

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE
CONCURSO PARA LA PROVISIÓN DE CUERPOS DOCENTES
UNIVERSITARIOS



CODIGO PLAZA: DF3704

FECHA DE LA CONVOCATORIA: 15/04/2025 (B.O.E. 29/04/2025)

CUERPO AL QUE PERTENECE LA PLAZA: Catedrático de Universidad

CONCURSO DE ACCESO: Promoción interna

ÁREA DE CONOCIMIENTO: Tecnología de Alimentos

ACTIVIDADES DOCENTES E INVESTIGADORAS: Docencia en desarrollo e innovación de alimentos. Investigación en valorización de co-productos agroalimentarios

ACTA DE CONSTITUCIÓN

En Elche, siendo las 9:15 horas, del día 23 de junio de 2025.

PRESIDENTE/A: Domingo Jesús Martínez Romero.

VOCAL 1º: Nuria Martínez Navarrete.

VOCAL 2º: Jorge Barros Velázquez.

VOCAL 3º: Manuel Gómez Pallarés.

SECRETARIO/A: María José Frutos Fernández.

Reunidos los miembros arriba reseñados, proceden a la constitución de la Comisión que ha de juzgar el concurso para la provisión de la plaza/s indicada en el encabezamiento.

Los presentes manifiestan no hallarse afectados por los siguientes conflictos de interés respecto a las personas candidatas:

- a) Haber sido coautor o coautora de publicaciones o patentes en los últimos seis años
- b) Haber tenido relación contractual o ser miembro de los equipos de investigación que participan en proyectos o contratos de investigación junto con la persona candidata.
- c) Ser o haber sido director/a de la tesis doctoral, defendida en los últimos seis años.

En todo caso, los miembros manifiestan que no concurren en ellos alguna de las causas de abstención reconocidas en el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre.

Asimismo, se adjuntan los currículums de los miembros de la Comisión como anexo a este acta, que además son expuestos en el Boletín Oficial de la UMH (BOUMH) y en la web de la Universidad (<http://servicioprofesorado.umh.es/>).

En este acto, los miembros de la Comisión acuerdan que la puntuación global mínima que un candidato debe obtener para superar esta prueba es de 70 puntos

Se procede a fijar los criterios específicos de valoración de la prueba de los candidatos admitidos, de acuerdo con los criterios generales de valoración indicados en el Reglamento de Régimen General de Personal Docente e Investigador de la Universidad Miguel Hernández de Elche.

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE
CONCURSO PARA LA PROVISIÓN DE CUERPOS DOCENTES
UNIVERSITARIOS



CODIGO PLAZA: DF3704
FECHA DE LA CONVOCATORIA: 15/04/2025 (B.O.E. 29/04/2025)
CUERPO AL QUE PERTENECE LA PLAZA: Catedrático de Universidad
CONCURSO DE ACCESO: Promoción interna
ÁREA DE CONOCIMIENTO: Tecnología de Alimentos
ACTIVIDADES DOCENTES E INVESTIGADORAS: Docencia en desarrollo e innovación de alimentos. Investigación en valorización de co-productos agroalimentarios

Los criterios específicos, adecuados al perfil de la plaza, así como las puntuaciones máximas en al menos cada uno de los cuatro criterios generales (a, b, c, d), que fija la Comisión en este acto son los siguientes:

CÓDIGO CRITERIO	CRITERIO DE VALORACIÓN	PUNTUACIÓN MÁXIMA
a)	Actividad investigadora, incluyendo en su caso la de transferencia del conocimiento, y proyecto investigador (30-35 ptos.)	35
a.1	Actividad investigadora	20
a.2	Proyecto investigador	15
b)	Actividad y proyecto docente (30-35 ptos.)	30
b.1	Actividad docente	15
b.2	Proyecto docente	15
c)	Actividad de liderazgo en gestión y en su caso actividad profesional, así como otros méritos (5-10 ptos.)	10
c.1	Gestión académica y científico tecnológica	5
c.2	Otros méritos	5
d)	Adecuación del candidato a la Universidad Miguel Hernández según su trayectoria curricular (Máx. 30 ptos.)	25
d.1	Implicación en solicitud de fondos para investigación y docencia	10
d.2	Formación y experiencia en Tecnología de alimentos	15
TOTAL		100

Nota: En la tabla, se deben añadir tantas filas, dentro de cada criterio general, como méritos se quieran valorar

Fdo. Electrónicamente.
Presidente Comisión
Secretario Comisión.
Vocal 1
Vocal 2
Vocal 3

Firmado electrónicamente por todas las personas miembros de la Comisión

NURIA|
MARTINEZ|
NAVARRETE|
Firmado digitalmente por NURIA|MARTINEZ| NAVARRETE
Fecha: 2025.06.23 09:29:43 +02'00'

DOMINGO
JESUS|
MARTINEZ|
ROMERO|
Firmado digitalmente por DOMINGO JESUS| MARTINEZ|ROMERO
Fecha: 2025.06.23 09:41:53 +02'00'

BARROS
VELAZQUEZ
JORGE -
36063900S
Firmado digitalmente por BARROS VELAZQUEZ JORGE - 36063900S
Fecha: 2025.06.23 09:21:32 +02'00'

GOMEZ
PALLARES
MANUEL - DNI
19999886Y
Firmado digitalmente por GOMEZ PALLARES MANUEL - DNI 19999886Y
Fecha: 2025.06.23 09:33:37 +02'00'

FRUTOS
FERNANDEZ
MARIA JOSE
- 27466921E
Firmado digitalmente por FRUTOS FERNANDEZ MARIA JOSE - 27466921E
Fecha: 2025.06.23 09:46:03 +02'00'



Fecha del CVA	06/06/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Nuria		
Apellidos	Martínez Navarrete		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web	http://www.upv.es/ficha-personal/nmartin		
Dirección Email	nmartin@tal.upv.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0001-8345-8495		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático/a de Universidad		
Fecha inicio	2003		
Organismo / Institución	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA		
Departamento / Centro	E.T.S.I. Agronómica y Medio Natural / D. Tecnología de Alimentos		
País		Teléfono	
Palabras clave			

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora - indicar meses totales, según texto convocatoria-)

Periodo	Puesto / Institución / País
2008 - 2012	Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos / Universitat Politècnica de València
2004 - 2008	Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos / Universitat Politècnica de València
2003 - 2007	Catedrático/a de Universidad / Universitat Politècnica de València
2004 - 2004	Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos / Universitat Politècnica de València
2001 - 2004	Subdtor/a Departamento Tecnología de Alimentos / Universitat Politècnica de València
1997 - 2003	Profesor/a Titular de Universidad / Universitat Politècnica de València
1997 - 1997	Profesor/a Asociado/a (ASO-2) / Universitat Politècnica de València
1994 - 1996	Profesor/a Asociado/a (ASO-1) / Universitat Politècnica de València
1994 - 1994	Profesor/a Asociado/a (ASO-1) / Universitat Politècnica de València
2007 -	Catedrático/a de Universidad / Universitat Politècnica de València

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
DOCTORA EN CIENCIAS BIOLOGICAS	UNIVERSIDAD DE VALENCIA / España	1994
MASTER EN CIENCIA E INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS	UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA / España	1992
		1988



Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
LICENCIADA EN CIENCIAS BIOLOGICAS (ESPECIALIDAD FUNDAMENTAL)	UNIVERSIDAD DE VALENCIA / España	

Parte B. RESUMEN DEL CV

CVA entre 2021 y 2025

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

1 **Artículo científico.** Camacho Vidal, Mª Mar; Narcisa Fernández-Vargas; García-Martínez, Eva; Martínez-Navarrete, Nuria. 2025. Influence of the use of gum Arabic or OSA starch and the drying process on the quality of the fava bean (Vicia faba) pod flour. Food Hydrocolloids for Health. 7, 100201. ISSN 2667-0259.

2 **Artículo científico.** Barrial-Luján, Abel Isaías; Camacho Vidal, Mª Mar; García Martínez, Eva; Yuste Del Carmen, Alberto; Martínez-Navarrete, Nuria. 2025. The Particle Size to Modulate the Techno-Functional Properties of Fava Bean Pod Powder. Powders. 4, pp.1-15. ISSN 2674-0516. DOI: <https://doi.org/10.3390/powders4020014>.

3 **Artículo científico.** Camacho Vidal, Mª Mar; Martínez-Lahuerta, Juan José; García Martínez, Eva María; Igual Ramo, Marta; Martínez-Navarrete, Nuria. 2023. Bioavailability of Bioactive Compounds from Reconstituted Grapefruit Juice as Affected by the Obtention Process. Molecules. 28, 2904. ISSN 1420-3049. DOI: [10.3390/molecules28072904](https://doi.org/10.3390/molecules28072904).

4 **Artículo científico.** Martínez-Navarrete, Nuria; García Martínez, Eva María; Camacho Vidal, Mª Mar. 2023. Characterization of the Orange Juice Powder Co-Product for Its Valorization as a Food Ingredient. Foods. 12, 97. ISSN 2304-8158. DOI: [10.3390/foods12010097](https://doi.org/10.3390/foods12010097).

