



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 (E₄968) 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.



Fecha del CVA	24/07/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	María de la Luz		
Apellidos	García Pardo		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email	mariluz.garcia@umh.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0001-9504-8290		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrática de Universidad		
Fecha inicio	2024		
Organismo / Institución	Universidad Miguel Hernández de Elche		
Departamento / Centro	Tecnología Agroalimentaria / Escuela Politécnica Superior de Orihuela		
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
2004 - 2009	Titular de Escuela Universitaria / Universidad Miguel Hernández de Elche
2002 - 2004	Ayudante de Escuela Universitaria Tipo II / Universidad Miguel Hernández de Elche
2000 - 2002	Ayudante de Escuela Universitaria Tipo I / Universidad Miguel Hernández de Elche
1999 - 2000	Profesor Asociado / Universidad Miguel Hernández de Elche

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
DOCTOR INGENIERO AGRÓNOMO	UPV	2001
INGENIERA AGRÓNOMO	ETSIA.UPV	1996
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA	EUITA.UPV	1991

Parte B. RESUMEN DEL CV

la Dra. María de la Luz García Pardo es Catedrática de Universidad en el Departamento de Tecnología Agroalimentaria de la Universidad Miguel Hernández y pertenece al Instituto de Investigación e Innovación Agroalimentario y Agroambiental (CIAGRO).

El área de conocimiento en el que ha desarrollado su actividad investigadora ha sido la Mejora Genética y Biotecnología reproductiva en conejo, desde sus inicios como becaria FPI en el Departamento de Ciencia Animal de la Universidad Politécnica de Valencia en el año 1996. En estos casi 30 años de experiencia investigadora, su investigación está ligada a la mejora genética del tamaño de camada en las líneas maternas de conejo y al uso de biotecnologías reproductivas como criopreservación de embriones y calidad seminal, para estimar la respuesta a la selección, creación de líneas o difusión de material genético. En los últimos años, su grupo de investigación se ha centrado en la selección divergente por variabilidad del tamaño de camada en conejo, como metodología indirecta para mejorar el bienestar y la resiliencia.

Ha sido investigadora principal o participado en 15 proyectos de investigación tanto de ámbito nacional como autonómico. Esta actividad ha generado la publicación de 64 artículos



indexados en revistas JCR, la dirección de 2 tesis doctorales y la dirección de cerca de 50 Trabajos Fin de Máster y Trabajos Fin de Grado. Las publicaciones han sido citadas más de 758 veces y el índice h es de 16 según Web of Science (ResearcherIDABG-3808-2020). Ha colaborado con equipos internacionales de prestigio entre los que destacan: Dr. Stefan Bauersachs y Dra. Carmen Almiñana (Institute of Veterinary Anatomy of the University of Zurich, Suiza), Dra. Anna-Katharina Hankele (Animal Physiology, ETH Zurich, Suiza); Dr. Alexander V. Sirotkin, Faculty of Natural Sciences Constantine the Philosopher University in Nitra, Eslovaquia); Dra. Malgorzata Korzeniowska (Faculty of Biotechnology and Food Science, Wroclaw University of Environmental and Life Sciences, Polonia); Dr. Raffik Belabbas (Higher National Veterinary School, Algiers, Argelia), Dr. Peter Massányi y Dra. Marcela Capcarová (Faculty of Biotechnology and Food Sciences, Slovak University of Agriculture, Nitra, Slovakia); Dr. M.M. Iraqi (Faculty of Agriculture, Benha University, Egypt), Dr. Maher Khalil (College of Agriculture and Veterinary Medicine, Al-Qassim University, Saudi Arabia). Ha realizado una estancia en la Universidad ETH de Zurich con una beca de la Generalitat Valenciana, y en INIA- Las Brujas de Uruguay, ITELV-Argelia y varias estancias cortas de formación ERASMUS en 2016, 2018 y 2022, 2023, 2024 y 2025, en Polonia, Eslovaquia, Uruguay y México.

Su contribución se complementa como editora de la sección de reproducción de la revista World Rabbit Science y revisora de revistas internacionales JCR como Tropical Animal Health and Production, Animals, World Rabbit Science, Animal Reproduction Science, International Journal of Molecular Science, Environmental Science and Pollution Research, International Journal of Biometeorology, Journal of Thermal Biology, Journal of Animal Breeding and Genetics, Asia-Pacific Journal of Science and Technology.

Tiene concedidos 4 sexenios en los periodos: 1996-2001; 2002-2007; 2008-2013; 2014-2019) y 6 quinquenios docentes (1999-2025).

Además, la Dra. García realiza transferencia de tecnología hacia el sector productivo, como lo avalan los 15 contratos y prestaciones de servicios que ha establecido de manera continua como Investigadora Principal desde el año 2000 con Mancomunidades de Municipios en Castilla la Mancha, Cooperativas (Cunizar, Murcia) y empresas privadas (Granja Jordán SL; Zaragoza; Pentabiol SL, Navarra; SERGA, Valencia), con asesoramiento en mejora genética, reproducción y alimentación en la cunicultura.

Desde el año 2024 es presidenta de la Asociación Española de Cunicultura (ASESCU), siendo una de sus funciones destacadas la organización de los Symposiums de cunicultura. Así, organizó formando parte del comité científico y organizador del 49 Symposium de cunicultura celebrado el 28 y 29 de mayo de 2025 en Burgos. Forma parte del equipo editorial de la revista Boletín de Cunicultura, única revista de divulgación científica nacional de la producción de conejo.

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.** María Antonia Santacreu; María José Argente; María Luz García; Noelia Ibáñez-Escriche; Francesco Tiezzi; Ilyass Biada. 2025. Differential intestinal microbiome response to heat stress in two rabbit maternal lines: a comparative analysis using Random Forest, BayesC, and PLS-DA. Journal of Animal Science. oxford academic. 103, pp.1-13.
- 2 **Artículo científico.** Pedro José Llamas-López; Francisco A. García-Vázquez; José Ramón Díaz; et al; Armando Quintero-Moreno. 2025. Wine Grape Pomace as a Dietary Supplement to Improve Semen Quality in Boars. REPRODUCTION IN DOMESTIC ANIMALS. WILEY.



MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



- 3 **Artículo científico.** ML García; MJ Argente; JR Díaz; Ivan Agea; Dani Serrano-Jara. 2025. Stress analysis due to semen collection using infra-red thermography in rabbits. Italian Journal of Animal Science. Taylor and Francis. 24-1, pp.996-1007.
- 4 **Artículo científico.** 2025. Effects of selection for litter size variability on ovarian folliculogenesis, ovarian cell proliferation, apoptosis, and production of regulatory peptides in rabbits.
- 5 **Artículo científico.** Hadjadj, Imane; Fabova, Zuzana; García, María-Luz; et al; Sirotkin, Alexander V. 2025. Food Restriction Induces Changes in Ovarian Folliculogenesis, Cell Proliferation, Apoptosis, and Production of Regulatory Peptides in Rabbits. Animals. 15-9. ISSN 2076-2615.
- 6 **Artículo científico.** García, María-Luz; Hadjadj, Inmane; Agea, Iván; Argente, María-José. 2025. Rabbit Resilience Selection Alters Embryo Development and Modifies Metabolic Profiles of Organic Acid and Glucose. Agriculture. 15-5. ISSN 2077-0472.
- 7 **Artículo científico.** Hadjadj, Imane; Fabová, Zuzana; de la Luz García, Maria; et al; Argente, María-José. 2024. Effects of selection for litter size variability on ovarian folliculogenesis, ovarian cell proliferation, apoptosis, and production of regulatory peptides in rabbits. Italian Journal of Animal Science. Taylor & Francis. 23-1, pp.1290-1304.
- 8 **Artículo científico.** Belabbas, R; Ezzeroug, R; (3/6) García, ML; Feknous, N; Talaziza, D; Argente, MJ. 2023. Genetic and Phenotypic Parameters of Rabbit Individual Body Weight in the Preweaning Period. Veterinary Sciences. MDPI. 11-1. ISSN 2306-7381.
- 9 **Artículo científico.** Peiró, Rosa; Argente, María-José; (3/3) García, María-Luz. 2023. Changes in Body Reserves, Non-Esterified Fatty Acids, and Leptin during the Reproductive Lifespan of the Rabbit Female. Animals. MDPI. 13-20. ISSN 2076-2615.
- 10 **Artículo científico.** C Casto-Rebollo; MJ Argente; (3/6) ML García; R Pena; A Blasco; N Ibáñez-Escriche. 2023. Selection for environmental variance shifted the gut microbiome composition driving animal resilience. Microbiome. BMC. 11-147. ISSN 2049-2618.
- 11 **Artículo científico.** R; I; MJ; R; A; (6/6) ML. 2023. Environmental and genetic factors affecting litter size components in rabbits. World Rabbit Science. UPV. 31, pp.117-131. ISSN 1257-5011.
- 12 **Artículo científico.** R Belabbas; R Ezzeroug; (3/10) ML García; et al; MJ Argente. 2023. Prenatal factors affecting the probability of survival between birth and weaning in rabbits. World Rabbit Science. UPV. 31-1, pp.11-20. ISSN 1257-5011.
- 13 **Artículo científico.** C Casto-Rebollo; MJ Argente; (3/5) ML García; A Blasco; N Ibáñez-Escriche. 2023. Effect of environmental variance-based resilience selection on the gut metabolome of rabbits. Genetics selection evolution. BMC. 55-15. ISSN 0999-193X.
- 14 **Artículo científico.** Belabbas, Rafik; Ezzeroug, Rym; Berbar, Ali; et al; Argente, María-José; (4/10) de la Luz García, María. 2022. Genetic Analyses of Rabbit Survival and Individual Birth Weight. Animals. MDPI. 12-19. ISSN 2076-2615.
- 15 **Libro o monografía científica.** (1/2) María-José (AC); Maria-Luz. 2023. Body condition an productivity, health and welfare. Body condition an productivity, health and welfare. MDPI. pp.1-270. ISBN 978-3-0365-6240-7.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** SELECCIÓN POR EFICIENCIA ALIMENTARIA Y RESILIENCIA. (UMH-UPV). 01/01/2023-31/12/2025. 30.000 €.
- 2 **Proyecto.** Adaptación al cambio climático y mejora de la sostenibilidad mediante la selección genética por resiliencia y la alimentación en cunicultura. Generalitat Valenciana. M. Luz García. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/09/2022-29/06/2025. 238.418 €.
- 3 **Proyecto.** Identificación de marcadores de resiliencia en conejo para la creación de una línea productiva. Argente. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/09/2022-31/08/2024. 78,04 €.
- 4 **Proyecto.** Proyecto de cooperación internacional España-Argelia para impulsar una cunicultura sostenible.. García Pardo. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/06/2023-15/03/2024. 12,19 €.



- 5 **Proyecto.** Valorización de una línea genética resiliente en cunicultura mediante su adaptación al cambio climático. García Pardo 1. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/01/2023-15/11/2023. 12,5 €.
- 6 **Proyecto.** Aplicación de la mejora animal para promover la sostenibilidad en cunicultura. García. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/01/2021-15/12/2021. 12.484,4 €.
- 7 **Contrato.** "Planificación y desarrollo de un programa de mejora genética en conejo García. 25/09/2024-25/09/2025. 4.000 €.
- 8 **Contrato.** Convenio para la realización de una estancia de 600 horas en la Empresa (300 horas en la anualidad 2022, y 300 horas en la anualidad 2023) para el desarrollo del proyecto de Investigación "Aplicaciones biotecnológicas en la industria cunícola para obtener un producto innovador y sostenible" Maria Luz García. 01/01/2022-01/01/2024. 20 €.
- 9 **Contrato.** Gestión de la mejora genética de un centro de inseminación artificial cunícola GRANJA JORDÁN S.L.. MARÍA DE LA LUZ GARCÍA PARDO IMPORTE: 19.036. 14/01/2020-31/12/2023. 19.036,95 €.



Fecha del CVA	16/09/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Alfredo		
Apellidos	Palop Gómez		
Sexo	Hombre	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web	https://personas.upct.es/perfil/alfredo.palop		
Dirección Email	alfredo.palop@upct.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-6617-3276		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	2010		
Organismo / Institución	Universidad Politécnica de Cartagena		
Departamento / Centro	Ingeniería Agronómica / Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica		
País	España	Teléfono	
Palabras clave	Conservación de alimentos		

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

Periodo	Puesto / Institución / País
2001 - 2010	Profesor Titular de Universidad / Universidad Politécnica de Cartagena
1999 - 2001	Profesor Titular de Universidad interino / Universidad Politécnica de Cartagena
1998 - 1999	Profesor no permanente / Universidad de Zaragoza
1997 - 1997	Becario Postdoctoral CAPPS / University of Rochester, NY, EEUU
1996 - 1997	Becario Postdocotral MEC / University of Rochester, NY, EEUU
1995 - 1995	Becario Postdoctoral MEC / Unilever Research Colworth Laboratory
1990 - 1994	Becario Predoctoral DGA / Universidad de Zaragoza

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctor en Veterinaria	Universidad de Zaragoza	1995
Licenciado en Veterinaria	Universidad de Zaragoza	1990

Parte B. RESUMEN DEL CV

Alfredo Palop Gómez es Catedrático de Universidad del área de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT). Doctor en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza, ha realizado estancias postdoctorales en Unilever Research Colworth Laboratory, en Bedford, Reino Unido, en la Universidad de Rochester, en Rochester, Estados Unidos y en la Universidad de Zaragoza. En 1999 se incorporó a la UPCT, donde ha permanecido desde entonces, primero como Profesor Titular y, posteriormente como Catedrático.

Su principal interés se centra en el área de microbiología de alimentos, en aspectos relacionados con los tratamientos térmicos y la resistencia al calor de bacterias vegetativas y esporuladas, uso de compuestos antimicrobianos para la conservación de alimentos, mecanismos de resistencia e inactivación de microorganismos y microbiología predictiva.

Ha sido el investigador principal de 10 proyectos de investigación financiados y 23 contratos con empresas y ha participado en otros alrededor de 60 proyectos y contratos con empresas.



