



CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO



## GEMA NIETO MARTINEZ -

Generado desde: Universidad de Murcia

Fecha del documento: 04/11/2025

**v 1.3.0**

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



## GEMA NIETO MARTINEZ -

Apellidos: NIETO MARTINEZ -  
Nombre: GEMA  
Sexo: Mujer  
Nacionalidad: España  
País de nacimiento: España  
C. Autón./Reg. de nacimiento: Región de Murcia  
Ciudad de nacimiento: Murcia  
Dirección de contacto: Facultad de Veterinaria. Campus Espinardo. Universidad de Murcia  
Código postal: 30071  
País de contacto: España  
C. Autón./Reg. de contacto: Región de Murcia  
Ciudad de contacto: Espinardo. Murcia  
Teléfono fijo: 868889624 - 9624  
Correo electrónico: gnieto@um.es  
Página web personal: <https://www.scopus.com/authid/detail.uriauthworld24067384200>

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Vicedecana Ciencia y Tecnología Alimentos. Coordinadora Grado CYTA. Profesora Titular  
**Ciudad entidad empleadora:** Murcia, España  
**Teléfono:** (+34) 868889624 - 9624      **Correo electrónico:** gnieto@um.es  
**Fecha de inicio:** 09/12/2021  
**Modalidad de contrato:** Funcionario/a      **Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Primaria (Cód. Unesco):** 310906 - Nutrición  
**Secundaria (Cód. Unesco):** 320600 - Ciencias de la nutrición; 330914 - Elaboración de alimentos  
**Terciaria (Cód. Unesco):** 330903 - Antioxidantes en los alimentos  
**Funciones desempeñadas:** Docencia a tiempo completo  
**Identificar palabras clave:** Nutrición  
**Ámbito actividad de gestión:** Universitaria  
**Interés para docencia y/o inv.:** Aplicar los avances en el estudio de las propiedades funcionales de los alimentos en la docencia. Innovación docente en uso de TIC en docencia universitaria  
**Gestión docente (Sí/No):** Si

### Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Facultad de Veterinaria	Profesora contratada interina	01/04/2017



	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
<b>2</b>	Universidad de Murcia	Profesor ayudante doctor	24/04/2017
<b>3</b>	Universidad de Murcia	Profesora asociada a tiempo parcial (6+6)	20/09/2013
<b>4</b>	Universidad de Murcia	Investigador contratado en proyecto (Nutrición Humana, Seguridad y calidad alimentaria. Nuscal)	08/01/2014
<b>5</b>	Universidad de Murcia	Becaria posdoctoral Universidad de Murcia (programa contratos posdoctorales de reincorporación de doctores tras estancia en el extranjero)	01/04/2012
<b>6</b>	Universidad de Copenhagen	Becaria posdoctoral (con programa Becas de Formación posdoctoral Fundación Séneca)	01/01/2011
<b>7</b>	Universidad de Tras-os-Montes e Alto Douro (Vila Real, Portugal)	Becaria postdoctoral (con el programa Beca de formación posdoctoral Fundación Séneca)	01/04/2010
<b>8</b>	Universidad de Murcia	Becario de investigación Fundación CajaMurcia (beca de investigación CajaMurcia en centros de la Región de Murcia 2008)	01/10/2008
<b>9</b>	Universidad de Murcia	Contratado predoctoral investigación y docencia (Becas de postgrado de formación de profesorado universitario y personal investigador Universidad de Murcia FPU)	01/01/2005

**1** **Entidad empleadora:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad empleadora:** Murcia, España

**Gestión docente (Sí/No):** Si

**Categoría profesional:** Profesora contratada interina

**Correo electrónico:** gnieto@um.es

**Teléfono:** 9624

**Duración:** 3 años - 10 meses

**Fecha de inicio-fin:** 01/04/2017 - 28/02/2021

**Modalidad de contrato:** Contrato laboral temporal

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Ámbito actividad de gestión:** Universitaria

**Interés para docencia y/o inv.:** Docencia y actividades de Vicedecana, Investigación en Alimentos funcionales

**2** **Entidad empleadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria

**Ciudad entidad empleadora:** Murcia, España

**Categoría profesional:** Profesor ayudante doctor **Gestión docente (Sí/No):** Si

**Teléfono:** 868883566 - 3566

**Fax:** 868888342

**Correo electrónico:** mdrc@um.es

**Fecha de inicio-fin:** 24/04/2017 - 30/09/2017

**Duración:** 5 meses

**Modalidad de contrato:** Contrato laboral temporal

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Funciones desempeñadas:** Profesor ayudante doctor: coordinación de asignaturas, dirección de Trabajos fin de grado, dirección de tesis doctorales y proyectos de investigación



**3** **Entidad empleadora:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Tecnología alimentos, nutrición y Bromatología, facultad Ciencias Sociosanitarias  
**Ciudad entidad empleadora:** Murcia, España  
**Categoría profesional:** Profesora asociada a tiempo parcial (6+6)  
**Correo electrónico:** jrr@um.es  
**Fecha de inicio-fin:** 20/09/2013 - 24/04/2017 **Duración:** 3 años - 7 meses  
**Modalidad de contrato:** Contrato laboral temporal  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Ámbito actividad de gestión:** coordinadora 4º curso nutrición humana y coordinadora de tres asignaturas de grado

**4** **Entidad empleadora:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria  
**Ciudad entidad empleadora:** Murcia, España  
**Categoría profesional:** Investigador contratado en proyecto (Nutrición Humana, Seguridad y calidad alimentaria. Nuscal)  
**Correo electrónico:** jrr@um.es  
**Fecha de inicio-fin:** 08/01/2014 - 23/04/2017 **Duración:** 3 años - 4 meses  
**Modalidad de contrato:** Contrato laboral temporal  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial  
**Funciones desempeñadas:** Dedicación a tiempo parcial contratada a proyecto de investigación. Durante este periodo compaginé contrato profesora asociada (6+6 a tiempo parcial) con contrato en proyecto de investigación.

**5** **Entidad empleadora:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria  
**Ciudad entidad empleadora:** Murcia, España  
**Categoría profesional:** Becaria posdoctoral Universidad de Murcia (programa contratos posdoctorales de reincorporación de doctores tras estancia en el extranjero)  
**Teléfono:** (34) 868 88 76 29 - 7629 **Correo electrónico:** mrfc@um.es  
**Fecha de inicio-fin:** 01/04/2012 - 24/09/2013 **Duración:** 1 año - 5 meses  
**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Funciones desempeñadas:** Tras mi estancia de dos años (9 meses en Portugal y 15 meses en Dinamarca) en el extranjero con la beca Séneca, me incorpooro a la Universidad de Murcia con un contrato posdoctoral para la reincorporación de doctores. Mi dedicación es a tiempo completo en docencia e investigación  
**Interés para docencia y/o inv.:** Durante este periodo Impartí docencia en Grado en Bioquímica (Análisis Bromatológico) y he dirigido tres trabajos fin de grado

**6** **Entidad empleadora:** Universidad de Copenhagan **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Food Chemistry, Faculty of Life Science  
**Ciudad entidad empleadora:** Frederiksberg, Dinamarca  
**Categoría profesional:** Becaria posdoctoral (con programa Becas de Formación posdoctoral Fundación Séneca)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/03/2012 **Duración:** 1 año - 3 meses  
**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo



- 7** **Entidad empleadora:** Universidad de Tras-os-Montes e Alto Douro (Vila Real, Portugal)  
**Departamento:** Departamento de Ciencia Animal, Centro de Estudios en Ciencia Animal y Veterinaria  
**Ciudad entidad empleadora:** Vila Real, Portugal  
**Categoría profesional:** Becaria postdoctoral (con el programa Beca de formación posdoctoral Fundación Séneca)  
**Fecha de inicio-fin:** 01/04/2010 - 31/12/2010      **Duración:** 9 meses  
**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- 8** **Entidad empleadora:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de veterinaria  
**Ciudad entidad empleadora:** Murcia, España  
**Categoría profesional:** Becario de investigación      **Gestión docente (Sí/No):** Sí  
Fundación CajaMurcia (beca de investigación CajaMurcia en centros de la Region de Murcia 2008)  
**Teléfono:** (34) 868 88 76 29 - 7629      **Correo electrónico:** mrfc@um.es  
**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2008 - 31/03/2010      **Duración:** 1 año - 5 meses  
**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Interés para docencia y/o inv.:** Contato postdoctoral con venia docendi.
- 9** **Entidad empleadora:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria  
**Ciudad entidad empleadora:** Murcia, Región de Murcia, España  
**Categoría profesional:** Contratado predoctoral      **Gestión docente (Sí/No):** Sí  
investigación y docencia (Becas de postgrado de formación de profesorado universitario y personal investigador Universidad de Murcia FPU)  
**Correo electrónico:** gnieto@um.es  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2005 - 30/10/2008      **Duración:** 3 años - 9 meses  
**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Primaria (Cód. Unesco):** 320613 - Alimentación  
**Funciones desempeñadas:** Durante la etapa predoctoral, realisé mi tesis doctoral y combiné con docencia en diferentes asignaturas). Duracion beca: 1-01-2005 hasta 30-09-2008  
**Ámbito actividad de gestión:** Universitaria  
**Interés para docencia y/o inv.:** Durante mi formación predoctoral realisé mi actividad investigadora y profesora con responsabilidad en tres asignaturas

**C****V****N**

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

**1 Titulación universitaria:** Doctor

**Nombre del título:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Ciudad entidad titulación:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 24/07/2009

**Nota media del expediente:** Matrícula de Honor

**2 Titulación universitaria:** Titulado Superior

**Nombre del título:** LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Ciudad entidad titulación:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 28/09/2004

**Nota media del expediente:** Notable

**3 Titulación universitaria:** diplomada en Nutrición Humana y Dietética

**Nombre del título:** Dietética y nutrición humana (T. propio )

**Ciudad entidad titulación:** Murcia, Ucam: Universidad Católica San Antonio de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad Católica San      **Tipo de entidad:** Universidad

Antonio de Murcia

**Fecha de titulación:** 06/06/2002

**Nota media del expediente:** Sobresaliente

### Doctorados

**Programa de doctorado:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad titulación:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Fecha de titulación:** 24/07/2009

**Entidad de titulación DEA:** Universidad de Murcia

**Fecha de obtención DEA:** 12/12/2006

**Fecha de mención:** 24/07/2009

**Título de la tesis:** EFECTO DE LA ALIMENTACIÓN DE OVEJAS GESTANTES CON ROMERO ROSMARINUS OFFICINALIS, L. Y TOMILLO THYMUS ZYGIS SUBSP. GRACILIS SOBRE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CORDERO

**Director/a de tesis:** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ

**Codirector/a de tesis:** SANCHO JOSE BAÑON ARIAS

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM-LAUDE

**C****V****N**

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

## Formación especializada, continuada, técnica, profesionalizada, de reciclaje y actualización (distinta a la formación académica reglada y a la sanitaria)

### 1 Tipo de la formación: Curso

**Título de la formación:** FORMACIÓN EN IDIOMAS CON APOYO DE LA PLATAFORMA DEXWAY: INGLÉS EN NIVEL B2 (INICIAL E INTERMEDIO)

**Ciudad entidad titulación:** murcia, España

**Entidad de titulación:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Objetivos de la entidad:** De Carácter docente

**Fecha de finalización:** 02/10/2020

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 130 horas

### 2 Tipo de la formación: Curso

**Título de la formación:** FORMACIÓN CONTINUADA EN EXPERIMENTACIÓN ANIMAL: COMITÉS ÉTICOS Y DE BIOSEGURIDAD

**Ciudad entidad titulación:** murcia, España

**Entidad de titulación:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Objetivos de la entidad:** Docente

**Fecha de finalización:** 12/11/2018

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 12 horas

### 3 Tipo de la formación: Curso

**Título de la formación:** FORMACIÓN EN IDIOMAS: INGLÉS EN NIVEL B1.1

**Ciudad entidad titulación:** murcia, España

**Entidad de titulación:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Objetivos de la entidad:** Impartir cursos de Perfeccionamiento docente a docentes e investigadores con venia docendi

**Fecha de finalización:** 29/06/2017

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 130 horas

### 4 Tipo de la formación: Curso

**Título de la formación:** Curso Introducción a la instrumentación científica (V edición)

**Ciudad entidad titulación:** Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Responsable de la formación:** Jose Rodriguez