5 **Artículo científico.** Camacho Vidal, Mª Mar; Martínez-Lahuerta, Juan José; Ustero, Isabel; García Martínez, Eva María; Martínez-Navarrete, Nuria. 2023. Composition of Powdered Freeze-Dried Orange Juice Co-Product as Related to Glucose Absorption In Vitro. Foods. 12, 1127. ISSN 2304-8158. DOI: [10.3390/foods12061127](https://doi.org/10.3390/foods12061127).

6 **Artículo científico.** García Martínez, Eva María; Camacho Vidal, Mª Mar; Martínez-Navarrete, Nuria. 2023. In Vitro Bioaccessibility of Bioactive Compounds of Freeze-Dried Orange Juice Co-Product Formulated with Gum Arabic and Modified Starch. Molecules. 28, 810. ISSN 1420-3049. DOI: [10.3390/molecules28020810](https://doi.org/10.3390/molecules28020810).

7 **Artículo científico.** Galindo, Rosa Gabriela; Chis, Maria Simona; Martínez-Navarrete, Nuria; Camacho Vidal, Mª Mar. 2022. Dried orange juice waste as a source of bioactive compounds. British Food Journal. 124, pp.4653-4665. ISSN 0007-070X. DOI: [10.1108/bfj-06-2021-0616](https://doi.org/10.1108/bfj-06-2021-0616).

8 **Artículo científico.** Camacho Vidal, Mª Mar; Silva Espinoza, Marilú Andrea; Martínez-Navarrete, Nuria. 2022. Flowability, Rehydration Behaviour and bioactive Compounds of an Orange Powder Product as Affected by Particle Size. Food and Bioprocess Technology. 15, pp.683-692. ISSN 1935-5130. DOI: [10.1007/s11947-022-02773-9](https://doi.org/10.1007/s11947-022-02773-9).

9 **Artículo científico.** Camacho Vidal, Mª Mar; Zago, Mónica; García Martínez, Eva María; Martínez-Navarrete, Nuria. 2022. Free and Bound Phenolic Compounds Present in Orange Juice By-Product Powder and Their Contribution to Antioxidant Activity. Antioxidants. 11, 1748, pp.1-10. ISSN 2076-3921. DOI: [10.3390/antiox11091748](https://doi.org/10.3390/antiox11091748).

10 **Artículo científico.** Salvador, Ana; Camacho Vidal, Mª Mar; Martínez-Navarrete, Nuria. 2022. Influence of formulation on the quality and stability of a freeze-dried Mandarin product. Current Research in Food Science. 5, pp.1047-1053. ISSN 2665-9271. DOI: [10.1016/j.crfs.2022.06.004](https://doi.org/10.1016/j.crfs.2022.06.004).

- 11 Artículo científico.** Uscanga, Mariana Aziyadé; Lopez-Sanchez, Erik; Martínez-Navarrete, Nuria; García-Alvarado, Miguel Angel; Salgado-Cervantes, Marco Antonio. 2021. Analytical solution of freeze-drying mathematical model based in Darcy's law: application to an orange juice-based cake. *CyTA-Journal of Food*. 19, pp.265-272. ISSN 1947-6345. DOI: 10.1080/19476337.2021.1892195.
- 12 Artículo científico.** Silva Espinoza, Marilú Andrea; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez-Navarrete, Nuria. 2021. Effect of storage temperature on the crispness, colour and bioactive compounds of an orange snack obtained by freeze-drying. *British Food Journal*. 123, pp.2095-2106. ISSN 0007-070X. DOI: 10.1108/BFJ-11-2020-1061.
- 13 Artículo científico.** Silva Espinoza, Marilú Andrea; Salvador, Ana; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez-Navarrete, Nuria. 2021. Impact of freeze-drying conditions on the sensory perception of a freeze-dried orange snack. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 101, pp.4585-4590. ISSN 0022-5142. DOI: 10.1002/jsfa.11101.
- 14 Artículo científico.** Uscanga, Mariana Aziyadé; Salvador Alcaraz, Ana; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez-Navarrete, Nuria. 2021. Impact of freeze-drying shelf temperature on the bioactive compounds, physical properties and sensory evaluation of a product based on orange juice. *International Journal of Food Science & Technology*. 56, pp.5409-5416. ISSN 0950-5423. DOI: 10.1111/ijfs.15086.
- 15 Artículo científico.** Silva Espinoza, Marilú Andrea; Ayed, Charfedinne; Camacho Vidal, M^a Mar; Foster, Timothy; Martínez-Navarrete, Nuria. 2021. Impact of Maltodextrin, Gum Arabic, Different Fibres and Starches on the Properties of Freeze-Dried Orange Puree Powder. *Food Biophysics*. 16, pp.270-279. ISSN 1557-1858. DOI: 10.1007/s11483-021-09667-x.
- 16 Artículo científico.** Egas-Astudillo, Luis Alberto; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez-Navarrete, Nuria. 2021. Impact of shelf temperature on a grapefruit puree temperature evolution during freeze-drying. *International Journal of Food Science & Technology*. 56, pp.413-419. ISSN 0950-5423. DOI: 10.1111/ijfs.14656.
- 17 Artículo científico.** Silva Espinoza, Marilú Andrea; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez-Monzó, Javier; Martínez-Navarrete, Nuria. 2021. Impact of the Freeze-Drying Conditions Applied to Obtain an Orange Snack on Energy Consumption. *Foods*. 10, pp.1-9. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10112756.
- 18 Artículo científico.** Silva Espinoza, Marilú Andrea; García Martínez, Eva María; Martínez-Navarrete, Nuria. 2021. Protective capacity of gum Arabic, maltodextrin, different starches, and fibers on the bioactive compounds and antioxidant activity of an orange puree (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck) against freeze-drying and in vitro digestion. *Food Chemistry*. 357, 129724, pp.1-9. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.129724.
- 19 Artículo científico.** Egas-Astudillo, Luis Alberto; Martínez Navarrete, Nuria; Camacho Vidal, M^a Mar. 2021. Quality of a powdered grapefruit product formulated with biopolymers obtained by freeze-drying and spray-drying. *Journal of Food Science*. 86, pp.2255-2263. ISSN 0022-1147. DOI: 10.1111/1750-3841.15750.
- 20 Artículo científico.** Camacho Vidal, M^a Mar; Silva Espinoza, Marilú Andrea; Martínez-Navarrete, Nuria. 2021. Sorption Behavior, Glass Transition and Flowability of Powdered Orange Co-product. *Materials Circular Economy (Online)*. 3, 17, pp.1-8. ISSN 2524-8154. DOI: 10.1007/s42824-021-00036-0.

C.2. Congresos

- 1** Barrial-Luján, Abel Isaías; García-Martínez, Eva; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez-Navarrete, Nuria; Taípe-Pardo, Fredy. Contribución del Subproducto de Haba a la Seguridad Alimentaria y la Sostenibilidad Ambiental por sus Propiedades Funcionales. 3^o Encuentro Internacional de Difusión Científica E. Couture. 04/04/2025.
- 2** Martínez-Navarrete, Nuria; Camacho Vidal, M^a Mar; García Martínez, Eva María. La cultura del reciclaje alimentario llevada al hogar: de la mesa a la mesa. III Jornadas Hacia una Nueva Cultura Científica (NCC 2024). 20/09/2024.