Como resultado de estas investigaciones ha publicado 72 artículos en revistas incluidas en el Science Citation Index (índice H: 28) y tres capítulos de libro y ha presentado más de un centenar de comunicaciones a congresos.

Ha patentado dos equipos, un termorresistómetro y un enfriador evaporativo automático e higiénico, y ha dirigido nueve tesis doctorales.

Realiza regularmente evaluaciones de artículos para revistas incluidas en el Journal of Citation Reports y es evaluador de proyectos científicos para la AEI, colaborando también con otras agencias de evaluación internacionales. Tiene 5 sexenios de investigación y uno de transferencia y 6 quinquenios de docencia y ha sido coordinador del Programa de Doctorado Tecnología Agraria y Alimentaria de la UPCT, subdirector de Postgrado y Relaciones Institucionales de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la UPCT, miembro del Comité de Ética en la Investigación de la UPCT y miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). En la actualidad es miembro de los comités editoriales de las revistas Food Microbiology, International Journal of Food Microbiology y Frontiers in Microbiology, Responsable de la Unidad de Microbiología y Seguridad Alimentaria del Instituto de Biotecnología Vegetal de la UPCT y Coordinador del Programa de Doctorado Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (TAIDA) de la UPCT.

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.** Fernández-Felipe, M.T.; Valdez-Narváez, M.I.; Palop, A.; Randazzo, W.; Rodrigo, D.2025. Cold air plasma combined with D-limonene nanoemulsion to control *Bacillus cereus* in soy-based beverages. Food Control. Elsevier. 177, pp.111439.
- 2 **Artículo científico.** Luciano, A.; Espallat, N.A.; Espallat, N.; Baixauli, J.; Garre, A.; Palop, A.; Guillén, S.2025. Evaluation of the antimicrobial effect of nanoemulsified D-limonene washing solution for cherry tomatoes against *Staphylococcus aureus* and *Meyerozyma guilliermondii* – Impact on consumer production. LWT - Food Science and Technology. 224-117731.
- 3 **Artículo científico.** Garre, A.; Tsagkaropoupou, T.; Guillén, S.; Karatzas, K.A.G.; Palop, A.2025. Optimal strategies for estimating the parameters of the Baranyi-Ratkowsky model: from (optimal) experiment design to model fitting methods. Food Research International. Elsevier. 221-117288.
- 4 **Artículo científico.** M Somrani; JP Huertas; A Iguaz; H Debbabi; A Palop. 2024. Biofilm busters: exploring the antibacterial and antibiofilm properties of essential oils against *Salmonella Enteritidis*. Food Science and Technology International. <https://doi.org/10.1177/10820132241227004>
- 5 **Artículo científico.** I Bodea; G Catunescu; AP David; R Vidican; CR Pop; A Stanila; AM Rotar; A Palop. 2024. Optimization of microwave assisted extraction of bioactive compounds in oregano and lovage ethanolic extracts. LWT - Food Science and Technology. 212-116973. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115549>
- 6 **Artículo científico.** I Bodea; G Catunescu; A Palop; PS Fernández; A Garre. 2023. Washing solutions containing nanoemulsified essential oils as a potential substitute of commercial washes for the decontamination of *Escherichia coli* O157:H7 on cherry tomatoes. LWT - Food Science and Technology. 190-115549. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115549>
- 7 **Artículo científico.** Garre, A.; Espín, JF.; Huertas, JP.; Periago, PM.; Palop A. 2020. Limonene nanoemulsified with soya lecithin reduces the intensity of non-isothermal treatments for inactivation of *Listeria monocytogenes*. Scientific Reports. 10, pp.3656.



- 8 **Artículo científico.** Clemente-Carazo, M; Cebrián, G; Garre, A; Palop A. 2020. Variability in the heat resistance of *Listeria monocytogenes* under dynamic conditions can be more relevant than that evidenced by isothermal treatments. *Food Research International*. 137, pp.109538.
- 9 **Artículo científico.** André, S; Leguerinel, I; Palop, A; Desriac, N; Planchon, S; Mafart, P. 2019. Convergence of Bigelow and Arrhenius models over a wide range of heating temperatures. *International Journal of Food Microbiology*. 291, pp.173-180.
- 10 **Artículo científico.** Egea, JA; Garre, A; Esnoz, A; Palop, A; Fernández, PS. 2019. Tail or artefact? Illustration of the impact of uncertainty of the serial dilution and cell enumeration methods has on microbial inactivation. *Food Research International*. 119, pp.76-83.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** PID2020-116318RB-C32, Ómicas y analíticas para combatir patógenos alimentarios presentes en biofilms. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Alfredo Palop. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/09/2024-31/08/2027. 225.000 €.
- 2 **Proyecto.** PRTR-C17.I1, Plan complementario de I+D+i en agroalimentación. Agroalnext. FUNDACION SENECA AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA; Ministerio de Ciencia e Innovación (fondos Next Generation EU). Pablo Fernández. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2021-30/09/2025. 100.000 €. Investigador principal.
- 3 **Proyecto.** RED2022-134545-T, Red de inocuidad alimentaria para el desarrollo, armonización y adopción de metodologías basadas en One Health enfocadas a la evaluación de nuevos riesgos microbiológicos. Ministerio de Economía y Competitividad. Fernando Pérez Rodríguez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/06/2023-31/05/2025. 18.000 €. Miembro de equipo.
- 4 **Proyecto.** PID2020-116318RB-C32, Descontaminación y tratamiento durante el procesado con antimicrobianos naturales en nanoemulsión para garantizar la seguridad de bebidas vegetales y smoothies pasteurizados. Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Pablo S. Fernández Escámez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/09/2021-31/08/2024. 153.000 €.
- 5 **Proyecto.** AGL 2017-86840-C2-1-R, Validación de nuevas herramientas y procesos para el análisis y la mejora de la seguridad alimentaria microbiológica.. Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Alfredo Palop. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2018-30/06/2021. 121.000 €.
- 6 **Proyecto.** 20526/PDC/18, Marcado CE del Termorresistómetro Mastia. FUNDACION SENECA AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA. Alfredo Palop. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2019-31/12/2019. 21.000 €.
- 7 **Proyecto.** Desarrollo de la estructura necesaria para llevar a cabo una priorización y evaluación de riesgos biológicos cuantitativa en España. Ministerio de Economía y Competitividad. Pablo S. Fernández Escámez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/05/2017-30/04/2019. 20.000 €.
- 8 **Proyecto.** DPI2014-61857 EXP, Esterilización de alimentos y desechos animales (sandach) mediante energía microondas con tecnología de calentamiento uniforme.. Ministerio de Economía y Competitividad. Alejandro Díaz Morcillo. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/09/2015-31/08/2017. 72.600 €. Miembro de equipo.
- 9 **Contrato.** Support to EFSA in the risk assessment of food enzymes, food additives, food flavourings and feed additives European Food Safety Authority (EFSA). Édgar Pérez. 21/08/2023-21/08/2027. 3.500.000 €.
- 10 **Contrato.** Validación microbiológica de un proceso de esterilización de alimentos previo al envasado Aurum Process Technology, S.L.. Alfredo Palop. (Universidad Politécnica de Cartagena). 10/07/2023-10/10/2023. 10.890 €.

