

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

Boletín Oficial de la UMH, 9 de septiembre de 2025



CODIGO PLAZA: DF3711

FECHA DE LA CONVOCATORIA: 11/06/2025 (B.O.E. 19/06/2025)

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 Gestión de la Calidad y Medio Ambiente. Investigación en Tratamientos Pre y Post Cosecha de Frutas y Hortalizas.

ACTA DE CONSTITUCIÓN

PRESIDENTE/A:

Angel Antonio Carbonell Barrachina

En Elche, siendo las 10 horas, del día 5 de septiembre de 2025.

VOCAL 1º:

Juan Luis Valenzuela Manjón-Cabeza

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.

VOCAL 2º:

Paula María Periago Bayonas

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

VOCAL 3º:

M. Paloma Vírveda Chamorro

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.

SECRETARIO/A:

José Ramón Díaz Sánchez

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.

Juan L. Valenzuela

Angel Carbonell

Paula M. Periago

M. VÍRVEDA

José Ramón Díaz

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE EL CHE Boletín Oficial de la UMH, 9 de septiembre de 2025
CONCURSO PARA LA PROVISIÓN DE CUERPOS DOCENTES
UNIVERSITARIOS



CODIGO PLAZA: DF3711

FECHA DE LA CONVOCATORIA: 11/06/2025 (B.O.E. 19/06/2025)

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 Gestión de la Calidad y Medio Ambiente. Investigación en Tratamientos Pre y Post Cosecha de Frutas y Hortalizas.

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 pts.) | 35 |
| a.1 | Actividad investigadora | 20 |
| a.2 | Proyecto investigador | 15 |
| b) | Actividad y proyecto docente (30-35 pts.) | 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 pts.) | 10 |
| c.1 | Gestión académica y científico tecnológica | 3 |
| c.2 | Otros méritos | 7 |
| d) | Adecuación del candidato a la Universidad Miguel Hernández según su trayectoria curricular (Máx. 30 pts.) | 25 |
| d.1 | Implicación en solicitud de fondos para investigación y docencia | 15 |
| d.2 | Formación y experiencia en Tecnología de alimentos | 10 |
| TOTAL | | 100 |

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


 Presidente Comisión
 Ángel Antonio Carbonell Barrachina


 Secretario Comisión.
 José Ramón Díaz Sánchez


 Vocal 1
 Juan Luis Valenzuela Manjón-Cabeza


 Vocal 2
 Paula María Periago Bayonas


 Vocal 3
 María Paloma Virseda Chamorro



CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

Parte A. INFORMACIÓN PERSONAL

| | | | |
|---|------------------------|----------------------------|---|
| Nombre | Ángel Antonio | | |
| Apellidos | Carbonell Barrachina | | |
| Género (*) | Masculino | Fecha de nacimiento | |
| DNI | | | |
| correo electrónico | angel.carbonell@umh.es | URL | Web https://research.umh.es/vivo/display/per_3906 |
| Identificador de investigador y colaborador abierto (ORCID) (*) | | ORCID: 0000-0002-7163-2975 | Identificación de Scopus: 8594309600 |

(*) Obligatorio

A.1. Posición actual

| | | | |
|---------------------|---|--------------------|--------------|
| Posición | Catedrático, vicerrector de investigación y transferencia | | |
| Fecha inicial | 22/02/2011 | | |
| Institución | Universidad Miguel Hernández de Elche, UMH | | |
| Departamento/Centro | Departamento de Tecnología Agroalimentaria. Instituto de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental, CIAGRO | | |
| País | España | Número de teléfono | +34605302372 |
| Palabras clave | Calidad de los alimentos; análisis sensorial; propiedades de los alimentos; sabor; compuestos volátiles; seguridad alimentaria; arsénico inorgánico; productos a base de arroz; productos a base de pescado | | |

A.2. Puestos anteriores (interrupciones de la actividad de investigación, indicar el total de meses)

| Período | Cargo/Institución/País/Causa de la interrupción |
|--|---|
| 01/10/1991 - 30/09/1995 | <i>Becario FPI</i> , Universidad de Alicante |
| 01/01/1996 - 31/12/1997 | Investigador postdoctoral, <i>Louisiana State University</i> |
| 01/08/1998 - 04/11/1998 | <i>Investigador reincorporado</i> , Universidad de Alicante |
| 05/11/1998 - 26/02/2002 | <i>Profesor Titular interino</i> , Universidad Miguel Hernández |
| 27/02/2002 - 21/02/2011 | <i>Profesor Titular</i> , Universidad Miguel Hernández |
| 22/02/2011 -03/08/2020 | <i>Catedrático de Universidad</i> , Universidad Miguel Hernández |
| En Servicios Especiales del 04/08/2020 al 30/09/2022 | <i>Director general de ciencia e investigación</i> , Generalitat Valenciana |
| 01/10/2022 hasta la fecha | <i>Catedrático de Universidad</i> , Universidad Miguel Hernández |

A.3. Educación

| Doctorado, Licenciado, Graduado | Universidad/País | Año |
|-----------------------------------|-------------------------|------|
| Licenciatura en Ciencias Químicas | Universidad de Alicante | 1990 |
| <i>Tesina</i> , Ciencias Químicas | Universidad de Alicante | 1992 |
| Doctorado en Química | Universidad de Alicante | 1995 |

Parte B. RESUMEN DEL CV

Tras graduarme en Química (1995), realicé una estancia postdoctoral en la *Louisiana State University* (LSU) (1996-1997). Posteriormente, me incorporé a la Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH) (1998). En 2002 obtuve mi plaza de *Profesor Titular de Universidad* y en 2011 fui promovido a Catedrático de Universidad. Desde 2007 he dirigido el **grupo de investigación** consolidado "Calidad y Seguridad Alimentaria", y entre noviembre de 2013 y agosto de 2020 coordiné el **programa de doctorado** "Recursos y Tecnologías



Cofinanciado por
la Unión Europea



Agrícolas, Agroambientales y Alimentarias, ReTos-AAA". Posteriormente (2022-2024) colaboré con el Grupo de Trabajo de Aromas de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Mis líneas de investigación están relacionadas principalmente con la Calidad y Seguridad Alimentaria.

En Calidad Alimentaria, estudiamos el efecto de las operaciones unitarias y las prácticas agrícolas en la calidad de los alimentos. Además, tratamos de promover el uso del análisis sensorial en la evaluación de la calidad y el estudio de la aceptación de alimentos procesados, especialmente el vino. En Seguridad Alimentaria, desarrollamos estrategias para reducir la contaminación química de los alimentos, especialmente el arroz, los productos a base de arroz y el vino. Esta línea de investigación comenzó con mi tesis doctoral titulada "Estudio de la dinámica del suelo y comportamiento agroquímico del meta-arsenito como fungicida" (<https://www.educacion.gob.es/teseo/mostrarRef.do?ref=138822>), donde estudié el comportamiento de diferentes especies de arsénico en el sistema suelo-planta. Continuó durante mi estancia postdoctoral en LSU donde estudié la biogeoquímica de las especies de arsénico en ambientes de humedales y su incorporación a la cadena alimentaria.