**Fecha de finalización:** 06/03/2015

**Duración en horas:** 100 horas

### 5 Tipo de la formación: Curso

**Título de la formación:** Competence on care and use of laboratory animals

**Ciudad entidad titulación:** Turku, Finlandia

**Entidad de titulación:** University of Turku

**Tipo de entidad:** Universidad

**Objetivos de la entidad:** Docente

**Responsable de la formación:** Rafael Frias

**Fecha de finalización:** 07/06/2013

**Duración en horas:** 175 horas

**6** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Chemical Hygiene Plan Lab Safety Training Program provided by the Occupational Health and Safety Department

**Ciudad entidad titulación:** Lexington, Kentucky, Estados Unidos de América

**Entidad de titulación:** University of Kentucky

**Tipo de entidad:** Universidad

**Objetivos de la entidad:** Docencia e investigación

**Fecha de finalización:** 20/02/2013

**Duración en horas:** 20 horas

**7** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** GENE REGULATION AND NEXT GENERATION SEQUENCING 2012

**Ciudad entidad titulación:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** CENTRO DE EDAFOLOGIA Y BIOLOGIA APLICADA DEL SEGURA **Tipo de entidad:** Centro de I+D

**Objetivos de la entidad:** INVESTIGACION

**Responsable de la formación:** MARIA TERESA GARCIA CONESA

**Fecha de finalización:** 07/11/2012

**Duración en horas:** 24 horas

**8** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** EL MAR MENOR INVESTIGACIÓN Y RECURSOS

**Ciudad entidad titulación:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Objetivos de la entidad:** DOCENTE E INVESTIGADOR

**Responsable de la formación:** ALFONSA GARCÍA

**Fecha de finalización:** 07/09/2012

**Duración en horas:** 25 horas

**9** **Tipo de la formación:** SIMPOSIUM

**Título de la formación:** FUTURE TRENDS IN MUSCLE FOODS

**Ciudad entidad titulación:** GREVE, Dinamarca

**Entidad de titulación:** DANISH MEAT RESERARCH INSTITUTE **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Fecha de finalización:** 13/10/2011

**Duración en horas:** 8 horas

**10** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** CURSO INGLES: CONVERSACIÓN C1

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Objetivos de la entidad:** DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

**Responsable de la formación:** MERCEDES VERDÚ JORDÁ

**Fecha de finalización:** 12/06/2009

**Duración en horas:** 30 horas

**11** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** INGLÉS: CONVERSACIÓN AVANZADO

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Objetivos de la entidad:** DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

**Responsable de la formación:** MERCEDES VERDÚ JORDÁ

**Fecha de finalización:** 29/01/2009

**Duración en horas:** 30 horas

**12** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** INGLÉS AVANZADO I B1.3

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España



**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Objetivos de la entidad:** DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

**Responsable de la formación:** MERCEDES VERDÚ JORDÁ

**Fecha de finalización:** 13/06/2008

**Duración en horas:** 60 horas

**13** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** JORNADAS GASTRONÓMICAS: COCINA CON CIENCIA

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Responsable de la formación:** ANTONIO GUIRAO PIÑERA

**Fecha de finalización:** 27/05/2008

**Duración en horas:** 15 horas

**14** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** HAZARDOUS WASTE TRAINING PROGRAM PROVIDED BY THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT DEPARTMENT

**Ciudad entidad titulación:** Estados Unidos de América

**Entidad de titulación:** UNIVERSIDAD DE KENTUCKY

**Tipo de entidad:** Universidad

**Responsable de la formación:** WOODY BOTTOM

**Fecha de finalización:** 06/09/2006

**Duración en horas:** 8 horas

**15** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** CHEMICAL HYGIENE PLAN LAB SAFETY TRAINING PROGRAM PROVIDED BY THE OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY DEPARTMENT

**Ciudad entidad titulación:** Estados Unidos de América

**Entidad de titulación:** UNIVERSITY OF KENTUCKY

**Tipo de entidad:** Universidad

**Objetivos de la entidad:** DOCENCIA, INVESTIGACIÓN

**Fecha de finalización:** 06/09/2006

**Duración en horas:** 8 horas

**16** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** INGÉS INTERMEDIO II

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Objetivos de la entidad:** DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

**Responsable de la formación:** MERCEDES VERDÚ JORDÁ

**Fecha de finalización:** 16/06/2006

**Duración en horas:** 60 horas

**17** **Tipo de la formación:** Prácticas

**Título de la formación:** PRACTICAS DE EMPRESA EN HERO ESPAÑA, S.A

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia

**Entidad de titulación:** HERO ESPAÑA S.A.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Responsable de la formación:** ENCARNA GUIRAO

**Fecha de finalización:** 05/12/2005

**Duración en horas:** 100 horas

**18** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** TRATAMIENTO DIETÉTICO EN PATOLOGÍAS FRECUENTES: DIABETES, OBESIDAD E HIPERTENSIÓN ARTERIAL

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Responsable de la formación:** JESUS MADRID

**Fecha de finalización:** 17/09/2005

**Duración en horas:** 120 horas



**19** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** INNOVACIÓN, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Responsable de la formación:** J BALLESTA

**Fecha de finalización:** 16/09/2005

**Duración en horas:** 30 horas

**20** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL DOMICILIARIA

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Responsable de la formación:** PEDRO LOPEZ

**Fecha de finalización:** 10/12/2004

**Duración en horas:** 172 horas

**21** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** AGENTES QUÍMICOS PELIGROSOS. NUEVOS RIESGOS. DETERMINACIÓN Y CONTROL

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Responsable de la formación:** COLEGIO OFICIAL DE QUÍMICOS DE MURCIA

**Fecha de finalización:** 19/11/2004

**Duración en horas:** 7 horas

**22** **Tipo de la formación:** Prácticas

**Título de la formación:** PRÁCTICAS EN EMPRESAS EN : CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO. DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA. CENTRO: SERVICIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ZOONOSIS

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Responsable de la formación:** BLAS MARSILLA DE PASCUAL

**Fecha de finalización:** 30/09/2004

**Duración en horas:** 154 horas

**23** **Tipo de la formación:** Prácticas

**Título de la formación:** PRACTICAS EN EMPRESA JUAN MARTÍNEZ PEREZ, S.L. SANTA CATALINA DEL MONTE DE LA ALBERCA MURCIA

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** JUAN MARTÍNEZ PEREZ, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial SANTA CATALINA DEL MONTE DE LA ALBERCA MURCIA

**Objetivos de la entidad:** EMPRESA ALIMENTARIA

**Fecha de finalización:** 13/08/2004

**Duración en horas:** 192 horas

**24** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** CURSO DE LENGUA INGLESA 6 EDICIÓN

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Responsable de la formación:** MERCEDES VERDÚ JORDÁ

**Fecha de finalización:** 11/06/2004

**Duración en horas:** 60 horas

**25** **Tipo de la formación:** Prácticas

**Título de la formación:** PRÁCTICAS EN EMPRESA HERO ESPAÑA, S.A

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** HERO ESPAÑA S.A.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Objetivos de la entidad:** EMPRESA DE ALIMENTACIÓN



**Responsable de la formación:** MANUEL ANGE PALAZON GARCÍA

**Fecha de finalización:** 30/04/2004

**Duración en horas:** 161 horas

**26** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** ACTUALIZACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y SALUD

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Responsable de la formación:** MARIA ANTONIA MURCIA TOMÁS TOMÁS

**Fecha de finalización:** 18/12/2003

**Duración en horas:** 5 horas

**27** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** JORNADA DE SEGURIDAD EN LOS LABORATORIOS

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Responsable de la formación:** ANTONIO BODALO

**Fecha de finalización:** 04/12/2003

**Duración en horas:** 5 horas

**28** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** NUEVAS PERSPECTIVAS DEL CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Responsable de la formación:** MARÍA JESÚS PERIAGO

**Fecha de finalización:** 13/11/2003

**Duración en horas:** 32 horas

**29** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** JORNADA SOBRE ACTUALIZACIÓN EN EL TRATAMIENTO D EPLAGAS URBANAS

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** AYUNTAMIENTO DE MURCIA **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Responsable de la formación:** FULGENCIO CERVANTES

**Fecha de finalización:** 03/04/2003

**Duración en horas:** 8 horas

**30** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** CURSO DE FORMACIÓN DE POSTGRADO EN DIETÉTICA CLÍNICA Y PREVENTIVA

**Ciudad entidad titulación:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Responsable de la formación:** CRISTINA ALCARAZ BOLUDA

**Fecha de finalización:** 30/03/2003

**Duración en horas:** 41 horas

**31** **Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** INICIACIÓN CATA DE VINOS Y QUESOS DE LA REGIÓN DE MURCIA

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Objetivos de la entidad:** DOCENCI, INVESTIGACIÓN

**Responsable de la formación:** ANTONIO BERNABE SALAZAR

**Fecha de finalización:** 03/03/2003

**Duración en horas:** 16 horas

**32** **Tipo de la formación:** SEMINARIO

**Título de la formación:** MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS. SU RELACION CON LA OBESIDAD

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Objetivos de la entidad:** DOCENCIA E INVESTIGACION



**Responsable de la formación:** MARIA ANTONIA MURCIA

**Fecha de finalización:** 22/10/2002

**Duración en horas:** 4 horas

## Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

**1 Título del curso/seminario:** GESTIÓN DE CONFLICTOS Y ACOSO LABORAL (1ª EDICIÓN)",

**Objetivos del curso/seminario:** TALLERES DE PERFECCIONAMIENTO DOCENTE

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** Centro de Formación y

**Tipo de entidad:** Universidad

Desarrollo Profesional de la Universidad de Murcia

**Duración en horas:** 10 horas

**Fecha de inicio-fin:** 08/03/2021 - 26/03/2021

**Perfil de destinatarios/as:** profesores, investigadores umu

**2 Título del curso/seminario:** ELABORACIÓN Y EDICIÓN DE MATERIAL MULTIMEDIA (1ª EDICIÓN)

**Objetivos del curso/seminario:** perfeccionamiento docente, diseño y tratamiento de imágenes

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia,

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y

**Tipo de entidad:** Universidad

DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD

DE MURCIA

**Duración en horas:** 15 horas

**Fecha de inicio-fin:** 04/03/2021 - 26/03/2021

**Tareas contrastables:** Bloque 1. Diseño y tratamiento de imágenes 1.- Formatos de imágenes a) Vectorial y mapa de bits b) Diferencias según utilidad imprenta o pantallas c) Resolución 2.- Creación y retoque de imágenes con el programa "Photopheo" (versión gratuita y funcional de Adobe Photoshop. a) Importar y crear lienzos de trabajo b) Introducción a la interfaz de trabajo c) Ajuste de la imagen d) Creación de selecciones e) Retoque fotográfico f) Creación de textos y elementos vectoriales

**3 Título del curso/seminario:** FUNDAMENTOS JURÍDICOS INSTITUCIONALES DE LA REPRESENTACIÓN SINDICAL DEL PDI DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA"

**Objetivos del curso/seminario:** conocer los FUNDAMENTOS JURÍDICOS INSTITUCIONALES DE LA REPRESENTACIÓN SINDICAL DEL PDI DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA"

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia,

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y

**Tipo de entidad:** Universidad

DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD

DE MURCIA

**Duración en horas:** 10 horas

**Fecha de inicio-fin:** 09/03/2021 - 25/03/2021

**4 Título del curso/seminario:** FORMACION PARA PROGRAMAS BILINGUES: ENGLISH AS A MEDIUM OF INSTRUCTION (1a EDICION)

**Objetivos del curso/seminario:** Formación en Ingles para impartir docencia bilingue: - Reflecting on the linguistic and methodological implications of teaching and learning through English in an international classroom. - Developing academic language competences. - Raising awareness of intercultural issues in the international classroom. - Dealing with interactional practices and managing intercultural groups. - Micro-teaching (oral) and self-reflective practice (written).

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACION Y

**Tipo de entidad:** Universidad

DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD

DE MURCIA



**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACION Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Duración en horas:** 24 horas

**Fecha de inicio-fin:** 16/09/2020 - 27/10/2020

**Perfil de destinatarios/as:** Profesores Universidad de Murcia

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD

**5** **Título del curso/seminario:** FORMACION POR CENTROS: GUIAS DOCENTES PARA LA DOCENCIA 2020/2021 EN LA FACULTAD DE VETERINARIA

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACION Y **Tipo de entidad:** Universidad DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA.