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

- 1 López; A.; Palop; A.; Hernández; M.E.; Castaño; A.M.2007/0700. Enfriador evaporativo higiénico y automático España. 18/05/2007. Refrigeración Industrial Zamora, S.L.. Refrigeración Industrial Zamora; S.L.



- 2 Alfredo Palop; José Fermín Moreno; Pablo S Fernández; Arturo Esnoz. 200302529. Termorresistómetro para la medida de la resistencia al calor de microorganismos en condiciones controladas de temperatura, capaz de simular condiciones de tratamiento isotérmico y no isotérmico España. 29/10/2004. Universidad Politécnica de Cartagena.



Fecha del CVA	14/09/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Maria Aranzazu		
Apellidos	Aznar Samper		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web	https://personas.upct.es/perfil/arantxa.aznar		
Dirección Email	arantxa.aznar@upct.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-2153-7531		

RESUMEN NARRATIVO DEL CURRÍCULUM

Arantxa Aznar Samper profesora Titular de Universidad del área de Ingeniería a de Alimentos en la Universidad Politécnica de Cartagena desde 2001. Adscrita a la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, en la que desarrolla tareas docentes e investigadoras desde 2001. También pertenece al Instituto de Biotecnología Vegetal de la misma Universidad. Su carrera investigadora se ha desarrollado en el ámbito de la seguridad microbiológica de alimentos y de la revalorización de subproductos agrícola. Sus líneas de investigación son: evaluación de riesgos microbiológicos, microbiología predictiva, fisiología de microorganismos patógenos alimentarios, tecnologías de conservación de alimentos térmicas y no térmicas, fermentaciones industriales, revalorización subproductos. De 2016 a 2022 Directora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Desde 2018 responsable del proyecto de elaboración del vino Tomas Ferro para la puesta en valor de la variedad Merseguera. Indicadores generales de calidad de la producción científica. Desde julio de 2024 Vicerrectora de Estudios y Calida. Tramos de actividad investigadora reconocidos (Sexenios): dos. Citas totales. 224 (WOS all databases). Publicaciones totales primer cuartil:12. Índice ‘H’: 10 (Web of Science)

1. ACTIVIDAD INVESTIGADORA, DE TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DEL CONOCIMIENTO

1.1. PROYECTOS Y CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DEL CONOCIMIENTO

1.1.1. Proyectos

- 1 **Proyecto**. Estructuras agrovoltaicas dinámicas para la adaptación climática en viñedos. FUNDACION SENECA AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA. Javier Padilla Martinez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2024-31/03/2025. 32.202 €.
- 2 **Proyecto**. Se abre el telón: Frutas, hortalizas y ¡Acción!. FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y TECNOLOGIA. Encarna Aguayo Gimenez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/09/2023-31/08/2024. 31.000 €.
- 3 **Proyecto**. Descontaminación y tratamiento durante el procesado con antimicrobianos naturales en nanoemulsión para garantizar la seguridad de bebidas vegetales y smoothies pasteurizados (PID2020-116318RB-C32).. Ministerio de Ciencia e Innovación. Pablo Salvador Fernandez Escamez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/09/2021-31/08/2024. 185.130 €.
- 4 **Proyecto**. Obtención a escala semiindustrial de dos tipos de vinos a partir del subproducto de una fruta. FUNDACION SENECA AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA. ARANTXA AZNAR SAMPER. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2022-31/12/2022. 28.863 €.



- 5 **Proyecto.** AGL2017-86840-C2-1-R, VALIDACION DE NUEVAS HERRAMIENTAS Y PROCESOS PARA EL ANALISIS Y LA MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA MICROBIOLOGICA. AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION. Pablo Salvador Fernandez Escamez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2018-06/2021. 121.000 €.
- 6 **Proyecto.** AGL2016-82014-REDT, Desarrollo de la estructura necesaria para llevar acabo una priorización y evaluación de riesgos biológicos cuantitativa en España. minero. Pablo Fernandez Escamez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 05/2017-04/2019.
- 7 **Proyecto.** Validación de tratamientos térmicos suaves de conservación de alimentos: establecimiento de la seguridad microbiológica.. Ministerio de Economía y Competitividad. Pablo Fernández Escamez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2014-06/2018. 140.000 €.
- 8 **Proyecto.** Aplicación conjunta de ingredientes naturales y tecnologías no térmicas en la estabilización de bebidas de origen vegetal. Ministerio de Ciencia e Innovación. Pablo Salvador Fernández Escámez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 31/12/2010-31/12/2013. 90.750 €.
- 9 **Proyecto.** Aplicación de tratamientos combinados de calor y antimicrobianos naturales en flujo continuo a alimentos líquidos: optimización, validación y valoración del riesgo asociado.. Ministerio de Ciencia e Innovacion. Alfredo Palop Gómez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 31/12/2010-31/12/2013. 133.100 €.
- 10 **Proyecto.** Impacto de procesos mínimos, incluyendo PEAI y APH, solas o combinadas con calor sobre los mecanismos de resistencia microbiana e implicaciones en la seguridad microbiologica de alimentos líquidos. MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA. Pablo Salvador Fernández Escámez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/10/2006-31/12/2009. 105.875 €.
- 11 **Proyecto.** Desarrollo de un sistema para evaluar la intensidad de los tratamientos térmicos aplicados en flujo continuo y validación de su aplicación a alimentos líquidos incluyendo una valoración del riesgo. Ministerio de Educacion y Ciencia. Alfredo Palop Gómez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/10/2006-30/09/2009. 149.193 €.
- 12 **Proyecto.** Evaluación de los riesgos microbiologicos emergentes en alimentos mínimamente procesados que contengan ingredientes de origen vegetal. FUNDACION SENECA AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA. Pablo Salvador Fernandez Escamez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2005-31/12/2007. 46.398 €.
- 13 **Proyecto.** Establecimiento de las condiciones de procesamiento de comidas preparadas con tratamientos termicos para garantizar su inocuidad alimentaria, evaluando los limites criticos e incertidumbre asociada. Ministerio de Ciencia y Tecnologia.. Alfredo Palop Gomez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/12/2003-30/11/2006. 128.800 €.
- 14 **Proyecto.** Utilización de subproductos citricolas: aprovechamiento en la elaboración de productos cárnicos y lacteos. Generalitat Valenciana. Jose Angel Perez Alvarez. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/01/2001-31/12/2004. 76.200 €.
- 15 **Proyecto.** Implantación de los sistemas de prerrefrigeración en las empresas manipuladoras de ciruela y albaricoque de la Comunidad Valenciana. Conselleria de Educacion y Ciencia de la Generalitat Valenciana. Salvador Castillo Garcia. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/01/2001-31/12/2002. 9 €.
- 16 **Proyecto.** Obtención de colorantes naturales de uso en industrias alimentarias y estabilización del color mediante el uso de antocianidin-metiltransferasas. Conselleria de Educacion y Ciencia de la Generalitat Valenciana. Maria Jose Frutos Fernandez. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/01/2001-31/12/2002. 48.200 €.
- 17 **Proyecto.** Citricos minimamente procesados. Bancaja. Mª Jose Frutos Fernandez. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/01/2000-31/12/2000. 6.000 €.