Como resultado de esta actividad investigadora, se han publicado **más de 350 artículos internacionales**, 35 artículos nacionales, 20 capítulos de libros y 7 libros. Además, imparto entre 2 y 4 conferencias plenarias al año en congresos internacionales (más de 40 en total). He dirigido **18 tesis doctorales**, 4 de las cuales se han desarrollado en el marco de dobles doctorados internacionales (México y Polonia) y 5 han obtenido premios extraordinarios de doctorado.

En 2013, recibí el premio a la Colaboración Internacional de la *Slovak University of Agriculture in Nitra* (Eslovaquia); en 2019, la Medalla al Mérito Científico; y en 2020, fui nombrado **doctor honoris causa** de la *Wrocław University of Environmental and Life Sciences* (Wrocław, Polonia). En agosto de 2020, fui nombrado **Director General de Ciencia e Investigación** del Ministerio de Innovación, Universidades, Ciencia y Sociedad Digital de la *Generalitat Valenciana*, puesto que dejé en septiembre de 2022 para regresar a la UMH. Finalmente, desde mayo de 2023, soy **Vicerrector de Investigación y Transferencia**.

Parte C. FONDOS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

Artículos científicos publicados: 376

Artículos Q1: >150, último autor en el 44% de los artículos

Citas totales: 11710, citadas por 8600 documentos

Citas por año: 2025: 105 citas, 2024: 1338 citas, 2023: 1378 citas, 2022: 1324 citas, 2021: 1372 citas y 2020: 1075 citas.

Índice h: 58, FWCI (impacto de citación ponderado por campo): 1,43

Según la base de datos Scopus:

- ✓ El 66,8% de mis obras son fruto de la colaboración internacional.
- ✓ El 54,6% de las publicaciones están incluidas en el top 25% de los artículos más citados (SciVal).
- ✓ El 66,0% de los artículos se publican en el 25% superior de las revistas más citadas (CiteScore).
- ✓ En cuanto a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, he escrito 62 publicaciones dentro del ODS 6 (Agua limpia y saneamiento), 39 dentro del ODS 2 (Hambre cero), 37 dentro del ODS 3 (Salud y bienestar), 35 dentro del ODS 17 (Alianza para lograr los objetivos),

1. Meharg A.A., Meharg C., ..., **Carbonell-Barrachina A.A.**, ... Islam M. R. **2023**. Global geographical variation in elemental and arsenic species concentration in paddy rice grain identifies a close association of essential elements copper, selenium and molybdenum with cadmium. *Exp. Health*. 15: 505-518.



Cofinanciado por
la Unión Europea



2. Farahbakhsh F., Massah A., Hamzehzarghani H., Yassaie M., Amjadi Z., El-Zaeddi H., **Carbonell-Barrachina A.A. 2023**. Comparative profiling of volatile organic compounds associated to temperature sensitive resistance to wheat streak mosaic virus (WSMV) in resistant and susceptible wheat cultivars at normal and elevated temperatures *J. Plant Physiol.* 281: 153903.
3. Clemente-Villalba J., Burló F., Hernández F., **Carbonell-Barrachina A.A. 2023**. Valorization of wild edible plants as food ingredients and their economic value. *Foods* 12: 1012.
4. Cárceles Rodríguez B., Durán Zuazo V.H., Herencia Galán J.F., Lipan L., Soriano M., Hernández F., Sendra E., **Carbonell-Barrachina A.A.**, Gálvez Ruiz B., García -Tejero I.F. **2023**. Soil management strategies in organic almond orchards: implications for soil rehabilitation and nut quality. *Agronomy* 13: 749.
5. Menchaca-Armenta M., Frutos M.J., Ramón-Wong B., Valero-Cases E., Muelas-Domingo R., Quintero-Ramos A., Torres-Chávez P.I., **Carbonell-Barrachina A.A.**, Ledesma-Osuna A.I., Campas-Baypoli O.N. **2023**. Changes in phytochemical content, bioaccessibility and antioxidant capacity of corn tortillas during simulated *in vitro* gastrointestinal digestion. *Food Chem.* 405: 134223.
6. Phaeon N., Chapanya P., Pattamasuwan A., Issa-Issa H., Lipan L., **Carbonell-Barrachina A.A.**, Sendra E., Sriroth K., Uan-on T., Nitayapat N. **2023**. Acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural in synthetic sugar cane syrup: mitigation by additives. *Molecules* 28: 3212.
7. García-Garvía J.M., Noguera-Artiaga L., Hernández F., Pérez-López A.J., Burgos-Hernández A., **Carbonell-Barrachina A.A. 2023**. Quality of olive oil obtained by regulated deficit irrigation. *Horticulture* 9: 557.
8. Łyczko J., Kiełtyka-Dadasiewicz A., Issa-Issa H., Skrzyński M., Galek R., **Carbonell-Barrachina A.A.**, Szumny A. **2023**. Chemistry behind quality -Emission of volatile enantiomers from *Mentha* spp. plant tissue in relationship to odor sensory quality. *Foods* 12: 2057.
9. Uysal R.S., Issa-Issa H., Sendra E., **Carbonell-Barrachina A.A. 2023**. Changes in anthocyanin pigments, *trans*-resveratrol, and colorimetric characteristics of *Fondillón* wine and other "*Monastrell*" wines during the aging period. *Eur. Food Res. Technol.* 249: 1821-1831.
10. Hernández-Zazueta M.S., García-Romo J.S., Luzardo-Ocampo I., **Carbonell-Barrachina A.A.**, Taboada-Antelo P., Rosas-Burgos E.C., Candia-Plata M.C., Santacruz-Ortega H.C., Burgos-Hernández A. **2023**. N-(2-ozoazepan-3-yl)-pyrrolidine-2-carboxamide, a novel *Octopus vulgaris* ink-derived metabolite, exhibits a pro-apoptotic effect on A549 cancer cell line and inhibits pro-inflammatory markers. *Food Chem. Toxicol.* 177: 113829.

C.2. Congresos, indicando la modalidad de su participación

He dictado más de **40 conferencias plenarias** en todo el mundo; aquí hay tres ejemplos de los últimos 5 años:

1. Carbonell-Barrachina A.A. How to communicate food safety issues? Case study "Inorganic arsenic, rice, children and celiac". Plenary lecture. International Meeting on Biotechnology, Environment and Chemistry. Riobamba (**Ecuador**), June **2024**.
2. Carbonell-Barrachina A.A. Sensory evaluation of foods with geographical indication. Plenary lecture. 3rd International Conference on Raw Materials to Processed Foods. Istanbul (**Turkey**), May **2023**.
3. Signes-Pastor A.J., Carbonell-Barrachina A.A. Global-scale arsenic pollution and its potential effects on children under 3 years of age. Plenary lecture. 1st International Conference on Water, Energy and Environment for Sustainability (IC-WEES). Islamabad (**Pakistan**), October **2021**.



C.3. Proyectos de investigación, indicando su aportación personal.