**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACION Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA.

**Duración en horas:** 10 horas

**Fecha de inicio-fin:** 02/07/2020 - 09/07/2020

**Tareas contrastables:** Competencias -Metodologias -Evaluacion -Escenarios de Presencialidad, No Presencialidad y Semipresencialidad

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD

**6** **Título del curso/seminario:** FORMACION POR CENTROS: GUIAS DOCENTES PARA LA DOCENCIA 2020/2021 EN LA FACULTAD DE QUIMICA

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente en: -Competencias -Metodologías -Evaluación -Escenarios de Presencialidad, No Presencialidad y Semipresencialidad

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACION Y **Tipo de entidad:** Universidad DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACION Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Duración en horas:** 10 horas

**Fecha de inicio-fin:** 02/07/2020 - 09/07/2020

**Perfil de destinatarios/as:** Profesorado Universidad de Murcia

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD

**7** **Título del curso/seminario:** PERFECCIONAMIENTO DE INGLÉS: PREPARACIÓN DE EXAMEN DE CERTIFICACIÓN EN NIVEL C1 (1ª EDICIÓN)"

**Objetivos del curso/seminario:** 1. Gramaticales: Linkers tenses adjectives and adverbs (comparison) conditional clauses wishes and unreal past inversions emphatic forms articles relative clauses participles and participle clauses modal verbs passive voice causative form verb patterns (infinitive and -ing forms) reported speech. 2. Léxicos: General topics: work and study health technology the media the natural world society and institutions travel leisure and lifestyle people and relationships. 3. Collocations. 4. Idioms. 5. Phrasalverbs. 6. Easilyconfusedwords. 7. Tipos de texto: redacción de escritos de diversa índole y registro (formal and informal letters essays, reports, proposals, reviews...)

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACION Y **Tipo de entidad:** Universidad DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Facultad, instituto, centro:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional de la Universidad de Murcia

**Duración en horas:** 75 horas

**Fecha de inicio-fin:** 27/02/2020 - 09/07/2020

**Duración:** 5 meses



**Perfil de destinatarios/as:** Todo el Personal Docente e Investigador de la Universidad de Murcia. Tendrá preferencia el profesorado que ocupe cargos de gestión: decano, vicedecano, director de departamento, secretario de departamento, coordinador o equivalentes.

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD

**8** **Título del curso/seminario:** WEBINAR: BUENAS PRACTICAS EN EVAL. NO PRESENCIAL EN CIENCIAS DE LA SALUD. EXPERIENCIAS EN LA FACULTAD DE MEDICINA

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente profesores Universidad de Murcia

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA. **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DEMURCIA.

**Duración en horas:** 1 hora

**Fecha de inicio-fin:** 24/04/2020 - 24/04/2020 **Duración:** 1 día

**Perfil de destinatarios/as:** Personal Docente e Investigador de la Universidad de Murcia

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD

**9** **Título del curso/seminario:** WEBINAR: BUENAS PRACTICAS EN EVAL. NO PRESENCIAL EN CIENCIAS DE LA SALUD. EXPERIENCIAS EN LA FACULTAD DE VETERINARIA

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA. **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA.

**Duración en horas:** 1 hora

**Fecha de inicio-fin:** 24/04/2020 - 24/04/2020 **Duración:** 1 día

**Perfil de destinatarios/as:** Profesores Universidad de Murcia

**10** **Título del curso/seminario:** ÉTICA DE LA INVESTIGACIÓN. ASPECTOS FORMALES

**Objetivos del curso/seminario:** Herramientas para la identificación de aspectos éticos, legales y de seguridad en las propuestas.- Aspecto formal de las implicaciones éticas en la investigación tutelada. - Requisitos de validación de formularios de evaluación ética. - La Comisión de Ética de la Investigación de la Universidad de Murcia. Aspectos formales y de gestión

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DEMURCIA. **Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DEMURCIA.

**Duración en horas:** 12 horas

**Fecha de inicio-fin:** 10/10/2019 - 13/11/2019 **Duración:** 1 mes

**Perfil de destinatarios/as:** Personal investigadore UNversidad de Murcia

**Tareas contrastables:** Conocer nociones básicas sobre los aspectos éticos en la actividad investigadora. - Contar con herramientas para la identificación de los potenciales aspectos éticos. - Conocer las consecuencias derivadas de los aspectos éticos, legales y de seguridad que plantea la actividad investigadora.

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES E INVESTIGADORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD



**11 Título del curso/seminario:** HABILIDADES DE GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE PERSONAS"

**Objetivos del curso/seminario:** Se trata de facilitar a los participantes el autoconocimiento de sus fortalezas y aspectos a desarrollar de aquellas competencias directivas que les llevarán a ejecutar las conductas más adecuadas que a su vez les permitan conseguir resultados, junto con su equipo de colaboradores. - Autoconocimiento y desarrollo personal - Organización y Gestión del Tiempo - Visión estratégica - Liderazgo de equipos - Delegación - Orientación a resultados - Toma de decisiones - Gestión del Cambio

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA.

**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA.

**Duración en horas:** 12 horas

**Fecha de inicio-fin:** 07/10/2019 - 25/10/2019

**Perfil de destinatarios/as:** Todo el Personal Docente e Investigador de la Universidad de Murcia. Tendrá preferencia el profesorado que ocupe cargos de gestión: decano, vicedecano, director de departamento, secretario de departamento, coordinador o equivalentes.

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD

**12 Título del curso/seminario:** "SEMINARIO DE INICIACIÓN AL DISEÑO DE MOOC (2ª EDICIÓN)",

**Objetivos del curso/seminario:** - Características específicas de los MOOCs como recursos educativos abiertos. - Modelos pedagógicos que subyacen a los MOOC: nociones básicas de diseño y elaboración de un MOOC. - Ventajas de los MOOC para los participantes.

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACION Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACION Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Duración en horas:** 4 horas

**Fecha de inicio-fin:** 30/09/2019 - 07/10/2019

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD

**13 Título del curso/seminario:** VIDEOCONFERENCIAS Y GRABACIONES AUDIOVISUALES PARA LA DOCENCIA: VIDEOAPUNTES (2ª EDICIÓN)

**Objetivos del curso/seminario:** VIDEOCONFERENCIA EN EL ENTORNO DOCENTE - Videoconferencia web para reuniones docentes o clases en línea: Uso de la herramienta Adobe Connect en el entorno universitario Crear una sala de videoconferencia web para reuniones o clases en línea Conectar y configurar nuestro audio y vídeo Menú Reunión Menú Diseño Menú Pods Acceso de miembros a la sala Estado del usuario Grabación de la reunión Finalizar la reunión Salir de la reunión. - Videoconferencia de sala: Solicitud Conexión entre salas Conectar y configurar nuestro audio y vídeo Finalizar la reunión. VIDEOAPUNTES. GRABACIÓN AUTOMÁTICA DE CLASES - Reserva de aula Activar herramienta Programar sesiones de grabación Listado de vídeos disponibles Editar un vídeo Publicar un vídeo.

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Duración en horas:** 6 horas

**Fecha de inicio-fin:** 27/09/2019 - 07/10/2019

**Perfil de destinatarios/as:** Personal Docente e Investigador de la Universidad de Murcia

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD



**14 Título del curso/seminario:** "EXPERIMENTACIÓN ANIMAL (1ª EDICIÓN)

**Objetivos del curso/seminario:** 1. Planificación y diseño experimental 2. Elección tamaño muestral 3. Imagen Preclínica. Modelos Experimentales 4. Análisis y reconstrucción de imágenes e impresión en 3D

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Duración en horas:** 8 horas

**Fecha de inicio-fin:** 26/03/2019 - 27/03/2019

**Perfil de destinatarios/as:** Personal Docente e Investigador de la Universidad de Murcia

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD

**15 Título del curso/seminario:** ELABORACIÓN DE INFORMES CIENTÍFICOS Y ARTÍCULOS EN CIENCIAS SOCIALES Y CIENCIAS DE LA SALUD

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Facultad, instituto, centro:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Duración en horas:** 25 horas

**Fecha de inicio-fin:** 13/06/2018 - 06/07/2018

**Tareas contrastables:** Se han tratado los siguientes contenidos:- Tipos de informes científicos - Estructura de un informe científico - Elección de la revista - Redacción de las partes de un informe científico - Proceso de envío, revisión y reacción - Lectura crítica de trabajos científicos

**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD

**16 Título del curso/seminario:** EDICIÓN Y TRATAMIENTO DE IMÁGENES (GIMP)

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, España

**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional de la Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 18 horas

**Fecha de inicio-fin:** 09/04/2018 - 10/05/2018

**Tareas contrastables:** Se han alcanzado los conocimientos:- Mejora de imágenes, aplicación de filtros. - Montajes fotográficos. - Creando animaciones. - Consejos y ejercicios prácticos combinando diferentes herramientas.

**17 Título del curso/seminario:** COMPETENCIAS: INTELIGENCIA EMOCIONAL (PDI)

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** España

**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional de la Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 25 horas

**Fecha de inicio-fin:** 31/10/2017 - 13/07/2017

**Tareas contrastables:** Estudio de los siguientes conceptos:- La constitución del psiquismo emocional - La inteligencia emocional: sentir y pensar - Características y estrategias en la inteligencia emocional



**18 Título del curso/seminario:** "TOMA DE DECISIONES EFICACES (BÁSICO): TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN"

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA.

**Duración en horas:** 12 horas

**Fecha de inicio-fin:** 13/06/2017 - 03/07/2017

**Perfil de destinatarios/as:** Todo el Personal Docente e Investigador de la Universidad de Murcia

**Tareas contrastables:** - LA NEGOCIACIÓN: Principios de la Negociación Etapas del proceso Negociador Estrategias y Técnicas de negociación. - HABILIDADES NECESARIAS EN EL PROCESO NEGOCIADOR: Asertividad Empatía y Coraje Persuasión. - LA COMUNICACIÓN COMO VÍA PARA RESOLVER LOS CONFLICTOS: Comunicación efectiva en situaciones de conflicto Cómo tratar con personas difíciles Cómo superar los conflictos y llegar a acuerdos beneficiosos.

**19 Título del curso/seminario:** EL USO DE LA VOZ COMO HERRAMIENTA DE TRABAJO

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Duración en horas:** 10 horas

**Fecha de inicio-fin:** 07/10/2016 - 04/11/2016

**Perfil de destinatarios/as:** Todo el PDI atendiendo al siguiente orden de preferencia: 1. Cuerpos de Funcionarios Docentes de Universidad, así como Personal Contratado Doctor, Ayudante Doctor y Colaborador. 2. Personal docente e investigador contratado: Ayudantes, Asociados y Sustitutos. 3. Personal no perteneciente a los grupos anteriormente mencionado

**Tareas contrastables:** - Autoevaluación de la producción de la voz y los factores de riesgo vocal. - Ejercicios de higiene vocal - Habilidades propioceptivas respecto al uso de la voz - Ejercicios para una producción vocal sana

**20 Título del curso/seminario:** "LA IGUALDAD EN LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Objetivos del curso/seminario:** perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, España

**Entidad organizadora:** Facultad de Letras

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 12 horas

**Fecha de inicio-fin:** 07/09/2016 - 07/10/2016

**Perfil de destinatarios/as:** personal docente

**Programa de financiación:** - Adquirir y usar los conceptos básicos en materia de igualdad entre mujeres y hombres. - Conocer la finalidad de las políticas públicas de igualdad y el contexto normativo en la Universidad de Murcia. - Transmitir el diagnóstico de la situación de igualdad en la Universidad de Murcia. - Identificar los mecanismos de perpetuación de los estereotipos sexistas y las pautas discriminatorias en el ámbito universitario. - Reflexionar sobre la gestión del tiempo y el reparto paritario de responsabilidades. - Analizar y evaluar las consecuencias del respeto del principio de igualdad en el ámbito universitario. - Participar en la consecución de la igualdad de oportunidades en el ámbito laboral propio, a través de la adquisición de herramientas y procedimientos que la desarrolle.