- 3 García-Martínez, Eva; Barrial-Luján, Abel Isaías; Camacho Vidal, M^a Mar; Martínez-Navarrete, Nuria. BIOACCESIBILIDAD DE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LA VAINA DE HABA (*Vicia faba* L.) EN POLVO EN FUNCIÓN DEL TAMAÑO DE PARTÍCULA. XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024). 04/04/2024.
- 4 Camacho Vidal, M^a Mar; Barrial-Luján, Abel Isaías; Yuste Del Carmen, Alberto; García Martínez, Eva; Martínez-Navarrete, Nuria. Efecto del tamaño de partícula en la capacidad de rehidratación de la vaina del haba (*Vicia faba* L.) en polvo. XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024). 04/04/2024.
- 5 Martínez-Navarrete, Nuria; Barrial-Luján, Abel Isaías; Milenova, Y.; Carboni, F.; García Martínez, Eva María; Camacho Vidal, M^a Mar. FREE AND BOUND PHENOLIC CONTENT OF FAVA BEAN (*Vicia Faba* L.) POD. THEIR CONTRIBUTION TO THE ANTIOXIDANT CAPACITY. 8th Conference on Innovations in Nutrition and Food Science (INFS 2023). 08/09/2023.
- 6 Martínez-Navarrete, Nuria; Barrial-Luján, Abel Isaías; Villena, J; Camacho Vidal, M^a Mar; García Martínez, Eva María. NUTRITIONAL PROFILE, TOTAL BIOACTIVE COMPOUNDS CONTENT AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF FAVA BEAN (*Vicia Faba* L.) POD. 8th Conference on Innovations in Nutrition and Food Science (INFS 2023). 08/09/2023.
- 7 Camacho Vidal, M^a Mar; Villena, J; Martínez-Navarrete, Nuria. Characterization of orange juice co-product for its valorisation as a food ingredient. 36th EFFoST International Conference 2022. 09/11/2022.
- 8 Camacho Vidal, M^a Mar; Zago, M.; García-Martínez, E.; Martínez-Navarrete, Nuria. Free and bound phenolic profile in the orange juice co-product. Contribution to its antioxidant activity. 36th EFFoST International Conference 2022. 09/11/2022.
- 9 Martínez-Navarrete, Nuria; Martínez-Lahuerta, Juan José; Ustero, I; García Martínez, Eva María; Camacho Vidal, M^a Mar. Potential of orange juice co-product as a regulator of postprandial glycaemia. 36th EFFoST International Conference 2022. 09/11/2022.
- 10 Camacho Vidal, M^a Mar; Silva Espinoza, Marilú Andrea; Martínez-Navarrete, Nuria. Sorption behaviour, glass transition and flowability of powdered orange co-product. 5th International Conference on Natural Fibers (ICNF 2021). 19/05/2021.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** PROCESADO DE LA VAINA DEL HABA PARA LA OBTENCION DE UN INGREDIENTE EN POLVO QUE CONTRIBUYA A MEJORAR EL PERFIL NUTRICIONAL Y POTENCIALMENTE FUNCIONAL DE LOS ALIMENTOS (PID2022-139711OB-C21). AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION. Nuria Martínez Navarrete. (Universitat Politècnica de València). Desde 01/09/2023. 178.750 €.
- 2 **Proyecto.** Valorización del coproducto del zumo de naranja como ingrediente para su uso en alimentación humana (CITRIZERO) (PAID-11-22). UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA. M^a Mar Camacho Vidal. (Universitat Politècnica de València). Desde 01/01/2023. 15.000 €.
- 3 **Proyecto.** Valorización del coproducto del zumo de naranja como ingrediente para su uso en alimentación humana (AYUDA PAID-11-21). UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA. M^a Mar Camacho Vidal. (Universitat Politècnica de València). Desde 01/01/2022. 15.000 €.
- 4 **Proyecto.** Utilización de la impresión 3D para una alimentación personalizada y sostenible (AGROALNEXT/2022/001). GENERALITAT VALENCIANA. Nuria Martínez Navarrete. (Universitat Politècnica de València). Desde 01/01/2021. 176.335 €.
- 5 **Proyecto.** DESAFIOS DE LA APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES PERSONALIZADOS (AICO/2021/137). GENERALITAT VALENCIANA. Nuria Martínez Navarrete. (Universitat Politècnica de València). Desde 01/01/2021. 75.000 €.
- 6 **Proyecto.** IMPACTO DE LAS CONDICIONES DE LIOFILIZACION EN LA CALIDAD DE PRODUCTOS DE FRUTA. INFLUENCIA DE LA MATRIZ (AGL2017-89251-R-AR). AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION. Nuria Martínez Navarrete. (Universitat Politècnica de València). Desde 01/01/2018. 60.500 €.

Part A. PERSONAL DATA

Date	01/10/2024
------	------------

Name	JORGE BARROS VELÁZQUEZ		
ID Card		Age	
Researcher identification code	Scopus code	https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6701741702	
	Orcid code	http://orcid.org/0000-0003-4742-9384	

A.1 Current professional situation

Employer	UNIVERSITY OF SANTIAGO DE COMPOSTELA		
Department College	ANALYTICAL CHEMISTRY, NUTRITION AND FOOD SCIENCE COLLEGE OF VETERINARY SCIENCES/COLLEGE OF PHARMACY		
Address	College of Pharmacy, Vida Campus, E-15782, SANTIAGO DE COMPOSTELA (LA CORUNA)		
Phone	E-mail address	jorge.barros@usc.es	
Professional situation	FULL PROFESSOR	Since	November/2007
UNESCO codes	3309, 2414		
Key words	Food safety, food microbiology, foodomics, food preservation, food fermentation, microbial identification, food technology, food authenticity		

A.2 Academic background

Degree/Ph.D./post-doc	University	
Pharmacy degree	UNIVERSITY OF SANTIAGO	1988
Food Microbiology, Ph.D.	UNIVERSITY OF SANTIAGO	1992
Post-doc	UCC, CORK (IRELAND)	1993
Post-doc	IIM-CSIC, VIGO (SPAIN)	1997

A.3 Indicators of scientic production

- Citations (total): 9,800 (scholar-google, ScG); 6.200 (scopus, Sco)
- Citations per year (last five years): 695 (ScG), 430 (Sco)
- Publications in Q1 journals: 100
- H index: 58 (ScG); 46 (Sco)

Part B. SCIENTIFIC ACTIVITY

B.1 Summary

- Author of more than 185 publications in international journals of the JCR-SCI.
- Author of more than 45 book chapters in international books.
- Director of more than 30 research projects and participant in other 15.
- Supervisor of 13 Ph.D. theses + 2 under development.

B.2 Current research lines

- Food biotechnology

- Proteomic tools for food safety and authenticity
- Development of micro- and nano-based methods for the molecular analysis of foods
- Characterization of bioactive compounds from food by-products
- Development of novel natural preservation methods for the food industry
- Bacteriocins and other natural antimicrobial substances for food preservation

B.3 Other merits

- Editor-in-Chief, Sustainable Food Technology (Royal Society of Chemistry): 2022-currently
- Editor, Food and Bioprocess Technology (Springer): 2015-2022
- Associate Editor, Food and Bioprocess Technology (Springer, I,f: 4,56, Q1): 2010-2015
- Editor: Journal of Chemistry (Hindawi), Journal of Food Quality (Hindawi-Wiley): 2014-currently
- Editorial Board Member: Microorganisms, Animals, Foods, Recent Patents in Biotechnology, American Journal of Microbiology, Food and Bioprocess Technology
- Editor of the book Antimicrobial Food Packaging (Elsevier) First Edition 2016; Second Edition February 2025,
- Editor of the book Foodomics: Omics Application in Food Science (Royal Society of Chemistry, London, 2021)
- Expert member of the National Board for FPU post-graduate fellowships, Food Science and Technology area: 2016 (Spanish Ministry of Education).
- Coordinator of the National Board for FPU post-graduate fellowships, Food Science and Technology area: 2017-currently (Spanish Ministry of Education).
- Expert member of the Board for the National Evaluation of Associate Professors, Food Science, Technology and Engineering area: 2010-currently. (Spanish Ministry of Education).
- Expert member of the Board for the National Evaluation of Scientific Projects: 2005-currently. (Spanish Ministry of Education).
- Evaluator of Scientific Projects since 2005 for the following administrations:
 - - SIBR Program: U.S.A.
 - - K.F.A.S Program: Kuwait.
 - - AQU Catalunya, Spain
 - - ACSUCYL: Castilla y León, Spain
 - - National Program: Poland.
 - - European projects: partnerships between Romania and other countries
- Member of the editing commission of the Biotechnology Degree (USC, 2014-2016)
- Member of the academic commission of the Biotechnology Master (USC, 2003-2014)
- Member of the academic commission of the Food Innovation Master (USC, 2007-2014)

C. RELEVANT MERITS OF SCIENTIFIC PRODUCTION

C.1 Selected publications in SCI-JCR journals (last 3 years)

A.G. Abril, M. Carrera, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, B. Cañas, J.L. Rodríguez-Rama, T.G. Villa and P. Calo-Mata. Proteomic characterization of bacteriophage peptides from the mastitis producer *Staphylococcus aureus* by LC-ESI-MS/MS and the bacteriophage phylogenomic análisis. Foods 10(4): 799. 2021

