persona que lo necesite para trabajar eficazmente con fuentes radiactivas.

*Cámara de Rayos X y Gammagrafía : La Cámara blindada situada en el sótano del edificio de Ingeniería Nuclear. Se pueden hacer ensayos con fuentes de Rayos X o Gamma (Radiografía, Gammagrafía).

*Laboratorio de Radiactividad Ambiental (LRA): El Laboratorio de Radiactividad Ambiental está enmarcado dentro del Servicio de Radiaciones de la Universidad Politécnica de Valencia.

Información de contacto del Servicio de Radiaciones:

Servidor WWW: <http://www.upv.es/lra/srad/>

Dirección electrónica: izarpe@upvnet.upv.es

Teléfono +34 963877636

Facsímil +34 963877099

c. SERVICIO DE MICROSCOPIA

Servicios que se prestan

*Preparación de microscopios para la observación de muestras

*Preparación de muestras para el microscopio electrónico de barrido

*Preparación de muestras materiales para el microscopio electrónico de transmisión

*Asesoramiento científico - técnico

-

Dotación instrumental.

*Microscopios Electrónicos de Barridos (dos unidades)

*Microscopios Electrónicos de Transmisión (dos unidades)

*Microscopio Electrónico de Transmisión (TEM 3)

*Microscopio de Fuerza Atómica

*Ion Mill

*Dimpling Grinder

*Ultrasonic Disk Cutter

*Secador por punto crítico

*Ultramicrotomo

*Recubridor de alto vacío

*Recubridor

*Lupa

*Microtest

Información de contacto del Servicio de Microscopía Electrónica:

Dirección electrónica: microe@upvnet.upv.es

Dirección postal: Camino de Vera, s/n 46022 Valencia. Edificio 8D

Teléfono: +34 963877735

Facsímil: +34 963877009

SERVICIOS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Además de los recursos materiales y servicios necesarios para la adecuada labor investigadora del doctorando la Universidad ofrece a los alumnos egresados un servicio de orientación profesional, dado que la empleabilidad de los titulados es un objetivo prioritario de la Universidad. El Servicio Integrado de Empleo tiene asignadas las funciones de generar y gestionar las iniciativas de la UPV para apoyar la mejor inserción laboral de sus titulados, en el menor tiempo posible desde su graduación. Se destaca la intervención de dicho servicio en:

1. GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS (NACIONALES Y EXTRANJERO)

*Prácticas en empresa para alumnos UPV

*Provisión de alumnos UPV a Empresas e Instituciones para la realización de prácticas

*Prácticas en empresas en el extranjero para alumnos y titulados UPV

*Provisión de alumnos y/o titulados UPV a Empresas e Instituciones para la realización de prácticas en el extranjero

2. GESTIÓN EMPLEO UPV

*Intermediación laboral para alumnos y titulados de la UPV

*Gestión de ofertas de empleo UPV

3. GESTIÓN DE EMPLEO CENTRO ASOCIADO SERVEF

*Intermediación laboral para titulados del entorno de la UPV, inscritos como demandantes de empleo en el SERVEF

*Gestión de Ofertas de Empleo a través del centro asociado SERVEF

4. PLAN INTEGRAL EMPLEO

*Búsqueda de empleo para titulados desempleados mediante un Plan Integral de Empleo, en colaboración con el SERVEF

5. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO Y EL AUTOEMPLEO

*Orientación profesional para el empleo, para alumnos y recién titulados UPV

*Evaluación psico-profesional

*Formación para el empleo

*Asesoramiento de proyectos empresariales para demandantes de empleo, en colaboración con el SERVEF

*Tutoría individualizada para demandantes de empleo, en colaboración con el SERVEF

*Acciones grupales de orientación profesional para demandantes de empleo, en colaboración con el SERVEF

*Información y motivación para el autoempleo para demandantes de empleo, en colaboración con el SERVEF

6. OBSERVATORIO DE EMPLEO Y FORMACIÓN

*Elaboración de Informes del proceso de Inserción Laboral a partir de información de titulados

*Elaboración de Informes del proceso de Inserción Laboral a partir de información de empleadores.

Adicionalmente el Servicio Integral de empleo pone a disposición de la comunidad universitaria la Guía de Empleo, esta guía incluye información de cómo y dónde buscar empleo, la experiencia de los titulados UPV y de los servicios que la Universidad pone a disposición de los alumnos con el objetivo de mejorar su empleabilidad.

Información de contacto del Servicio Integral de Empleo:

Servidor WWW: <http://www.sie.upv.es>

Dirección electrónica: sie@upvnet.upv.es

Dirección postal: Camino de Vera, s/n 46022 Valencia. Edificio 6G

Teléfono: +34 963877828

Facsímil: +34 963877889

RECURSOS PARA ACTUACIONES DE MOVILIDAD, ESTANCIAS EN EL EXTRANJERO, ASISTENCIA A ACTIVIDADES DE CARÁCTER CIENTÍFICO

El programa de doctorado promueve que tanto la actividad investigadora como también algunas de las actividades formativas del programa puedan llevarse a cabo en el marco de programas de movilidad o estancias convocados por organismos o administraciones públicas al que puedan acogerse los doctorandos, incluidos los de la propia universidad, o en el ámbito de acuerdos puntuales que el programa pueda establecer con otras instituciones, organismos o empresas, para facilitar el desarrollo en los mismos de las actividades.

El objetivo de las convocatorias de movilidad suele ser la concesión de becas para estancias de personal investigador en centros de investigación de fuera de la Comunitat Valenciana, que sean precisas para el trabajo de investigación de los solicitantes y tengan como objetivo la adquisición de nuevas técnicas, el acceso a instalaciones científicas, la consulta de fondos bibliográficos o documentales u otras actividades significativas que en el contexto del proyecto de tesis del beneficiario, y que sean necesarias para la formación científica y técnica del mismo.

A modo informativo, el porcentaje de alumnos que consiguieron ayudas de movilidad para la realización de estancias en el extranjero en nuestro programa de doctorado durante 2004-2009 fue del 20%, valor considerado como notable, de acuerdo con el valor de referencia del campus científico técnico valorado por la ANECA en la concesión de la Mención de Excelencia del programa del 2011.

Alguna de las recientes convocatorias de movilidad ofertadas para estudiantes de doctorado promovidas por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte español son:

1. Movilidad de estudiantes en programas de doctorado con Mención hacia la Excelencia. (Convocatoria 2011)
2. Movilidad de estudiantes para la obtención de la mención europea en el título de doctor. (Convocatoria 2011)

La Universidad a través del Servicio de Alumnado mantiene información actualizada de múltiples becas a las cuales el alumno de doctorado puede acceder, ayudas no solo destinada a la movilidad sino también para la asistencia a Congresos o reuniones de carácter científico. La Unidad de Becas, lleva a cabo la gestión correspondiente a las solicitudes presentadas para la obtención de becas o ayudas, convocadas por el Ministerio de Educación, la Generalidad Valenciana, el Gobierno del País Vasco, así como las que afectan a las convocatorias realizadas por la propia Universidad. Se destaca la intervención de dicho servicio en:

1. Aportación actualizada de toda la información, legislación, trámites vía web, impresos, plazos inherentes a becas del Ministerio de Educación, GVA, becas UPV. Así como del procedimiento para reclamaciones becas y para la renuncia/anulación de becas
2. Información completa sobre la Normativa y Convocatorias vigentes
3. Acceso a las solicitudes e impresos de las respectivas Becas
4. Acceso a diversas preguntas frecuentes de los alumnos y a sus respectivas respuestas

Información de contacto del Servicio de Alumnado:

Servidor WWW: <http://www.upv.es/alumnado>

Dirección electrónica sealu@upvnet.upv.es

Dirección postal: Camino de Vera, s/n 46022 Valencia. Edificio 2E

Teléfono: +34 963877401

Facsímil: +34 963877904

Otro recurso disponible por parte de la UPV es la Oficina de Acción Internacional (OAI), integrada dentro de la estructura orgánica del Vicerrectorado de Relaciones Internacionales y Cooperación, la cual tiene como finalidad principal coordinar, fomentar y apoyar la participación internacional de la Universidad en programas de posgrado y colaboración académica realizados por convenio con universidades extranjeras. En este sentido la OAI también colabora en la gestión de movilidad de alumnos de doctorado, dándoles como servicio:

***Revisión y validación de expedientes de solicitudes de becas para la UPV:** Apoyo en la revisión de expedientes y validación de solicitudes de becas para extranjeros, financiadas por organismos externos a la UPV: Fundación Carolina, MAEC-AECI, Erasmus Mundus y otras. Coordinación con los organismos financiadores.

*** Información y apoyo logístico a los becarios:** Información y apoyo logístico a los alumnos (con beca concedida) de convocatorias financiadas por organismos externos a la UPV: Fundación Carolina, MAEC_AECID, Erasmus Mundus y otras. Desde la OAI se apoyara a estos becarios con información general sobre la UPV, procedimientos de matrícula, búsqueda de alojamiento, apoyo para la resolución de incidencias, gestión de pago de becas, recepción de informes, etc.

-

Información de contacto de la Oficina de Acción Internacional

Servidor WWW: <http://www.upv.es/entidades/OAI>

Dirección electrónica: oai@upvnet.upv.es

Dirección postal: Camino de Vera, s/n 46022 Valencia. Edificio 6G

Teléfono: +34 963877832

Facsímil: +34 963877972

RECURSOS PARA LA ORGANIZACIÓN DE SEMINARIOS, JORNADAS NACIONALES E INTERNACIONALES, REUNIONES DE CARÁCTER CIENTÍFICO

El programa de doctorado promueve la realización de actividades complementarias de formación tales como la organización y difusión de congresos, jornadas y reuniones, por lo que se mantiene activo frente a la apertura de convocatorias para la realización de estas actividades ofertadas por organismos o administraciones públicas o por la propia universidad. El Centro de Apoyo a la Innovación, la Investigación y la Transferencia de Tecnología (CTT) es la unidad ejecutiva de la UPV, encargada de dinamizar y gestionar las actividades de generación de conocimiento y la colaboración científica y técnica favoreciendo la interrelación de los investigadores de la UPV con el entorno empresarial y su participación en los diversos programas de apoyo a la realización de actividades de I+D+I. A través del

Boletín Electrónico de Información de Alerta sobre Convocatorias emitido por el CTT es posible acceder a la información actualizada de las convocatorias activas para la realización de este tipo de actividades.

8. REVISIÓN, MEJORA Y RESULTADOS DEL PROGRAMA

8.1 SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD Y ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS

SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

El Sistema de Gestión de Calidad de Títulos Oficiales de la UPV se recoge en el documento “Manual de calidad sistema de gestión interna de calidad de títulos oficiales de la Universidad Politécnica de Valencia. Títulos de grado, máster y doctorado”. El Sistema de Gestión de Calidad de los Títulos Oficiales de la UPV es el conjunto de acciones, planificadas y sistemáticas necesarias para garantizar la calidad de las enseñanzas oficiales de la UPV, asegurar el control, la revisión y mejora continua de las mismas. El Sistema de Gestión de Calidad de los Títulos Oficiales de la UPV establece el marco de actuación necesario para dar la confianza adecuada a nuestros grupos de interés dado que los Títulos van a satisfacer los requisitos de calidad definidos en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre 2007 por el que se establece la ordenación de las enseñanzas oficiales, así como los criterios y directrices establecidas para la evaluación de la enseñanza universitaria por la European Network for Quality Assurance (ENCUA) y los códigos de buenas prácticas para Agencias de Evaluación Universitaria desarrollado por la International Network for Quality Assurance Agencies In Higher Education (INQAAHE). A continuación se indica el enlace que conduce al documento elaborado por el Servicio de Evaluación, Planificación y Calidad, aprobado por el Vicerrectorado de Calidad y Evaluación de la Actividad Académica.