**21 Título del curso/seminario:** ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD EN EL AULA

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Duración en horas:** 18 horas

**C****V****N**

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Fecha de inicio-fin:** 15/06/2016 - 07/07/2016**22 Título del curso/seminario:** CÓMO PREPARAR SEXENIOS DE INVESTIGACIÓN**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente**Ciudad entidad organizadora:** España**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional de la Universidad de Murcia,**Tipo de entidad:** Universidad**Duración en horas:** 25 horas**Fecha de inicio-fin:** 31/05/2016 - 24/06/2016**Perfil de destinatarios/as:** Personal docente**Objetivo de la estancia:** PROFESORES CONTRATADOS UNIVERSIDAD**23 Título del curso/seminario:** ELABORACIÓN DE MATERIALES MULTIMEDIA PARA LA DOCENCIA: VIDEOTUTORIALES**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional de la Universidad de Murcia,**Tipo de entidad:** Universidad**Duración en horas:** 25 horas**Fecha de inicio-fin:** 05/05/2016 - 02/06/2016**24 Título del curso/seminario:** HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS BÁSICAS PARA EL DESEMPEÑO DIARIO: NAVEGADORES E INTERNET, CORREO ELECTRÓNICO, AGENDA**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente**Ciudad entidad organizadora:** España**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional**Tipo de entidad:** Universidad**Duración en horas:** 18 horas**Fecha de inicio-fin:** 03/05/2016 - 20/05/2016**Perfil de destinatarios/as:** Personal docente**25 Título del curso/seminario:** Aprendizaje y evaluación de competencias**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional**Tipo de entidad:** Universidad**Duración en horas:** 4 horas**Fecha de inicio-fin:** 29/01/2015 - 29/01/2015**26 Título del curso/seminario:** La evaluación de la web 2.0 y seguridad informática**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional**Tipo de entidad:** Universidad**Duración en horas:** 20 horas**Fecha de inicio-fin:** 02/09/2014 - 19/09/2014**Perfil de destinatarios/as:** Personal docente**27 Título del curso/seminario:** Iniciación a la administración electrónica 2.0**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional**Tipo de entidad:** Universidad**Duración en horas:** 45 horas**Fecha de inicio-fin:** 10/06/2014 - 25/07/2014



**Perfil de destinatarios/as:** Personal docente Universidad de Murcia

- 28** **Título del curso/seminario:** DIGNO-ES: Diploma de formación en investigación, gestión y docencia en educación superior  
**Objetivos del curso/seminario:** Revisar críticamente las metodologías docentes de la educación universitaria.  
**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional. Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 375 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 14/11/2013 - 15/07/2014 **Duración:** 8 meses
- 29** **Título del curso/seminario:** FIPRUMU-8:Formación inicial del profesorado de la Universidad de Murcia  
**Objetivos del curso/seminario:** TALLERES DE PERFECCIONAMIENTO DOCENTE  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional. Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 125 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 14/06/2013 - 15/07/2014 **Duración:** 1 año - 1 mes  
**Perfil de destinatarios/as:** Personal docente en formación
- 30** **Título del curso/seminario:** diseño y gestión de proyectos de investigación: el sistema I+D+I  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional **Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 12/05/2014 - 06/06/2014
- 31** **Título del curso/seminario:** Aprendizaje y evaluación de competencias  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional **Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 25 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 29/04/2014 - 03/06/2014  
**Perfil de destinatarios/as:** Personal docente universidad de Murcia
- 32** **Título del curso/seminario:** Trabajo en equipo  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional **Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 06/05/2014 - 28/05/2014  
**Perfil de destinatarios/as:** Personal docente
- 33** **Título del curso/seminario:** Píldoras del aula virtual: tareas  
**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional **Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 10 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 05/05/2014 - 16/05/2014



**34** **Título del curso/seminario:** Como evaluar la actividad investigadora para la solicitud de sexenios y acreditaciones

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 12 horas

**Fecha de inicio-fin:** 24/10/2013 - 14/11/2013

**Perfil de destinatarios/as:** Docentes

**35** **Título del curso/seminario:** La gestión eficaz del tiempo: técnicas y herramientas

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 25 horas

**Fecha de inicio-fin:** 26/09/2013 - 08/11/2013

**Perfil de destinatarios/as:** Personal docente

**36** **Título del curso/seminario:** Tutorización y evaluación del TFG en la facultad de Biología

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 30 horas

**Fecha de inicio-fin:** 18/06/2013 - 25/06/2013

**Perfil de destinatarios/as:** Personal docente

**37** **Título del curso/seminario:** Como gestionar la acción formativa en línea: orientaciones para el diseño y la evaluación de estrategias y actividades didácticas

**Objetivos del curso/seminario:** Curso de perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 25 horas

**Fecha de inicio-fin:** 19/04/2013 - 20/05/2013

**38** **Título del curso/seminario:** Aprendizaje cooperativo en las universidades: fundamentos, técnicas y actividades

**Objetivos del curso/seminario:** Curso de perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 12 horas

**Fecha de inicio-fin:** 24/06/2013 - 16/05/2013

**39** **Título del curso/seminario:** Aprendizaje cooperativo en las universidades: fundamentos, técnicas y actividades

**Objetivos del curso/seminario:** Perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 12 horas

**Fecha de inicio-fin:** 24/04/2013 - 16/05/2013



**40** **Título del curso/seminario:** Como evaluar la calidad de la investigación científica en el ámbito biosanitario  
**Objetivos del curso/seminario:** Taller de perfeccionamiento docente  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 06/06/2012 - 07/06/2012

**41** **Título del curso/seminario:** CIDU: Curso de introducción a la docencia universitaria para becarios de la Universidad de Murcia  
**Objetivos del curso/seminario:** formacion docente  
**Ciudad entidad organizadora:** murcia, Región de Murcia, España  
**Duración en horas:** 50 horas  
**Fecha de finalización:** 06/06/2012

**42** **Título del curso/seminario:** CÓMO EVALUAR LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA EN EL ÁMBITO BIOSANITARIO  
**Objetivos del curso/seminario:** curso de perfeccionamiento docente  
**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España  
**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 06/06/2012

**43** **Título del curso/seminario:** Redacción de artículos científicos en el ámbito biosanitario  
**Objetivos del curso/seminario:** Curso de perfeccionamiento docente  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia,  
**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de inicio-fin:** 09/05/2012 - 24/05/2012

**44** **Título del curso/seminario:** REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS EN EL ÁMBITO BIOSANITARIO  
**Objetivos del curso/seminario:** curso de perfeccionamiento docente  
**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España  
**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 24/05/2012

**45** **Título del curso/seminario:** EL PAPEL DE LA ANECA EN EL DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE LA CARRERA DOCENTE: PROGRAMA DE EVALUACIÓN DEL PROFESORADO PEP  
**Objetivos del curso/seminario:** curso de perfeccionamiento docente  
**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España  
**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 23/05/2012

**46** **Título del curso/seminario:** El papel de la Aneca en el desarrollo y evaluación de la carrera docente: programa de evaluación del profesorado  
**Objetivos del curso/seminario:** Talleres de Perfeccionamiento docente  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
**Tipo de entidad:** Universidad



**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 23/05/2012

**47** **Título del curso/seminario:** Técnicas para fomentar la colaboración y la participación de los estudiantes

**Objetivos del curso/seminario:** Talleres de perfeccionamiento docente

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** Centro de Formación y Desarrollo Profesional. Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 8 horas

**Fecha de inicio-fin:** 23/03/2010 - 25/03/2010

**Perfil de destinatarios/as:** Personal docente

**48** **Título del curso/seminario:** Nuevas Tecnologías de la información y la comunicación (TIC) aplicadas a la educación

**Objetivos del curso/seminario:** Aplicación de tecnologías TIC a la educación universitaria

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** Universidad Camilo José Cela **Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 110 horas

**Fecha de inicio-fin:** 21/02/2010 - 11/03/2010

**Duración:** 1 mes - 10 días

**49** **Título del curso/seminario:** ACTIVIDADES DEL PROFESOR PARA MEJORAR EL APRENDIZAJE DE LOS ALUMNOS

**Objetivos del curso/seminario:** TALLERES DE PERFECCIONAMIENTO DOCENTE

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, España

**Duración en horas:** 4 horas

**Fecha de finalización:** 23/06/2009

**50** **Título del curso/seminario:** COMO ABORDAR LA REALIZACION DEL PROYECTO DOCENTE

**Objetivos del curso/seminario:** TALLERES DE PERFECCIONAMIENTO DOCENTE

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, España

**Duración en horas:** 8 horas

**Fecha de finalización:** 10/06/2009

**51** **Título del curso/seminario:** REDACCION DE ARTICULOS CIENTIFICOS

**Objetivos del curso/seminario:** TALLERES DE PERFECCIONAMIENTO DOCENTE

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, España

**Duración en horas:** 8 horas

**Fecha de finalización:** 26/05/2009

**52** **Título del curso/seminario:** ESTRATEGIAS DE COORDINACION VERTICAL Y HORIZONTAL DOCENTE

**Objetivos del curso/seminario:** TALLERES DE PERFECCIONAMIENTO DOCENTE

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, Región de Murcia, España

**Duración en horas:** 8 horas

**Fecha de finalización:** 27/04/2009

**53** **Título del curso/seminario:** GESTION E INFORMACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACION EN EL AMBITO DE LAS CIENCIAS SOCIALES

**Objetivos del curso/seminario:** TALLERES DE PERFECCIONAMINETO DOCENTE

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, Región de Murcia, España



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Duración en horas:** 6 horas**Fecha de finalización:** 01/04/2009**54 Título del curso/seminario:** TECNICAS BASICAS EN EL AULA**Objetivos del curso/seminario:** TALLERES DE PERFECCIONAMIENTO DOCENTE**Ciudad entidad organizadora:** murcia, Región de Murcia, España**Duración en horas:** 6 horas**Fecha de finalización:** 18/03/2009**55 Título del curso/seminario:** CAP: Curso de adaptacion pedagogica tecnologia de servicios**Objetivos del curso/seminario:** formacion docente**Ciudad entidad organizadora:** murcia, Región de Murcia, España**Entidad organizadora:** Instituto de Ciencias de la**Tipo de entidad:** Universidad

Educación de la Universidad de Murcia

**Duración en horas:** 100 horas**Fecha de finalización:** 25/03/2003

## Conocimiento de idiomas

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	Bien	Bien	Bien

## Actividad docente

### Formación académica impartida

**1 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** NUTRICIÓN EN LAS ETAPAS DE LA VIDA**Competencias relacionadas:** Competencia 1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. Competencia 2. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en cualquier etapa de la vida. Competencia 3. Identificar las bases de una alimentación saludable (adecuada, suficiente, adaptada, equilibrada y variada) Competencia 4. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas del balance nutricional. Competencia 5. Manejar las herramientas básicas en TIC's utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Titulación universitaria:** Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Diética**Curso que se imparte:** Segundo**Frecuencia de la actividad:** 2**Fecha de inicio:** 14/09/2015**Fecha de finalización :** 24/11/2016**Fecha de finalización:** 24/11/2016**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 6**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Departamento:** Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología



**Ciudad entidad realización:** España

**Idioma de la asignatura:** Español

**2** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** Practicum

**Competencias relacionadas:** Competencia 1. Conocer el papel del graduado en Nutrición Humana y Dietética en los distintos organismos y entidades en las que puede realizar su labor profesional Competencia 2. Evaluar dietas nutricionales para distintas colectividades Competencia 3. Realizar actividades de promoción de salud a través de asesoramiento dietético y nutricional Competencia 4. Realizar asesoramiento higiénico-sanitario, bromatológico y legal a las empresas. Competencia 5. Conocer los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias e implementar sistemas de aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria Competencia 6. Conocer el trabajo de producción y procesado de alimentos en las diferentes industrias alimentarias, los parámetros de calidad y el análisis bromatológico. Competencia 7. Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria Competencia 8. Atender en el contexto de un equipo multidisciplinar hospitalario a pacientes con requerimiento nutricionales específicos en función de su patología Competencia 9. Participar en tareas de investigación nutricional integrándose en grupos de investigación multidisciplinares de entidades públicas y/o privadas

**Tipo de programa:** Grado

**Tipo de docencia:** Tutora alumnos en prácticas de cuarto curso

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** Graduado en Nutrición Humana y Dietética

**Curso que se imparte:** Cuarto

**Frecuencia de la actividad:** 3

**Fecha de inicio:** 15/09/2014

**Fecha de finalización :** 24/11/2016

**Fecha de finalización:** 24/11/2016

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 3,14

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología

**Ciudad entidad realización:** Murcia, España

**Idioma de la asignatura:** Español

**3** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN

**Competencias relacionadas:** Competencia 1. CT1. **Categoría profesional:** Profesora Asociada 6+6

Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar Competencia 2. CT2. Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés Competencia 3. CT3. Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC Competencia 4. CT5. Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores



de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo. Competencia 5. CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional. Competencia 6. CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral, Seminarios, Tutorías

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA LORCA

**Curso que se imparte:** CUARTO

**Frecuencia de la actividad:** 4

**Fecha de inicio:** 16/09/2013

**Fecha de finalización :** 23/11/2016

**Fecha de finalización:** 23/11/2016

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 6

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

#### 4 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** NUTRICIÓN GERIÁTRICA AVANZADA

**Competencias relacionadas:** Competencia 1.

**Categoría profesional:** Profesora asociada

Profundizar en los fundamentos de la nutrición y dietética geriátrica avanzada y de la población dependiente. Competencia 2. Ser capaz de trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional. Competencia 3. Ser capaz de expresarse en Español con un vocabulario adecuado a su ámbito disciplinar Competencia 4. Ser capaz de comprender literatura científica en inglés y expresarse en dicho idioma

**Tipo de docencia:** Teórica-práctica. Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral, Seminarios, Tutorías

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA LORCA

**Curso que se imparte:** CUARTO

**Frecuencia de la actividad:** 4

**Fecha de inicio:** 16/09/2013

**Fecha de finalización :** 23/11/2016

**Fecha de finalización:** 23/11/2016

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 3

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

#### 5 **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** NUTRIGENÓMICA Y ALIMENTOS FUNCIONALES

**Competencias relacionadas:** Competencia 1. Adquirir bases científicas para la investigación y desarrollo de alimentos funcionales. Competencia 2. Dar a conocer los principales mecanismos para la evaluación de la funcionalidad de los alimentos. Competencia 3. Conocer las bases e identificar las herramientas que utiliza la Nutrigenómica para caracterizar la interacción nutriente-genoma a diferentes niveles

**Categoría profesional:** Profesora asociada. Coordinadora asignatura

**Tipo de programa:** Graduado en Nutrición Humana y Dietética

**Tipo de docencia:** Teorica/practica. Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral, Seminarios, Tutorías

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA LORCA



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Curso que se imparte:** CUARTO**Fecha de inicio:** 16/09/2013**Fecha de finalización:** 23/11/2016**Nº de horas/créditos ECTS:** 3**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España**Frecuencia de la actividad:** 4**Fecha de finalización :** 23/11/2016**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Tipo de entidad:** Universidad**6** **Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** BROMATOLOGÍA**Competencias relacionadas:** Competencia 1.