He liderado **7 proyectos internacionales** y **11 nacionales de investigación** y **2 de docencia**, y he participado como miembro del equipo en 3 proyectos internacionales y 11 nacionales de investigación y 3 de docencia.

Como investigador privado

1. Título del proyecto: Bioremediation study of soils contaminated with volcanic ash using compost from agro-industrial waste in the province of Chimborazo.
Fondos entidad: Escuela Politécnica Superior del Chimborazo, ESPOCH (Riobamba, Ecuador) (**1824.IDI.ESPOCH.2021**)
Entidades participantes: Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH), ESPOCH
Desde el 01/01/2022 hasta el 31/12/2026.
Importe: 134.000 €
Investigador principal: Irene Gavilanes (ESPOCH), AA Carbonell & C. Paredes (UMH)
2. Título del proyecto: Strategies based on sensory analysis for improving sustainability, health and quality of life
Fondos entidad: Generalitat Valenciana (**CIAICO /2023/198**)
Entidades participantes: Universidad Miguel Hernández de Elche
Del 01/09/2024 al 31/08/2027.
Importe: 90.000 €
Investigador principal: A.A. Carbonell-Barrachina & F. Hernández-García
3. Título del proyecto: Advances in food sensory analyses of novel foods (**SEASONED**)
Entidad financiadora: Agencia Ejecutiva Europea de Investigación, HORIZON-Widera-2021 (número de proyecto 101079003)
Entidades participantes: Wrocław University of Environmental and Life Sciences (Poland), University of Southern Denmark (Denmark), Basque Culinary Center (Spain), REDINN S.R.L. (Italy), Universidad Miguel Hernández de Elche
Desde el 01/10/2022 hasta el 31/07/2025.
Importe: 1.499.955 € (UMH, 191.108,75 €)
Investigador principal: A. Kita (global), A.A. Carbonell y L. Noguera (UMH)
4. Título del proyecto: Laboratorio analítico de compuestos bioactivos (volátiles y no volátiles) en matrices agrarias, agroambientales y alimentarias
Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, EQC2018-004170-P
Entidades participantes: Universidad Miguel Hernández
Del 01/01/2019 al 31/12/2020.
Importe: 632.773,5 €
Investigador principal: AA Carbonell Barrachina

Como miembro del equipo

5. Título del proyecto: Perception of sustainability and quality of aquaculture. Quality and safety of fish fed with alternative proteins (**QalyFishPro**)
Entidad financiadora: Generalitat Valenciana, (GVA-THINKINAZUL/ 2021/019)
Entidades participantes: Universidad Miguel Hernández de Elche
Del 11/02/2023 al 29/09/2025.
Importe: 1.499.955 € (UMH, 191.108,75 €)
Investigadora principal: Esther Sendra Nadal

Proyectos de enseñanza

6. Título del proyecto: Smooth transition from academia to a carrier in Agro-Biotechnology: designing carrier plan (**AGROBIOTECH+**)
Entidad financiadora: Erasmus+ KA220 Asociaciones Estratégicas, en el marco del programa de la Unión para la educación, la formación, la juventud y el deporte (2023-1-SK01-KA220-HED-000160349)



Cofinanciado por
la Unión Europea



Entidades participantes: Slovak University of Agriculture in Nitra (Slovakia), Universidad Miguel Hernández, University of Life Sciences King Mihai I (Romania), Tomas Bata University (Czech Republic)

Del 01/09/2023 al 31/08/2025.

Importe: 39.200 €.

Investigador principal: A. Carbonell y AJ Signes

C.4. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

*He gestionado más de **50 contratos** y más de **130 prestaciones de servicios con empresas privadas**. Por limitaciones de espacio, presento aquí solo dos de ellos:*

Título del contrato: Contrato para la caracterización físico-química, nutricional y sensorial de aceituna de mesa y aceite de oliva obtenido en condiciones de riego deficitario

Fondos empresa: Gálvez Productos Agroquímicos SL (Galpagro)

Del: 17/02/2020, al: 30/06/2022.

Importe: 9.600 €

Investigador principal: Ángel Carbonell Barrachina

Título del contrato: Contrato para Actividades de Asesoramiento y Asistencia Técnica para el mantenimiento de su plan de higiene

Sociedad financiadora: MUSGRAVE ESPAÑA SAU

Del: 28/07/2020, al: 05/09/2021.

Importe: 44.000 €

Investigador principal: Ángel Carbonell Barrachina

He participado en numerosos programas de televisión y artículos periodísticos. Aquí les presento dos ejemplos de 2017, cuando decidimos comunicar a la sociedad la relación entre el arsénico, el arroz y la enfermedad celíaca:

- “Comando Actualidad”, RTVE 1. Alimentos cuestionados: arroz. 30 de mayo de 2017. <http://www.rtve.es/alcarta/videos/comando-actualidad/comando-actualidad-alimento-cuestionados-arroz/4042614/>
- “La Sexta Noticias”, La Sexta TV. “Nuevos estudios médicos confirman que el arroz contiene arsénico”. Febrero de 2017. http://www.lasexta.com/noticias/ciencia-tecnologia/nuevos-estudios-medicos-confirman-que-el-arroz-contiene-arsenico_2017022658b305a10cf2fa92de506446.html

Prof. Dr. JOSÉ RAMÓN DÍAZ SÁNCHEZ

Formación académica

- Ingeniero Técnico en Explotaciones Agropecuarias por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)
- Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM)
- Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

Situación Actual

- Catedrático de Universidad adscrito al Área de Producción Animal, Universidad Miguel Hernández

Experiencia en gestión

- Director del grupo de investigación “Ciencia y tecnología de la Producción Animal” de la UMH
- Director del Departamento de Tecnología Agroalimentaria (UMH)
- Subdirector de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO-UMH)
- Coordinador de Ingeniería Técnica Agrícola (UMH)
- Director del Master Universitario “Agroecología, Desarrollo Rural y Agroturismo” (UMH)
- Responsable de las Granjas Docentes y de Investigación de la EPSO

Experiencia profesional

- Profesor Asociado (UPV y UMH)
- Profesor Interino Titular de Escuela Universitaria (UMH)
- Profesor Titular de Escuela Universitaria (UMH)
- Catedrático de Escuela Universitaria (UMH)
- Catedrático de Universidad (UMH)

Líneas de investigación (investigador responsable)

- Ordeño mecánico y calidad de la Leche
- Mejora de la viabilidad económica en granja mediante el aprovechamiento ecoeficiente de los subproductos agroindustriales.