<http://www.upv.es/entidades/SA/tercerciclo/Manual.pdf>

En la página web del Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria se presenta, de forma pública y actualizada, la información referente a sistema interno de garantía de calidad. En el apartado “Sistema Interno de Garantía de Calidad” es posible obtener una amplia información referente a:

Descripción del sistema de garantía interno de calidad

Desarrollo del sistema de garantía interno de calidad

Resultados del sistema de garantía interno de calidad

Criterios para la extinción de títulos oficiales de la Universidad Politécnica de Valencia

A continuación se indica el enlace que conduce al contenido en extenso de dicha información

http://www.upv.es/contenidos/PO/menu_495045c.html

LA COMISIÓN ACADÉMICA DEL PROGRAMA DE DOCTORADO Y SU COMPROMISO CON LA CALIDAD

Conforme a la Normativa de los Estudios de Doctorado en la UPV (Artículo 6 de la Normativa, aprobada por el Consejo de Gobierno en su sesión de 15/12/2011) el Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria está organizado, diseñado y coordinado por la Comisión Académica responsable además de las actividades de formación e investigación de la calidad y plan de mejora del Programa. La Comisión Académica realizará funciones de supervisión del Programa, con el apoyo de la Escuela de Doctorado. Teniendo en cuenta el desarrollo del sistema de garantía interno de calidad y la valoración de los resultados obtenidos la Comisión Académica podrá determinar las actuaciones oportunas para la mejora del Programa. Anualmente la Comisión Académica elaborará el informe de gestión del programa conforme establece el sistema de garantía interno de calidad de la universidad para sus programas de doctorado.

La Comisión Académica, tras la evaluación anual del Plan de investigación y el documento de actividades de cada doctorando llevará un registro del programa de movilidad realizado por los alumnos, valorando el objetivo de la movilidad, el centro/Universidad donde se ha realizado la estancia, la duración de la movilidad y el organismo financiador de la misma. Se valorarán además aspectos relevantes tales como el número de alumnos matriculados en el programa y número de tesis leídas.

La Comisión Académica velará por dar a conocer públicamente a través de la página web de Posgrado Oficial de la UPV, en el enlace a su Programa de Doctorado (http://www.upv.es/contenidos/PO/menu_495045c.html) toda la información actualizada que considere oportuna para los futuros y actuales estudiantes de doctorado, así como también indicadores de calidad (Mención de Excelencia, número alumnos matriculados, etc.).

Como parte de la evaluación de los resultados del programa de doctorado es posible indicar que del total de tesis leídas durante el período 2007-2010 se tiene constancia de que el 25% de los doctores egresados han disfrutado de contratos posdoctorales, mientras que el menos el 90 % de los doctores egresados se encuentra en situación laboral activa ya sea en organismos públicos o privados, nacionales e internacionales. En base a estos datos, se puede estimar que la empleabilidad de los doctores del programa durante los años posteriores a la lectura de su tesis estará en torno al 90%.

TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %
80	10
TASA DE EFICIENCIA %	
3	
TASA	VALOR %
No existen datos	

JUSTIFICACIÓN DE LOS INDICADORES PROPUESTOS

JUSTIFICACIÓN DE LOS INDICADORES PROPUESTOS

Estimación de valores cuantitativos del programa de doctorado en ciencia, tecnología y gestión alimentaria: Los indicadores cuantitativos se basan y justifican en la evolución histórica. Los criterios para el cálculo de las tasas han sido los que se comentan a continuación:

Tasa de eficiencia: Media del número de matrículas en período de investigación que han necesitado los alumnos que leen la tesis en el programa. El valor indicado en la casilla respectiva no corresponde a un porcentaje.

MEDIA MATRICULA 2010: 2.88

MEDIA MATRICULA 2009: 3

MEDIA MATRICULA 2008: 2.69

Tasa de abandono: Porcentaje de alumnos que han accedido al período de investigación del programa y no han renovado su matrícula en los dos cursos académicos siguientes, sin haber defendido la tesis.

ABANDONO 2009: 8.62%

ABANDONO 2008: 9.43%

ABANDONO 2007: 8.00%

Tasa de rendimiento (graduación): Respecto de los alumnos que han leído la tesis en el curso, porcentaje de los mismos que han finalizado los estudios dentro del período de 4 cursos desde su acceso al período de investigación.

TASA ÉXITO 2010: 100%

TASA ÉXITO 2009: 87.50%

TASA ÉXITO 2008: 53.85%

A modo informativo se tiene que las tasas globales de la UPV son las siguientes:

Tasa abandono: año 2009= 19.43%; año 2008= 17.60%; año 2007= 19.86%

Tasa eficiencia (media matrícula): año 2010= 3.1; año 2009= 2.95; año 2008=2.61

Tasa rendimiento (éxito): año 2010= 85.90%; año 2009= 82.08%; año 2008=65.50%

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

PROCEDIMIENTO PARA EL SEGUIMIENTO DE DOCTORES EGRESADOS

Como parte de la evaluación y medición de Títulos Oficiales de la UPV, el Sistema de Gestión Interna de Calidad recoge en el “Manual de Calidad” la metodología y los procedimientos implantados en la UPV para evaluar la inserción laboral y la empleabilidad de los egresados de los Títulos Oficiales:

Valoración de la satisfacción con la formación, la inserción laboral y la empleabilidad de los egresados de títulos oficiales y doctores(texto extraído del “Manual de Calidad” elaborado por el Servicio de Evaluación, Planificación y Calidad)

El Servicio Integrado de Empleo (SIE) de la UPV es la unidad de gestión que, a través de su Observatorio de Empleo, gestiona el análisis y la utilización de los resultados de inserción laboral. El Observatorio de Empleo tiene por objetivo recoger, procesar y facilitar información referente al proceso de la inserción laboral de los titulados universitarios en el entorno socioeconómico y a la opinión de los egresados de su paso por la Universidad. El Servicio Integrado de Empleo realiza estudios de inserción laboral mediante encuestas a los titulados de la UPV, y a los empleadores del entorno socioeconómico, que recogen la opinión y la experiencia de los procesos de inicio de la carrera profesional, desde el punto de vista del titulado y del empleador.

El Observatorio tiene dos fuentes de información, la primera se articula mediante información extraída de los egresados de esta universidad. La segunda a partir de la opinión que los empleadores tienen de estos egresados. La primera línea se desarrolla a través del Programa Encuestas Egresados, un estudio longitudinal y sistemático que analiza el proceso de inserción laboral y la opinión de los egresados sobre la formación recibida en la universidad, tras finalizar sus estudios (encuesta A) y a los 2 años de finalizarlos (encuesta B). La segunda línea se materializa en el estudio " Los titulados de la UPV y los empleadores" donde se recoge la opinión que tienen los empleadores, de la formación recibida y su ajuste a las demandas del mercado laboral, de los jóvenes titulados de esta universidad. Su continuación se fundamenta en estudios sectoriales. Estos dos estudios se realizan según el proceso SIE08.

Proceso: SIE08

Descripción: ESTUDIOS DE EMPLEABILIDAD

Unidad responsable de la evaluación: Servicio Integrado de Empleo

Grupo de interés evaluado: alumnos egresados

Objetivo: Conocer el proceso de inserción laboral de los alumnos de la Universidad y las características del mercado laboral, para mejorar la empleabilidad y la calidad de la formación impartida en la Universidad.

Otro recurso actual para el seguimiento y contacto con los doctores egresados es la Red de Titulados UPV: ALUMNI. ALUMNI UPV es un servicio universitario gestionado por el Servicio Integrado de

Empleo, creado para mantener los vínculos entre la Universidad y todos sus titulados con la finalidad de continuar de por vida la relación con el titulado de la UPV, colaborando en el desarrollo de su carrera profesional.

Las finalidades principales de Alumni son las siguientes:

- a) Mantener vivo el contacto de la Universidad Politécnica de Valencia con los antiguos alumnos, y de éstos entre ellos.
- b) Facilitar la relación de los antiguos alumnos con los centros docentes, los servicios universitarios y otras entidades de la Universidad Politécnica de Valencia.
- c) Fomentar, entre los antiguos alumnos, la obtención de los medios necesarios para que la Universidad Politécnica de Valencia alcance sus fines.
- d) Solicitar, por medio de encuestas, la opinión de los antiguos alumnos sobre la oferta docente de la Universidad Politécnica de Valencia y otras materias que sean de interés para mejorar la calidad de la Universidad.
- e) Informar a los titulados sobre las actividades de la Universidad que sean de su interés y contribuyan a mantener los vínculos con la comunidad universitaria.
- f) Promover el mecenazgo a favor de la Universidad Politécnica de Valencia.
- g) Facilitar el acceso de los antiguos alumnos a los servicios de la Universidad Politécnica de Valencia en las condiciones en que ésta acuerde en cada caso.
- h) Prestar ayuda material y estimular la Universidad Politécnica de Valencia para contribuir a la mejora y el desarrollo, así como difundir la imagen, los valores y el prestigio de la institución en todo el mundo.
- i) Promover foros de debate sobre temas universitarios y sobre asuntos científicos, económicos, sociales, medioambientales y culturales en general.
- j) Acreditar la pertenencia a Alumni, y mantener actualizada una base de datos a fin de facilitar la relación y la comunicación con la Universidad.
- k) Cualquier otro que se considere de interés para la Universidad Politécnica de Valencia.