Conocer las características de los principales grupos animales que son fuente de alimentos mediante explotación natural o intensiva. Competencia 2.

Saber identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios. Competencia 3. Conocer la composición química de los alimentos, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. Competencia 4. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios, así como interpretar sus resultados. Competencia 5. Conocer el funcionamiento de un laboratorio de análisis bromatológico y aprender las técnicas de análisis más utilizadas en la evaluación de las diferentes características de calidad de los distintos grupos de alimentos. Competencia 6. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos Competencia 7. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria Competencia 8. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria Competencia 9. Identificar las plantas de interés nutricional y su utilización en la alimentación humana y su aplicación básica a la fitoterapia

**Tipo de programa:** Diplomatura**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Tipo de evaluación:** Evaluación externa**Titulación universitaria:** GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA LORCA**Curso que se imparte:** SEGUNDO**Fecha de inicio:** 16/09/2013**Fecha de finalización:** 24/06/2015**Nº de horas/créditos ECTS:** 12**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España**Tipo de evaluación:** Evaluación externa**Idioma de la asignatura:** Español**Categoría profesional:** Profesora asociada**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio**Frecuencia de la actividad:** 2**Fecha de finalización :** 24/06/2015**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Tipo de entidad:** Universidad

**7** **Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** TÉCNICAS BÁSICAS EN ALIMENTACIÓN EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA**Tipo de programa:** Máster oficial**Tipo de docencia:** Lección Magistral**Tipo de asignatura:** Optativa**Titulación universitaria:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN FORMACIÓN DEL PROFESORADO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA Y BACHILLERATO, FORMACIÓN PROFESIONAL, ENSEÑANZA DE IDIOMAS Y ENSEÑANZAS ARTÍSTICAS**Curso que se imparte:** PRIMERO**Frecuencia de la actividad:** 1**Fecha de finalización:** 01/01/2025**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 4**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN**Tipo de programa:** Máster oficial**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio**Tipo de asignatura:** PRÁCTICAS**Titulación universitaria:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**Curso que se imparte:** PRIMERO**Frecuencia de la actividad:** 1**Fecha de finalización:** 01/01/2023**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 6**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** PRÁCTICAS EXTERNAS**Tipo de programa:** Máster oficial**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio**Tipo de asignatura:** PRÁCTICAS**Titulación universitaria:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**Curso que se imparte:** PRIMERO**Frecuencia de la actividad:** 1**Fecha de finalización:** 01/01/2022**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 6**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Practicum**Competencias relacionadas:** Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio**Tipo de programa:** Grado**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Titulación universitaria:** Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Curso que se imparte:** Cuarto**Frecuencia de la actividad:** 1**Fecha de finalización:** 29/06/2021**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria**Tipo de entidad:** Universidad



**Departamento:** Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Idioma de la asignatura:** Español

**11** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** TEORÍA Y PRÁCTICA DE LA COEDUCACIÓN EN LOS CENTROS EDUCATIVOS Y EN LAS FAMILIAS

**Tipo de programa:** Máster oficial

**Tipo de docencia:** Lección Magistral

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN GÉNERO E IGUALDAD

**Curso que se imparte:** PRIMERO

**Frecuencia de la actividad:** 3

**Fecha de finalización:** 09/03/2021

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 6

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**12** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** AVANCES EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD

**Tipo de programa:** Máster oficial

**Tipo de docencia:** Lección Magistral

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

**Curso que se imparte:** PRIMERO

**Frecuencia de la actividad:** 1

**Fecha de finalización:** 01/01/2021

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 3

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**13** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** PRÁCTICAS EXTERNAS III

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** GRADO EN BIOQUÍMICA

**Curso que se imparte:** CUARTO

**Frecuencia de la actividad:** 4

**Fecha de finalización:** 31/12/2020

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,5

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**14** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** PRACTICUM

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio

**Tipo de asignatura:** PRÁCTICAS

**Titulación universitaria:** GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Curso que se imparte:** CUARTO

**Frecuencia de la actividad:** 1

**Fecha de finalización:** 01/01/2020

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 12

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad



**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA  
**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**15** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** ANÁLISIS BROMATOLÓGICO

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** GRADO EN BIOQUÍMICA

**Curso que se imparte:** CUARTO

**Frecuencia de la actividad:** 3

**Fecha de finalización:** 15/11/2019

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 6

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Calificación obtenida:** 4,81

**Calificación máxima posible:** 5

**16** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** PRACTICAS EXTERNAS I

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** GRADO EN BIOQUÍMICA

**Curso que se imparte:** CUARTO

**Frecuencia de la actividad:** 3

**Fecha de finalización:** 15/11/2019

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 9

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**17** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** PRÁCTICAS EXTERNAS II

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Titulación universitaria:** GRADO EN BIOQUÍMICA

**Curso que se imparte:** CUARTO

**Frecuencia de la actividad:** 3

**Fecha de finalización:** 28/06/2018

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,5

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**18** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Curso que se imparte:** TERCERO

**Frecuencia de la actividad:** 2

**Fecha de finalización:** 27/06/2018

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 4,5

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España



**19** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** NUTRICIÓN HUMANA

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio

**Tipo de asignatura:** FORMACIÓN BÁSICA

**Titulación universitaria:** GRADO EN ENFERMERÍA (MURCIA)

**Curso que se imparte:** PRIMERO

**Frecuencia de la actividad:** 1

**Fecha de finalización:** 01/01/2018

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 6

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**20** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** BROMATOLOGÍA APLICADA

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral, Seminarios, Tutorías

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Curso que se imparte:** SEGUNDO

**Frecuencia de la actividad:** 4

**Fecha de finalización:** 01/01/2017

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 6

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Calificación obtenida:** 4,52

**Calificación máxima posible:** 5

**21** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** HIGIENE ALIMENTARIA

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio, Seminarios

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Titulación universitaria:** GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Curso que se imparte:** SEGUNDO

**Frecuencia de la actividad:** 1

**Fecha de finalización:** 01/01/2017

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 9

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**22** **Tipo de docencia:** Docencia oficial

**Nombre de la asignatura/curso:** PRACTICUM

**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral

**Tipo de asignatura:** PRACTICAS

**Titulación universitaria:** GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (LORCA)

**Curso que se imparte:** CUARTO

**Frecuencia de la actividad:** 3

**Fecha de finalización:** 01/01/2016

**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos

**Nº de horas/créditos ECTS:** 18

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

**23** **Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** NUTRICIÓN HUMANA**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio, Lección Magistral, Seminarios, Tutorías**Tipo de asignatura:** FORMACION BASICA**Titulación universitaria:** GRADO EN ENFERMERÍA (CARTAGENA)**Curso que se imparte:** PRIMERO**Frecuencia de la actividad:** 1**Fecha de finalización:** 01/01/2016**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 6**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**Ciudad entidad realización:** CARTAGENA, Región de Murcia, España**24** **Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** NUTRICIÓN EN LAS ETAPAS DE LA VIDA**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Titulación universitaria:** GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (LORCA)**Curso que se imparte:** SEGUNDO**Frecuencia de la actividad:** 1**Fecha de finalización:** 01/01/2015**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 6**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Departamento:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España**25** **Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Analisis Bromatológico/ 4 curso graduado bioquimica**Competencias relacionadas:** habilidades de laboratorio, capacidades autocriticas**Categoría profesional:** contratado postdoctoral con venia docendi**Tipo de docencia:** Teórica presencial**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Titulación universitaria:** Graduado o Graduada en Bioquímica**Curso que se imparte:** 4**Frecuencia de la actividad:** 1**Fecha de finalización:** 15/11/2012**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas**Nº de horas/créditos ECTS:** 80**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Departamento:** TECNOLOGÍA ALIMENTOS, NUTRICION Y BROMATOLOGIA**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España**Idioma de la asignatura:** Español**26** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial**Nombre de la asignatura/curso:** ALICIENCIA**Tipo de programa:** PROGRAMA CAMPUS CIENTÍFICOS DE VERANO 2012**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio**Titulación universitaria:** Otros**Curso que se imparte:** PROGRAMA CAMPUS CIENTÍFICO DE VERANO 2012**Fecha de finalización:** 27/07/2012**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas**Nº de horas/créditos ECTS:** 4**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Departamento:** TECNOLOGÍA ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación



**Entidad financiadora:** Ministerio de Educación, Política Social y Deporte  
**Idioma de la asignatura:** Español

**27** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA ALIMENTARIA  
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Graduado o Graduada en Veterinaria  
**Curso que se imparte:** 3  
**Fecha de finalización:** 20/03/2010 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 180  
**Departamento:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICION Y BROMATOLOGIA  
**Ciudad entidad realización:** murcia, España  
**Idioma de la asignatura:** Español

**28** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** CATACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y EVALUACION SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS  
**Categoría profesional:** becario predoctoral venia docendi  
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 1  
**Fecha de finalización:** 13/03/2010 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Departamento:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS NUTRICION Y BROMATOLOGIA  
**Ciudad entidad realización:** murcia, España

**29** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** INDUSTRIAS CARNICAS  
**Categoría profesional:** becario predoctoral umu venia docendi  
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 2  
**Fecha de finalización:** 20/06/2008 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 120  
**Departamento:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS NUTRICION Y BROMATOLOGIA  
**Ciudad entidad realización:** murcia, Región de Murcia, España  
**Idioma de la asignatura:** Español

**30** **Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** ANALISIS SENSORIAL  
**Tipo de programa:** Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Titulación universitaria:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Curso que se imparte:** 2  
**Fecha de finalización:** 20/12/2007 **Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas  
**Nº de horas/créditos ECTS:** 10  
**Departamento:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS NUTRICION Y BROMATOLOGIA



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Ciudad entidad realización:** murcia, España**Idioma de la asignatura:** Español

## Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

**1 Título del trabajo:** Más que un cambio físico: la cirugía bariátrica desde la perspectiva de género**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Alumno/a:** ROCIO PEÑALVER MIRAS**Calificación obtenida:** 3**Fecha de defensa:** 08/09/2025**2 Título del trabajo:** Formulation and Characterization of Gluten-Free Cookies Enriched with Ultrasound-Assisted Extracts of Pleurotus ostreatus**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** ZAIRA FERNANDEZ CANOVAS**Calificación obtenida:** 3**Fecha de defensa:** 02/09/2025**3 Título del trabajo:** Nutritional and sensory characterization of by-products derived from carob as ingredients for use in confectionery products.**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** RAQUEL MENCHON GARCIA**Calificación obtenida:** 3**Fecha de defensa:** 02/07/2025**4 Título del trabajo:** Evaluation of the glycaemic impact of replacing sucrose with commercial carob syrups in dairy-based beverages**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** FRANCISCO MARTINEZ MORA**Calificación obtenida:** 3**Fecha de defensa:** 02/07/2025**5 Título del trabajo:** ROL DE LA EMOCION EN LA CONDUCTA ALIMENTARIA INFANTIL Y SU RELACION CON LA ADHERENCIA A LA DIETA MEDITERRANEA**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral**Codirector/a tesis:** GEMA NIETO MARTINEZ**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España**Alumno/a:** ANGELICA ARAGON ARAGON**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE**Fecha de defensa:** 20/06/2025



**6** **Título del trabajo:** Desarrollo de pan funcional sin gluten fermentado con masa madre a partir de subproductos agroindustriales de alcachofa

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** CARMEN MONTOYA SANCHEZ

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 23/05/2025

**7** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA INCLUSIÓN DE SUBPRODUCTOS DE PLEUROTUS OSTREATUS Y LA SUSTITUCIÓN DE GRASA SOBRE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DE HAMBURGUESAS DE CERDO

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** LAURA TORRECILLAS DIAZ

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 23/05/2025

**8** **Título del trabajo:** Desarrollo de Pan de Masa Madre Funcional sin gluten con la adición del subproducto de la industria agroalimentaria de Opuntia ficus-indica tratado por pulsos eléctricos.