Resumen de la actividad científica (investigación y transferencia tecnológica)

- Número de sexenios de investigación: 5
- Número de sexenios de transferencia: 1
- Proyectos de Investigación financiados: 25 (Investigador Principal en 7 proyectos)
- Contratos de Investigación con empresas: 50 (Investigador Principal en 35 contratos)
- Artículos publicados totales: 88 (56 en revistas indexadas)
- Libros: 1 / Capítulos de libro: 9 / Monografías técnicas: 3
- Comunicaciones a congresos: 84
- Transferencia al sector productivo: artículos difusión (17) y cursos de formación (24)
- Patentes-Registros de la Propiedad Intelectual: 5
- Premios a la mejor publicación en revistas y congresos: 4
- Promotor de Empresas de Base Tecnológica (Spin-off UMH): 3

Resumen de la actividad académica y docente

- Libros docentes: 10
- Proyectos de Innovación Docente: 4
- Seminarios docentes: 25
- Dirección de Tesis: 6
- Dirección de 5 Diplomas de Estudios Avanzados, 27 Trabajos fin de Carrera y Grado de Ingeniería Técnica; 12 Trabajos Fin de Carrera y Máster de Ingeniería Agronómica Superior y 11 Trabajos Fin de Master de investigación
- Miembro del Panel de Expertos del Programa ACADEMIA de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA)
- Miembro de la acreditación de profesorado a nivel nacional y del Panel de Expertos de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP)



Prof. Dr. JUAN LUIS VALENZUELA MANJÓN-CABEZA

Formación académica

- Licenciado en Ciencias Biológicas (Universidad de Granada).
- Licenciado de Grado en Ciencias Biológicas, Modalidad tesina (Universidad de Granada).
- Doctor en Ciencias Biológicas, Universidad de Granada.

Situación actual

- Catedrático de Universidad adscrito al área de Fisiología Vegetal, Universidad de Almería.

Experiencia en gestión

- Investigador responsable del grupo de investigación AGR178 Fisiología, Productividad y Protección de los Vegetales desde 1997 a 2001.
- Ponente de Biología en la comisión Interuniversitaria para las Pruebas de Selectividad. Cargo asimilado a estatutario. Desde 05/11/2007 hasta 30/09/2014 y desde 1/09/2024 a 31/08/2025
- Coordinador de 3º y 4º de Grado en Ingeniería Agrícola especialidad Industrias desde el curso 15/16 a la actualidad.
- Miembro del Comité Interno de Evaluación de las Titulaciones de Ingeniero Técnico Agrícola en la especialidad de Industrias Agrarias y Alimentarias y de I.T.A. en la especialidad de Mecanización y Construcciones Rurales. (febrero 2004-julio 2005).
- Vocal del Comité de Seguridad y Salud de la Universidad de Almería desde el 26/10/2015 al 16/04/2021
- Secretario del Comité de Seguridad y Salud de la Universidad de Almería desde 16/04/2021 hasta 30/06/2023
- Miembro de la Junta de Personal Docente e Investigador en 3 periodos: del 2002 al 2006; del 2013 al 2017; del 2017 a 2023.
- Presidente de la Junta de PDI desde 2023 hasta la actualidad

Experiencia profesional

- Profesor Titular de Escuela Universitaria (interino) universidad de Granada
- Profesor Titular de Universidad (interino) Universidad de Granada
- Profesor Titular de Universidad. Universidad de Granada
- Profesor Titular de Universidad. Universidad de Almería
- Catedrático de Universidad. Universidad de Almería



Líneas de investigación

- Fisiología de la poscosecha de frutas y hortalizas
- Nutrición vegetal
- Horticultura.

Resumen de la actividad científica (investigación y transferencia tecnológica)

- Número de sexenios de investigación: 4 (el próximo se solicitará en 2026)
- 5 tramos (complementos autonómicos) de 5 posibles.
- Número de sexenios de transferencia: 1
- Proyectos de investigación financiados (como investigados o como IP): 40
- Contratos de Investigación con empresas (como investigados o como IP): 19
- Artículos publicados totales: 97 (53 indexado en JCR, 22 indexados en SJR y 22 no indexados)
- Libros: 2/ Capítulos de libros 5
- Proceedings a congresos: 33
- Conferencia inaugural: 1
- Participación en Comités Científicos y de Organización: 3
- Partícipe y miembro del Consejo de Administración de la Empresa de Base Tecnológica de la Universidad de Almería "Consultoría, Investigación y Tecnología para Iberoamérica, S.A." IBEROCONS, S.A. desde 2004 hasta 2020

Resumen de la actividad académica y docente

- Libros docentes: 1
- Proyectos de Innovación Docente: 13
- Dirección de Tesis: 5 y una de próxima lectura en noviembre
- Dirección de 1 Diploma de Estudios Avanzados, 107 Trabajos Fin de Carrera y Grado; 23 Trabajos Fin Máster. 2 Trabajos fin de Máster cotutorados con otras universidades
- Informe de la Actividad Docente, DOCENTIA año 2011, calificación de MUY FAVORABLE (87/100) y en el Informe de la Actividad Docente, DOCENTIA año 2021, calificación de EXCELENTE 97,62/100.
- Premio al mejor docente, curso 21011/12 en la titulación de ITA Industrias Agroalimentarias.
- 7 quinquenios docentes

CURRÍCULUM ABREVIADO (CVA)

| | | | |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------|
| Parte A. DATOS PERSONALES | | Fecha del CVA 10 Años | 15/07/2025 |
| Nombre y apellidos | Paula María Periago Bayonas | | |
| DNI | | Fecha de nacimiento | |

A.1. Situación profesional actual

| | | | |
|-----------------------|--|--------------------|--|
| Organismo | Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) | | |
| Dpto./Centro | Dpto. Ingeniería Agronómica/ Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (ETSIA) | | |
| Dirección | | | |
| Teléfono | | correo electrónico | paula.periago@upct.es |
| Categoría profesional | Catedrático de Universidad | Fecha inicio | 20/12/2018 |
| Espec. cód. UNESCO | 3009 | | |
| Palabras clave | Seguridad alimentaria, microorganismos patógenos alimentarios | | |

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

| Licenciatura/Grado/Doctorado | Universidad | Año |
|------------------------------|-------------|------|
| Lda Veterinaria | Murcia | 1992 |
| Dra Veterinaria | Murcia | 1998 |

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

5 sexenios: 4 sexenios investigación (último periodo 2017-2022) y 1 de transferencia; 5 tesis doctorales.

750 citas totales de 51 publicaciones recogidas en SCI, desde 1997, con media de 39 citas totales al año. 75% en revistas Q1.

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Tras realizar los estudios de Veterinaria (UMU, 1992) inicié mi actividad en investigación en el CEBAS (Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura del CSIC). Gracias a mi contratación en tres proyectos de investigación (AIR-CT92-0746; PTR-95-0033-OP y PTR-95-0135-OP-02-01) realicé mi Tesis Doctoral (1998). Disfruté de una estancia postdoctoral del MEC de 2 años en Wageningen (Países Bajos) y de una Ayuda de Reincorporación Ramón y Cajal en la Universidad Politécnica de Cartagena (2005-2008).

1.- Presento una producción científica de 51 artículos recogidos en el SCI, de los que 37 están en el primer tercil y 16 de éstos últimos en el primer decil de "Food Science and Technology". He participado en más de 60 congresos científicos, jornadas y seminarios a nivel nacional e internacional. Tengo 4 tramos de Investigación reconocidos: 4 (1997-2004, 2005-2010, 2011-2016, 2017-2022) y 1 de transferencia.