- J. Carvalho, A. Garrido-Maestu, S. Azinheiro, P. Fuciños, J. Barros-Velázquez, R. J. de Miguel, V. Gros and M. Prado. Faster monitoring of Invasive Alien Species (IAS) *Dreissena polymorpha* in river basins through isothermal amplification. *Scientific Reports* 11: 10175, 2021
- N. Corbalán, M. Quiroga, E. Masías, D. Peralta, J. Barros-Velázquez, L. Acuña and P. Vincent. Antimicrobial activity of MccJ25(G12Y) against Gram-negative foodborne pathogens *in vitro* and in food models. *International Journal of Food Microbiology* 352: 109267, 2021
- J.M. Miranda, B. Zhang, J. Barros-Velázquez and S. Aubourg. Preservative effect of aqueous and ethanolic extracts of the macroalga *Bifurcaria bifurcata* on the quality of chilled hake (*Merluccius merluccius*). *Molecules* 26: 3774, 2021.
- A.G. Abril, M. Carrera, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, P. Calo-Mata, A. Sánchez and T.G. Villa. Proteomic characterization of antibiotic resistance in *Listeria* and production of antimicrobial and virulence factors. *International Journal of Molecular Sciences* 22: 8141, 2021
- J. Carvalho, S. Yadav, A. Garrido-Maestu, S. Azinheiro, I. Trujillo, J. Barros-Velázquez, and M. Prado. Evaluation of Simple Sequence Repeats (SSR) and Single Nucleotide Polymorphism (SNP)-based methods in olive varieties from the Northwest of Spain and potential for miniaturization. *Food Chemistry – Molecular Sciences* 3: 100038, 2021
- M. Trigo, P. Nozal, J.M. Miranda, S.P. Aubourg and J. Barros-Velázquez. Antimicrobial and antioxidant effect of macroalga *Fucus spiralis* addition on gelatin film during refrigerated storage of mackerel. *Food Control* 131: 108416, 2022
- F. Roumani, S. Gómez, C. Rodrigues, J. Barros-Velázquez, M. Prado and A. Garrido-Maestu. Development of a real-time fluorescence and naked eye colorimetric Loop Mediated Isothermal Amplification-based method for the rapid detection of spoilage fungi in fruit preparations. *Food Control* 135: 108784, 2022
- F. Roumani, S. Azinheiro, C. Rodrigues, J. Barros-Velázquez, M. Prado and A. Garrido-Maestu. Development of a real-time PCR assay with an internal amplification control for the detection of spoilage fungi in fruit preparations. *Food Control* 135: 108783, 2022
- F. Roumani, C. Rodrigues, J. Barros-Velázquez, A. Garrido-Maestu and M. Prado. Development of a panfungal Recombinase Polymerase Amplification (RPA) method coupled with lateral flow strips for the detection of spoilage fungi. *Food Analytical Methods*: doi.org/10.1007/s12161-022-02242-1, 2022
- J.M. Miranda, M. Trigo, J. Barros-Velázquez, and S.P. Aubourg. Antimicrobial activity of red alga flour (*Gelidium* sp.) and its effect on quality retention of *Scomber scombrus* during refrigerated storage. *Foods*, Mar 22;11(7):904. doi: 10.3390/foods11070904, 2022
- A.G. Abril, M. Quintela, T.G. Villa, P. Calo-Mata, J. Barros-Velázquez, and M. Carrera. Proteomic characterization of virulence factors and related proteins in *Enterococcus* strains from dairy and fermented food products. *International Journal of Molecular Sciences*, Sep 19;23(18):10971, 2022
- M. Quintela, K. Jobling, DW Graham, M.E. Alnakip, K. Böhme, J. Barros-Velázquez and P. Calo-Mata. Draft Genome Sequences of Two Bacteriocin-Producing *Enterococcus faecium* Strains Isolated from non-fermented animal foods in Spain. *Microbiology Resource Announcements*, Oct 12:e0086622. doi: 10.1128/mra.00866-22, 2022

- A.G. Abril, M. Pazos, T.G. Villa, P. Calo-Mata, J. Barros-Velázquez, and M. Carrera. Proteomics characterization of food-derived bioactive peptides with anti-allergic and anti-inflammatory properties. *Nutrients* 14: 4400, 2022
- Quintela, K. Jobling, DW Graham, S. Tabraiz, M. Alnakip, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, M. Carrera and P. Calo-Mata. Rapid proteomic characterization of Bacteriocin-Producing *Enterococcus faecium* Strains from foodstuffs. *International Journal of Molecular Sciences* 23: 13830, 2022
- J. Carvalho, A. Ipatov, L. Rodríguez-Lorenzo, A. Garrido-Maestu, S. Azinheiro, B. Espiña, J. Barros-Velázquez, and M. Prado. Towards on-site detection of gluten-containing cereals with a portable and miniaturized prototype combining isothermal DNA amplification and naked eye detection. *Microchemical Journal* 183: 108115, 2022
- F. Roumani, J. Barros-Velázquez, A. Garrido-Maestu and M. Prado. Combination of Propidium Monoazide (PMA) with Real-time PCR and Recombinase Polymerase Amplification coupled with SYBR Green I for the detection of patulin-producing fungi in apples and by-products. *Food Control* 144: 109347, 2023
- J. Ortiz-Viedma, J.M. Bastias, C. Char, C. Vega, A. Quintriqueo, M. Gallón, M. Flores, J. M., Aguilera, J. M. Miranda and J. Barros-Velázquez. Sequential biorefining of bioactive compounds of high functional value from Calafate pomace (*Berberis microphylla*) using supercritical CO₂ and pressurized liquids. *Antioxidants* 12: 323, 2023
- D. Castro-Enríquez, J.M. Miranda, M. Trigo, F. Rodríguez-Félix, S. Aubourg and J. Barros-Velázquez. Antioxidant and antimicrobial effect of biodegradable films containing pitaya (*Stenocereus thurberi*) during the refrigerated storage of fish. *Antioxidants* 12: 544, 2023
- A.G. Abril, P. Calo-Mata, K. Böhme, T.G. Villa, J. Barros-Velázquez, M. Pazos and M. Carrera. Shotgun proteomics analysis, functional networks and peptide biomarkers for seafood-originating biogenic-amine producing bacteria. *International Journal of Molecular Sciences* 24: 7704, 2023
- H. Chentouf, F. Rhali, J. Barros-Velázquez and Z. Benmechernene. 16s rRNA gene sequencing and MALDI TOF mass spectroscopy identification of *Leuconostoc mesenteroides* isolated from Algerian raw camel milk. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology* 21: 51, 2023
- A.G. Abril, P. Calo-Mata, T.G. Villa, K. Böhme, J. Barros-Velázquez, A. Sánchez-Pérez, M. Pazos and M. Carrera. High-Resolution Comparative and Quantitative Proteomics of Biogenic Amine-Producing Bacteria and Virulence Factors Present in Seafood. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 72: 4448-4463, 2024

Books edited (last five years)

- *Antimicrobial Food Packaging*. 2016. Ed: Elsevier, San Diego, USA. I.S.B.N. 978-0-12-800723-5, 676 pages. (2nd edition under preparation)
- *Foodomics - Novel Omics Technologies in Food Science*. 2021. Ed: Royal Society of Chemistry, London, UK. I.S.B.N.: 978-1788018845, 420 pages.

C.2 Contributions to scientific meetings

- Author of more than 160 contributions to scientific meetings, 90 of them international.

C.3 Scientific projects (selection of nine from last ten years)

- Application of ionization mass spectrometry/electrospray for the rapid identification and quantification of food-borne pathogens. National Program of Food Technology and Resources (CICYT). Code: AGL2013-48244R. Dates: 01-06-14/31-12-16. Funding: 108.000 €. P.I. Dr. Pilar Calo-Mata.
- Consolidación y estructuración de LHICA-GI1628 en higiene de los alimentos. 014-PG111). Xunta de Galicia/Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria. Code: GRC2014/004. Dates: 24/06/2014 31/12/2017. Funding: 320.000,00 €. P.I. Prof. Alberto Cepeda Sáez.
- Gestión y producción sostenible de biorecursos (bioredes). Xunta de Galicia/Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional. Code: 2018-PG0099, Ref. ED431E 2018/09. Dates: 01/01/2018 31/12/2020. Funding: 405.759,16 €. P.I. Prof. Paulino Martínez Portela.
- Selection and characterization of lactic acid bacteria isolated from crude camel milk and producers of antimicrobial compounds for its use in food biopreservation. Spanish Ministry of External Affairs-Spanish Agency of International Cooperation (AECI). Code: A1/0338133/11. Dates: 01-01-12/01-01-13. Funding: 7.700 €. P.I. Prof. Jorge Barros-Velázquez.
- Development of a universal DNA-based biosensor for the rapid diagnostic of microbial pathogens: specific application to bovine production. Spanish Ministry of Science and Innovation, INPACTO Sub-program. Code: IPT-2011-1290-010000. Dates: 01/06/2011-30/05/2014. Funding: 148.920,00 €. P.I. Dr. Pilar Calo-Mata.
- Selection and characterization of antimicrobial-producing lactic acid bacteria as potential food biopreservation agents. Spanish Ministry of External Affairs-Spanish Agency of International Cooperation (AECI). Code: C/030828/10. Dates: 01-01-11/01-01-12. Funding: 6.000 €. P.I. Jorge Barros-Velázquez.
- Characterization of microorganisms from aquacultured fish species from Tunisian coasts able to produce bioactive compounds. Spanish Ministry of External Affairs-Spanish Agency of International Cooperation (AECI). Code: 2011/PN075. Dates: 13-12-11/12-12-12. Funding: 25.000 €. P.I.: Dr. Pilar Calo-Mata.
- Development and application of the ligation reaction detection coupled to a universal array for the detection of spoilage and pathogenic bacteria in seafood products. National Program of Food Technology and Resources (CICYT). Code: AGL2010-19646. Dates: 01-07-10/01-07-13. Funding: 108,900 €. P.I.: Dr. P. Calo-Mata.
- Development of a microarray for the rapid identification of emerging pathogens in ready-to-eat and minimally-processed foods. Galician Government-General Research Program. Code: 10PXIB261045PR. Dates: 01-08-10/01-10-13. Funding: 69.689 €. P.I.: Dr. P. Calo-Mata.