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA DE LOS ANGELES MUÑOZ ROS

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 22/05/2025

**9** **Título del trabajo:** Desarrollo de brownies sin gluten funcionales con extractos procedentes de subproductos de kiwi tratados con pulsos eléctricos

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARTA VERDU GARCIA

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 22/05/2025

**10** **Título del trabajo:** Nuevos productos cárnicos saludables: carnes funcionales con propiedades antioxidantes e inmunomoduladoras

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Alumno/a:** ANTONIO SERRANO MARTINEZ

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 08/04/2025

**11** **Título del trabajo:** Desarrollo de un alimento funcional con propiedades terapéuticas para personas mayores con enfermedad de Parkinson.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** GEMA NIETO MARTINEZ

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad



**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** PAULA ANDREA GARCIA MILLA  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 24/03/2025

**12** **Título del trabajo:** Desarrollo de batido a base de dulce de membrillo con proteínas

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** IGNACIO MOLINA LLEDO

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 06/02/2025

**13** **Título del trabajo:** Influencia de la incorporación de subproductos de brócoli (*Brassica oleracea* L.) tratados con pulsos eléctricos en las propiedades tecnofuncionales de salchichas

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** CLAUDIA SANCHEZ HERRERA

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 10/01/2025

**14** **Título del trabajo:** Estrategias para la mejora nutricional de los productos de panadería sin gluten con masa madre y extractos naturales

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Alumno/a:** ROCIO PEÑALVER MIRAS

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 13/09/2024

**15** **Título del trabajo:** Physico-chemical and microbiological evaluation of two types of smoked paprika from different origin

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** ADOLFO CONESA RODRIGUEZ

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 02/07/2024

**16** **Título del trabajo:** VALORIZATION OF CAROB INDUSTRY BYPRODUCT PROCESSING TO OBTAIN SUCROSE-FREE CAROB SYRUP

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA DEL MAR GONZALEZ PERDOMO

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 02/07/2024



**17 Título del trabajo:** Recovering tradition: Revaluation of Carob Flour as a by-product from the Carob Industry

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** ANTONIO HERNANDEZ MARTINEZ

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 02/07/2024

**18 Título del trabajo:** Influencia de la obesidad en la evolución de la infección por Sarscov-2 en pacientes con enfermedad renal crónica avanzada en hemodiálisis.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** ALICIA GARCIA TESTAL

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Alumno/a:** PAZ ANDREA BERSANO REYES

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE

**Fecha de defensa:** 27/06/2024

**19 Título del trabajo:** Desarrollo de galletas funcionales sin gluten con harina de pulpa de dátil como sustitutivo del azúcar

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** LAURA CONTRERAS SANCHEZ

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 04/06/2024

**20 Título del trabajo:** Desarrollo de un producto cárnico funcional fuente de fibra y compuestos bioactivos con subproductos de alcachofa

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** BEATRIZ SANCHEZ CAMPO

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 24/05/2024

**21 Título del trabajo:** Hamburguesas de ternera saludables: efecto del reemplazo total o parcial de la grasa animal por hidrogel de aceites de Nuez de Pecán y Chía

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA DEL PILAR AMOR MARTINEZ

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 24/05/2024

**22 Título del trabajo:** Desarrollo de pan funcional de masa madre sin gluten a partir de subproductos de la industria del brócoli

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** CELIA GARCIA SANCHEZ



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Calificación obtenida:** 3**Fecha de defensa:** 23/05/2024

**23** **Título del trabajo:** Evaluación dela capacidad antioxidante de Capsicum annum sometido a procesos de descontaminación

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** MONICA DEL PILAR NARVAEZ GARAY**Calificación obtenida:** 2**Fecha de defensa:** 05/09/2023

**24** **Título del trabajo:** Assessment of an assay to determine the prebiotic activity of new food ingredients derived from vegetal by-products containing polyphenols

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** LAURA ANDREU ARDIL**Calificación obtenida:** 3**Fecha de defensa:** 05/07/2023

**25** **Título del trabajo:** PRODUCTION OF GLUTEN-FREE BREAD WITH FUNCTIONAL PROPERTIES USING BY-PRODUCTS FROM THE BROCCOLI INDUSTRY

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** ANA ROSALBA DIAZ MEDINA**Calificación obtenida:** 2**Fecha de defensa:** 05/07/2023

**26** **Título del trabajo:** Design a new functional ingredient for incorporation into vegetable-based preparation

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** MARIA DE LOS ANGELES ROSELL PEREZ**Calificación obtenida:** 4**Fecha de defensa:** 04/07/2023

**27** **Título del trabajo:** Desarrollo de pan funcional sin gluten enriquecido en fibra procedente de subproducto de alcachofa.

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** IRENE OLMEDA HERRERA**Calificación obtenida:** 3**Fecha de defensa:** 25/06/2023

**28** **Título del trabajo:** Identificación, bioestimulación y bioaccesibilidad de nuevos fitoquímicos de interés biológico: Derivados de sinapoil-colina en brotes de crucíferas

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad



**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** CASSIDY BO HARRIS

**Calificación obtenida:** 4

**Fecha de defensa:** 19/06/2023

**29** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE PAN FUNCIONAL DE MASA MADRE ENRIQUECIDO CON ALGAS MARINAS (NORI, WAKAME Y ESPAGUETI DE MAR)

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MIRIAM PEREZ CACHAZO

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 25/05/2023

**30** **Título del trabajo:** Desarrollo de nuevas formulaciones de panes funcionales con Espirulina

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** PABLO MORENO GARCIA

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 20/05/2023

**31** **Título del trabajo:** DESARROLLO DE PANES ENRIQUECIDOS CON MORINGA OLEIFERA Y ULVA LACTUCA

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA DEL MAR GONZALEZ PERDOMO

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 20/05/2023

**32** **Título del trabajo:** Desarrollo de panes sin gluten con masa madre e hidroxitirosol adaptados a los requerimientos nutricionales de celiacos

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** ADOLFO CONESA RODRIGUEZ

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 20/05/2023

**33** **Título del trabajo:** Desarrollo de pan funcional sin gluten con Porphyra umbilicalis (Nori) adecuado a la población celíaca.

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA FUENSANTA DIAZ ABELLAN

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 20/05/2023

**34** **Título del trabajo:** Desarrollo de panes funcionales sin gluten con extracto de alga wakame (Undaria pinnatifida) adaptados a la celiaquía.

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera



**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** ANTONIO GIMENO SAEZ

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 20/05/2023

**35 Título del trabajo:** ESTUDIO DE FACTORES QUE AFECTAN A LOS TRANSTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA DESDE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO Y ABORDAJE DEL TRATAMIENTO DESDE LA ENFERMERÍA DE ATENCIÓN PRIMARIA

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** CRISTINA OLIVARES AVELLANEDA

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 08/09/2022

**36 Título del trabajo:** LA COSIFICACION FEMENINA EN LA PUBLICIDAD

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA DEL MAR MARTINEZ NAVARRO

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 06/07/2022

**37 Título del trabajo:** COMPARATIVE STUDY OF PAPRIKA SUBJECTED TO THREE STORAGE CONDITIONS BY PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERIZATION

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** PATRICIA FUERTES GIL

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 04/07/2022

**38 Título del trabajo:** Elaboración de masas madres frescas sin gluten de amaranto, arroz integral y quinoa para el desarrollo de pan sin gluten funcional adaptado para celíacos

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** NEREA TENA VICENTE

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 15/06/2022

**39 Título del trabajo:** Evaluación de la calidad proteica de alimentos mediante el cálculo del patrón de puntuación de aminoácidos corregido por digestibilidad.

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** PABLO AYUSO NICOLAS

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 23/05/2022



**40** **Título del trabajo:** Elaboración de bizcochos funcionales sin gluten enriquecidos en fibra procedente de subproductos de la industria alimentaria de brócoli

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** ANA ZAMORANO SANCHEZ

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 23/05/2022

**41** **Título del trabajo:** Desarrollo de pan funcional de masa madre sin gluten enriquecido en algas (Espagueti de mar)

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** JHAZMIN EDITH QUIZHPE ROMERO

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 23/05/2022

**42** **Título del trabajo:** Desarrollo de panes sin gluten de masa madre de quinoa, amaranto y arroz integral adaptados a las necesidades nutricionales de celíacos

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** PEDRO JIMENEZ PEÑALVER

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 19/05/2022

**43** **Título del trabajo:** TRASTORNO DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA DESDE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO

**Tipo de proyecto:** TRABAJO FIN DE MÁSTER

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA DEL CARMEN ZAMORA BAÑO

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 10/09/2021

**44** **Título del trabajo:** Determinación del origen geográfico de pimentón mediante un modelo quimiométrico.

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** LUIS TORTOSA DIAZ

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 22/07/2021

**45** **Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de recubrimientos de quitosano con extractos naturales en la vida útil de ajo pelado y calidad nutricional de sus subproductos

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** LORENA LERA CELDA

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 13/07/2021



**46** **Título del trabajo:** Desarrollo de panes sin gluten con masa madre y extractos naturales adaptados a las necesidades nutricionales de los celíacos

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** RUBEN HERNANDEZ SERRANO

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 11/06/2021

**47** **Título del trabajo:** Desarrollo de brownies funcionales enriquecidos en extractos antioxidantes y fibra dietética adaptados a los requerimientos nutricionales de pacientes de Parkinson

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** LUCIA BALLESTA ALCARAZ

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 11/06/2021

**48** **Título del trabajo:** Caracterización de *Lactobacillus plantarum* para su crecimiento en salmuera de aceitunas verdes.

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA DEL MAR ALLEGUE MORAL

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 10/06/2021

**49** **Título del trabajo:** Desarrollo de galletas funcionales sin gluten adaptadas a los requerimientos nutricionales de celíacos

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** CRISTINA CAMPUZANO GALLEG

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 14/07/2020

**50** **Título del trabajo:** Entomofagia: una alternativa alimentaria del futuro

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** AMANI AL ALO

**Calificación obtenida:** 1

**Fecha de defensa:** 13/07/2020

**51** **Título del trabajo:** Entomofagia: una alternativa alimentaria del futuro

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Facultad de Química

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Alumno/a:** Amani Al Alo

**Calificación obtenida:** 8



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Fecha de defensa:** 24/06/2020**52** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE EXTRACTOS NATURALES COMO ESTRATEGIA PARA PROLONGAR LA VIDA COMERCIAL DE HAMBURGUESAS DE CERDO**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** PURIFICACION LOPEZ DE HARO**Calificación obtenida:** 2**Fecha de defensa:** 23/06/2020**53** **Título del trabajo:** Alimentos funcionales de panadería sin gluten**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** MARIA JOSE AZNAR RAMOS**Calificación obtenida:** 2**Fecha de defensa:** 21/06/2020**54** **Título del trabajo:** Impacto de los tratamientos de desinfección utilizados para mantener la calidad microbiológica del agua de lavado de frutas y hortalizas en el estado fisiológico de bacterias indicadoras de contaminación fecal.**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** GENOVEVA SORIANO SANCHEZ**Calificación obtenida:** 2**Fecha de defensa:** 12/06/2020**55** **Título del trabajo:** Estudio de la viabilidad celular de Listeria monocytogenes en agua de lavado de producto vegetal desinfectada con hipoclorito sódico**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** GENOVEVA SORIANO SANCHEZ**Calificación obtenida:** 2**Fecha de defensa:** 12/06/2020**56** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE EXTRACTO DE HIDROXITIROSOL PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CLEAN LABEL**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** CHRISTIAN TUDELA RUIZ**Calificación obtenida:** 3**Fecha de defensa:** 11/06/2020**57** **Título del trabajo:** Efectos de la aplicación de recubrimientos de quitosano con aceites esenciales y extracto de hidroxitirosol en la calidad de productos hortofrutícolas procesados**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**C****V****N**