1.1.2. Contratos

- 1 **Contrato.** Reaprovechamiento de subproductos obtenidos en la elaboración de una bebida fermentada Masia Ciscar S.L.. Arantxa Aznar Samper. 01/03/2025-01/09/2025. 22.588 €.
- 2 **Contrato.** Elaboración de una bebida fermentada a partir de subproductos Masia Ciscar S.L.. Arantxa Aznar Samper. 01/04/2024-01/10/2024. 18.647 €.



- 3 **Contrato.** Apoyo para la creación y el funcionamiento de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas. Medida 16.1 del Programa de Desarrollo Rural de la Región de Murcia 2014-2020. Integración fotovoltaica en viñedos- Enovoltaics ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE LA AGROVOLTAICA APROVOLT. Francisco Vera Garcia. 01/02/2023-01/02/2025. 44.990 €.
- 4 **Contrato.** CONVENIO ENTRE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA Y LA EMPRESA BODEGAS LUZON PARA LA PUESTA EN VALOR DE LA VARIEDAD DE UVA MERSEGUERA UTILIZANDO TECNOLOGÍA DE RIEGO DEFICITARIO CONTROLADO Y ELABORACIÓN DE VINOS CON CARÁCTER DIFERENCIAL Universidad Politécnica de Cartagena. Arantxa Aznar Samper. 06/2021-01/06/2025.
- 5 **Contrato.** CONVENIO ENTRE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA Y LA EMPRESA BODEGAS LUZON PARA LA PUESTA EN VALOR DE LA VARIEDAD DE UVA MERSEGUERA UTILIZANDO TECNOLOGÍA DE RIEGO DEFICITARIO CONTROLADO Y ELABORACIÓN DE VINOS CON CARÁCTER DIFERENCIAL Universidad Politécnica de Cartagena. Arantxa Aznar Samper. 05/2018-01/05/2020.
- 6 **Contrato.** Desarrollo de envases Bag in Box autoenfriantes, para bebidas S.A. Damm. Antonio López Gómez. 28/07/2005-28/07/2006. 40.000 €.
- 7 **Contrato.** Procesado de zumo de naranja Panfi S.L.. Arantxa Aznar Samper. 20/10/2002-20/04/2003. 5.869 €.
- 8 **Contrato.** Procesado de vegetales Zumin SL. Arantxa Aznar Samper. 01/06/2002-01/06/2003. 1.000 €.
- 9 **Contrato.** Estudio de factibilidad para una planta integral procesadora de granos en Santiago, provincia de Veraguas, en la República de Panamá Banco Interamericano de Desarrollo. Guillermo Roth. 11/2000-01/07/2001. 1.935.000 €.

1.2. RESULTADOS Y DIFUSIÓN DE LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA Y DE TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO

1.2.1. Actividad investigadora

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

- 1 **Artículo científico.** 2024. Scaling-up of fruit-based winemaking from melon by-products. International Society for Horticultural Science. pp.49-56. ISSN 2406-6168.
- 2 **Artículo científico.** JOSE ANGEL SALAS-MILLAN; ENCARNAGUAYO; ANDRES CONESA-BUENO; ARANTXA AZNAR. 2023. Revalorization of Melon by-Product to Obtain a Novel Sparkling Fruity-Based Wine. FOODS. MDPI AG. 12, pp.1-21. ISSN 2304-8158.
<https://doi.org/10.3390/foods12030491>
- 3 **Artículo científico.** JOSE ANGEL SALAS MILLAN; ARANTXA AZNAR; ENCARNACION CONESA; ANDRES CONESA- BUENO; ENCARNAGUAYO. 2022. Fruit Wine Obtained from Melon by-Products: Physico-Chemical and Sensory Analysis, and Characterization of Key Aromas. FOODS. MDPI AG. 11, pp.1-14. ISSN 2304-8158.
<https://doi.org/10.3390/foods11223619>
- 4 **Artículo científico.** JOSE ANGEL SALAS MILLAN; ARANTXA AZNAR; ENCARNACION CONESA; ANDRES CONESA-BUENO; ENCARNAGUAYO. 2022. Functional food obtained from fermentation of broccoli by-products (stalk): Metagenomics profile and glucosinolate and phenolic compounds. LWT - Food Science and Technology. ELSEVIER. 169, pp.1-11. ISSN 1096-1127.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113915>
- 5 **Artículo científico.** ILEONIDAS GEORGALIS; ANNA PSAROULAKI; ARANTXA AZNAR; PABLO S FERNANDEZ; ALBERTO GARRE. 2022. Different model hypotheses are needed to account for qualitative variability in the response of two strains of Salmonella spp. under dynamic conditions. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. ELSEVIER. 158, pp.1-10. ISSN 0963-9969.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111477>

- 6 **Artículo científico.** GERARDO GONZALEZ-TEJEDOR; ALBERTO GARRE; JOSE A EGEA; ARANTXA AZNAR; FRANCISCO ARTES-HERNANDEZ; PABLO S FERNANDEZ. 2022. Application of High Hydrostatic Pressure in fresh purple smoothie: Microbial inactivation kinetic modelling and qualitative studies. Food Science and Technology International. SAGE. 0, pp.1-11. ISSN 1082-0132.
<https://doi.org/10.1177/10820132221095607>
- 7 **Artículo científico.** JOSE LUCAS; ALBERTO GARRE; ARANTXA AZNAR; PABLO S FERNANDEZ; JOSE A EGEA. 2021. Dynamics of Microbial Inactivation and Acrylamide Production in High-Temperature Heat Treatments. FOODS. MDPI AG. 10-11, pp.1-13. ISSN 2304-8158.
<https://doi.org/10.3390/foods10112535>
- 8 **Artículo científico.** JUAN-PABLO HUERTAS; MARIA ROS-CHUMILLAS; ALBERTO GARRE; PABLO S. FERNANDEZ; ARANTXA AZNAR; ASUNCION IGUAZ; ARTURO ESNOZ; ALFREDO PALOP. 2021. Impact of heating rates on alicyclobacillus acidoterrestris heat resistance under non-isothermal treatments and use of mathematical modelling to optimize orange juice processing. FOODS. MDPI AG. 10-7. ISSN 23048158.
<https://doi.org/10.3390/foods10071496>
- 9 **Artículo científico.** ALBERTO GARRE; GERARDO GONZALEZ-TEJEDOR; ARANTXA AZNAR; PABLO S FERNANDEZ; JOSE A EGEA. 2019. Mathematical modelling of the stress resistance induced in Listeria monocytogenes during dynamic, mild heat treatments.FOOD MICROBIOLOGY. ACADEMIC PRESS LTD- ELSEVIER SCIENCE LTD. 84-10328, pp.1-8. ISSN 0740-0020.
<https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.06.002>
- 10 **Artículo científico.** Cattani F; Dolan KD; Oliveira S; et al; Valdramidis VP. 2016. One-step global parameter estimation of kinetic inactivation parameters. Food Research International. Elsevier. 89-1, pp.614-619. ISSN 0963-9969. SJR (3,182).
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.08.027>
- 11 **Artículo científico.** Huertas J-P; Aznar A; Esnoz A; Fernandez PS; Iguaz A; Periago PM; Palop A. 2016. High heating rates affect greatly the inactivation rate of Escherichia coli. Frontiers in Microbiology. Frontiers Media S.A.. 7-1256. ISSN 1664302X. SJR (4.165).
<https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01256>
- 12 **Artículo científico.** Aznar A; Fernandez PS; Periago PM; Palop A. 2015. Antimicrobial activity of nisin, thymol, carvacrol and cymene against growth of Candida lusitaniae. Food Science and Technology International. Sage Publications LTD. 21-1, pp.72-79. ISSN 1082-0132. SCOPUS (3). JCR (0.991).
<https://doi.org/10.1177/1082013213514593>
- 13 **Artículo científico.** Esteban Maria-Dolores; Aznar A; Fernandez PS; Palop A. 2013. Combined effect of nisin, carvacrol and a previous thermal treatment on the growth of Salmonella Enteritidis and Salmonella Senftenberg. Food Science and Technology International. Sage Publications LTD. 19-4, pp.357-364. ISSN 1082-0132. SCOPUS (6). JCR (0.981).
- 14 **Artículo científico.** Marina Muñoz-Cuevas; Leymaya Guevara; Antonio Martínez; Arantxa Aznar; Paula M. Periago; Pablo S. Fernández. 2013. Characterisation of the resistance and the growth variability of Listeria monocytogenes after high hydrostatic pressure treatments. Food Control. Elsevier. 29-2, pp.409-415. ISSN 0956-7135. SCOPUS (10). JCR (2.812).
- 15 **Artículo científico.** AntolinosV; Muñoz M; Ros-Chumillas M; Aznar A; Periago PM; Fernandez PS. 2011. Combined effect of lysozyme and nisin at different temperature and mild heat treatment on the probability of time to growth of Bacillus cereus. Food Microbiology. ACADEMIC PRESS LTD- ELSEVIER SCIENCE LTD. 2-28, pp.305-310. ISSN 0740-0020. SCOPUS (5). JCR (3.283).
- 16 **Congreso.** ENCARNA AGUAYO; ANDRES CONESA BUENO; ARANTXA AZNAR SAMPER; JOSE ANGEL SALAS MILLAN. Scaling-up of fruit-based winemaking from melon by-products.. III INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON BEVERAGE CROPS. International Society for Horticultural Science. 2023.