Información de contacto Alumni:

Dirección electrónica: alumni@sie.upv.es

Dirección postal: Camino de Vera s/n. 46022. Valencia. Edificio Nexus (6G) - Planta 1
Teléfono: +34 963879006

8.3 DATOS RELATIVOS A LOS RESULTADOS DE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS Y PREVISIÓN DE RESULTADOS DEL PROGRAMA					
TASA DE ÉXITO (3 AÑOS)%			TASA DE ÉXITO (4 AÑOS)%		
23,50			30,10		
TASA			VALOR %		
No existen datos					
DATOS RELATIVOS A LOS RESULTADOS DE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS Y PREVISIÓN DE RESULTADOS DEL PROGRAMA					
Datos relativos a los resultados de los últimos 5 años y previsión de resultados del programa					
<p>A continuación se presentan los datos obtenidos del Servicio de Alumnado de la Universidad con relación a los alumnos de nuevo ingreso (incluyendo los de procedencia extranjera) durante los años 2006 a 2010. Los ratios de tesis leídas en el programa han sido calculados sobre el número de alumnos matriculados en período de investigación (fase de tesis). Cabe mencionar que el bajo número de alumnos de nuevo ingreso para el año 2006 es consecuencia de la adaptación del programa de posgrado al RD 56/2005, con lo que el programa de doctorado (a partir de ese momento re-denominado “Programa Oficial de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria”) tiene asociado tres Másteres Oficiales, por lo que los alumnos de nuevo ingreso cursan su matrícula en los títulos de Máster. Por otra parte, durante el año 2009 el número total de matrículas se vio incrementado a consecuencia de la matricula de alumnos extranjeros en el marco del programa de doctorado convenido con la Universidad Nacional de Entre Rios (Argentina).</p>					
ALUMNO DE NUEVO INGRESO	2006	2007	2008	2009	2010
Total de alumnos de nuevo ingreso	1	6	23	57	30
Alumnos extranjeros de nuevo ingreso	0	0	14	41	15
RATIO DE TESIS LEIDAS		Cursos 2007-2010		Cursos 2008-2010	
Matriculados		206		183	
Tesis leídas		62		43	
RATIO		30.10%		23.50%	

9. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

9.1 RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE DOCTORADO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
25411094G	Consuelo	Gonzalez	Martinez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de Vera s/n. Edificio 8E, acceso F, planta 3. UPV- IUIAD	46022	Valencia	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO

cgonzal@tal.upv.es	677489176	963877956	Responsable del programa de Doctorado en Ciencia, tecnología y Gestión Alimentaria
9.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
19874739W	Juan	Julia	Igual
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Cno. de Vera, s/n	46022	Valencia	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vi@upv.es	963877103	963877937	Rector de la Universidad Politécnica de Valencia
9.3 SOLICITANTE			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
25411094G	Consuelo	Gonzalez	Martinez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de Vera s/n. Edificio 8E, acceso F, planta 3. UPV- IUIAD	46022	Valencia	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
cgonzal@tal.upv.es	677489176	963877956	Responsable del programa de Doctorado en Ciencia, tecnología y Gestión Alimentaria

ANEXOS : APARTADO 1.4

Nombre : CONVENIOS UPV- IATA (CSIC)-IVIA-INPL para aplicación.pdf

HASH SHA1 : ysPe43lbiF7zlm8kETnsMCU/bVY=

Código CSV : 81036593635680307834570



CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA UPV LA AGENCIA ESTATAL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS (CSIC) A TRAVES DEL INSTITUTO DE AGROQUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (IATA) PARA COLABORAR EN PROGRAMAS DE DOCTORADO

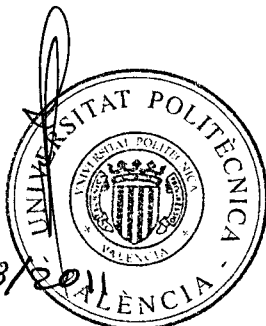
En Valencia, 15 de febrero de 2011

De una parte el Exmo. Sr. D. Juan Juliá Igual, Rector Magnífico en nombre y representación de la Universidad Politécnica de Valencia Rector de la Universidad Politécnica de Valencia (en adelante UPV), actuando en nombre y representación de este Organismo en virtud de las competencias que le están atribuidas según el Decreto 253/2003 de 19 de diciembre (D.O.G.V. 26.12.2003), con domicilio en Valencia, Camino de Vera s/n. y

De otra parte, D. Lorenzo Zacarías García, Director del IATA, con sede en la, Avda. Agustín Escardino, número 7, 46980 Paterna (Valencia). que declara poseer facultades suficientes para la firma del presente acuerdo, como representante legal de la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), actuando en nombre y representación de la misma de conformidad con la competencia que tiene delegada por Resolución de 20 de febrero de 2008 de la Presidencia del CSIC (BOE 21 de febrero)

MANIFIESTAN

Que la UPV, dentro del marco establecido por la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, y la normativa estatal, autonómica o universitaria que, en desarrollo de la misma, resulta de aplicación, imparte programas de Doctorado conducentes a la formación avanzada de sus estudiantes en técnicas de investigación, que les permitan la elaboración y presentación de la correspondiente tesis doctoral, consistente en un trabajo original de investigación, para la obtención del título de Doctor / Doctora por la UPV.



Reg. N.º CV 088/2011



La participación del IATA en el Programa no supone la adquisición de más compromisos que los estipulados en el presente Convenio y en ningún caso se derivarán obligaciones propias de un Contrato laboral para ninguna de las partes.

TERCERA.- ENTRADA EN VIGOR Y DURACIÓN.

El presente Acuerdo entrará en vigor en el momento de su firma, y su vigencia será de 6 años, considerándose prorrogado automáticamente por periodos sucesivos de 6 años de no existir comunicación expresa en sentido contrario por escrito a la otra parte por cualquiera de las partes

CUARTA.- MODIFICACIÓN DEL CONVENIO.

Las partes podrán modificar el presente documento en cualquier momento por mutuo acuerdo.

QUINTA.- COBERTURA DE LOS ALUMNOS.

Los alumnos que participen en cualquiera de las modalidades de colaboración previstas en el presente acuerdo deberán tener cubierta (mediante seguro) cualquier contingencia que pudiera sobrevenir en la realización de la colaboración.

En este sentido, los alumnos que desarrollen la colaboración acudiendo de manera puntual a actividades que tengan lugar en la institución contraparte tendrán las coberturas derivadas de su condición de alumnos de la UPV.

Los alumnos que se encuentren realizando la tesis doctoral completa en la Institución contraparte y figuren registrados como personal de la misma tendrán la cobertura que dicha institución ofrezca a su personal.

SEXTA.- RESOLUCIÓN DEL CONVENIO.

El presente convenio podrá resolverse por las siguientes causas:

- 1.- Por mutuo acuerdo entre las partes convenientes.
- 2.- Por expiración del plazo de duración inicial o de sus prórrogas.
- 3.- Por incumplimiento de las obligaciones pactadas o por haber infringido el deber de lealtad.
- 4.- Por decisión unilateral de una de las partes mediante comunicación expresa por escrito a la otra parte.

En cualquier caso, las partes se comprometen a finalizar el desarrollo de las acciones ya iniciadas en el momento de notificación de la denuncia.

SÉPTIMA.- JURISDICCIÓN.





UNIVERSIDAD
POLITECNICA
DE VALENCIA

El IATA y la UPV procuraran a resolver de manera amistosa cualquier desacuerdo que pueda surgir en el desarrollo del presente acuerdo.

En caso de conflicto ambas partes acuerdan el sometimiento a los Tribunales de Valencia, con renuncia de su propio fuero.

Y en prueba de conformidad de cuanto antecede, firman por duplicado el presente documento en el lugar y fecha arriba indicada.

POR LA UNIVERSIDAD
POLITÉCNICA DE VALENCIA



D. Juan Juliá Igual

POR EL IATA



D. Lorenzo Zacarías García



CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA UPV E INSTITUCIONES / ORGANISMOS PÚBLICOS / ORGANISMOS PRIVADOS / EMPRESAS / INDUSTRIAS EN PROGRAMAS DE DOCTORADO

ACUERDO ENTRE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA Y EL INSTITUTO VALENCIANO DE INVESTIGACIONES AGRARIAS DE LA GENERALITAT VALENCIANA¹ PARA COLABORAR EN PROGRAMAS DE DOCTORADO

En Valencia, a tres de marzo de 2011

De una parte el Exmo. Sr. D. Juan Juliá Igual, Rector Magnífico, en nombre y representación de la Universidad Politécnica de Valencia (en adelante UPV), actuando en nombre y representación de este Organismo en virtud de las competencias que le están atribuidas según el Decreto 253/2003 de 19 de diciembre (D.O.G.V. 26.12.2003), con domicilio en Valencia, Camino de Vera s/n. y

De otra parte el Ilmo. Sr. D. Florentino Juste Pérez, que declara poseer facultades suficientes para la firma del presente acuerdo, como representante legal (Director) del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (en adelante IVIA), organismo autónomo de la Generalitat Valenciana², actuando en nombre y representación del mismo, con domicilio en Moncada (Valencia), Carretera Moncada - Náquera, Km. 4,5 ,

MANIFIESTAN

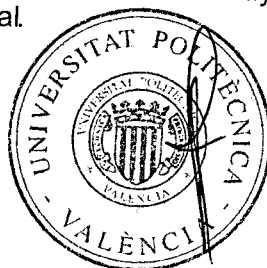
I

Que la UPV, dentro del marco establecido por la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, y la normativa estatal, autonómica o universitaria que, en desarrollo de la misma, resulta de aplicación, imparte programas de Doctorado conducentes a la formación avanzada de sus estudiantes en técnicas de investigación que les permitan la elaboración y presentación de la correspondiente tesis doctoral, consistente en un trabajo original de investigación, para la obtención del título de Doctor / Doctora por la UPV.

II

Que el IVIA desarrolla sus actividades principalmente en el campo de la investigación agroalimentaria y tiene intención de colaborar en la formación de los doctorandos de la UPV

Mediante dicha colaboración se pretende dar la oportunidad a los estudiantes de combinar los conocimientos teóricos con los de contenido práctico y llevar a cabo, bajo la supervisión de su (s) Director (es) de tesis, el desarrollo de ensayos o investigaciones relacionadas con la elaboración de su tesis doctoral.





Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, la UPV y el IVIA acuerdan suscribir el presente convenio de colaboración de acuerdo con las siguientes

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONVENIO.

El objeto de este Acuerdo es el establecimiento de un marco de actuación para la colaboración entre la UPV y el IVIA a fin de reforzar la formación de los estudiantes de la Universidad en las áreas relacionadas con el Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria.

SEGUNDA.- MODALIDADES DE COLABORACIÓN

En el marco de actuación de este convenio, y de acuerdo con la normativa vigente en cada momento, se podrán desarrollar las siguientes actividades:

- 1.- La realización en el IVIA, por parte de los doctorandos, de actividades prácticas en el marco de ensayos o investigaciones relacionados con la elaboración de su tesis doctoral.
- 2.- La realización en el IVIA, por parte de los doctorandos, del trabajo de investigación completo correspondiente a su tesis doctoral, bajo la dirección o codirección de algún investigador del IVIA.
- 3.- La participación de investigadores del IVIA en órganos de gestión del Programa de Doctorado.
- 4.- La participación de investigadores del IVIA, como especialistas externos a la UPV, para evaluar borradores de tesis doctorales.
- 5.- La participación de investigadores del IVIA en los tribunales de lectura encargados de juzgar y calificar las tesis doctorales.
- 6.- La realización, en el IVIA, de actos de defensa / mantenimiento de tesis doctorales.

La participación del IVIA en el Programa no supone la adquisición de más compromisos que los estipulados en el presente Convenio y en ningún caso se derivarán obligaciones propias de un Contrato laboral para ninguna de las partes.

TERCERA.- ENTRADA EN VIGOR Y DURACIÓN.

El presente Acuerdo entrará en vigor en el momento de su firma, y su vigencia será de 6 años, considerándose prorrogado automáticamente por periodos sucesivos de 6 años de no existir comunicación expresa en sentido contrario por escrito a la otra parte por cualquiera de las partes.

CUARTA.- MODIFICACIÓN DEL CONVENIO.

Las partes podrán modificar el presente documento en cualquier momento por mutuo acuerdo.





QUINTA.- COBERTURA DE LOS ALUMNOS.

Los alumnos que participen en cualquiera de las modalidades de colaboración previstas en el presente acuerdo deberán tener cubierta (mediante seguro) cualquier contingencia que pudiera sobrevenir en la realización de la colaboración.

En este sentido, los alumnos que desarrollen la colaboración acudiendo de manera puntual a actividades que tengan lugar en el IVIA tendrán las coberturas derivadas de su condición de alumnos de la UPV.

Los alumnos que se encuentren realizando la tesis doctoral completa en el IVIA y figuren registrados como personal del mismo tendrán la cobertura que el IVIA ofrezca a su personal.