C.4 Research contracts with companies (selection of five from last ten years) and Patents

- Development of a valorization system for *Munida* spp. Code: IN841C 2012/82. Dates: 01-10-12/01-10-14. Funding: 27.533 €. P.I.: Jorge Barros-Velázquez.
- Development of an edible film for seafood packaging. Code: 10TAL048E. Dates: 01-12-10/01-12-13. Funding: 89.946,50 €. P.I.: Jorge Barros-Velázquez.
- Optimization of the quality of fish species from the Grand Sole fishing bank by novel preservation methods. Code: 10TAL018E. Dates: 01-12-10/01-12-12. Funding: 77.021,18 €. P.I.: Jorge Barros-Velázquez.
- Novel seafood products by the combination of radiofrequency and modified atmosphere packaging. Code: 09TAL031E. Dates: 05-12-09/05-12-11. Funding: 73.102,86 €. P.I.: Jorge Barros-Velázquez.

- Inhibition of seafood spoilage by the application of natural compounds with antioxidant and antimicrobial activities. Code: PGIDIT08TAL038E. Dates: 20-11-08/19-11-10. Funding: 107.055 € (+co-funding: 130.845 €). P.I.: Jorge Barros Velázquez

Patents

- Method for the identification of species belonging to the Family Penaeoidea by means of DNA analysis. P. Calo-Mata, A. Pascoal, M. Prado, A. Cepeda and J. Barros-Velázquez. Number: 200603211(9). Date: 21-09-2009.



Fecha del CVA	20/01/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	MARIA JOSE		
Apellidos	FRUTOS FERNANDEZ		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email			
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)			

A.1. Situación profesional actual

Puesto	CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD		
Fecha inicio	1995		
Organismo / Institución	UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ		
Departamento / Centro	ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA / DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA		
País		Teléfono	
Palabras clave			

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctora en Ciencias Biológicas	UNIVERSIDAD DE MURCIA	1995
LICENCIADA EN CIENCIAS BIOLÓGICAS	UNIVERSIDAD DE MURCIA	1989

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citas

1 **Artículo científico.** Castle, L.; Adreassen, M.; Aquilina, G.; Bastos, M.L.; Boon, P.; Fallico, B.; Fitzgerald, R.; Frutos, M.J.(8/8). 2024. Flavouring group evaluation 420 (FGE.420): Hesperetin dihydrochalcone. EFSA JOURNAL. 22(12), pp.9091-9122. ISSN 1831-4732.

2 **Artículo científico.** Gattuso, A.; De Bruno, A.; Piscopo, A.; Santacaterina, S.; Frutos, M.J.; Poiana, M.(5/6). 2024. From Byproduct to Bioactive Ingredient for Pasta Production.SUSTAINABILITY. 16(17), pp.7784-7797. ISSN 2071-1050.

3 **Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Degen,G.; Engel, K.H.; Fowler, P.A.; Frutos, M.J.(7/7). 2024. Re-evaluation of silicon dioxide (E¿551) as a food additive in foods for infants below 16¿weeks of age and follow-up of its re-evaluation as a food additive for uses in foods for all population groups. EFSA JOURNAL. 22(10), pp.8880-8956. ISSN 1831-4732.

4 **Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Degen, G.; Engel, K.H.; Fowler, P.A.; Frutos, M.J.(7/7). 2024. Safety of soy leghemoglobin from genetically modified Komagataella phaffii as a food additive. EFSA JOURNAL. 22(6), pp.8822-8846. ISSN 1831-4732.

5 **Artículo científico.** Valero Cases, E.; Frutos, M.J.; Pérez-Llamas, F.(2/ 3). 2023. Development of symbiotic vegan beverages: probiotic viability, sensory profile, consumers¿ acceptance, and functional stability.INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 58, pp.2325-2335. ISSN 0950-5423.

- 6 **Artículo científico.** Frutos, M.J.(1/). 2023. Flavouring Group Evaluation 76 Revision 2 (FGE.76Rev2): Consideration of sulfur-containing heterocyclic compounds, evaluated by JECFA, structurally related to thiazoles, thiophenes, thiazoline and thienyl derivatives from chemical group 29 and miscellaneous substances from chemical group 30 evaluated by EFSA in FGE.21Rev5. EFSA JOURNAL. 21(2), pp.7784-7849. ISSN 1831-4732.
- 7 **Artículo científico.** Cerda Bernad, D.; Pitterou, I.; Tzani, A.; Detsi, A.; Frutos, M.J. (AC). (5/5). 2023. Novel Chitosan/alginate hydrogels as carriers of phenolic-enriched extracts from saffron floral by-products using natural deep eutectic solvents as green extraction media. CURRENT RESEARCH IN FOOD SCIENCE. 6, pp.100469-100479. ISSN 2665-9271.
- 8 **Artículo científico.** Frutos, M.J.(1/). 2023. Re-evaluation of erythritol (E₉₆₈) as a food additive. EFSA JOURNAL. 21(12), pp.1-95. ISSN 1831-4732.
- 9 **Artículo científico.** Frutos, M.J.(1/30). 2023. Re-evaluation of sucrose esters of fatty acids (E 473) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and follow-up of its previous evaluations as food additive for uses in foods for all population groups. EFSA JOURNAL. 21(4), pp.7961-7995. ISSN 1831-4732.
- 10 **Artículo científico.** Frutos, M.J.(1/). 2023. Safety evaluation of synthesised DNA oligonucleotides as a food additive. EFSA JOURNAL. 21, pp.1-9. ISSN 1831-4732.
- 11 **Artículo científico.** Cerda Bernad, D.; Frutos, M.J. (AC). (2/2). 2023. Saffron Floral By-Products as Novel Sustainable Vegan Ingredients for the Functional and Nutritional Improvement of Traditional Wheat and Spelt Breads. FOODS. 12, pp.2380-2398. ISSN 2304-8158.
- 12 **Artículo científico.** Frutos, M.J.(1/). 2023. Scientific opinion on the renewal of the authorisation of Zesti Smoke Code 10 (SF-002) as a smoke flavouring Primary Product. EFSA JOURNAL. 21(11), pp.1-62. ISSN 1831-4732.
- 13 **Artículo científico.** Cerda Bernad, D.; Valero Cases, E.; Francisca Perez-Llamas; Pastor, J.J.; Frutos, M.J. (AC). (5/5). 2023. Underutilized Crocus Sativus L. Flowers: A Hidden Source of Sustainable High Value-Added Ingredients. PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION. 80, pp.1-9. ISSN 0921-9668.
- 14 **Artículo científico.** Menchaca-Armenta, M.; Frutos, M.J.; Ramírez-Wong, B.; et al; Campas-Baypoli, O.N.(2/10). 2022. Changes in phytochemical content, bioaccessibility and antioxidant capacity of corn tortillas during simulated in vitro gastrointestinal digestion. FOOD CHEMISTRY. 405, 13422, pp.1-10. ISSN 0308-8146.
- 15 **Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Engel, K.H.; Fowler, P.; Frutos, M.J.(6/25). 2022. Follow-up of the re-evaluation of sulfur dioxide (E 220), sodium sul₂te (E 221), sodium bisul₂te (E 222), sodium metabisul₂te (E 223), potassium metabisul₂te (E 224), calcium sul₂te (E 226), calcium bisul₂te (E 227) and potassium bisul₂te (E 228). EFSA JOURNAL. 20(11), pp.7594-7733. ISSN 1831-4732.
- 16 **Artículo científico.** Ganwarige Sumalin. Fernando; Natalia N. Sergeeva; Frutos, M.J.; Linda J. Marshall; Christine Boesch. (3/5). 2022. Novel approach for purification of major betalains using flash chromatography and comparison of radical scavenging and antioxidant activities. FOOD CHEMISTRY. 385, pp.1-12. ISSN 0308-8146.
- 17 **Artículo científico.** Cerda Bernad, Debora; Jesús Clemente Villalba; Valero Cases, E.; Pastor, J.J.; Frutos, M.J. (AC). (5/5). 2022. Novel Insight into the Volatile Profile and Antioxidant Properties of Crocus sativus L. Flower. ANTIOXIDANTS. 11, pp.1-17. ISSN 2076-3921.
- 18 **Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Degen, G.; Engel, K.H.; Fowler, P.J.; Frutos, M.J.(7/23). 2022. Opinion on the re-evaluation of sodium carboxy methyl cellulose (E 466) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and follow-up of its re-evaluation as food additive for uses in foods for all population groups. EFSA JOURNAL. 20(12), pp.7665-7697. ISSN 1831-4732.
- 19 **Artículo científico.** Younes M; Aquilina G.; Engel K-H; Fowler Pj; Frutos, M.J.; Furst ,P. (5/27). 2022. Safety evaluation of glucosylated steviol glycosides as a food additive in different food categories. EFSA JOURNAL. 20(2), pp.7066-7088. ISSN 1831-4732.