- 17 Congreso.** JOSE ANGEL SALAS MILLAN; ARANTXA AZNAR SAMPER; ANDRES CONESA BUENO; ENCARNA AGUAYO. OBTENCIÓN DE UN VINO DE FRUTAS A PARTIR DE DOS VARIEDADES DE MELÓN: ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS PRINCIPALES AROMAS MEDIANTE GC-MS. Third Annual International Congress of Doctoral Students. Universidad Miguel Hernández de Elche. 2023.
- 18 Congreso.** Encarna Aguayo Gimenez; Andres Conesa Bueno; Juan Angel Salas Millan; Arantxa Aznar Samper. Obtención de un vino de frutas a partir de dos variedades de melón: análisis físico-químico, sensorial y caracterización de los principales aromas mediante GC-MS. III Congreso anual internacional de estudiantes de Doctorado. Escuela Politécnica Superior de Orihuela. 2023. España.
- 19 Congreso.** ALBERTO GARRE; PABLO S FERNANDEZ; LEONIDAS GEORGALIS; ALFREDO PALOP; ARTURO ESNOZ; ARANTXA AZNAR; PAULA M PERIAGO; ASUNCION IGUAZ. "El software científico de código abierto - una herramienta para poner métodos matemáticos complejos al alcance de l@s microbiólog@s de alimentos. I XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA. 2022. España.
- 20 Congreso.** ALFREDO PALOP GOMEZ; JOSE ALBERTO EGEA; ARTURO ESNOZ NICUESA; et al; MARTA CLEMENTE CARAZO. Mathematical modelling for the microbiological risk assessment of food following mild preservation treatments. IAFP's European Symposium on Food Safety. Nantes (Francia).. INTERNATIONAL ASOCIATION FOR FOOD PROTECTION. 2019. Francia.
- 21 Congreso.** ALBERTO GARRE; ANTONIO MARTINEZ; ASUNCION IGUAZ; et al; PABLO S. FERNANDEZ. A novel tool to model dynamic microbial inactivation following a probabilistic approach. Q-SAFE INTERNATIONAL CONFERENCE. QUANTITATIVE TOOLS FOR SUSTAINABLE FOOD AND ENERGY IN THE FOOD CHA. 2017. Grecia.
- 22 Congreso.** Muñoz-Cuevas M; Guevara L; Aznar A; Martinez A; Periago Paula M; Fernandez PS. Variability of single cells of *Listeria monocytogenes* after high hydrostatic pressure treatments. 7th International Conference Predictive Modelling of Food Quality and Safety. Dublin Institute of Technology. 2011. Irlanda. Participativo - Ponencia oral (comunicación oral). Congreso.
- 23 Congreso.** Aznar A; Fernandez PS; Palop A. Actividad antimicrobiana de nisina, timol, carvacrol y cymene sobre el crecimiento de *Candida lusitanae*. XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Universidade de Vigo. 2006. España. Participativo - Ponencia oral (comunicación oral). Congreso.
- 24 Congreso.** Aznar A; Hermosilla R; Fernandez PS; Palop A. Efecto de extractos de ajo y cebolla sobre el crecimiento de *Candida lusitanae*. Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria CIBSA 2006. Red Española de Seguridad Alimentaria. 2006. España. Participativo - Póster. Congreso.
- 25 Congreso.** Aznar A; Suria A; Garcia V; Aleixandre JL. Efecto de la termomaceración con microondas en la extracción de color de uvas tintas. II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Miguel Hernández de Elche. 2003. España. Participativo - Póster. Congreso.

1.2.2. Transferencia e intercambio de conocimiento y actividad de carácter profesional

- 1 BEBIDA DE KOMBUCHA PROBIÓTICA Y ANTIOXIDANTE Reg 01/02/2025
- 2 Bebida de kéfir probiótica y antioxidante Reg 01/02/2025
- 3 ENCURTIDO DE SUBPRODUCTOS DEL BROCOLI Reg 17/02/2022
- 4 PRODUCTO LIQUIDO FERMENTADO DE MELON Reg 04/02/2022

Actividad de carácter profesional



- 1 Titular de Universidad:** Universidad Politécnica de Cartagena. 2017- actual. Tiempo completo.

Explicación narrativa de la aportación

Funciones desempeñadas

Desde 2001 imparto docencia en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la UPCT. Formo parte del grupo de investigación de Ingeniería del Frio y de la Seguridad Alimentaria del Departamento de Ingeniería Agronómica.

3. LIDERAZGO

3.3. LIDERAZGO EN EL ÁMBITO DE LA DIRECCIÓN Y GESTIÓN UNIVERSITARIA Y CIENTÍFICA

- 1 Directora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la UPCT:** Universidad Politécnica de Cartagena. 01/02/2016. (6 años - 9 meses).
- 2 Subdirectora de Relaciones Internacionales de la Escuela de Ingeniería Agronómica de la UPCT:** Universidad Politécnica de Cartagena. 13/10/2014. (1 año - 3 meses - 18 días).



CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

Fecha del CVA	16/09/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	JAVIER		
Apellidos	MARTÍNEZ MONZÓ		
Sexo (*)	H	Fecha de nacimiento (dd/mm/yyyy)	
DNI, NIE, pasaporte			
Dirección email	xmartine@tal.upv.es	URL Web	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0002-1123-2304		

* datos obligatorios

A.1. Situación profesional actual

Puesto	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD		
Fecha inicio	04/12/2021		
Organismo/ Institución	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA (UPV)		
Departamento/ Centro	DEPTO. TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
País	ESPAÑA	Teléfono	
Palabras clave	Impresión 3D de alimentos, extrusión, impregnación a vacío, cocción/fritura a vacío, propiedades fisicoquímicas de alimentos		

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
01/01/1994-21/09/1996	Becario predoctoral Generalitat Valenciana. UPV (España)
23/09/1996-31/12/1998	Ayudante de Escuela Universitaria. UPV (ESPAÑA)
01/01/2000-30/09/2000	Ayudante de Universidad. UPV (España)
01/10/2000-29/01/2002	Profesor Titular Escuela Univ. Interino. UPV (España)
30/01/2002-03/12/2021	Profesor Titular de Universidad. UPV (España)

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Universitat Politècnica de València (España)	1998
Ingeniero Agrónomo (especialidad Industrias Alimentarias)	Universitat Politècnica de València (España)	1994

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

Estudí Ingeniería Agronómica (Industrias Agroalimentarias) de 1987 a 1994 siendo el número uno de mi especialidad. Inicié mi carrera de investigación en 1993 con una beca de introducción a la investigación en el CSIC trabajando bajo la supervisión del Dr. José Antonio Prieto (h-26) en el IATA (Valencia) en la obtención de enzimas para la panificación de origen fúngico. Posteriormente, conseguí una beca predoctoral de la Generalitat Valenciana (1994) e inicié mi doctorado en el Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de Valencia bajo la dirección de la Dra. Amparo Chiralt (h-85) y la Dra. Nuria Martínez (h-38), la línea de investigación en la que trabajé fue la de deshidratación osmótica e impregnación a vacío, obteniendo mi doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en 1998. Durante unos años continué trabajando en esta línea en la que dirigí 3 tesis. Paralelamente, en 1996, conseguí una plaza de profesor ayudante en el Departamento de



Tecnología de Alimentos de la UPV a través del programa cantera. Éste fue mi inicio como docente en el que asumí la responsabilidad del área de nutrición de la recién creada titulación en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Esta faceta docente hizo que iniciara una línea de investigación relacionada con la nutrición comunitaria que dio lugar a dos tesis doctorales y otra línea relacionada con la cocción y fritura a vacío. Esta última línea supuso el inicio del trabajo con numerosos profesionales de la restauración, el desarrollo de numerosos proyectos en esta área, dirección de tesis, publicaciones y patentes. De esta etapa quiero destacar la contribución a la red INDAGA (Innovación y Desarrollo Aplicado a la Gastronomía) financiada por el Ministerio de Ciencia e Innovación del 2008 al 2013. Esta red permitió la creación de un foro con diferentes universidades, centros de investigación, centros tecnológicos, empresas y profesionales de la restauración que dio lugar al impulso de lo que se vino en llamar la “Gastronomía Molecular” en España. En esta línea se desarrolló un equipo de cocción a vacío (Gastrovac) que fue protegido como modelo de utilidad (U200400864) y licenciado a la empresa ICC y que actualmente se encuentra en cocinas de todo el mundo. Este equipo tuvo también una amplia repercusión mediática apareciendo incluso en un artículo de la revista Time (Addoring Vacuum, Sept. 26, 2006). Además, esta línea de trabajo en Ciencia y Cocina permitió desarrollar las Jornadas de Ciencia y Cocina en la UPV entre los años 2007 al 2014, con una amplia repercusión mediática. Durante esta etapa hice una estancia postdoctoral en Universidad de Texas A&M (USA) bajo la supervisión de la doctora Rosana Moreira (h-39) para trabajar en la temática de la fritura a vacío. En 2013 creamos la primera Spin-off en el sector alimentario de la UPV (Diseño de Alimentos, S.L.) de la que fui CEO hasta 2019. En la Spin-off nos especializamos en el desarrollo de productos para la industria alimentaria llegando a tener tres empleados y la obtención de dos ayudas Torres Quevedo. Desde el inicio de mi carrera profesional he sentido la necesidad de aplicar mis conocimientos a actividades de desarrollo tecnológico (7 patentes) y la colaboración con la industria con más de 20 contratos con empresas (proyectos CDTi o prestaciones de servicios). En los últimos años he disfrutado de dos ayudas de la Generalitat Valenciana para estancias de doctores en empresas. Las empresas han sido: Importaco Casa Pons SAU (915 empleados) durante los años 2018 y 2019 y Vicky Foods (1150 empleados) durante los años 2022 y 2023. Desde el año 2016 inicié dos nuevas líneas de investigación relacionadas con la extrusión y la impresión 3D de alimentos. En 2019 obtuvimos un proyecto de la UPV que nos permitió montar un biodigestor con lo que también trabajamos con medidas de bioaccesibilidad y biodisponibilidad de nutrientes. Paralelamente hemos participado en numerosos proyectos europeos relacionados con alimentación y salud y en el campo docente (ERASMUS+) relacionados con emprendimiento y nuevos productos. Todo este trabajo ha dado lugar a que actualmente tengo reconocidos seis sexenios (cinco de investigación y uno de transferencia). Resumiendo mi actividad científica: Total de publicaciones JCR 107 (71 en los últimos 10 años), indexadas 32 (16 en los últimos 10 años), no indexadas 15. Total de citas en los últimos 10 años: 2594 (Scopus). Índice h: 30 (Scopus). Tesis dirigidas 11; Trabajos fin de grado y máster dirigidos 106; Participación o dirección de proyectos: 92; Libros 2; Capítulos de libro 31; presentaciones a congresos 196. Un resumen de esta actividad puede verse en el siguiente enlace

<https://www.upv.es/ficha-personal/XMARTINE>

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

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

Barrios-Rodríguez, Yeison Fernando; Igual Ramo, Marta; **Martínez-Monzó, Javier**; García-Segovia, Purificación. (2024) Multivariate evaluation of the printing process on 3D printing of rice protein. Food Research International (176) 113838 <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113838> Q1: Food Science and Technology - SCIE

Molina-Montero, María del Carmen; Matas-Gil, Adrián; Igual Ramo, Marta; **Martínez-Monzó, Javier**; García-Segovia, Purificación. (2023) Impact of Apricot Pulp Concentration on Cylindrical Gel 3D Printing. Gels 9(3), 253. <https://doi.org/10.3390/gels9030253> Q1: Polymer Science - SCIE

Matas-Gil, Adrián; Molina-Montero, María del Carmen; Igual Ramo, Marta; García-Segovia, Purificación; **Martínez-Monzó, Javier (AC)**. (2023) Viability Study on the Use of Three



Different Gels for 3D Food Printing. Gels 9(9), 736. <https://doi.org/10.3390/gels9090736> Q1: Polymer Science - SCIE