SEXTA.- RESOLUCIÓN DEL CONVENIO.

El presente convenio podrá resolverse por las siguientes causas:

- 1.- Por mutuo acuerdo entre las partes convenientes.
- 2.- Por expiración del plazo de duración inicial o de sus prórrogas.
- 3.- Por incumplimiento de las obligaciones pactadas o por haber infringido el deber de lealtad.
- 4.- Por decisión unilateral de una de las partes mediante comunicación expresa por escrito a la otra parte.

En cualquier caso, las partes se comprometen a finalizar el desarrollo de las acciones ya iniciadas en el momento de la notificación de la denuncia.

SÉPTIMA.- JURISDICCIÓN.

El IVIA y la UPV procurarán resolver de manera amistosa cualquier desacuerdo que pueda surgir en el desarrollo del presente acuerdo.

En caso de conflicto, ambas partes acuerdan el sometimiento a los Tribunales de Valencia, con renuncia de su propio fuero.

Y en prueba de conformidad de cuanto antecede, firman por duplicado el presente documento en el lugar y fecha arriba indicados.

POR LA UNIVERSIDAD
POLITECNICA DE VALENCIA



POR EL INSTITUTO VALENCIANO DE
INVESTIGACIONES AGRARIAS



D. Florentino Juste Pérez



Memorandum of Understanding
between
Institut National Polytechnique de Lorraine, France
and
Universidad Politecnica de Valencia, Spain

L'Institut National Polytechnique de Lorraine (INPL) is a public institution with a scientific, cultural and professional mission, operating under the aegis of the Ministry of Higher education and Research and set up as an EPSCP (*Etablissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel*) under the terms of article L. 717-1 of the French Education Code.

With its headquarters at 2 avenue de la Forêt de Haye, 54500 Vandoeuvre (France)

Represented by its President , Professor François Laurent

And hereinafter referred to as INPL

INPL counts a department of food Science and Agriculture called "Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires" (ENSAIA) for which this MOU is developed. ENSAIA is represented by its Director, Professor Michel Fick

And:

The *Universitat Politècnica de València*, hereafter referred to as UPV, is a public institution dedicated to high education and research established by the Spanish Government Act no. 495 of the 11th of March 1971, published on the Congressional Record of the 26th of March 1971.

With its headquarter at Camino de Vera, s/n, 46022 Valencia (Spain)

Represented by its President, Prof. Juan Juliá Igual

INPL and UPV have executed this agreement as given in the following articles:

Article I. Purpose of the agreement

The purpose of this agreement is to strengthen scientific and education partnership, promote mobility and develop exchange and research programmes on the basis of reciprocity and mutual benefit.

Article II. Scope

Within the scope of this agreement, INPL and UPV, jointly define priority themes in their fields of teaching and research:

1. Agricultural sciences,
2. Food Science and technology,
3. Food Safety and Food Preservation
4. Nutrition,
5. Environment, water and landscape,
6. Economics, management,

Article III. Implementation

Cooperation activities between INPL and UPV shall take the form of projects or programmes. One programme includes a coherent set of projects.

Each programme or project involves:

✓ A specific agreement in the form of an additional clause to this memorandum.





- ✓ Appointment of a project or programme manager by each of the parties
- ✓ A joint annual assessment in the form of an exchange of "Current situation/Outlook" summary notes.

A part of project or programme implementation may be given to a third party operator subject to agreement between the parties. Its name and a description of its mission shall feature in a specific agreement relative to the project or programme concerned.

Article IV. Term and termination

This agreement comes into force on the date of signature by the two parties.

This agreement is valid for a period of five years. It may be renewed after assessment and discussion between the parties.

This agreement may be terminated at any time by either of the parties subject to a notice period of six months. This termination shall not affect completion of all exchange work in progress.

Article V. Compliance with international commitments

INPL and UAF reserve the right to suspend cooperation unilaterally and without delay by application of either of the following:

- i. the law,
- ii. an act adopted on the basis of the treaty establishing the European Community or the Treaty on the European Union,
- iii. an international agreement that was ratified or approved in a regular manner,
- iv. a resolution of the Security Council of the United Nations,
- v. a request from their respective authorities.

Article VI. Publication

This agreement has been executed in duplicate in English.

Signed on behalf of
INPL, Nancy (France)

Professor François Laurent
President



Président de l'INPL
LAURENT

Date:

Signed on behalf of UPV,
Valencia (Spain)

Prof. Juan Juliá Igual
President



Date: Nov. 24th 2011

ANEXOS : APARTADO 6.1

Nombre : Recursos humanos, líneas, publicaciones y Tesis.pdf

HASH SHA1 : vUzCpfuIRnCDFVJLfGcioaJDr8g=

Código CSV : 89436869035734386633970

En respuesta al informe valorado por la ANECA a fin de obtener una respuesta favorable a la verificación del programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria se han tenido en cuenta todos aquellos aspectos sugeridos para subsanar.

CRITERIO 6

En el apartado de Recursos Humanos se han realizado los siguientes cambios, según se plantea en el documento de evaluación:

Se ha actualizado el año de concesión del último sexenio vigente de los siguientes profesores/investigadores:

Equipo 1: Fito Maupoey y Betoret Walls

Equipo 3: Estriche Roberto

Equipo 5: Puig Gómez y Quiles Chuliá

Equipo 7: Aristoy Albert

Equipo 8: Molina Rosell

Equipo 9: Fiszman Del Santo y Sanz Taberner

Equipo 11: Zacarías García

En los casos en que el profesor no tenga sexenio vigente (Puig Gómez, Ana-equipo 5), no tenga la posibilidad de solicitar sexenios (Aristoy Albert, M^a Concepción-equipo 7) o haya optado voluntariamente por no solicitarlo (Fito Maupoey, Pedro-equipo 1), se indica una selección de sus mejores cinco trabajos publicados en los últimos seis años con indicación de sus parámetros de calidad.

Esta nueva información ha sido destacada en letra color rojo en el presente documento.

RECURSOS HUMANOS DEL PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA

A continuación se presenta para cada equipo de investigación tres profesores avalistas con participación activa en el Programa de Doctorado. Para cada equipo se describen las líneas de investigación vinculadas y se expone la información relevante de un proyecto de investigación activo para cada uno de ellos.

Posteriormente, se presenta una selección de 25 contribuciones científicas vinculadas al personal investigador que participa en el programa de doctorado (información referente a los últimos 5 años). Complementariamente se presentan los datos relativos a 10 tesis doctorales dirigidas por profesores/investigadores que participan en el programa de Doctorado, junto con la selección de una contribución científica derivada de cada tesis.

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 1	
Profesor/investigador 1	
Nombre y apellidos	Pedro Jose Fito Maupoey
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	8
Nº de sexenios de investigación reconocidos	5
Año de concesión del último sexenio	2005 Dado que no se ha solicitado el reconocimiento de un nuevo sexenio se detallan a continuación una selección de cinco trabajos publicados en los últimos años, con indicación de sus parámetros de calidad.
<p>1. Betoret, E., Betoret, N., Vidal, D., Fito, P. (2011). Functional foods development: Trends and technologies. Trends in Food Science and Technology, 22 (9), 498-508.</p> <p>Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science; Biochemistry, Genetics and Molecular Biology: Biotechnology.</p> <p>Publisher: Elsevier Limited. ISSN: 0924-2244</p> <p>SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:1.663. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:2.495.</p> <p>This article has been cited 7 times in Scopus</p>	
<p>2. Castro-Giráldez, M., Fito, P.J., Fito, P. (2010). Application of microwaves dielectric spectroscopy for controlling pork meat (Longissimus dorsi) salting process. Journal of Food Engineering, 97 (4), 484-490.</p> <p>Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science.</p> <p>Publisher: Elsevier Limited. ISSN: 0260-8774</p> <p>SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:1.173. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:1.834.</p> <p>This article has been cited 6 times in Scopus:</p>	
<p>3. Seguí, L., Fito, P.J., Fito, P. (2010). Analysis of structure-property relationships in isolated cells during OD treatments. Effect of initial structure on the cell behavior. Journal of Food Engineering, 99 (4), 417-423.</p> <p>Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science</p> <p>Publisher: Elsevier Limited. ISSN: 0260-8774</p> <p>SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:1.173. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:1.834.</p>	

This article has been cited 6 times in Scopus:

4. Fito, P., Castro-Giráldez, M., Fito, P.J., Chenoll, C. (2010). Development of a dielectric spectroscopy technique for the determination of apple (Granny Smith) maturity. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11 (4), 749-754.

Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science; Chemistry; Engineering: Industrial and Manufacturing Engineering.

Publisher: Elsevier BV. ISSN: 1466-8564

SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:1.496. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:1.814.

This article has been cited 4 times in Scopus

5. Fito, P., LeMaguer, M., Betoret, N., Fito, P.J. (2007). Advanced food process engineering to model real foods and processes: The "SAFES" methodology. *Journal of Food Engineering*, 83 (2), 173-185.

Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science.

Publisher: Elsevier Limited. ISSN: 0260-8774

SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:1.173. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:1.834.

This article has been cited 13 times in Scopus

Categoría profesional: Catedrático de Escuela Universitaria; Catedrático de Universidad; Profesor Asociado; Profesor Ayudante Doctor; Profesor Colaborador; Profesor Contratado Doctor; Profesor Emérito; Titular de Escuela Universitaria; Titular de Universidad; Otros.

Profesor/investigador 2

Nombre y apellidos

Pedro Fito Suñer

Organismo / Universidad

Universidad Politécnica de Valencia:
Departamento de Tecnología de Alimentos / Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo

Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años

3

Nº de sexenios de investigación reconocidos

1

Año de concesión del último sexenio

2006

Categoría profesional: Catedrático de Escuela Universitaria; Catedrático de Universidad; Profesor Asociado; Profesor Ayudante Doctor; Profesor Colaborador; Profesor Contratado Doctor; Profesor Emérito; Titular de Escuela Universitaria; Titular de Universidad; Otros.

Profesor/investigador 3

Nombre y apellidos

Noelia Betoret Valls

Organismo / Universidad

Universidad Politécnica de Valencia:
Departamento de Tecnología de Alimentos / Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo

Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	3
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2011
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	

Líneas de investigación

1. Valoración funcional de ingredientes naturales para su uso en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales.
2. Valoración de los efectos estructurales sobre la actividad funcional en alimentos celulares enriquecidos por impregnación a vacío. Estudios in vitro e in vivo.
3. Análisis y Control de operaciones de transformación alimentaria mediante el análisis de las propiedades dieléctricas

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Titulo del proyecto: Desarrollo de un sistema no destructivo de control de calidad y seguridad en carne y productos cárnicos mediante espectroscopia dieléctrica.

Referencia completa: AGL2011-30096

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación

Financiación concedida: 96.800 €

Tipo de convocatoria: Nacional

Duración del proyecto: Desde: Enero 2012 Hasta: Diciembre 2014

Instituciones participantes: Universidad Politécnica de Valencia

Número de investigadores participantes: 2

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 2	
Profesor/investigador 1	
Nombre y apellidos	Amparo Chiralt Boix
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	11
Nº de sexenios de investigación reconocidos	4
Año de concesión del último sexenio	2006
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	
Profesor/investigador 2	
Nombre y apellidos	María Consuelo González Martínez
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	4
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2008
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	
Profesor/investigador 3	
Nombre y apellidos	María Teresa Cháfer Nacher
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	1
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2009
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	

Líneas de investigación

1. Desarrollo de films/recubrimientos comestibles/biodegradables para la conservación de alimentos, con carácter bioactivo (antimicrobiano y antioxidante). Estudio de aplicaciones en diferentes tipos de alimentos.
2. Desarrollo y caracterización fisicoquímica de productos fermentados a partir de leches vegetales.