- 20 Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Degen, G.; Engel, K.H.; Fowler, P.J.; Frutos, M.J.(7/23). 2022. Scientific Guidance on the data required for the risk assessment of flavourings to be used in or on foods. EFSA JOURNAL. 20(12), pp.7673-7726. ISSN 1831-4732.
- 21 Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Degen, G.; Engel, K.H.; Fowler, P.J.; Frutos, M.J.(7/27). 2022. Scientific Opinion on the re-evaluation of neohesperidine dihydrochalcone (E 959) as a food additive. EFSA JOURNAL. 20(11), pp.7595-7676. ISSN 1831-4732.
- 22 Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; et al; Husoy, T.; Frutos, M.J.(6/21). 2022. Scientific opinion on Prosmoke BW 01. EFSA JOURNAL. 20(5), pp.7299-7346. ISSN 1831-4732.
- 23 Artículo científico.** Maged Younes; Gabriele Aquilina; Laurence Castle; Paul Fowler; Frutos, M.J.(5/25). 2021. Scientific Guidance for the preparation of applications on smoke flavouring primary products.EFSA JOURNAL. 19(3), pp.6435-6475. ISSN 1831-4732.
- 24 Artículo científico.** Younes M; Aquilina G; Engel K-H; Fowler P; Frutos, M.J.(5/25). 2021. Scientific Opinion on the safety evaluation of long-chain glycolipids from Dacryopinax spathularia. EFSA JOURNAL. 19(6), pp.6609-6637. ISSN 1831-4732.
- 25 Artículo científico.** Menchaca-Armenta, M.; Ramírez-Wong, B.; Torres-Chávez, P.I.; et al; Morales-Rosas, I.; Frutos, M.J.(6/9). 2020. Effect of extrusion conditions on the anthocyanin content, functionality, and pasting properties of obtained nixtamalized blue corn flour (Zea mays L.) and process optimization. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 85 (7), pp.2143-2152. ISSN 0022-1147.
- 26 Artículo científico.** Younes M; Aquilina G; Castle L; Engel K-H; Fowler P; Frutos, M.J.; Fürst P. (6/). 2020. Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 71 Revision 1 (FGE.71Rev1): consideration of aliphatic, linear, a,b-unsaturated alcohols, aldehydes, carboxylic acids, and related esters evaluated by JECFA (63rd and 69th meeting) structurally related to flavouring substances evaluated in FGE.05Rev3. EFSA JOURNAL. 18 (1), pp.5924-5968. ISSN 1831-4732.
- 27 Artículo científico.** Schrenk, D; Bignami, M.; Bodin, L; et al; Frutos, M.J.; Frutos, M.J.(19/). 2020. Scientific Opinion on the risk assessment of nitrate and nitrite in feed. EFSA JOURNAL. 18(11), pp.6290-6400. ISSN 1831-4732.
- 28 Artículo científico.** Younes M; Aquilina G; Castle L; Engel K-H; Fowler P; Frutos, M.J.; Fürst P. (6/). 2020. Scientific Opinion on the safety of use of oat lecithin as a food additive. EFSA JOURNAL. 18 (1), pp.5969-5991. ISSN 1831-4732.
- 29 Artículo científico.** Frutos, M.J.; Valero Cases, E.; Frutos Rincón, Laura. (1/). 2018. Food components with potential to be used in the therapeutic approach of mental diseases.CURRENT PHARMACEUTICAL BIOTECHNOLOGY. 19 (1), pp.1-5. ISSN 1389-2010.
- 30 Artículo científico.** Taghi Garibzahedi, S.M.; George, S.; Greiner, R; Estevinho, B.N.; Frutos, M.J.; McClements, D.J.; Roohinejad, S. (5/). 2018. New trends in the microencapsulation of functional fatty acid-rich oils using transglutaminase catalyzed crosslinking. COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY. 17, pp.274-289. ISSN 1541-4337.
- 31 Artículo científico.** Maged Younes; Peter Aggett; Fernando Aguilar; Riccardo Crebelli; Riccardo Crebelli; Metka Filipic; Frutos, M.J.; Pierre Galtier. (7/). 2018. Re-evaluation of carrageenan (E 407) and processed Eucheuma seaweed (E 407a) as food additives. EFSA JOURNAL. 16(4), pp.5238-5350. ISSN 1831-4732.
- 32 Artículo científico.** Maged Younes; Peter Aggett; Fernando Aguilar; Riccardo Crebelli; Metka Filipic; Frutos, M.J.; Pierre Galtier. (6/). 2018. Re-evaluation of gellan gum (E 418) as food additive. EFSA JOURNAL. 16 (6), pp.5296-5335. ISSN 1831-4732.
- 33 Capítulo de libro.** Frutos, M.J.; Frutos Rincón, L; Valero Cases, E.(1/). 2018. Rutin. Nonvitamin and nonmineral nutritional supplements. ELSEVIER. 2.14, pp.111-117. ISBN 978-0-12-812491-8.
- 34 Capítulo de libro.** Frutos, M.J.; Ruiz-Cano, D.; Valero Cases, E.; Zamora, S.; Perez-Llamas, F.(1/). 2018. Artichoke (Cynara scolymus, L.). Nonvitamin and nonmineral nutritional supplements. ELSEVIER. 3.2, pp.135-137. ISBN 978-0-12-812491-8.

- 35 Libro.** Frutos, M.J.(1/32). 2021. COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS.Monographs No. 25.COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS.Monographs No. 25.FAO. ISBN 978-92-5-133963-3.
- 36 Libro.** Frutos, M.J.(1/). 2020. FAO JECFA Monographs 23. Compendium of Food Additive Specifications. FAO JECFA Monographs 23. Compendium of Food Additive Specifications. FAO-CIHEAM. ISBN 978-92-5-132121-8.
- 37 Libro.** Frutos, M.J.(1/). 2018. COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS. COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS. FAO-CSIC. ISBN 978-92-5-131100-4.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 Proyecto.** Efectos de péptidos antimicrobianos y metabolitos bacterianos en la inmunidad de la mucosa de dorada (*Sparus aurata*) como terapia dirigida por el hospedador. PID2020-113637RB-C21. 01/09/2021-31/08/2024.
- 2 Proyecto.** SAFFFROMFOOD - Valorisation of saffron and its floral by-products as an innovative source of bioactives for the development of functional foods. SAF_PRIMA_2. Frutos, M.J.01/03/2021-28/02/2024. 70.000 €.
- 3 Proyecto.** Valorisation of saffron and its floral by-products as sustainable innovative sources for the development of high added-value food products.. Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) ANR-18-PRIM-0016. Frutos, M.J.01/12/2020-30/11/2023. 179.080 €.
- 4 Proyecto.** Ayuda difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación (Publicación en Open Access) 2020 - María José Frutos Fernández. IN0026VF. Frutos, M.J.01/01/2020-31/03/2021. 1.000 €.
- 5 Proyecto.** Ayuda difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación 2018 - María José Frutos Fernández. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE. Frutos, M.J.01/01/2018-31/12/2018. 1.000 €.
- 6 Contrato.** Contrato de Asesoramiento y Asistencia Técnica para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en los establecimientos de Musgrave España-Dialprix, Dicost, Cash & Carry y Dialsur, así como en la Central logística de Elche y la Plataforma logística de Mercalicante. 22/11/2021-05/09/2022. 52.400 €.
- 7 Contrato.** Contrato para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en varios establecimientos 28/07/2020-06/09/2021. 44.000 €.
- 8 Contrato.** Contrato para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en varios establecimientos 27/11/2019-05/09/2020. 44.000 €.
- 9 Contrato.** Contrato para la implantación y mantenimiento del plan de higiene de los centros Dialprix, Dicost y Dialsur Cash&Carry MUSGRAVE ESPAÑA, S.A.U.. 30/07/2018-06/09/2019. 40.800 €.
- 10 Contrato.** Contrato de asesoramiento y asistencia técnica para la implantación y mantenimiento del plan de higiene de los centros Dialprix, Dicost y Dialsur Cash&Carry MUSGRAVE ESPAÑA, S.A.U.. 16/11/2017-05/09/2018. 40.800 €.

C.4. Actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados

Licencia de explotación: Contrato para regular la concesión de licencia de los derechos de explotación de la patente número 201101089 FONCOMERCIO2.12LP 23/10/2012.

CV Domingo Jesús Martínez Romero

Sexo: Masculino

Fecha de nacimiento

DNI:

Correo electrónico: dmromero@umh.es

ID abierto de investigador y colaborador (ORCID) 0000-0001-6496-1802

Posición actual Catedrático de Universidad desde 23/01/2011

Institución: Universidad Miguel Hernández de Elche

Departamento Tecnología Agroalimentaria, Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Ctra de Beniel Km 3.2 30008 Orihuela (Alicante) España.

Teléfono número

-Educación

- Doctor. Ingeniero Agrónomo Universidad de Murcia 2000
- Ingeniero agrónomo Universidad de Murcia 1995
- Ingeniero técnico Agrícola Universidad Politécnica de Valencia 1992

-Requisitos exigidos por la convocatoria para los miembros de la comisión de los procesos de Requisitos de selección para los procesos de evaluación de enseñanzas oficiales (VERIFICA, MONITOR, ACREDITA)

- En la actualidad estoy activo como funcionario público. CCE: Catedrático de Universidad
- Dispongo de 4 sexenios (último año de concesión - 2020) y 5 quinquenios (último año de concesión - 2022).
- Durante los años 2001-2010 fui director del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos-UMH. Durante los cursos 2006-2010 ostenté el cargo académico de secretario de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela. Participé en la comisión nacional aprobada por ANECA para la elaboración del libro blanco del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Fui tutor en el Programa Leonardo da Vinci para estudiantes en prácticas en centros de investigación o empresas.