2.- He participado en 26 proyectos de I+D+i: 18 proyectos de investigación financiados por la CICyT de los que he sido Investigadora principal en uno de ellos. También he participado en 2 proyectos europeos (convocatorias AIR y FAIR), en uno de ellos durante mi estancia postdoctoral en Wageningen (Países Bajos) y, por último, en 4 proyectos financiados por la Fundación Séneca de la C.A. de la Región de Murcia, habiendo sido Investigadora principal de uno de ellos. También he participado en 15 contratos de I+D+i con empresas, habiendo sido investigadora principal en 4 de ellos.

3.- He realizado cuatro estancias en Centros de Investigación en el extranjero. Una estancia postdoctoral (financiada por el MEC) de 24 meses en el Centro de Investigación ATO-DLO y en la Universidad de Wageningen (ambos en Wageningen, Países Bajos) y 3 estancias, de 3 meses de duración cada una, en el Institute of Food Research de Norwich (Reino Unido), en 2010, 2012 y 2016, financiadas por tres Ayudas de Movilidad del profesorado del MEC, con un total de 33 meses.

4.- He codirigido 5 Tesis Doctorales, una de ellas recibió el Premio Extraordinario 2006-2007, dos obtuvieron Mención Europea y tres de ellas fueron realizadas dentro de un Programa de Doctorado con Mención Hacia la Excelencia. He dirigido 27 Proyectos Fin de Estudios, entre los de Ingeniero Técnico Agrícola (uno de ellos recibió Premio Extraordinario), de Ingeniero Agrónomo, de Graduado en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos y de Máster TAIDA (Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo

CURRÍCULUM ABREVIADO (CVA)

Agrario y Alimentario). Tengo reconocidos cuatro tramos por mi actividad docente (1997-2007, 2008-2012, 2013-2017 y 2018-2022).

5.- He impartido docencia en la Universidad desde el año 2000: en la UMH (profesora asociada) y en la UPCT (como becaria post-doctoral, contratada Ramón y Cajal y Profesora Titular). He participado en más de 15 asignaturas de diferentes titulaciones de Ingeniería Agronómica y Másteres.

6.- He sido Subdirectora de Ordenación Académica y Calidad de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la UPCT durante 18 meses (03/10/2010-30/04/2012) y Secretaria del Departamento de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola de la ETSIA de la UPCT desde 26/06/2014 hasta 31/12/2018. Soy Directora del Departamento de Ingeniería Agronómica de la UPCT desde 17/06/2022 hasta la actualidad.

LINEAS DE INVESTIGACIÓN:

- Inactivación y crecimiento de microorganismos patógenos en alimentos tratados por diferentes tecnologías como tratamiento térmico convencional, sustancias antimicrobianas de origen natural (bacteriocinas y aceites esenciales y sus componentes), altas presiones hidrostáticas, microondas...

- Evaluación de procesos térmicos de esterilización por medio de integradores tiempo-temperatura (ITT).

- Vida útil y seguridad alimentaria microbiológica de alimentos.

Principales alimentos estudiados: alimentos mínimamente procesados y alimentos esterilizados de origen vegetal como sopas, gazpachos (sopas frías) y zumos.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES en los últimos 10 años**C.1. Publicaciones SCI**

1.- Antolinos, V.; Esteban, M.D.; Ros-Chumillas, M.; Huertas, J.P.; **Periago, P.M.**; Palop, A.; Fernández, P.S. "Assessment of the of acid shock effect on viability of *Bacillus cereus* and *Bacillus weihenstephanensis* using flow cytometry" en Food Research International (2014) 66: 306-312.

2.- Reuter, M.; **Periago, P.M.**; Mulholland, F.; Brown, H.L.; van Vliet, A.H.M. "A PAS domain-containing regulator controls flagella-flagella interactions in *C. jejuni*" en Frontiers in Microbiology (2015) doi:10.3389/fmicb.2015.00770.

3.- Aznar, A.; Fernández P.S.; **Periago, P.M.**; Palop, A. "Antimicrobial activity of nisin, thymol, carvacrol and cymene against growth of *Candida lusitanae*" en Food Science and Technology International (2015). 21 (1): 72-79.

4.- Maté, J.; **Periago, P.M.**; Palop, A. "Combined effect of a nanoemulsion of D-limonene and nisin on *Listeria monocytogenes* growth and viability in culture media and foods" en Food Science and Technology International (2015) doi:10.1177/1082013215577034.

5.- Guevara, L.; Antolinos, V.; Palop, A.; **Periago, P.M.** "Impact of moderated heat, carvacrol, and thymol treatments on the viability, injury, and stress response of *Listeria monocytogenes*" en Biomed Research International (2015) doi:10.1155/2015/548930.

6.- Gironés-Vilaplana, A.; Huertas, J.P.; Moreno, D.A.; **Periago, P.M.**; García-Viguera, C. "Quality and antimicrobial safety evaluation of new isotonic beverages upon thermal treatments" en Food Chemistry (2016) 194: 455-462. doi:10.1016/j.foodchem.2015.08.011.

7.- Maté, J.; **Periago P.M.**; Palop, A. "When nanoemulsified D-limonene reduces *Listeria monocytogenes* heat resistance about one hundred times" en Food Control (2016) 59: 824-828. doi:10.1016/j.foodcont.2015.07.020.

8.- Huertas, J.P.; Aznar, A.; Esnoz, A.; Fernández, P.S.; Iguaz, A.; **Periago, P.M.**; Palop, A. "High Heating Rates Affect Greatly the Inactivation Rate of *Escherichia coli*" en Frontiers in Microbiology (2016) doi:10.3389/fmicb.2016.01256.

9.- Cattani, F.; Dolan, K.D.; Oliveira, S.D.; Mishra, D.K.; Ferreira, C.A.S.; **Periago, P.M.**; Fernández, P.S.; Valdramidis, V.P. 2016. One-step global parameter estimation of kinetic inactivation parameters for *Bacillus sporothermodurans* spores under static and dynamic thermal processes" in FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. ELSEVIER SCIENCE BV (2016), 89 pp.614-619. ISSN 0963-9969, ISSN 1873-7145.