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Título del proyecto: Films y recubrimientos comestibles/biodegradables, con actividad antimicrobiana y antioxidante, para uso alimentario. Utilización de procesado en húmedo y en seco.

Referencia completa: AGL2010-20694

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. Dirección General de Investigación y Gestión del Plan Nacional I+D+I.

Financiación concedida: 108.900 €

Tipo de convocatoria: Nacional

Duración del proyecto: Desde: 01/01/2011 Hasta: 31/12/2013

Instituciones participantes: Universidad Politécnica de Valencia

Número de investigadores participantes: 12

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 3	
Profesor/investigador 1	
Nombre y apellidos	Ana María Andrés Grau
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	2
Nº de sexenios de investigación reconocidos	3
Año de concesión del último sexenio	2010
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	
Profesor/investigador 2	
Nombre y apellidos	Maria Dolores Ortolá Ortolá
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	4
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2009
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	
Profesor/investigador 3	
Nombre y apellidos	Isabel Escriche Roberto
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	3
Nº de sexenios de investigación reconocidos	3
Año de concesión del último sexenio	2011
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	

Líneas de investigación

1. Optimización del uso de ingredientes de interés funcional en la reformulación de productos tradicionales y/o en el desarrollo de nuevos productos.
2. Extracción y caracterización de compuestos bioactivos procedentes de fuentes no convencionales.
3. Desarrollo de procesos para la reducción de la formación de Acrilamida en alimentos.
4. Desarrollo de frutas y hortalizas procesadas en fresco (IV gama). Optimización del proceso de elaboración y envasado con aditivos naturales.

5. Calidad, Seguridad Alimentaria y Análisis de Riesgos

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Titulo del proyecto: Impacto de las técnicas emergentes de fritura sobre la reducción de acrilamida y glicidamida en patatas fritas.

Referencia completa: GV/2012/072

Entidad financiadora: Generalitat Valenciana

Financiación concedida: 6000 €

Tipo de convocatoria: CC.AA

Duración del proyecto: Desde: 01/01/2012 Hasta: 01/01/2013

Instituciones participantes: Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la Universidad Politécnica de Valencia.

Número de investigadores participantes: 3

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 4	
Profesor/investigador 1	
Nombre y apellidos	José Manuel Barat Baviera
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	7
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	31/12/2006
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	
Profesor/investigador 2	
Nombre y apellidos	Nuria Martínez Navarrete
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	12
Nº de sexenios de investigación reconocidos	3
Año de concesión del último sexenio	2008
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	
Profesor/investigador 3	
Nombre y apellidos	María del Mar Camacho Vidal
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	3
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2007
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	

Líneas de investigación

1. Estudio de las Propiedades Físicas de Alimentos en relación con los Procesos Alimentarios.
2. Estudio del efecto del procesado convencional y alternativo en la calidad sensorial, nutricional y funcional de productos de fruta.
3. Formulación de alimentos coloidales.

4. Desarrollo de nuevas técnicas no destructivas de análisis de alimentos y control de proceso.
5. Desarrollo y mejora de técnicas de salado-desalado de productos cárnicos y de la pesca.
6. Obtención de productos en polvo estables a partir de frutas mediante liofilización y atomización.
7. Deshidratación de alimentos.
8. Desarrollo de platos preparados de alta calidad organoléptica y funcional.
9. Herramientas basadas en las TIC para la mejora del estado nutricional de poblaciones.
10. Ciencia y cocina.
11. Desarrollo y aplicación de recubrimientos comestibles.
12. Cocción en condiciones de vacío continuo.
13. Usos de la disolución osmótica en el proceso integrado de la deshidratación osmótica de frutas.

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Titulo del proyecto: Lenguas electrónicas y espectroscopía de impedancia: Nuevo sistema de optimización y control de los procesos de elaboración del jamón curado

Referencia completa: IPT-060000-2010-018

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación

Financiación concedida: 252881,6 €

Tipo de convocatoria: Nacional

Duración del proyecto: Desde: Octubre 2010 Hasta: Junio 2013

Instituciones participantes: Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia, Instituto de Reconocimiento Molecular Aplicado de la Universidad Politécnica de Valencia

Número de investigadores participantes: 6

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 5	
Profesor/investigador 39	
Nombre y apellidos	Isabel Hernando Hernando
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Grupo de investigación Microestructura y Química de Alimentos
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	1
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2009
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	
Profesor/investigador 40	
Nombre y apellidos	Ana Puig Gómez
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Grupo de investigación Microestructura y Química de Alimentos
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	1
Nº de sexenios de investigación reconocidos	1
Año de concesión del último sexenio	2004 Profesora/Investigadora pendiente de solicitar durante el año 2012 el reconocimiento de un nuevo sexenio. Se detallan a continuación una selección de cinco trabajos publicados en los últimos años, con indicación de sus parámetros de calidad.
<p>1. Rodríguez-García, J., Laguna, L., Puig, A., Salvador, A., Hernando, I. (2012). Effect of fat replacement by inulin on textural and structural properties of short dough biscuits. Food and Bioprocess Technology, pp. 1-12. Article in Press.</p> <p>Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science; Chemical Engineering: Process Chemistry and Technology; Engineering: Industrial and Manufacturing Engineering; Engineering: Safety, Risk, Reliability and Quality.</p> <p>Publisher: Springer New York. ISSN: 1935-5130.</p> <p>SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:0.083. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:0.902.</p> <p>2. Puig, A., Perez-Munuera, I., Carcel, J.A., Hernando, I., Garcia-Perez, J.V. (2012). Moisture loss kinetics and microstructural changes in eggplant (Solanum melongena L.) during conventional and ultrasonically assisted convective drying. Food and Bioproducts Processing, Article in Press.</p> <p>Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science; Biochemistry, Genetics and Molecular Biology: Biochemistry; Biochemistry, Genetics and Molecular Biology: Biotechnology; Chemical Engineering</p>	

Publisher: Institution of Chemical Engineers. ISSN: 0960-3085.

SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:0.076. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:1.097.

3. Garcia-Perez, J.V., Ortuño, C., Puig, A., Carcel, J.A., Perez-Munuera, I. (2012). Enhancement of water transport and Microstructural changes induced by high-intensity ultrasound application on orange peel drying. *Food and Bioprocess Technology*, 5 (6), 2256-2265.

Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science; Chemical Engineering: Process Chemistry and Technology; Engineering: Industrial and Manufacturing Engineering; Engineering: Safety, Risk, Reliability and Quality.

Publisher: Springer New York. ISSN: 1935-5130.

SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:0.083. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:0.902.

This article has been cited 1 time in Scopus.

4. Rodríguez-García, J., Puig, A., Salvador, A., Hernando, I. (2012). Optimization of a Sponge cake formulation with inulin as fat replacer: structure, physicochemical, and sensory properties. *Journal of Food Science*, 77 (2), 189-197.

Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science; Biochemistry, Genetics and Molecular Biology: Biophysics; Biochemistry, Genetics and Molecular Biology: Molecular Biology; Chemistry: Inorganic Chemistry; Chemistry: Organic Chemistry; Environmental Science: Waste Management and Disposal; Pharmacology, Toxicology and Pharmaceutics: Pharmacology; Veterinary: Veterinary (miscellaneous)

Publisher: Blackwell Publishing. ISSN: 0022-1147.

SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:0.077. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:1.287.

5. Ortuño, C., Pérez-Munuera, I., Puig, A., Riera, E., Garcia-Perez, J.V. (2010). Influence of power ultrasound application on mass transport and microstructure of orange peel during hot air drying. *Physics Procedia*, 3, 153-159.

Subject Area: Physics and Astronomy.

Publisher: Elsevier BV. ISSN: 1875-3892

SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:0.048. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:0.207.

This article has been cited 7 times in Scopus.

Categoría profesional: Catedrático de Escuela Universitaria; Catedrático de Universidad; Profesor Asociado; Profesor Ayudante Doctor; Profesor Colaborador; Profesor Contratado Doctor; Profesor Emérito; Titular de Escuela Universitaria; Titular de Universidad; Otros.

Profesor/investigador 41	
Nombre y apellidos	Amparo Quiles Chuliá
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Grupo de investigación Microestructura y Química de Alimentos
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	1
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2011
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	

Líneas de investigación

1. Optimización de la formulación y el procesado para la obtención de mejores alimentos
2. Optimización de las condiciones de almacenamiento de los alimentos para la prolongación de su vida útil
3. Mejora del cocinado para obtención de alimentos de calidad

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Título del proyecto: Reformulación de alimentos por adición de nuevos ingredientes comerciales para disminuir los contenidos en azúcar o grasas. Efectos sobre la reología, microestructura, propiedades sensoriales y aceptación.

Referencia completa: AGL2009-12785-C02-02

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. Subprograma investigación fundamental no orientada

Financiación concedida: 65 000 €

Tipo de convocatoria: Nacional

Duración del proyecto: Desde: enero 2010 Hasta: diciembre 2012

Instituciones participantes: Universidad Politécnica de Valencia e Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC)

Número de investigadores participantes: 4

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 6	
Profesor/investigador 1	
Nombre y apellidos	Antonio Mulet Pons
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	6
Nº de sexenios de investigación reconocidos	6
Año de concesión del último sexenio	2007
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	
Profesor/investigador 2	
Nombre y apellidos	José Bon Corbín
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	1
Nº de sexenios de investigación reconocidos	3
Año de concesión del último sexenio	2010
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	
Profesor/investigador 3	
Nombre y apellidos	Jose Javier Benedito Fort
Organismo / Universidad	Universidad Politécnica de Valencia: Departamento de Tecnología de Alimentos / Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	2
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2007
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input checked="" type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input type="checkbox"/> Otros.	

Líneas de investigación

1. Obtención de extractos naturales de alta calidad y exentos de disolventes
2. Minimización de impacto ambiental de Productos y Procesos Agroalimentarios
3. Optimización del diseño, productividad y rendimiento energético de procesos agroalimentarios
4. Mejora de la calidad y reducción del consumo energético en la deshidratación de alimentos
5. Mejora del control de procesos y de la calidad de productos agroalimentarios mediante técnicas no destructivas.

6. Aplicación de ultrasonidos de potencia para mejorar procesos agroalimentarios

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Titulo del proyecto: Estudio conjunto de los procesos de secado y extracción de componentes bioactivos considerando parámetros de calidad, consumo energético y eco-eficiencia. Aplicación a dos subproductos agroalimentarios (hoja de olivo y raspón de uva) y a un cultivo tradicional mediterráneo (romero).

