

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

Título 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 Vllardell
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> <p>2. Hernández-Cázares, A.S., Aristoy, M.-C., Toldrá, F. 2010. Hipoxanthine-based enzymatic sensor</p>	

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 Fiszman 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)