-Resumen

Inicié mis estudios de doctorado en 1997. Fui becario del Programa de Formación de Personal Investigador (Programa FPI) del Ministerio de Educación y Ciencia para la realización de la tesis doctoral en el año 2000 en el CEBAS-CSIC. En 1998 me incorporé a la UMH, donde obtuve la plaza de Profesor Ayudante, incorporándome al grupo de investigación de Postcosecha de Frutas y Hortalizas. Obtuve plaza como Profesor Universitario-2003.

He publicado 147 artículos, incluidos en las categorías de Tecnología en Ciencia de los Alimentos (64%), Horticultura (47%) y Agronomía (37%). Publiqué 7 Capítulos de Libros en Editoriales Internacionales, 105 Comunicaciones a Congresos Nacionales e Internacionales. Según webofscience, 140 de mis aportaciones están incluidas en el JCR, 106 de ellas en el Q1. Mi índice h es 53 (Scopus).

Según elsevier.digitalcommonsdata.com, actualmente estoy en el 2% de los científicos más citados del mundo. Mis manuscritos han sido citados 7956 veces (Scopus). Participé en 23

proyectos de investigación apoyados por el Gobierno español y regional, actuando como IP 3 en dos ocasiones. Tengo 74 contratos con empresas (art 83), actuando como IP 12 veces. Mi rol ha sido el de investigador y directivo realizando tareas de: diseño de experimentos, gestión de datos, redacción de informes y artículos científicos y gestión de recursos. Como IP de proyectos y contratos, he redactado proyectos e informes, he cumplido objetivos y he gestionado los recursos económicos.

El principal tema de investigación ha sido el control de la maduración de frutas y hortalizas y el mantenimiento de su calidad y seguridad organoléptica, funcional. Se han desarrollado y aplicado nuevas tecnologías innovadoras y ecológicas.

Fui IP en la línea "Uso de geles de Aloe vera como recubrimiento para el control de pudriciones y sustitución de fungicidas sintéticos en poscosecha". Esta investigación fue pionera desarrollando una patente "200302937", fue financiada con 1 proyecto con fondos públicos y 2 contratos con empresas. Se han publicado 10 artículos, uno de ellos es el más citado de todo mi cv (538 citas). Yo era el IP en la línea de control y eliminación de etileno. Ha conseguido desarrollar un dispositivo para eliminar el etileno de las cámaras frigoríficas. Esta línea se ha financiado con 1 proyecto competitivo y 4 contratos con una empresa, se han realizado 5 publicaciones científicas, 4 participaciones en congresos internacionales. Además, he participado y sido IP de varios contratos para validar y registrar el uso en fruta de hueso y tomate de 1-MCP con la empresa Rohm and Haas Co. Este producto se está utilizando a nivel mundial y se han realizado 8 publicaciones en revistas JCR. y 5 comunicaciones en congresos internacionales, charlas y publicaciones en revistas de difusión. La empresa BASF me contrató (5 contratos por 3 años) para diagnosticar el efecto de la molécula "Piraclostrobina" en la calidad de las hortalizas.

He realizado estancias en centros de investigación internacionales: UCDavis University of California-USA, Depart. de Fisiología Vegetal de la AINIA Oeiras-Portugal, Depart. de Horticultura, Viticultura y Enología de la Universidad de Adelaida-Australia. Tengo colaboraciones con otras instituciones como Universidad Panamericana-México, Universidad de Teherán-Irán, CEBAS-CSIC-Murcia, Universidad Bu-Ali Sina-Irán, Universidad de la República-Uruguay, Universidad Shiraz-Irán, IVIA- Valencia, IBMCP-CSIC-Valencia, IMIDA-Murcia, UCAM-Murcia. He participado en los comités organizador (4) y científico (7) de congresos nacionales e internacionales.

He compartido mi labor investigadora como docente impartiendo docencia en diferentes Grados (Grado en Ingeniería Agroalimentaria, Grado en Biotecnología, Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Grado en Ciencias Ambientales), Máster (Máster en Calidad y Tecnología de los Alimentos, Máster en Agroecología, Desarrollo Rural y Agroturismo) en la universidad UMH. He dirigido 60 trabajos fin de estudios a alumnos de las titulaciones anteriores. 4 de estos proyectos han recibido las distinciones al mejor trabajo fin de carrera por los colegios profesionales y la UMH.

Actualmente soy profesor del Graduado en Tecnología de Alimentos y del Programa de Doctorado en Recursos y Tecnologías Agrarias, Agroambientales y Alimentarias (UMH). He autorizado a 105 alumnos, dirigiendo su formación. He sido director de 3 tesis doctorales con la máxima calificación (Sobresaliente-Cum Laude), dos de ellas han sido reconocidas con el premio extraordinario de doctorado. La última tesis se ha realizado en la modalidad industrial. Estos doctores trabajan en la Universidad realizando tareas de investigación y docencia.



CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

AVISO IMPORTANTE – El Curriculum Vitae abreviado no podrá exceder de 4 páginas. Para rellenar correctamente este documento, lea detenidamente las instrucciones disponibles en la web de la convocatoria.

Fecha del CVA	11/06/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Manuel		
Apellidos	Gómez Pallarés		
Sexo (*)	Masculino	Fecha de nacimiento	
DNI, NIE, pasaporte			
Dirección email	mgpallares@uva.es	URL Web	https://innograin.uva.es/
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0003-2650-4082		

* datos obligatorios

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	25/04/11		
Organismo/ Institución	Universidad de Valladolid		
Departamento/ Centro	Dpto, Ingeniería Agrícola y Forestal/E.T.S.Ing. Agrarias de Palencia		
País	España	Teléfono	
Palabras clave	Cereales, harinas, almidón, proteínas, pan, fibra, enzimas		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
06/08 a 05/11	Titular de Universidad en la Universidad de Valladolid
01/97 a 06/08	Titular de Escuela Universitaria en la Universidad de Valladolid
11/94 a 12/96	Ayudante de Escuela Universitaria en la Universidad de Valladolid

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/Pais	Año
Ingeniero Agrónomo	Universidad Politécnica de Valencia	1990
Doctor en Tecnología de Alimentos	Universidad Politécnica de Valencia	1996

Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5.000 caracteres, incluyendo espacios):

Me incorporé al área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Valladolid en 1994 para impartir docencia de “Industrialización de Cereales” y “Panificación y pastelería industrial”, entre otras asignaturas. El área se había creado un año antes y no contaba con laboratorios de investigación ni con investigadores con experiencia. En 1996 conseguí terminar mi tesis doctoral, en aspectos relacionados sobre los champiñones, que había comenzado en la Univ. Politécnica de Valencia, siendo el primer doctor en el área. A partir de ese momento centre mis esfuerzos en montar un laboratorio y una planta piloto de cereales y panificación, que ha ido creciendo desde ese momento de manera continua. Los primeros resultados de investigación en esta línea vieron la luz, en forma de artículo en revista SCI en el año 2003. A partir de ese momento, debido a la experiencia acumulada, a los medios conseguidos, y a los fondos captados, el número de artículos se ha incrementado cada año. En la actualidad soy uno de los autores con más publicaciones a nivel mundial, en los últimos 10 años, en el área de Food



Technology, con la palabra “flour” en el tema, así como con la palabra cookie, bread y cake. Mis investigaciones en un primer momento se centraron en la mejora de los procesos de panificación tradicionales, pero posteriormente se han centrado en el desarrollo y mejora de productos sin gluten, así como en la creación de harinas con funcionalidades específicas por métodos físicos. Fruto de estas investigaciones he publicado más de 170 artículos en revistas SCI, y 14 capítulos en libros internacionales por invitación.

Además de mi labor investigadora me gustaría destacar mi labor formadora, y la transferencia de las personas formadas a universidades y empresas. He dirigido 11 tesis doctorales y todas estas personas están trabajando, o lo han estado, en labores de I+D relacionadas directamente con las temáticas de sus tesis doctorales: 4 profesores universitarios, una persona con un contrato Ramón y Cajal, una con contrato postdoctoral (Dinamarca), y 5 en la empresa privada (2 dirigiendo departamentos de I+D). Además, he tutorado más de 150 entre Trabajos Fin de Carrera, Grado o Máster, transfiriendo directamente a la industria del sector cerealista a más de 50 de estos alumnos. Entre estas personas me gustaría destacar a Mario Martínez, galardonado con el Nils Foss Talent Prize 2021 (Foss Analytics, Dinamarca), el Young Scientist Research Award (Cereals & Grains Association, EE. UU.), el Ontario Excellent Researcher Award (Gobierno de Ontario, Canadá, concesión de 111k €) y la beca de excelencia DFF-Sapere Aude (Dinamarca, concesión de 833k €). También me gustaría destacar a Laura Román que ha sido galardonada con el premio L'Oréal-UNESCO's For Women in Science en Dinamarca, el Nils Foss Talent Prize 2022 (Foss Analytics, Dinamarca), y ha conseguido un contrato de investigación Ramón y Cajal 2022.