Referencia completa: PROMETEO/2010/062

Entidad financiadora: Generalitat Valenciana

Financiación concedida: 227.650,00

Tipo de convocatoria: CC.AA

Duración del proyecto: Desde: 01/01/2010 Hasta: 31/12/2013

Instituciones participantes: Universidad Politécnica de Valencia

Número de investigadores participantes: 7

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 7	
Profesor/investigador 49	
Nombre y apellidos	Fidel Toldrá Villardell
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	8
Nº de sexenios de investigación reconocidos	5
Año de concesión del último sexenio	2012
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: CSIC	
Profesor/investigador 50	
Nombre y apellidos	Mónica Flores Llovera
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	2
Nº de sexenios de investigación reconocidos	3
Año de concesión del último sexenio	2011
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: CSIC	
Profesor/investigador 51	
Nombre y apellidos	M ^a Concepción Aristoy Albert
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	2
Nº de sexenios de investigación reconocidos	Investigadora titular de los OPIs desde 2003, sin posibilidad de solicitar sexenios. Se detallan a continuación una selección de cinco trabajos publicados en los últimos años, con indicación de sus parámetros de calidad.
Año de concesión del último sexenio	
<p>1. Mora, L., Hernández-Cázares, A.S., Aristoy, M.-C., Toldrá, F. (2010). Hydrophilic interaction chromatographic determination of adenosine triphosphate and its metabolites. Food Chemistry, 123 (4), 1282-1288.</p> <p>Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science; Chemistry: Analytical Chemistry.</p> <p>Publisher: Elsevier Limited. ISSN: 0308-8146.</p> <p>SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:1.680. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:2.324.</p> <p>This article has been cited 9 times in Scopus.</p>	
2. Hernández-Cázares, A.S., Aristoy, M.-C., Toldrá, F. 2010. Hipoxanthine-based enzymatic sensor	

for determination of pork meat freshness. Food Chemistry, 123 (3), 949-954.

Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science; Chemistry: Analytical Chemistry.

Publisher: Elsevier Limited. ISSN: 0308-8146.

SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:1.680. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:2.324.

This article has been cited 7 times in Scopus.

3. Armenteros, M., Aristoy, M-C., Barat, J.M., Toldrá, F. 2009. Biochemical changes in dry-cured loins salted with partial replacements of NaCl by KCl. Food Chemistry, 117 (4), 627-633.

Subject Area: Agricultural and Biological Sciences: Food Science; Chemistry: Analytical Chemistry.

Publisher: Elsevier Limited. ISSN: 0308-8146.

SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:1.680. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:2.324.

This article has been cited 19 times in Scopus.

4. Armenteros, M., Aristoy, M-C., Barat, J.M., Toldrá, F. 2009. Biochemical and Sensory Properties of Dry-Cured Loins as Affected by Partial Replacement of Sodium by Potassium, Calcium, and Magnesium. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 57 (20), 9699-9705.

Subject Area: Agricultural and Biological Sciences; Chemistry.

Publisher: American Chemical Society. ISSN: 0021-8561.

SJR (SCImago Journal Rankings) 2011:1.212. SNIP (Source Normalized Impact per Paper) 2011:1.398.

This article has been cited 10 times in Scopus.

5. Gil, L., Barat, J.M., García-Breijo, E., Ibáñez, J., Martínez-Máñez, R., Soto, J., Llobet, E., Brezmes, J., Aristoy, M-C., Toldrá, F. 2008. Fish freshness analysis using metallic potentiometric electrodes. Sensors and Actuators, B: Chemical, 131 (2), 362-370.

Subject Area: Engineering: Electrical and Electronic Engineering; Materials Science: Electronic, Optical and Magnetic Materials; Materials Science: Materials Chemistry; Materials Science: Metals and Alloys; Materials Science: Surfaces, Coatings and Films; Physics and Astronomy: Condensed Matter Physics; Physics and Astronomy: Instrumentation.

Publisher: Elsevier. ISSN: 0925-4005

This article has been cited 22 times in Scopus.

Categoría profesional: Catedrático de Escuela Universitaria; Catedrático de Universidad; Profesor Asociado; Profesor Ayudante Doctor; Profesor Colaborador; Profesor Contratado Doctor; Profesor Emérito; Titular de Escuela Universitaria; Titular de Universidad; Otros: CSIC

Líneas de investigación

1. Caracterización proteómica de proteínas y péptidos como marcadores de la calidad y bioactividad.
2. Desarrollo de metodologías rápidas para el control y mejora de los procesos de fabricación así como para la detección de sustancias ilegales y/o contaminantes.
3. Estudio de los mecanismos (químicos, enzimáticos y microbiológicos) de generación y de percepción del color, aroma y sabor en productos cárnicos
4. Caracterización olfatométrica de compuestos aromáticos
5. Desarrollo de productos cárnicos de alta calidad sensorial y nutritiva con reducción de sal y/o grasa o la mejora del perfil lipídico.

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Título del proyecto: Estudio de los péptidos bioactivos del jamón curado

Referencia completa: AGL2010-16305

Entidad financiadora: MICIIN

Financiación concedida : 69.400 €

Tipo de convocatoria: Nacional

Duración del proyecto: Desde: 1/01/2011 Hasta: 31/12/2013

Instituciones participantes: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

Número de investigadores participantes: 3

DENOMINACIÓN DEL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 8	
Profesor/investigador 1	
Nombre y apellidos	Concepción Collar Esteve
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	3
Nº de sexenios de investigación reconocidos	4
Año de concesión del último sexenio	2007
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: Profesor de Investigación del CSIC	
Profesor/investigador 2	
Nombre y apellidos	Cristina Molina Rosell
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	5
Nº de sexenios de investigación reconocidos	3
Año de concesión del último sexenio	2011
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: Profesor de Investigación del CSIC	
Profesor/investigador 3	
Nombre y apellidos	Claudia Mónica Haros
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	1
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2007
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: Científico Titular del CSIC	

Líneas de investigación

1. Diseño, desarrollo y valoración bioquímica, tecnológica y nutricional de productos mejorados de cereales dirigidos a colectivos específicos (tailored baked goods) y/o vehículos de probióticos/prebióticos/simbióticos (funcionales)
2. Estudio de las interacciones entre ingredientes estructurales/funcionales y principios enzimáticos en matrices panarias y su incidencia sobre las etapas panaderas y la vida útil del pan
3. Mejora nutricional de productos derivados de cereales: biodisponibilidad de nutrientes
4. Determinación de parámetros funcionales y moleculares predictivos de la calidad y estabilidad del producto terminado

5. Estudio reológico-instrumental del comportamiento viscoelástico de la masa para establecer parámetros funcionales de la masa de fácil medida instrumental predictivos de la calidad y estabilidad del producto terminado
6. Estudio de parámetros moleculares asociados al comportamiento viscoelástico de la masa indicativos de la calidad y estabilidad del producto terminado.
7. Ingeniería de procesos para el desarrollo de productos derivados de cereales con alto valor añadido
8. Estudio del efecto de la aplicación del frío sobre masas formuladas y sobre la calidad y durabilidad de los productos terminados
9. Estudio del efecto de la aplicación de tecnologías no térmicas sobre las propiedades tecnológicas y nutricionales en sistemas panarios diluidos de viscoelasticidad reducida

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Titulo del proyecto: Asociaciones mixtas de granos como estrategia para obtener alimentos fermentados con valor añadido basados en cereales

Referencia completa: AGL2011-22669

Entidad financiadora: MICINN-CSIC-FEDER

Financiación concedida: 103.700 €

Tipo de convocatoria: Nacional

Duración del proyecto: Desde: 01/01/2012 Hasta: 31/12/2014

Instituciones participantes: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC)

Número de investigadores participantes: 3

DENOMINACIÓN DEL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 9	
Profesor/investigador 1	
Nombre y apellidos	Susana Fizman Del Santo
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	5
Nº de sexenios de investigación reconocidos	3
Año de concesión del último sexenio	2011
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: Profesora de Investigación CSIC	
Profesor/investigador 2	
Nombre y apellidos	Ana Salvador Alcaraz
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	4
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2006
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: Investigadora Científica CSIC	
Profesor/investigador 3	
Nombre y apellidos	Teresa Sanz Taberner
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	1
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2011
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: Científica Titular CSIC	

Líneas de investigación

1. Efecto de Ingredientes con especial relevancia para la salud, sobre las propiedades físicas (reológicas, ópticas, acústicas, etc.) y sobre las propiedades sensoriales de los alimentos.
2. Desarrollos metodológicos y nuevas técnicas de estudio en sensorial de alimentos.
3. Estudios con consumidores: efecto de la composición, etiquetado, información nutricional, semiótica, y otros factores extrínsecos sobre las expectativas y la aceptación

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Titulo del proyecto: Reformulación de alimentos por adición de nuevos ingredientes comerciales para disminuir los contenidos en azúcar o grasas. Efectos sobre la reología, microestructura, propiedades sensoriales y aceptación.

Referencia completa: AGL2009-12785-C02-01

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovacion. Subprograma investigación fundamental no orientada.

Financiación concedida: 120.000€

Tipo de convocatoria: Nacional

Duración del proyecto: Desde:01/01/2010 Hasta: 31/12/2012

Instituciones participantes: Universidad Politécnica de Valencia e Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC)

Número de investigadores participantes: 8

DENOMINACIÓN DEL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 10	
Profesor/investigador 1	
Nombre y apellidos	Rafael José Gavara Clemente
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	4
Nº de sexenios de investigación reconocidos	4
Año de concesión del último sexenio	2010
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: CSIC	
Profesor/investigador 2	
Nombre y apellidos	Antonio Martínez López
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	4
Nº de sexenios de investigación reconocidos	3
Año de concesión del último sexenio	2009
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: CSIC	
Profesor/investigador 3	
Nombre y apellidos	Pilar Hernández Muñoz
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	1
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2007
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: CSIC	

Líneas de investigación

1. Desarrollo y mejora de materiales de envase.
2. Desarrollo de películas y recubrimientos basados en biopolímeros procedentes de biomasa
3. Desarrollo de materiales activos para la mejora de la estabilidad y calidad de alimentos
4. Caracterización de las propiedades de materiales para el diseño de envases.
5. Determinación de propiedades funcionales de envases y diseño de estructuras para productos y procesos específicos
6. Estudio y desarrollo de nuevas tecnologías de envasado. Envasado en atmósfera modificada.
7. Envasado activo e inteligente
8. Evaluación del efecto de tecnologías térmicas y no térmicas de conservación de alimentos sobre la inactivación de microorganismos y enzimas presentes en los alimentos.