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Alumno/a:** CLAUDIA MARTINEZ MERCADER**Calificación obtenida:** 2**Fecha de defensa:** 10/06/2020**58 Título del trabajo:** DESARROLLO EXPERIMENTAL DE ESPETEC FUNCIONAL CON ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANOS DE EXTRACTOS DE CÍTRICOS Y OLIVO**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** ADRIAN MARTINEZ CAVA**Calificación obtenida:** 3**Fecha de defensa:** 07/02/2020**59 Título del trabajo:** Application of Mediterranean ingredients for the bromatological improvement of Clean Label animal origin products. Aplicación de ingredientes mediterráneos para la mejora bromatológica de alimentos Clean Label de origen animal.**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral**Codirector/a tesis:** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España**Alumno/a:** LORENA MARTINEZ ZAMORA**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE**Fecha de defensa:** 08/11/2019**60 Título del trabajo:** Nutrición y Bromatología**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ MARTINEZ**Calificación obtenida:** 1**Fecha de defensa:** 25/07/2019**61 Título del trabajo:** Capacidad antioxidante de la Dieta Mediterránea**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ MARTINEZ**Calificación obtenida:** 1**Fecha de defensa:** 25/07/2019**62 Título del trabajo:** Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos de cuarta gama**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España**Alumno/a:** JUAN FRANCISCO ROCA ROBLES**Calificación obtenida:** 1**Fecha de defensa:** 24/06/2019**63 Título del trabajo:** Desarrollo de pan funcional sin gluten adaptado a los requerimientos nutricionales de celíacos.**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad



**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** IRENE DE LA CALLE FUENTES

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 14/06/2019

**64** **Título del trabajo:** Empleo de extractos naturales para prolongar la vida comercial de hamburguesas de cordero

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** ALVARO SOTO ARANDA

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 14/06/2019

**65** **Título del trabajo:** Desarrollo de un producto cárnico crudo curado funcional con antioxidantes y antimicrobianos procedentes de vegetales y frutas

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** PEDRO BASTIDA AZORIN

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 14/07/2018

**66** **Título del trabajo:** Desarrollo de preparados de pescado funcionales enriquecidos en Omega-3 y compuestos antioxidantes naturales

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA DEL PILAR LLORET CONESA

**Calificación obtenida:** 3

**Fecha de defensa:** 21/06/2018

**67** **Título del trabajo:** Capacidad antioxidante de la gastronomía típica de la Región de Murcia

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** CARMEN MARIA GONZALEZ GARCIA

**Calificación obtenida:** 4

**Fecha de defensa:** 06/06/2018

**68** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE ADHERENCIA A LA DIETA MEDITERRANEA Y ESTADO NUTRICIONAL DE LA POBLACIÓN OCTOGENARIA ALMERIENSE

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** PATRICIA PARRA CACERES

**Calificación obtenida:** 2

**Fecha de defensa:** 05/06/2018

**69** **Título del trabajo:** CARACTÉRISTIQUES BIOCHIMIQUES NUTRITIONNELLES ET DE FLAVEUR DES VIANDES D'AGNEAUX ISSUS DES PÂTURAGES DES HAUTS PLATEAUX ET DES ZONES STEPPIQUES

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral



**Entidad de realización:** University abdelhamid ibn badis **Tipo de entidad:** Universidad de Mostaganem  
**Alumno/a:** NABILA BERRIGHI  
**Fecha de defensa:** 07/02/2018

**70** **Título del trabajo:** Adherencia a la Dieta Mediterranea en ancianos institucionalizados  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Murcia, España  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 16/09/2016

**71** **Título del trabajo:** TFG\_Adherencia\_Dieta\_Mediterranea  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** ELIANA FAISURY PATIÑO DIAZ  
**Calificación obtenida:** 2  
**Fecha de defensa:** 01/09/2016

**72** **Título del trabajo:** VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIÓNAL EN ENFERMOS MENTALES INSTITUCIONALIZADOS.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** ROCIO PEÑALVER MIRAS  
**Calificación obtenida:** Notable (8.8)  
**Fecha de defensa:** 30/06/2016

**73** **Título del trabajo:** ESTUDIO SOBRE LA DESNUTRICIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO MORALES MESEGUER.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** ANA CAROLINA ZAMBRANO PAREDES  
**Calificación obtenida:** Matricula de Honor  
**Fecha de defensa:** 30/06/2016

**74** **Título del trabajo:** Malnutrición e importancia de la nutrición en ancianos institucionalizados.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** ROSA PARTEARROYO MUÑOZ  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9.3)  
**Fecha de defensa:** 03/09/2015

**75** **Título del trabajo:** Empleo de extractos naturales para prolongar la vida comercial de hamburguesas de cerdo.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** ANTONIO SERRANO MARTINEZ



**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9.6)

**Fecha de defensa:** 12/06/2015

**76 Título del trabajo:** Estudio de los hábitos alimentarios en población universitaria del Campus de Espinardo

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA DEL PILAR LLORET CONESA

**Calificación obtenida:** Matricula de Honor

**Fecha de defensa:** 11/06/2015

**77 Título del trabajo:** Efectos de flavonoides cítricos y polifenoles del olivo sobre el metabolismo lipídico y el estatus antioxidante

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** ENCARNACION PIQUERAS ALJARILLA

**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9.9)

**Fecha de defensa:** 11/06/2014

**78 Título del trabajo:** DESARROLLO DE EMULSIONES CÁRNICAS DE POLLO POTENCIALMENTE FUNCIONALES MEDIANTE LA INCORPORACIÓN DE NUECES, ACEITE DE OLIVA E HIDROXITIROSOL

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** LORENA MARTINEZ ZAMORA

**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9.8)

**Fecha de defensa:** 10/06/2014

**79 Título del trabajo:** Efecto antioxidante del extracto de té verde, cacao y semilla de uva en emulsiones de pavo

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** BEATRIZ VAZQUEZ MARIN

**Calificación obtenida:** Notable (8.6)

**Fecha de defensa:** 09/09/2013

**80 Título del trabajo:** Antioxidantes y antimicrobianos naturales como estrategia para prolongar la vida útil de la carne

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA JOSE CECILIA RECHE

**Calificación obtenida:** Notable (7.8)

**Fecha de defensa:** 09/09/2013

**81 Título del trabajo:** PEPTIDOS BIOACTIVOS PROCEDENTES DE PROTEINAS DE POLLO CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES Y ANTIHIPERTENSIVAS

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** ESPINARDO, Región de Murcia, España



**Alumno/a:** GEMA GARCIA MARTINEZ

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Fecha de defensa:** 18/06/2013

**82 Título del trabajo:** NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** EVELYN ANHAI PEÑA CALDERON

**Calificación obtenida:** 3

**83 Título del trabajo:** NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA ROSA GARCIA SARABIA

**Calificación obtenida:** 2

**84 Título del trabajo:** NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** LORCA, Región de Murcia, España

**Alumno/a:** ALEJANDRO MARTINEZ GAYO

**Calificación obtenida:** 4

## Tutorías académicas de estudiantes

**1 Nombre del programa:** Erasmus practicas

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Nº de alumnos/as tutelados/as:** 1

**2 Nombre del programa:** Supervisión estudiante doctorado (Rofia Seraoui) de la Universidad de Constantine (Algeria). Estancia de investigación

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Murcia, España

**Nº de horas/créditos ECTS reconocidos:** 0

**Frecuencia de la actividad:** 1

**Nº de alumnos/as tutelados/as:** 1

**3 Nombre del programa:** Supervisión estudiante doctorado (Mouna Chaaibia) de la Universidad de Sfax (Tunez). Estancia de investigación

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Murcia, España

**Nº de horas/créditos ECTS reconocidos:** 0

**Frecuencia de la actividad:** 1

**Nº de alumnos/as tutelados/as:** 1

**4 Nombre del programa:** Beca de Colaboración del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (2014-2015 y 2015/2016). Alumno curso 2014-2015: Lorena Martínez Zamora. Alumno curso 2015-2016: Alejandro Martínez Gayo. Lucia Ballesta Curso 20/21

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad



**Ciudad entidad realización:** Murcia, España

**Frecuencia de la actividad:** 2

**Nº de alumnos/as tutelados/as:** 2

**5 Nombre del programa:** Supervisión estudiante doctorado (Nabila Berrighi) de la Mostaganem University (Algeria).  
Estancia de investigación

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Murcia, España

**Frecuencia de la actividad:** 1

**Nº de alumnos/as tutelados/as:** 1

**6 Nombre del programa:** Supervisión profesor doctor estancia postdoctoral(Hafedh HAJLAOUI ) de la Universidad de Monastir (Tunez). Estancia de investigación

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Murcia, Región de Murcia, España

**Nº de alumnos/as tutelados/as:** 1

**7 Nombre del programa:** ERASMUS

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Frecuencia de la actividad:** 2

**Nº de alumnos/as tutelados/as:** 6

**8 Nombre del programa:** SICUE

**Ciudad entidad realización:** España

**Nº de alumnos/as tutelados/as:** 4

## Cursos y seminarios impartidos orientados a la formación docente universitaria

**1 Tipo de evento:** Jornada

**Nombre del evento:** "FORMACIÓN POR CENTROS: ELABORACIÓN DE GUÍAS DOCENTES PARA EL CURSO 2021/2022. FACULTAD DE VETERINARIA (SESIÓN 2)"

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA.

**Objetivos del curso:** FORMACIÓN POR CENTROS:

**Perfil de destinatarios/as:** profesores universidad

**Horas impartidas:** 10

**Fecha de impartición:** 14/06/2021

**Tipo de participación:** Ponencia

**2 Tipo de evento:** Jornada

**Nombre del evento:** "FORMACIÓN POR CENTROS: ELABORACIÓN DE GUÍAS DOCENTES PARA EL CURSO 2021/2022. FACULTAD DE VETERINARIA (SESIÓN 1)"

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** CENTRO DE FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA.

**Objetivos del curso:** FORMACIÓN POR CENTROS

**Perfil de destinatarios/as:** profesores universidad



**Horas impartidas:** 10

**Fecha de impartición:** 07/06/2021

**Tipo de participación:** Ponencia

**Idioma en que se impartió:** Español

**3** **Tipo de evento:** Seminario

**Nombre del evento:** Natural phenolic extract from the Mediterranean Diet

**Ciudad entidad organizadora:** Copenhagen, Dinamarca

**Entidad organizadora:** University of Copenhagen

**Tipo de entidad:** Universidad

**Perfil de destinatarios/as:** Profesores, estudiantes e investigadores Universidad de Copenhagen

**Horas impartidas:** 2

**Idioma en que se impartió:** Inglés

**Fecha de impartición:** 21/05/2019

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**4** **Tipo de evento:** Conferencia

**Nombre del evento:** Conferencia impartida en el Día Internacional del Parkinson. Titulada: Nutrición en la Enfermedad de Parkinson

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** REAL ACADEMIA DE MEDICINA Y CIRUGIA DE MURCIA

**Tipo de entidad:** Fundación

**Horas impartidas:** 1

**Fecha de impartición:** 11/04/2019

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**5** **Tipo de evento:** Jornada

**Nombre del evento:** PCU / 1365 - PREPARACIÓN A LA JUBILACIÓN. PONENCIA TITULADA: NUTRICIÓN EN EL ADULTO MAYOR

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, Región de Murcia, España

**Entidad organizadora:** ESCUELA DE FORMACION E INNOVACION DE LA ADMINISTRACION PUBLICA **Tipo de entidad:** ESCUELA DE FORMACION E INNOVACION DE LA ADMINISTRACION PUBLICA

**Objetivos del curso:** PREPARACIÓN A LA JUBILACIÓN.

**Perfil de destinatarios/as:** FUNCIONARIOS PREVIO A JUBILACIÓN

**Horas impartidas:** 2

**Idioma en que se impartió:** Español

**Fecha de impartición:** 17/12/2018

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**6** **Tipo de evento:** Jornada

**Nombre del evento:** II jornadas Sociosanitarias de la Personas Mayores

**Ciudad entidad organizadora:** Lorca, España

**Entidad organizadora:** Cátedra Poncemar

**Tipo de entidad:** Fundación

**Objetivos del curso:** Un total de siete ponencias divididas en tres áreas: Psicología con Medidas preventivas y de rehabilitación de la memoria y otras funciones cognitivas y Abordaje psicológico del paciente geriátrico sometido a situaciones de emergencia Actividad física con las charlas Importancia de la fisioterapia en la enfermedad de Parkinson y Programas de actividad física para personas mayores y la tercera área de Nutrición y salud, formada por Nutrición en las personas mayores, Interacción entre los alimentos y los fármacos y La salud oral y sus cuidados en el envejecimiento. Todas estas ponencias serán impartidas por profesores reconocidos de Universidad y de Formación Profesional, así como por profesionales cualificados de las distintas disciplinas.