CURRÍCULUM ABREVIADO (CVA)

- 10.- Maté, J.; **Periago, P.M.**; Ros-Chumillas, M.; Grullón, C.; Huertas, J.P.; Palop, A. "Fat and fibre interfere with the dramatic effect that nanoemulsified D-limonene has on the heat resistance of *Listeria monocytogenes*" en Food Microbiology (2017). DOI: 10.1016/j.fm.2016.10.031.
- 11.- Baenas, N.; Gómez-Jodar, I.; Moreno, D.A.; García-Viguera, C.; **Periago, P.M.** "Broccoli and radish sprouts are safe and rich in bioactive phytochemicals" en Postharvest Biology and Technology (2017). 127: 60-67.
- 12.- Ros-Chumillas, M.; Garre, A.; Maté, J.; Palop, A.; **Periago, P.M.** "Nanoemulsified D-Limonene reduces heat resistance of *Salmonella* Senftenberg over 50 times" en Nanomaterials (2017), 7, 65; doi:10.3390/nano7030065.
- 13.- Reverte-Orts, D.D.; Pedreño-Molina, J.L.; Fernández, P.S.; Lozano-Guerrero, A.J.; **Periago, P.M.**; Díaz-Morcillo, A. "A Novel Technique for Sterilization Using a Power Self-Regulated Single-Mode Microwave Cavity" en Sensors (2017). 17-1309.
- 14.-; Gironés-Vilaplana, A.; López, R.; García-Viguera, C.; **Periago, P.M.**. "Optimization of thermal treatments of cold vegetables soups from Spain to preserve their quality, bioactivity and phytochemical composition" en SDRP Journal of Food Science & Technology (2018). 3 (3), 1-12. DOI: 10.25177/JFST.3.3.1.
- 15.- Garre, A.; Espín, F.F.; Huertas, J.P.; Periago, P.M.; Palop, A. "Limonene nanoemulsified with soya lecithin reduces the intensity of non-isothermal treatments for inactivation of *Listeria monocytogenes*" en Scientific Reports; Nature Research (2020). ISSN: 20452322. DOI: 10.1038/s41598-020-60571-9.
- 16.- Garre, A.; Acosta, A.; Reverte-Orts, J.D.; Periago, P.M.; Esnoz, A.; Pedreño-Molina, J.L.; Fernández, P.S. "Microbiological and process variability using biological indicators of inactivation (BIs) based on *Bacillus cereus* spores of food and fish-based animal by-products to evaluate microwave heating in a pilot plant" en Food Research International (2020), 137, 109640.
- 17.- Paulsen, E.; Moreno, D.A.; Periago, P.M.; Lema, P. "Influence of microwave bag vs. conventional microwave cooking on phytochemicals of industrially and domestically processed broccoli" en Food Research International (2021), 140, 110077. DOI:10.1016/j.foodres.2020.110077.
18. Salar, F.J.; Periago, P.M.; Agulló, V.; García-Viguera, C.; Fernández, P.S. "High Hydrostatic Pressure vs. Thermal Pasteurization: The Effect on the Bioactive Compound Profile of a Citrus Maqui Beverage" en Foods (2021) 10, 2416. DOI:10.3390/foods10102416.
19. Clemente-Carazo, M., Leal, J.-J., Huertas, J.-P., Palop, A., Periago, P.M. "The Different Response to an Acid Shock of Two Salmonella Strains Marks Their Resistance to Thermal Treatments" Frontiers in Microbiology, 2021, 12, 691248
20. Costa-Pérez, A., Moreno, D.A., Periago, P.M., García-Viguera, C., Domínguez-Perles, R. "A New Food Ingredient Rich in Bioaccessible (poly)Phenols (and Glucosinolates) Obtained from Stabilized Broccoli Stalks" Foods (2022) 11(12), 1734.
21. Salar F.J., Díaz-Morcillo A., Fayos-Fernández J., Monzó-Cabrera J., Sánchez-Bravo P., Domínguez-Perles R., Fernández P.S., García-Viguera C., Periago P.M. Microwave Treatment vs. Conventional Pasteurization: The Effect on Phytochemical and Microbiological Quality for Citrus–Maqui Beverages. (2024) Foods, 13 (1), art. no. 101.

C.2. Proyectos Financiados por Convocatorias Públicas de I+D+i

- 1.- CICYT (AGL 2013/48993-C2-1-R), UPCT "Validación de tratamientos térmicos suaves de conservación de alimentos: establecimiento de la seguridad microbiológica". Inv Princ. Pablo S. Fernández Escámez. Enero 2014-Junio 2018.
- 2.- Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (AGL2016-75332-C2-1-R). "Nueva bebida, rica en compuestos bioactivos, para modular el metabolismo energético en adultos con sobrepeso". Inv. Princ. Cristina García Viguera. 2017-2019.
- 3.- Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (AGL2016-82014-REDT). "Red de Excelencia de Desarrollo de la estructura necesaria para llevar a cabo una priorización y evaluación de riesgos biológicos cuantitativa en España". Inv. Princ. Pablo Salvador Fernández Escámez. 2017-2019.
- 4.- Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (AGL2017-86840-C2-1-R). "Validación de nuevas herramientas y procesos para el análisis y la mejora de la seguridad alimentaria microbiológica". Inv. Prin. Alfredo Palop Gómez. 2018-2020.

CURRÍCULUM ABREVIADO (CVA)

- 5.- Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades “Modelización del procesado y efectos saludables de bebidas de cítricos-maqui. influencia de endulzantes (MODELSANO)”. Inv. Princ. Cristina García Viguera. 2019-2023.
- 6.- Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. “Fitoprostanos y fitofuranos bioaccesibles y biodisponibles de frutos secos relacionados con la enfermedad inflamatoria intestinal (OXYLIPINUTS)”. Inv. Raúl Domínguez Perles. 2021-2024
- 7.- EFSA. “Science4SafeFood” (GP/EFSA/FIP/2022/01). Responsable de Scientific Lot 1. 2023-2027.
- 8.- Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades “Ómicas y analíticas para combatir patógenos alimentarios presentes en biofilms (SUSTEMSAFE)”. PID-2023-149211OB-C31. Inv. Alfredo Palop y Enriqueta García Gutiérrez. 2024-2028.

C.3. Contratos con Empresas (artículo 11 LRU) de I+D+i

- 1.- “Análisis microbiológico de muestras de extractos de pimiento”. CEBAS (CSIC)-UPCT (5022/17IAEA). Inv. Princ.: Paula María Periago Bayonas. 17/07/2017-16/07/2018.
- 2.- “Caracterización microbiológica de una línea de procesado de Hot soups”. Tropicana-Alvalle S.L.-UPCT (5113/17IAEA). Inv. Princ.: Pablo Salvador Fernández Escámez. 11/12/2017-13/11/2018.

C.4. Premios

1. “Trayectoria investigadora destacada del Programa I3 (2004-2007), de investigadores del programa Ramón y Cajal”, comunicada mediante informe de la Dirección General de Planificación y Coordinación del Ministerio de Ciencia e Innovación.
2. “Premio Isaac Peral y Caballero” del Consejo de Participación Social de la Universidad Politécnica de Cartagena al grupo de investigación al que pertenezco “Ingeniería del Frío y del Control Microbiano” en 2006.
3. “Premio Isaac Peral y Caballero” del Consejo de Participación Social de la Universidad Politécnica de Cartagena al grupo de investigación al que pertenezco “Ingeniería del Frío y del Control Microbiano” en 2016.

C.5. Tesis doctorales dirigidas

1. Efecto de nanoemulsiones de aceites esenciales sobre microorganismos Patógenos alimentarios. Javier Maté Sánchez del Val. UPCT. 2016. Calificación: Apto.
2. Variability in the response of *Salmonella* and *Listeria* strains to different strategies for inactivation. Marta Clemente Carazo. UPCT. 2020. Calificación: Sobresaliente “*Cum laude*”

C.6. Estancias en Centros en el Extranjero

1. Centro: Institute of Food Research (UK)

Localidad: Norwich País: Reino Unido Año: 2016 Duración: 13semanas

Tema: Identificación de receptores de germinación en *Clostridium sporogenes* y *C.botulinum*.