9. Desarrollo de modelos matemáticos predictivos de inactivación y crecimiento de microorganismos y enzimas como herramienta fundamental para llevar a cabo una evaluación a la exposición dentro de un sistema de evaluación de riesgos
10. Validación de procesos térmicos y no térmicos de conservación de alimentos

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Titulo del proyecto: Nuevos sistemas de envasado activo alimentario basados en materiales poliméricos o híbridos con capacidad para la liberación controlada y sostenida de agentes activos

Referencia completa: AGL2009-08776

Entidad financiadora: CICYT

Financiación concedida : 170.000 €

Tipo de convocatoria: Nacional

Duración del proyecto: Desde: 2010 Hasta: 2012

Instituciones participantes: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

Número de investigadores participantes : 3

DENOMINACIÓN DEL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN 11	
Profesor/investigador 1	
Nombre y apellidos	M ^a Teresa Lafuente Rodríguez
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	4
Nº de sexenios de investigación reconocidos	4
Año de concesión del último sexenio	2009
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros. Investigador Científico CSIC.	
Profesor/investigador 2	
Nombre y apellidos	Lorenzo Zacarías Garcia
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	4
Nº de sexenios de investigación reconocidos	4
Año de concesión del último sexenio	2011
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: Profesor de Investigación CSIC	
Profesor/investigador 3	
Nombre y apellidos	M ^a Jesús Rodrigo Esteve
Organismo / Universidad	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Nº de tesis doctorales dirigidas en los últimos 5 años	3
Nº de sexenios de investigación reconocidos	2
Año de concesión del último sexenio	2007
Categoría profesional: <input type="checkbox"/> Catedrático de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Catedrático de Universidad; <input type="checkbox"/> Profesor Asociado; <input type="checkbox"/> Profesor Ayudante Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Colaborador; <input type="checkbox"/> Profesor Contratado Doctor; <input type="checkbox"/> Profesor Emérito; <input type="checkbox"/> Titular de Escuela Universitaria; <input type="checkbox"/> Titular de Universidad; <input checked="" type="checkbox"/> Otros: Científico Titular CSIC	

Líneas de investigación

1. Calidad de frutos
2. Respuestas de defensa de frutos a patógenos
3. Mecanismos de patogenicidad de hongos patógenos postcosecha
4. Conservación postcosecha y alteraciones fisiológicas que deprecian la calidad de los frutos

Proyecto de investigación activo en temas relacionados con las líneas de investigación descritas

Titulo del proyecto: Implicación de la integridad de pared celular y la glicosilación de proteínas en la virulencia y sensibilidad a péptidos antimicrobianos en *Penicillium digitatum*

Referencia completa: BIO2009-12919

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación

Financiación concedida : 147.620 €

Tipo de convocatoria: Nacional

Duración del proyecto: Desde: 01/01/2010 Hasta: 31/12/2012

Instituciones participantes: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

Número de investigadores participantes: 3

SELECCIÓN DE 25 CONTRIBUCIONES CIENTÍFICAS VINCULADAS AL PERSONAL INVESTIGADOR QUE PARTICIPA EN EL PROGRAMA DE DOCTORADO

1. Autores	Barat Baviera, Jose Manuel; Vidal Brotóns, Daniel Jose; Gras Romero, M ^a Luisa, Lopez-Pascual, E.
Título	Quantification and kinetics of the residual brine generation during ham and shoulder pile salting
Nombre de la revista	Meat Science
Volumen	73 (4)
Páginas (Desde / Hasta)	576/580
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2006
ISSN	0309-1740
Índice de impacto	1.766
Posición que ocupa la revista en el área	16/93

2. Autores	Marta Castro-Giráldez, Pedro J. Fito, Creu Chenoll, Pedro Fito
Título	Development of a dielectric spectroscopy technique for the determination of apple (Granny Smith) maturity
Nombre de la revista	Innovative Food Science & Emerging Technologies
Volumen	11
Páginas (Desde / Hasta)	749/754
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2010
ISSN	1466-8564
Índice de impacto	2.825
Posición que ocupa la revista en el área	9

3. Autores	I. Alvarez; Aleixandre, J.; García, M.J.; Lizama, V.
Título	Impact of prefermentative maceration on the phenolic and volatile compounds in the Monastrell red wines
Nombre de la revista	Analytica Chimica Acta
Volumen	563
Páginas (Desde / Hasta)	109-115
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2006
ISSN	0003-2670
Índice de impacto	2,894
Posición que ocupa la revista en el área	10

4. Autores	M. Valero, N. Recrosio, D. Saura, N. Muñoz, N. Martí, V. Lizama
Título	Effects of ultrasonic treatments in orange juice processing
Nombre de la revista	Journal of Food Engineering
Volumen	80
Páginas (Desde / Hasta)	509-516
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2007
ISSN	02608774
Índice de impacto	1.848
Posición que ocupa la revista en el área	23/103

5. Autores	Fabra, M.J.; Talens, P.; Chiralt, A.
Título	Microstructure and optical properties of sodium caseinate films containing oleic acid-beeswax mixtures
Nombre de la revista	Food Hydrocolloids
Volumen	23
Páginas (Desde / Hasta)	Desde: 676 Hasta: 683
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2009
ISSN	0268-005X
Índice de impacto	3.196
Posición que ocupa la revista en el área	5 de 118

6. Autores	Vargas, M, Albors, A., Chiralt, A., González-Martínez, C.
Título	Characterization of chitosan-oleic acid composite films.
Nombre de la revista	Food Hydrocolloids
Volumen	23
Páginas (Desde / Hasta)	536-547
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2009
ISSN	0268-005X
Índice de impacto	3.196
Posición que ocupa la revista en el área	5 de 118

7. Autores	Heredia, A., Peinado, I. Andrés, A.
Título	Effect of Osmotic pre-treatment and microwave heating on lycopene degradation and isomerization in cherry tomato
Nombre de la revista	Food Chemistry
Volumen	123 (1)
Páginas (Desde / Hasta)	92/98
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2010
ISSN	0308-8146
Índice de impacto	3.458
Posición que ocupa la revista en el área	5 de 126

8. Autores	I. Escriche, M. Visquert, M. Juan-Borrás, P. Fito
Título	Influence of simulated industrial thermal treatments on the volatile fractions of different varieties of honey
Nombre de la revista	Food Chemistry
Volumen	112
Páginas (Desde / Hasta)	Elsevier
Editorial	329- 38
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2009
ISSN	0308-8146
Índice de impacto	3.146
Posición que ocupa la revista en el área	6 /118

9. Autores	Barrera, C., Betoret, N., Heredia, A., Fito, P.
Título	Application of SAFES (systematic approach to food engineering systems) methodology to apple candying
Nombre de la revista	Journal of Food Engineering
Volumen	83
Páginas (Desde / Hasta)	193/200
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2007
ISSN	0260-8774
Índice de impacto	1.848
Posición que ocupa la revista en el área	23/103

10. Autores	Betoret, E., Betoret, N., Carbonell, J.V., Fito, P.
Título	Effects of pressure homogenization on particle size and functional properties of citrus juices
Nombre de la revista	Journal of Food Engineering
Volumen	92
Páginas (Desde / Hasta)	18-23
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2009
ISSN	0260-8774
Índice de impacto	2.313
Posición que ocupa la revista en el área	17/118

11. Autores	Igual Ramo, Marta, García-Martínez, Eva, Camacho Vidal, María Del Mar, Martínez-Navarrete, Nuria.
Título	Effect of thermal treatment and storage on the stability of organic acids and the functional value of grapefruit juice
Nombre de la revista	Food Chemistry
Volumen	198
Páginas (Desde / Hasta)	291-299
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2010
ISSN	0308-8146
Índice de impacto	3.458
Posición que ocupa la revista en el área	5 de 128

12. Autores	P. García-Segovia, A. Andrés-Bello, J. Martínez-Monzó
Título	Vacuum frying process of gilthead sea bream (Sparus aurata) fillets
Nombre de la revista	Innovative Food Science and Emerging Technologies
Volumen	11
Páginas (Desde / Hasta)	630-636
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2010
ISSN	1466-8564
Índice de impacto	2.825
Posición que ocupa la revista en el área	9 de 128

13. Autores	Larrea, V.; Pérez-Munuera, I.; Hernando, I.; Quiles, A.; Lluch, M.A.
Título	Chemical and structural changes in lipids during the ripening of Teruel dry-cured ham
Nombre de la revista	Food Chemistry
Volumen	101
Páginas (Desde / Hasta)	1327-1336
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2007
ISSN	0308-8146
Índice de impacto	3.052
Posición que ocupa la revista en el área	4/103

14. Autores	Llorca, E.; Hernando, I.; Pérez-Munuera, I.; Quiles, A.; Larrea, V.; Lluch, M.A.
Título	The structure of starch granules in fried battered products
Nombre de la revista	Food hydrocolloids
Volumen	21
Páginas (Desde / Hasta)	1407-1412
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2007
ISSN	0268-005X
Índice de impacto	2.492
Posición que ocupa la revista en el área	8/103

15. Autores	Cárcel, J. A., García-Pérez, J.V., Sanjuán, N. and Mulet, A
Título	Influence of pre-treatment and storage temperature on the evolution of the colour of dried persimmon
Nombre de la revista	LWT - Food Science and Technology
Volumen	43
Páginas (Desde / Hasta)	1191 - 1196
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2010
ISSN	0023-6438
Índice de impacto	2.292
Posición que ocupa la revista en el área	22 de 126

16. Autores	Cárcel, J. A., Benedito, J., Bon, J. and Mulet, A
Título	High intensity ultrasound on meat brining
Nombre de la revista	Meat Science
Volumen	76
Páginas (Desde / Hasta)	611 - 619
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2007
ISSN	0309-1740
Índice de impacto	2.006
Posición que ocupa la revista en el área	19 de 103

17. Autores	Olivares A, K Dryahina, J L Navarro, M Flores, D Smith, P Španěl.
Título	Selected ion flow tube-mass spectrometry for real time detection of aroma compounds during processing of dry fermented sausages.
Nombre de la revista	Analytical Chemistry
Volumen	82
Páginas (Desde / Hasta)	5819-5829
Editorial	ACS
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2010
ISSN	0003-2700
Índice de impacto	5.874
Posición que ocupa la revista en el área	3/73

18. Autores	Olivares A, Navarro JI & Flores M.
Título	Establishment of the contribution of volatile compounds to the aroma of fermented sausages at different stages of processing and storage.
Nombre de la revista	Food Chemistry
Volumen	115
Páginas (Desde / Hasta)	1464-1472
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2009
ISSN	0308-8146
Índice de impacto	3.458
Posición que ocupa la revista en el área	5/128

19. Autores	Sanz Penella, J.M., Collar, C. and Haros, M.
Título	Effect of wheat bran and enzyme addition on dough rheological performance and phytic acid levels in bread.
Nombre de la revista	Journal of Cereal Science
Volumen	48
Páginas (Desde / Hasta)	715-721
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2008
ISSN	0733-5210
Índice de impacto	3.026
Posición que ocupa la revista en el área	6/107

20. Autores	A. Arocas, T. Sanz y S.M. Fiszman
Título	Clean label starches as thickeners in white sauces. Shearing, heating and freeze/thaw stability
Nombre de la revista	Food Hydrocolloids
Volumen	23
Páginas (Desde / Hasta)	2031-2037
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2009
ISSN	0268-005X
Índice de impacto	3.196
Posición que ocupa la revista en el área	5 de 118

21. Autores	R. Baixauli, T. Sanz, A. Salvador y S. M Fizman
Título	Muffins with resistant starch: baking performance in relation to the rheological properties of the batter
Nombre de la revista	Journal of Cereal Science
Volumen	47
Páginas (Desde / Hasta)	502-509
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2008
ISSN	0733-5210
Índice de impacto	3.026
Posición que ocupa la revista en el área	6 de 107 (2008)

22. Autores	López-de-Dicastillo, C.; Gallur, M.; Catalá, R.; Gavara, R.; Hernández-Muñoz, P.
Título	Immobilization of β -cyclodextrin in ethylene-vinyl alcohol copolymer for active food packaging applications
Nombre de la revista	Journal of Membrane Science
Volumen	353
Páginas (Desde / Hasta)	184-191
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2010
ISSN	0376-7388
Índice de impacto	3.673
Posición que ocupa la revista en el área	10

23. Autores	Hernandez-Munoz P, Almenar E, Del Valle V, Velez D, Gavara R.
Título	Effect of chitosan coating combined with postharvest calcium treatment on strawberry (<i>Fragaria x ananassa</i>) quality during refrigerated storage.
Nombre de la revista	Food Chemistry
Volumen	110
Páginas (Desde / Hasta)	428-435
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2008
ISSN	0308-8146
Índice de impacto	3.458
Posición que ocupa la revista en el área	5