Gracias a los resultados de mis investigaciones he desarrollado más de 60 convenios o contratos de investigación con la industria o administración, la mayoría de ellos como IP, habiendo captado más de 500.000€. También he sido coordinador del grupo de panificación de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas, donde actualmente soy vicepresidente. En cuanto a la transferencia de los resultados de investigación, además de estos contratos, participo regularmente en organización de jornadas técnicas, formación a empresas y he colaborado con distintos medios de comunicación nacionales (prensa, radio y televisión), y regionales.

En cuanto a la internacionalización, he recibido 10 investigadores de distintos países (Argentina, Brasil, Canadá, Italia, Nueva Zelanda, Túnez) en estancias de diversa duración. Mis doctorados han realizado estancias en USA, Nueva Zelanda, Alemania, Dinamarca y Canadá. He participado en un proyecto CYTED, como coordinador del grupo de mi universidad, y he sido el coordinador del grupo de la UVA en un proyecto interregional con Portugal, liderado por el Instituto Politécnico de Braganza.

Algunos datos relevantes:

4 sexenios de investigación (último concedido en 2021); 1 sexenio de transferencia (concedido en 2018)

Publicaciones SCI: 182

Índice h: 64 en google scholar (14125 citas)

Director de la Unidad de Investigación Consolidada (reconocimiento de la Junta de Castilla y León) nº 281

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

- Sigüenza-Andrés, T., Gómez, M., Rodríguez-Nogales, J.M., Caro, I. (2023) Development of a fermented plant-based beverage from discarded bread flour. LWT-Food Science and Technology, 182, 114795. DOI: 10.1016/j.lwt.2023.114795
- Belorio, M., Gómez, M. (2022) Psyllium: a useful functional ingredient in food systems. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 62:527-538. DOI: 10.1080/10408398.2020.1822276
- Paesani, C., Gómez, M. (2021) Effects of the pre-frying process on the cooking quality of rice. LWT-Food Science and Technology, 140:110743. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.110743
- Roman, L., Gómez, M., Martínez, M.M. (2021) Mesoscale structuring of gluten-free bread with starch. Current Opinion in Food Science, 38:189-195. DOI: 10.1016/j.cofs.2020.12.003
- Bravo-Núñez, A., Gutkosky, L.C., Gómez, M. (2020) Understanding whole wheat flour and its effect in breads. A review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 19:3241-3265. DOI: 10.1111/1541-4337.12625



- Paesani, C, Bravo-Nuñez, A., Gómez, M. (2020) Effect of stabilisation of whole-grain maize flour on the characteristics of gluten-free cookies. LWT-Food Science and Technology, 132:109931. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109931
- Roman, L., Reguilón, M.P., Martinez, M.M., Gomez, M. (2020) The effects of starch cross- linking, stabilization and pre-gelatinization at reducing gluten-free bread staling. LWT-Food Science and Technology, 132:109908. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109908
- Belorio, M., Gómez, M. (2020) Gluten free muffins versus gluten containing muffins: Ingredients and nutritional differences. Trends in Food Science & Technology, 102:249-253. DOI: 10.1016/j.tifs.2020.03.015
- Belorio, M., Marcondes, G., Gómez, M. (2020) Influence of psyllium versus xanthan gum in starch properties. Food Hydrocolloids, 105:105843 DOI: 10.1016/j.foodhyd.2020.105843
- Roman, L., Reguilón, M.P., Gomez, M., Martinez, M.M. (2020) Intermediate length amylose increases the crumb hardness of rice flour gluten-free breads. Food Hydrocolloids, 100: 105451.DOI: 10.1016/j.foodhyd.2019.105451
- Bravo-Nuñez, A., Gómez, M. (2019) Physicochemical properties of native and extruded maizeflours in the presence of animal proteins. Journal of Food Engineering, 243:49-56. DOI:10.1016/j.jfoodeng.2018.09.005
- Roman, L., Belorio, M., Gomez, M. (2019) Gluten-free breads: The gap between research and commercial reality. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 18:690-702. DOI:10.1111/1541-4337.12437

C.2. Conferencias invitadas (últimos 4 años).

Autores: Gómez, M.

Título: Pasado, presente y futuro de la elaboración de productos sin gluten

Congreso: European Meeting on Baking Ingredients, Enzymes, and Technology (BIET'23)

Lugar celebración: Barcelona Fecha: 7 y 8 de junio de 2023

Autores: Gómez, M.

Título: Como reducir el desperdicio alimentario. Reutilización de pan duro

Congreso: XXXIV Jornadas Técnicas de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas

Lugar celebración: Córdoba (España) Fecha: 16 al 17 de noviembre de 2022

Autores: Gómez, M.

Título: Posibles usos en alimentación humana del pan desperdiciado en la cadena alimentaria

Congreso: VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC 2022)

Lugar celebración: Córdoba (Argentina) Fecha: 4 al 6 de octubre de 2022

C.3. Proyectos

1. **Laboratorio Colaborativo Transfronterizo para la sostenibilidad y innovación del sector Agroalimentario y Agroindustrial (TRANSCoLAB).** Programa INTERREG V A Espanha Portugal (POCTEP). Proyecto 0612_TRANS_CO_LAB_2_P (Financia la Unión Europea). Fechas: 2019-2021. Presupuesto subproyecto UVA: 171.594,03€. Tipo de participación: Investigador Principal del subproyecto de la Univ. Valladolid.
2. **Reintroducción en la cadena alimentaria de residuos de productos horneados.** Convocatoria de Proyectos de Investigación de la Junta de Castilla y León. Fechas: 06/11/2020 / 31/10/2023. Presupuesto: 80.000€. Tipo de participación: Investigador Responsable UVA. Número de investigadores participantes (UVA): 4
3. **Estudio de la extrusión como herramienta para obtener matrices hidratos de carbono - proteína y su integración en alimentos libres de gluten.** Programa estatal de investigación, desarrollo e innovación orientada a los retos de la sociedad 2014. Ministerio de Economía y Competitividad (AGL2014-52928-C2-2-R). Fechas: 2015-2018. Presupuesto: 114.950€. Tipo de participación: Investigador Principal



4. **Combinación de tratamientos enzimáticos y extrusión para modificar las propiedades funcionales de las harinas.** Convocatoria de Proyectos de Investigación de la Junta de Castilla y León. VA054A12-2. Fechas: 2012-2014. Presupuesto: 30.000€. Tipo de participación: Investigador Principal.
5. **Hacia alimentos horneados libres de gluten más saludables. Efecto combinado de tratamientos enzimáticos y físicos sobre matrices hidrocarbonadas.** Ministerio de Ciencia e Innovación (AGL2011-23802). Fechas: 2012-2014. Presupuesto: 78.650€. IP: Cristina Molina(IATA-CSIC). Tipo de participación: Investigador.

C.4. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

1. **Proyecto para la mejora de la calidad de las harinas para elaborar churros, estudio de niveles de acrilamida, harinas libres de gluten y harinas instantáneas.** Empresa financiadora: INDUSTRIAS JOSÉ LUIS BLANCO. Importe: 20.000€. Fechas: 2021-2023. Tipo de participación: Investigador Principal.
2. **Desarrollo e innovación tecnológica y funcional de variedades de trigo blando en Castillay León.** Empresa financiadora: GALLETAS SIRO, S.A.. Fechas: 2020-2022. Importe: 135.550€. Tipo de participación: Investigador Principal.
3. **Investigación y desarrollo de nuevas harinas saludables.** Empresa financiadora: Coperblanc Zamorana. Fechas: 2018-2019. Importe: 10.000€. Tipo de participación: Investigador Principal.
4. **Mejora de la vida útil de pan sin gluten mediante inclusión de componentes novedosos.** Empresa financiadora: SIRO AGUILAR, S.L.U. Fechas: 2017-2018. Importe: 30.000€. Tipo de participación: Investigador Principal.
5. **Desarrollo de bizcochos/magdalenas bajos en calorías.** Empresa financiadora: SIRO EL ESPINAR, S.L.U. Fechas: 2016-2017. Importe: 18.000€. Tipo de participación: Investigador Principal.
6. **Diseño de nuevos procesos para la obtención de productos hidrolizados enzimáticamente con nuevas propiedades funcionales.** Empresa financiadora: Molendum Ingredients. Fechas: 2014-2016. Importe: 88.948€. Tipo de participación: Investigador Principal.
7. **Asesoría Técnica para el Desarrollo de Nuevos Productos de IV y V Gamma Libres de Gluten.** Empresa financiadora: Industria Gastronómica Blanca Mencía SL. Fechas: 2013-2014. Importe: 29.560€. Tipo de participación: Investigador Principal.
8. **Investigación en Ingredientes y Alimentos Saludables.** Empresa financiadora: GALLETAS SIRO, S.A. Fechas: 2009-2012. Importe: 286.000€. Tipo de participación: Investigador Principal.

Patentes

1. **Dispositivo y procedimiento para medir mojabilidad de productos alimentarios.** Inventores: Manuel Gómez Pallarés; Mario Martínez Martínez. N° de publicación: WO2015086874 A1. País de prioridad: España. Fecha de prioridad: 12/13. Entidad titular: Universidad de Valladolid