Clave: O (Ayuda del Ministerio español de Estancias de movilidad de profesores e investigadores séniores en centros extranjeros de enseñanza superior e investigación.



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.

IMPORTANT – The *Curriculum Vitae* cannot exceed 4 pages. Instructions to fill this document are available in the website.

| Parte A. DATOS PERSONALES | | Fecha del CVA | 09/2025 |
|--|---------------------|-------------------------------|---------|
| Nombre | María Paloma | | |
| Apellidos | Virseda Chamorro | | |
| Sexo (*) | Mujer | Fecha nacimiento (dd/mm/yyyy) | |
| Seguridad social, pasaporte, DNI | | | |
| e-mail | virseda@unavarra.es | URL Web | |
| Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*) | 0000-0001-9993-3756 | | |

(*) Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

| | | | |
|-----------------------|---|----------|--|
| Puesto | Catedrático de Universidad | | |
| Fecha inicio | 13/09/2011 | | |
| Organismo/Institución | Universidad Pública de Navarra | | |
| Departamento/Centro | Agronomía, Biotecnología y Alimentación | | |
| País | España | Teléfono | |
| Palabras clave | | | |

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con el Art. 14. 2.b de la convocatoria, indicar meses totales)

| Periodo | Cargo/Organismo/País/Motivo interrupción |
|-------------------------|---|
| 13/09/2011 - hoy | Catedrático de Universidad/Universidad Pública de Navarra/España |
| 19/11/1997 - 12/09/2011 | Titular Universidad/Universidad Pública de Navarra/España |
| 04/04/1997 - 18/11/1997 | Titular Universidad Interino/Universidad Pública de Navarra/España |
| 01/10/1996 - 03/04/1997 | Ayudante Facultad/Universidad Pública de Navarra/España |
| 20/10/1992 - 30/09/1996 | Ayudante de Escuela Universitaria/Universidad Pública de Navarra/España |

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

A.3. Formación académica

| Grado/Master/Tesis | Universidad/País | Año |
|--------------------|------------------|-----|
|--------------------|------------------|-----|

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)



Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES - Pueden incluir publicaciones, datos, software, contratos o productos industriales, desarrollos clínicos, publicaciones en conferencias, etc. Si estas aportaciones tienen DOI, por favor inclúyalo.

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

AC: autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición / autores totales

Si aplica, indique el número de citas y promedio por año

- Artículo: Penalver, J. G.; Aldaya, M. M. ; Villaño, D.; Vírseda, P.; Beriain, M. J. Plant-based and hybrid patties with healthy fats and broccoli extract fortification: more balanced, environmentally friendly alternative to meat prototypes?. *Foods* 2025; 14(3). num. 472 <https://doi.org/10.3390/foods14030472>

- Artículo: Horvitz, S.; Arroqui, C.; Vírseda, P. Mild high hydrostatic pressure processing: Effects on techno-functional properties and allergenicity of ovalbumin. *Journal of Food Engineering* 2024; 364num. 111797 <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2023.111797>

- Artículo: Fernandez-Pan, I.; Horvitz, S.; Ibañez, F. C.; Arroqui, C.; Beriain, M. J.; Virseda, P. Extra-virgin olive oil enriched with lycopene: from industrial tomato by-products to consumer. *Food Science and Nutrition* 2024; p. 1 - 9. <https://doi.org/10.1002/fsn3.4224>

- Artículo: Horvitz, S.; Urbano, M.; Arroqui, C.; Vírseda, P. Low gaseous ozone doses as an elicitor for health-promoting compounds in Andean blackberries (*Rubus glaucus* Benth). *Scientia Horticulturae* 2024; 336num. 113439 <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2024.113439>

- Artículo: Arroqui, C.; Horvitz, S.; Noriega, M. J.; Fernández-Pan, I.; Ibañez, F. C.; Vírseda, P. Effect of high-pressure processing pretreatment on the textural properties of cooked Nuovo Maratelli rice. *Foods* 2024; 13(24). num. 4052 <https://doi.org/10.3390/foods13244052>

Artículo: Arroqui, C.; Noriega, M. J.; Ibañez, F. C.; Milagro, F. I.; Beriain, M. J.; Virseda, P. Impact of a dual treatment on resistant starch level and techno-functional properties of pea and faba bean flours. *Starch* 2024; num. 2400111 <https://doi.org/10.1002/star.202400111>

- Artículo: Fernández-Pan, I.; Merino-Antón, G.; Virseda, P.; Beriain, M. J.; Ibañez-Moya, F. C. High hydrostatic pressure processing to replace texturizing agents on a plant product intended for altered deglutition: a concept proof. *LWT* 2023; 180p. 1 - 12. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114702>

- Artículo: Lopez-Patino, C; Arroqui, C; Horvitz, S; Virseda, P. Evaluación del efecto conservante de la miel de abejas liofilizada en polvo sobre la carne molida de ternera. *Ciencia y Tecnología Agropecuaria* 2023; 24(1). num. 2841 https://doi.org/10.21930/rcta.vol24_num1_art:2841

- Artículo: Villaño, D.; Fernández-Pan, I.; Arozarena, I.; Ibañez, F. C.; Vírseda, P.; Beriain, M. J. Revalorisation of broccoli crop surpluses and field residues: novel ingredients for



food industry uses. *European Food Research and Technology* 2023; 249p. 3227 - 3237. <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04362-2>

- Artículo: Fernandez-Pan, I.; Ibañez, F. C.; Virseda, P.; Arozarena, I.; Beriain, M. J. Stabilization and valorization of tomato byproduct: a case study for the bakery industry. *Journal of food science* 2023; 88(11). p. 4483 - 4494. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16777>

- Capítulo: Horvitz, S.; Arroqui, C.; Virseda, P. Recent technology and advances in fresh-cut products. Kahramanoglu, I. (Ed.). *Postharvest physiology and handling of horticultural crops*. 1 ed. Boca Ratón. CRC Press; 2023. p. 245 - 269. 1-032-58945-0

- Artículo: Bobo G.; Arroqui C.; Virseda P. Natural plant extracts as inhibitors of potato polyphenol oxidase: The green tea case study. *LWT* 2022; 153 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112467>

- Artículo: Janardhanan, R.; Virseda-Chamorro, P.; Huerta-Leidenz, N.; Beriain-Apesteuguía, M. J. Effect of high-hydrostatic pressure processing and sous-vide cooking on physicochemical traits of biceps femoris veal patties. *Meat Science* 2022; 188 <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2022.108772>

- Artículo: Lopez-Patino, CL; Arroqui, C; Horvitz, S; Virseda, P. Strategies to Enhance Propolis Ethanolic Extract's Flavor for its Use as A Natural Preservative in Beef. *CURRENT RESEARCH IN NUTRITION AND FOOD SCIENCE* 2021; 9(2). p. 521 - 532. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.9.2.15>