24. Autores	Marcos, J. F., Muñoz, A., Pérez-Payá. E., Misra, S., y López-García, B.
Título	Identification and rational design of novel antimicrobial peptides for plant protection
Nombre de la revista	Annual Review of Phytopathology
Volumen	46
Páginas (Desde / Hasta)	273-301
Editorial	Annual Reviews
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2008
ISSN	0066-4286
Índice de impacto	10.237
Posición que ocupa la revista en el área	2/152 (Plant Sciences)

25. Autores	Alquezar, B.; Zacarías L. and Rodrigo, M.J.
Título	Molecular and functional characterization of a novel chromoplast-specific lycopene b-cyclase from Citrus and its relation to lycopene accumulation
Nombre de la revista	Jornal Experimental Botany
Volumen	60
Páginas (Desde / Hasta)	1783-1797
Editorial	Oxford University Press
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2009
ISSN	1460-2431
Índice de impacto	4.82
Posición que ocupa la revista en el área	12/187 (Plant science)

SELECCIÓN DE 10 TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS POR PROFESORES/INVESTIGADORES QUE PARTICIPAN EN EL PROGRAMA DE DOCTORADO

1. Nombre y apellidos doctorando	Maria Creu Chenoll Cuadros
Título de la Tesis	Relaciones agua-solutos-matriz insoluble en algunos sistemas alimentarios
Director/es	Pedro Fito Maupoey y Noelia Betoret Valls
Fecha de la defensa	2008
Calificación obtenida	Sobresaliente Cum Laude
Universidad en la que fue leída	Politécnica de Valencia
Datos de una contribución científica derivada de la tesis expuesta	
Autores	Chenoll, C., Betoret, N., Fito, P.
Título	Analysis of chickpea (var. "Blanco Lechoso") rehydration. Part I. Physicochemical and texture analysis.
Nombre de la revista	Journal of Food Engineering
Volumen	95
Páginas (Desde / Hasta)	352- 358
Editorial	Elsevier
Año de publicación	2009
ISSN	0260-8774
Índice de impacto	2.313
Posición que ocupa la revista en el área	17/118

2. Nombre y apellidos doctorando	M. José Fabra Rovira
Título de la Tesis	Recubrimientos comestibles a base de caseinato sódico
Director/es	Amparo Chiralt Boix y Pau Talens Oliag
Fecha de la defensa	Febrero de 2010
Calificación obtenida	Sobresaliente cum laude. Premio extraordinario de doctorado
Universidad en la que fue leída	Universidad Politécnica de Valencia
Datos de una contribución científica derivada de la tesis expuesta	
Autores	Fabra, M.J.; Talens, P.; Chiralt, A
Título	Tensile properties and water vapor permeability of sodium caseinate films containing oleic acid-beeswax mixtures
Nombre de la revista	Journal of Food Engineering
Volumen	85
Páginas (Desde / Hasta)	Desde: 393 Hasta: 400
Editorial	Elsevier
Año de publicación	2008
ISSN	0260-8774
Índice de impacto	2.313
Posición que ocupa la revista en el área	17 de 118

3. Nombre y apellidos doctorando	Ana Belén Heredia Gutiérrez
Título de la Tesis	Métodos combinados de deshidratación para la mejora de la calidad sensorial y nutricional de tomate deshidratado
Director/es	Ana M ^a Andrés Grau
Fecha de la defensa	Octubre de 2008
Calificación obtenida	Sobresaliente Cum Laude
Universidad en la que fue leída	Universidad Politécnica de Valencia
Datos de una contribución científica derivada de la tesis expuesta	
Autores	Heredia, A., Peinado, I. Andrés, A.
Título	Effect of Osmotic pre-treatment and microwave heating on lycopene degradation and isomerization in cherry tomato.
Nombre de la revista	Food Chemistry
Volumen	123 (1)
Páginas (Desde / Hasta)	92/98
Editorial	Elsevier
Año de publicación (entre 2006 a 2010):	2010
ISSN	0308-8146
Índice de impacto	3.458
Posición que ocupa la revista en el área	5 de 126

4. Nombre y apellidos doctorando	Hernán Patricio Muñoz Guerrero
Título de la Tesis	Gestión medioambiental de salmueras de desalado de bacalao. Tratamiento mediante tecnología de membranas
Director/es	Vidal Brotóns Daniel, Barat Baviera, Jose Manuel
Fecha de la defensa	Septiembre de 2010
Calificación obtenida	Sobresaliente Cum Laude
Universidad en la que fue leída	Politécnica de Valencia
Datos de una contribución científica derivada de la tesis expuesta	
Autores	Hernán Muñoz-Guerrero; Daniel Vidal-Brotóns; Jose Manuel Barat; Maria Luisa Gras; Maria Isabel Alcaina
Título	Environmental management of the residual brine of cod desalting. Quantification of mass transfer phenomena and determination of some parameters on the residual brine important for its treatments by membrane technology
Nombre de la revista	Journal of Food Engineering
Volumen	99
Páginas (Desde / Hasta)	424/429
Editorial	Elsevier
Año de publicación	2010 (doi 2009)
ISSN	0260-8774
Índice de impacto	2.313
Posición que ocupa la revista en el área	Engineering, Chemical: 24/127 Food Science & Technology: 18/118

5. Nombre y apellidos doctorando	Marta Aliño Alfaro
Título de la Tesis	Puesta a punto de los procesos de obtención de lomo y jamón curado con bajo contenido en sodio por sustitución parcial del mismo
Director/es	José Manuel Barat Baviera / Raúl Grau Meló
Fecha de la defensa	Abril de 2010
Calificación obtenida	Sobresaliente Cum Laude
Universidad en la que fue leída	Universidad Politécnica de Valencia
Datos de una contribución científica derivada de la tesis expuesta	
Autores	Marta Aliño, Raúl Grau, Fidel Toldrá, & José M. Barat
Título	Physicochemical changes in dry-cured hams salted with potassium, calcium and magnesium chloride as a partial replacement for sodium chloride
Nombre de la revista	Meat Science
Volumen	86
Páginas (Desde / Hasta)	331-336
Editorial	Elsevier
Año de publicación	2010
ISSN	0309-1740
Índice de impacto	2.619
Posición que ocupa la revista en el área	15 de 218

6. Nombre y apellidos doctorando	Laura Alandes González
Título de la Tesis	Obtención de frutas frescas cortadas mediante el uso de aditivos de origen natural. Impacto sobre su calidad y características estructurales.
Director/es	Isabel Hernando Hernando, Amparo Quiles Chuliá
Fecha de la defensa	Diciembre de 2008
Calificación obtenida	Sobresaliente Cum Laude
Universidad en la que fue leída	Universidad Politécnica de Valencia
Datos de una contribución científica derivada de la tesis expuesta	
Autores	Alandes, L.; Quiles, A.; Pérez-Munuera, I.; Hernando, I.
Título	Improving the quality of fresh-cut apples, pears and melons using natural additives
Nombre de la revista	Journal of Food Science
Volumen	74 (2)
Páginas (Desde / Hasta)	90-96
Editorial	Institute of Food Technologist. Wiley-Blackwell
Año de publicación	2009
ISSN	0022-1147
Índice de impacto	1.601
Posición que ocupa la revista en el área	34/118

7. Nombre y apellidos doctorando	José Vicente García Pérez
Título de la Tesis	Contribución al estudio de la aplicación de ultrasonidos de potencia en el secado convectivo de alimentos
Director/es	Dr Antonio Mulet Pons/ Dr Juan Andrés Cárcel Carrión
Fecha de la defensa	2007
Calificación obtenida	Sobresaliente Cum Laude
Universidad en la que fue leída	Universidad Politécnica de Valencia
Datos de una contribución científica derivada de la tesis expuesta	
Autores	García-Pérez, J.V., Cárcel, J.A., de la Fuente, S., Riera, E.,
Título	Ultrasonic drying of foodstuff in a fluidized bed: Parametric study
Nombre de la revista	Ultrasonics
Volumen	44
Páginas (Desde / Hasta)	539 - 543
Editorial	Elsevier
Año de publicación	2006
ISSN	0041-624X
Índice de impacto	1.322
Posición que ocupa la revista en el área	8 de 28

8. Nombre y apellidos doctorando	Ángela Albert García
Título de la Tesis	Optimización de productos empanados crujientes aptos para microondas mediante la incorporación de hidrocoloides
Director/es	Susana Fiszman Dal Santo y Ana Salvador Alcaraz
Fecha de la defensa	Noviembre 2011
Calificación obtenida	Sobresaliente Cum Laude
Universidad en la que fue leída	UPV
Datos de una contribución científica derivada de la tesis expuesta	
Autores	A. Albert, I. Pérez-Munuera, A. Quiles, A. Salvador, S. M Fiszman y I. Hernando
Título	Adhesion in fried battered nuggets: performance of different hydrocolloids as preducts using three cooking procedures
Nombre de la revista	Food Hydrocolloids
Volumen	32
Páginas (Desde / Hasta)	1443-1448
Editorial	Elsevier
Año de publicación	2009
ISSN	0268-005X
Índice de impacto	3.196
Posición que ocupa la revista en el área	5 de 118 (2009)

9. Nombre y apellidos doctorando	Ana Carolina López de Dicastillo Bergamo
Título de la Tesis	Desarrollo y caracterización de polímeros activos hidrofílicos para el envasado de alimentos
Director/es	Rafael Gavara y Pilar Hernandez-Muñoz
Fecha de la defensa	Junio de 2011
Calificación obtenida	Sobresaliente Cum Laude
Universidad en la que fue leída	Universidad Politécnica de Valencia
Datos de una contribución científica derivada de la tesis expuesta	
Autores	Carol Lopez-de-Dicastillo, C.; Alonso, J.M.; Catala, R.; Gavara, R.; Hernandez-Muñoz, P.
Título	Improving the Antioxidant Protection of Packaged Food by Incorporating Natural Flavonoids into Ethylene-Vinyl Alcohol Copolymer (EVOH) Films
Nombre de la revista	J. Agric. Food Chem
Volumen	58
Páginas (Desde / Hasta)	10958 / 10964
Editorial	American Chemical Society
Año de publicación	2010
ISSN	0021-8561
Índice de impacto	2.816
Posición que ocupa la revista en el área	10

10. Nombre y apellidos doctorando	Santiago Alamar Fort
Título de la Tesis	Cambios de expresión génica asociados a la respuesta de los frutos cítricos frente a la infección por hongos del género Penicillium
Director/es	Luis González Candelas Jose F. Marcos López Lorenzo Zacarías García
Fecha de la defensa	2009
Calificación obtenida	Sobresaliente Cum Laude
Universidad en la que fue leída	Universidad Politécnica de Valencia
Datos de una contribución científica derivada de la tesis expuesta	
Autores	González-Candelas, L., Alamar, S., Sánchez-Torres, P., Zacarías, L., y Marcos, J. F.
Título	A transcriptomic approach highlights induction of secondary metabolism in citrus fruit in response to Penicillium digitatum infection.
Nombre de la revista	BMC Plant Biology
Volumen	10
Páginas (Desde / Hasta)	194
Editorial	BioMed Central
Año de publicación	2010
ISSN	1471-2229
Índice de impacto	4.085
Posición que ocupa la revista en el área	17/187 (Plant Sciences)