Molina-Montero, María del Carmen; Vicente-Jurado, Diana; Igual Ramo, Marta; **Martínez-Monzó, Javier**; García-Segovia, Purificación. (2023) Fiber Enrichment of 3D Printed Apricot Gel Snacks with Orange By-Products. Gels 9(7), 569. <https://doi.org/10.3390/gels9070569> Q1: Polymer Science - SCIE

Matas-Gil, Adrián; Igual Ramo, Marta; García-Segovia, Purificación; **Martínez-Monzó, Javier (AC)**. (2022) Application of 3D Printing in the Design of Functional Gluten-Free Dough. Foods, 11(11), 1555. <https://doi.org/10.3390/foods11111555> Q1: Food Science and Technology - SCIE

Uribe-Wandurraga, Zaida Natalia; Igual Ramo, Marta; Reino-Moyón, Javier; García-Segovia, Purificación; **Martínez-Monzó, Javier (AC)**. (2021) Effect of Microalgae (*Arthrospira platensis* and *Chlorella vulgaris*) Addition on 3D Printed Cookies. Food Biophysics, 16, 27 - 39. <https://doi.org/10.1007/s11483-020-09642-y> Q2: Food Science and Technology – SCIE

Uribe-Wandurraga, Zaida Natalia; Lu Zhang; Martijn, W.J.N; A.I.S Maarten; García-Segovia, Purificación; **Martínez Monzó, Javier (AC)**. (2020) Printability and Physicochemical Properties of Microalgae-Enriched 3D-Printed Snacks. Food and Bioprocess Technology, 13, 2029 - 2042. <https://doi.org/10.1007/s11947-020-02544-4> Q1: Food Science and Technology - SCIE

García-Segovia, Purificación; García-Alcaraz, V.; Balasch Parisi, Sebastià; **Martínez-Monzó, Javier (AC)**. (2020) 3D printing of gels based on xanthan/konjac gums. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 64, 102343. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102343> Q1: Food Science and Technology - SCIE

Martínez Monzó, Javier (AC); Cárdenas, J.; García-Segovia, Purificación. (2019) Effect of Temperature on 3D Printing of Commercial Potato Puree. Food Biophysics, 14, 225 - 234. <https://doi.org/10.1007/s11483-019-09576-0> Q2: Food Science and Technology - SCIE

C.2. Congresos.

Martínez-Monzó, Javier; García-Segovia, Purificación; Igual, Marta; Matas, Adrián; Molina-Montero, Carmen; Vicente-Jurado, Diana; Barrios-Rodríguez, Yeison Fernando (2023). 3D Food Printing Experience from Spain. 9th International Conference on Food Chemistry & Technology. November 2023, Paris, France. Presentación oral.

Martínez-Monzó, Javier (2023). Impresión 3D de alimentos. En III Congreso Internacional de Cereales, Leguminosas y Afines. Junio de 2023, Quito Ecuador. Conferencia invitada.

Martínez-Monzó, Javier; García-Segovia, Purificación (2023). Advanced technologies in Spain: from 3D food printing to virtual reality experience. En The 22th International Conference Life Sciences for Sustainable Development. September 2023, Cluj-Napoca, Romania. Conferencia invitada.

Vicente-Jurado, Diana; Plaza González, Pedro José; Igual Ramo, Marta; García-Segovia, Purificación; **Martínez-Monzó, Javier**; Catalá Civera, José Manuel (2023). Microwave cooking applied to 3D food printing. EN 37th EFFoST International Conference 2023. Valencia, Spain. Póster

Barrios-Rodríguez, Yeison Fernando; Igual Ramo, Marta; García-Segovia, Purificación; **Martínez-Monzó, Javier** (2023). Effect of 3D printing conditions on the development of protein



foods. EN 37th EFFoST International Conference 2023. (113 - 113). Valencia, Spain. Presentación oral.

Matas-Gil, Adrián; Molina-Montero, María del Carmen; Igual Ramo, Marta; García-Segovia, Purificación; **Martínez-Monzó, Javier** (2022). Printabilidad de un gel de gelatina-carragenato para diferentes geometrías. EN XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022). Zaragoza, España: Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza. Póster

Molina-Montero, María del Carmen; Matas-Gil, Adrián; Igual Ramo, Marta; **Martínez-Monzó, Javier**; García-Segovia, Purificación (2022). Evaluation of baking powder and baker's yeast addition to gluten-free doughs and geometry on 3D printing bread. EN TRANSCOLAB SUMMIT: Trends in grain-based foods. Bragança, Portugal. Póster

C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado.

Martínez-Monzó, Javier (I.P.); Romeu-Marí, Raúl; Martínez Torán, Manuel; Esteve Sendra, Chele; García-Segovia, Purificación; Pagán Moreno, M^a Jesús. Impresión 3D de Matrices Alimentarias para la Obtención de Alimentos Mas Saludables Mediante la Incorporación de Componentes Microencapsulados con Distribución No Homogénea. (PID2020-115973RB-C22). (01/09/21 - 31/08/24). Investigación competitiva proyectos. AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION. 94.380,00 €

Martínez-Monzó, Javier (I.P.); Martínez-Navarrete, Nuria (I.P.); Martínez Torán, Manuel; Martínez-Navarrete, Nuria; García Martínez, Eva María; Igual Ramo, Marta ... Pagán Moreno, M^a Jesús. Utilización de la impresión 3D para una alimentación personalizada y sostenible (AGROALNEXT/2022/001). (01/01/21 - 29/06/25). Investigación competitiva proyectos. GENERALITAT VALENCIANA. 176.335,00 €

García-Segovia, Purificación (I.P.); Martínez-Navarrete, Nuria (I.P.); **Martínez-Monzó, Javier**; Martínez Torán, Manuel; García Martínez, Eva María; Vicente-Jurado, Diana ... Pagán Moreno, M^a Jesús. Desafíos de la Aplicación de la Impresión 3D en el Diseño de Alimentos Funcionales Personalizados (AICO/2021/137). (01/01/21 - 31/12/23). Investigación competitiva proyectos. GENERALITAT VALENCIANA. 75.000,00 €

C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados.

Patentes:

Patente: Martínez-Monzó, Javier; Penaranda-Foix, Felipe L.; Catalá Civera, José Manuel; Plaza González, Pedro José; Igual Ramo, Marta; García-Segovia, Purificación. Dispositivo y Método de Impresión 3D con Posprocesado Térmico por Microondas. UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA, P202330889. 31 Octubre 2023 (presentada).

Contratos con empresa:

Martínez-Monzó, Javier (I.P.); García-Segovia, Purificación. Valorización de los residuos de la industria de panificación sin gluten para la obtención de masas madre con función conservante. (02/11/23 - 01/11/26). I+D contratada/conveniada. SINBLAT ALIMENTACION SALUDABLE S.L. 80.125,00 €

Martínez-Monzó, Javier (I.P.); García-Segovia, Purificación. Realización de Actividades en el Marco del Proyecto: Diseño de un complemento nutricional personalizado y adaptado a las necesidades genéticas individuales. (17/09/20 - 16/02/22). I+D contratada/conveniada. DULCESA, S.L. UNIPERSONAL. 30.625 €.