- Artículo: Horvitz, S.; Arancibia, M.; Arroqui, C.; Chonata, E.; Virseda, P. Effects of gaseous ozone on microbiological quality of Andean Blackberries (*Rubus glaucus* Benth). *Foods* 2021; 10(9). <https://doi.org/10.3390/foods10092039>

- Artículo: Bobo-García, G.; Arroqui, C.; Merino, G.; Virseda, P. Antibrowning compounds for minimally processed potatoes: A review. *Food Reviews International* 2020; 36(5). p. 529 - 546. <https://doi.org/10.1080/87559129.2019.1650761>

- Artículo: Bobo-García, G.; Davidov-Pardo, G.; Arroqui, C.; Virseda, P.; Marín-Arroyo, M.R.; Navarro, M. Intra-laboratory validation of microplate methods for total phenolic content and antioxidant activity on polyphenolic extracts, and comparison with conventional spectrophotometric methods. *Journal of the science of food and agriculture* 2015; 95(1). p. 204 - 209. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6706>

- Artículo: Gomez-Castillo D., Cruz E., Iguaz A., Arroqui C., Virseda P. Effects of essential oils on sprout suppression and quality of potato cultivars. *Postharvest Biology and Technology* 2013; 82p. 15 - 21. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2013.02.017>

- Capítulo: Arozarena, I.; Iguaz, A.; Noriega, M.J.; Bobo, G.; Virseda, P. Physical Properties of Cereal Products: Measurement Techniques and Applications. Arana, I. (Ed.). *Physical properties of foods: novel measurement techniques and applications*. 1 ed. Boca Ratón. CRC Press; 2012. p. 285 - 326. 1-4398-3536-5. <https://doi.org/10.1201/b11542>



- Artículo: Gazólaz, M.; Arozarena, I.; Vírseda, P. Desarrollo de condiciones tecnológicas para mejorar las condiciones de refrigeración de la leche de vaca. Alimentación, equipos y tecnología 2010; (249). p. 33 - 37.

- Artículo: Gazólaz, M.; Arozarena, I.; Vírseda, P. Caracterización de diferentes cultivares de arroz para determinar su aplicación. Alimentación, equipos y tecnología 2010; (249). p. 43 - 49.

- Artículo: Noriega-Domínguez, M.J.; DURÁN, D.S.; Vírseda, P.; Marín-Arroyo, M.R. Non-animal proteins as clarifying agents for red wines. Journal International des Sciences de la Vigne et du vin 2010; 44(3). p. 179 - 189.

C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado, indicando su contribución personal. En el caso de investigadores jóvenes, indicar líneas de investigación de las que hayan sido responsables.

- 0011-1411-2025-000056. Aprovechamiento integral de leguminosas producidas en Navarra para la obtención de Alimentos Seguros, Saludables y Sostenibles (LEGUNOVA). Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico. Vírseda Chamorro, María Paloma (IP). 01/04/2025 - 31/12/2027. 196.457,48 €. Investigador Principal.

- 0011-1411-2024-000034. Aplicación de (bio)tecnologías al desarrollo de ingredientes saludables mediante procesos tecnológicos sostenibles (BIOGREENFOOD). Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico, Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Beriáin Apesteguía, María José (IP2); Vírseda Chamorro, María Paloma (IP). 01/06/2024 - 31/12/2026. 252.848,41 €. Investigador Principal.

- PJUPNA2024-11698. Salsas amino y pastas fermentadas en base a subproductos de la industria agroalimentaria navarra: optimización del contenido en precursores de umami y seguridad.. Universidad Pública de Navarra. Fernández Pan, Idoya (IP). 01/01/2024 - 31/12/2025. 10.000,00 €. Equipo investigador.

- 0011-1365-2022-000106. Desarrollo de alimentos saludables y sostenibles a base de trigo aptos para celíacos ([CELI-WHEAT]). Dirección General de Industria, Energía y Proyectos Estratégicos S3 - Dpto. Desarrollo Econó. y Empresarial - Gobierno de Navarra, Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Murillo Arbizu, María Teresa (IP). 01/07/2022 - 31/05/2024. 81.178,33 €. Equipo investigador.

- EQC2021-007160-P. Equipo de altas presiones con congelación flash abiabática (FLASSHPP). Agencia Estatal de Investigación (AEI), Unión Europea, Universidad Pública de Navarra. Vírseda Chamorro, María Paloma (IP). 01/06/2021 - 31/12/2023. 799.000,00 €. Investigador Principal.

- 0011-1411-2021-000085. ALISSEC: Diseño de alimentos e ingredientes saludables y sostenibles a partir de la aplicación de la economía circular. Gobierno de Navarra-



Departamento de Desarrollo Económico. Beriáin Apesteguía, María José (IP). 15/04/2021 - 31/12/2023. 312.858,87 €. Equipo investigador.

- 210190007. Recuperación del espigamiento como valor social y ambiental. Dpto. de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local - Gobierno de Navarra, Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en zonas rurales. Arozarena Martincorena, Íñigo (IP). 13/05/2020 - 31/12/2021. 96.446,11 €. Equipo investigador.

- 0011-1365-2018-000140. Aplicación de altas presiones hidrostáticas para adaptar alimentos tradicionalmente proscritos en la disfagia ¿ HPGEL. Gobierno de Navarra- Departamento de Desarrollo Económico, Fondo Europeo de Desarrollo Regional. Vírseada Chamorro, María Paloma (IP). 01/03/2018 - 31/12/2019. 44.776,98 €. Investigador Principal.

- AGL2014-52825-R. Aprovechamiento de plantas halofilas del litoral y descartes de la pesca para el diseño y desarrollo de productos pesqueros funcionales.. Ministerio de Economía y Competitividad. Lopez Caballero, Elvira (IP). 01/01/2015 - 31/12/2017. 175.450,00 €. Equipo investigador.

C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados *Incluya las patentes y otras actividades de propiedad industrial o intelectual (contratos, licencias, acuerdos, etc.) en los que haya colaborado. Indique: a) el orden de firma de autores; b) referencia; c) título; d) países prioritarios; e) fecha; f) entidad y empresas que explotan la patente o información similar, en su caso.*

- Selección de variedades de cáñamo con alto contenido en CBD y bajo en THC, adaptadas a las condiciones de cultivo de Navarra, y para el estudio y caracterización de biocompuestos de interés nutricional de las hojas y tallos, en el año 2023. Asociación Navarra para la Investigación del Cáñamo. Irigoyen Iriarte, Ignacio (IP); Beriáin Apesteguía, María José (IP). Universidad Pública de Navarra. 11/12/2023 - 31/03/2024. 19.301,65 €.

- Servicios técnicos de liofilización de muestras. Fundación I+D Automoción y Mecatrónica - NAITEC S.C.P.. Vírseada Chamorro, María Paloma (IP). Universidad Pública de Navarra. 15/08/2021 - 31/12/2022. 2.000,00 €.