**Perfil de destinatarios/as:** Dirigida esencialmente a alumnos de Formación Profesional en la rama sanitaria, a los estudiantes del Campus Universitario de Lorca, así como a profesionales y cualquier interesado en el cuidado y protección de las personas mayores.

**Horas impartidas:** 1

**Fecha de impartición:** 21/03/2018

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**7** **Tipo de evento:** Jornada**Nombre del evento:** I Jornadas Sociosanitarias de la Personas Mayores**Ciudad entidad organizadora:** Lorca, Región de Murcia, España**Entidad organizadora:** Cátedra Poncemar**Tipo de entidad:** Fundación

**Objetivos del curso:** Un total de siete ponencias divididas en tres áreas: Psicología con Medidas preventivas y de rehabilitación de la memoria y otras funciones cognitivas y Abordaje psicológico del paciente geriátrico sometido a situaciones de emergencia Actividad física con las charlas Importancia de la fisioterapia en la enfermedad de Parkinson y Programas de actividad física para personas mayores y la tercera área de Nutrición y salud, formada por Nutrición en las personas mayores, Interacción entre los alimentos y los fármacos y La salud oral y sus cuidados en el envejecimiento. Todas estas ponencias serán impartidas por profesores reconocidos de Universidad y de Formación Profesional, así como por profesionales cualificados de las distintas disciplinas.

**Perfil de destinatarios/as:** Dirigida esencialmente a alumnos de Formación Profesional en la rama sanitaria, a los estudiantes del Campus Universitario de Lorca, así como a profesionales y cualquier interesado en el cuidado y protección de las personas mayores.

**Idioma en que se impartió:** Español**Tipo de participación:** Ponencia invitada**Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.**

**1** Gema Nieto. Formación Profesional de Grado Superior correspondientes al título de Técnico Superior en Dietética. Capítulo 1. Reglamentación alimentaria. Arán Ediciones, S.L., 14/10/2019. Disponible en Internet en: <<https://ediciones.grupoaran.com/digital-destacados/569-CONTROL-ALIMENTARIO.html>>. ISBN 978-84-17554-13-2

**Depósito legal:** M - 32859-2019**Nombre del material:** CONTROL ALIMENTARIO. MANUALES TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA**Perfil de destinatarios/as:** Formación Profesional Grado Superior. Técnico superior en dietética**Fecha de elaboración:** 19/11/2019**Tipo de soporte:** Capítulos de libros**Posición de firma:** 3**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**Justificación del material:** Manuales editados para la Formación Profesional de Grado Superior correspondientes al título de Técnico Superior en Dietética

**2** Gema Nieto. CONTROL ALIMENTARIO. MANUALES TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA. Capítulo 2. Calidad y características organolépticas de los alimentos: (España): Arán Ediciones, S.L., 30/10/2019. Disponible en Internet en: <<https://ediciones.grupoaran.com/digital-destacados/569-CONTROL-ALIMENTARIO.html>>. ISBN 978-84-17554-13-2

**Depósito legal:** M - 32859-2019**Nombre del material:** CONTROL ALIMENTARIO. MANUALES TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA**Perfil de destinatarios/as:** Formación Profesional Grado Superior. Técnico superior en dietética**Fecha de elaboración:** 19/11/2019**Tipo de soporte:** Capítulos de libros**Posición de firma:** 1**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**Justificación del material:** manuales editados para la Formación Profesional de Grado Superior correspondientes al título de Técnico Superior en Dietética

**3** Nieto, Gema; Mendez Mateo, Inmaculada; Pellicer, Lidia; Aragón Aragón, Angelica; López Melgarejo, Alba María. DIFERENCIAS DE GÉNERO EN LOS TRASTORNOS DE LA ALIMENTACIÓN EN JÓVENES UNIVERSITARIOS. I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior:.



**Nombre del material:** Comunicación docente escrita en I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior:

**Perfil de destinatarios/as:** Docentes e investigadores

**Fecha de elaboración:** 19/11/2019

**Tipo de soporte:** Comunicación docente escrita

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión

**Justificación del material:** La relevancia otorgada a la Innovación Docente, a todos los niveles, metodológicos, calidad docente, evaluación del profesorado por parte de la ANECA y otras agencias autonómicas, constituyen la base para el fomento de este tipo de comunicaciones escritas

**4** Gema Nieto Martínez; J.M. XANDRI; J.M. MADRID. Manual técnico superior en Dietética.

Control alimentario, con ISBN 978-84-17554-13-2, y Depósito Legal M - 32859-2019.

pp. 1 - 216. (España): Arán Ediciones, S.L., 02/10/2019. Disponible en Internet en:

<<https://ediciones.grupoaran.com/digital-destacados/569-CONTROL-ALIMENTARIO.html>>. ISSN 978-8417554132

**Depósito legal:** M - 32859-2019

**Nombre del material:** CONTROL ALIMENTARIO. MANUALES TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

**Perfil de destinatarios/as:** Formación Profesional Grado Superior. Técnico superior en dietética

**Fecha de elaboración:** 11/01/2019

**Tipo de soporte:** Libro

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo

**Justificación del material:** Elaboración de Material docente para la formación de Técnicos en Dietética

**5** ANGÉLICA ARAGÓN ARAGÓN,; INMACULADA MÉNDEZ MATEO; ALBA MARÍA LÓPEZ MELGAREJO; LIDIA PELLICER GARCÍA; NIETO, GEMA. INNOVACIÓN DOCENTE E INVESTIGACIÓN EN SALUD. BENEFICIOS DE LA IMPLANTACIÓN DE UNA ASIGNATURA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y SALUD EN EDUCACIÓN PRIMARIA. 54, pp. 603 - 611. Dykinson, S.L, 09/01/2019. ISBN 978-84-1324-557-7

**Nombre del material:** CAPITULO DE LIBRO INNOVACION DOCENTE

**Fecha de elaboración:** 09/01/2019

**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

**Posición de firma:** 5

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**6** LIDIA PELLICER GARCÍA; INMACULADA MÉNDEZ MATEO; ALBA MARÍA LÓPEZ MELGAREJO; GEMA NIETO; ANGÉLICA ARAGÓN ARAGÓN. INNOVACIÓN DOCENTE E INVESTIGACIÓN EN SALUD. COMPORTAMIENTOS ADICTIVOS Y EXPRESIÓN LINGÜÍSTICA EMOCIONAL ENTRE LOS JÓVENES UNIVERSITARIOS. 54, pp. 111 - 117. Comunidad de Madrid (España): Dykinson, S.L, 09/01/2019. Disponible en Internet en: <<https://www.dykinson.com/libros/innovacion-docente-e-investigacion-en-salud/9788413245577/>>. ISBN ISBN: 978-84-1324-557-7

**Nombre del material:** CAPITULO DE LIBRO INNOVACION DOCENTE

**Fecha de elaboración:** 09/01/2019

**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

**Posición de firma:** 4

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**7** Gema Nieto. CONTROL ALIMENTARIO. MANUALES TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA. Capítulo 3. Agentes y mecanismos de transformación de los alimentos:. (España): Arán Ediciones, S.L., Disponible en Internet en: <<https://ediciones.grupoaran.com/digital-destacados/569-CONTROL-ALIMENTARIO.html>>. ISBN 978-84-17554-13-2

**Depósito legal:** M - 32859-2019



**Nombre del material:** manuales editados para la Formación Profesional de Grado Superior correspondientes al título de Técnico Superior en Dietética

**Perfil de destinatarios/as:** Estudiantes Formación Profesional Grado Superior. Técnico superior en dietética

**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

**Posición de firma:** 3

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**Justificación del material:** manuales editados para la Formación Profesional de Grado Superior correspondientes al título de Técnico Superior en Dietética

**8** Gema Nieto. CONTROL ALIMENTARIO. MANUALES TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA. Capítulo 4. Técnicas de control y muestreo en alimentos. (España): Arán Ediciones, S.L., 19/11/2019. Disponible en Internet en: <<https://ediciones.grupoaran.com/digital-destacados/569-CONTROL-ALIMENTARIO.html>>. ISBN 978-84-17554-13-2

**Depósito legal:** M - 32859-2019

**Nombre del material:** CONTROL ALIMENTARIO. MANUALES TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

**Perfil de destinatarios/as:** Estudiantes Formación Profesional Grado Superior. Técnico superior en dietética

**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

**Posición de firma:** 2

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**Justificación del material:** Manuales editados para la Formación Profesional de Grado Superior correspondientes al título de Técnico Superior en Dietética

**9** Gema Nieto. Capítulo 5. Calidad alimentaria. (España): Arán Ediciones, S.L., 19/11/2019. Disponible en Internet en: <<https://ediciones.grupoaran.com/digital-destacados/569-CONTROL-ALIMENTARIO.html>>. ISBN 978-84-17554-13-2

**Depósito legal:** M - 32859-2019

**Nombre del material:** Manuales editados para la Formación Profesional de Grado Superior correspondientes al título de Técnico Superior en Dietética

**Perfil de destinatarios/as:** Estudiantes Formación Profesional Grado Superior. Técnico superior en dietética

**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**Justificación del material:** Manuales editados para la Formación Profesional de Grado Superior correspondientes al título de Técnico Superior en Dietética

**10** Gema Nieto. CONTROL ALIMENTARIO. MANUALES TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA. Capítulo 6. Análisis físicos-químicos básicos de alimentos (in situ):. Arán Ediciones, S.L., 19/11/2019. Disponible en Internet en: <<https://ediciones.grupoaran.com/digital-destacados/569-CONTROL-ALIMENTARIO.html>>. ISBN 978-84-17554-13-2

**Depósito legal:** M - 32859-2019

**Nombre del material:** CONTROL ALIMENTARIO. MANUALES TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

**Perfil de destinatarios/as:** Estudiantes Formación Profesional Grado Superior. Técnico superior en dietética

**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**Justificación del material:** Manuales editados para la Formación Profesional de Grado Superior correspondientes al título de Técnico Superior en Dietética



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

## Participación en proyectos de innovación docente

- 1** **Título del proyecto:** DISEÑO DE ESTRATEGIAS EDUCATIVAS PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DIGITAL EN LA ENSEÑANZA UNIVERSITARIA.

**Ciudad entidad realización:** Murcia, España

**Tipo de participación:** Coordinador

**Aportación al proyecto:** Coordinadora del proyecto y coordinadora del equipo docente

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Gema Nieto Martínez

**Nº de participantes:** 4

**Entidad financiadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Entidad/es participante/s:**

Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**Tipo de convocatoria:** CONVOCATORIA PARA PROMOVER PROYECTOS Y ACCIONES DE INNOVACIÓN Y MEJORA EN LA UNIVERSIDAD DE MURCIA PARA EL CURSO 2020/2021.

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Fecha de inicio-fin:** 01/11/2020 - 01/11/2021

**Duración:** 1 año

- 2** **Título del proyecto:** Diseño de estrategias educativas para el desarrollo de la competencia digital en la enseñanza universitaria

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Tipo de participación:** Coordinador

**Aportación al proyecto:** Coordinación de las actividades de innovación docente entre profesores y alumnos , así mismo participo como docente aplicando las estrategias del proyecto

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado

**Nº de participantes:** 4

**Entidad/es participante/s:**

universidad de murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Tipo de convocatoria:** Competitivo

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2020 - 30/09/2021

**Duración:** 1 año

- 3** **Título del proyecto:** Nuevas estrategias educativas digitales en la enseñanza universitaria multidisciplinar

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Tipo de participación:** Coordinador

**Aportación al proyecto:** Coordinadora del proyecto y coordinadora del equipo docente

**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Gema Nieto

**Nº de participantes:** 4

**Entidad financiadora:** universidad de Murcia:

**Tipo de entidad:** Universidad

CONVOCATORIA PARA PROMOVER PROYECTOS

Y ACCIONES DE INNOVACIÓN Y MEJORA EN

LA UNIVERSIDAD DE MURCIA PARA EL CURSO

2020/2021.

**Entidad/es participante/s:**

universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad



**Tipo de convocatoria:** Competitivo

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Fecha de inicio-fin:** 02/09/2019 - 02/09/2020

**Duración:** 1 año

## Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

**1** **Nombre del evento:** I Congreso Internacional de Innovación docente e Investigación (CIDICO) en Educación Superior

**Tipo de evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Ponencia

**Objetivos del evento:** El Congreso, organizado por el Grupo de Investigación SEJ-473 de la Universidad de Almería y la Association University of Scientific Formation Psychology and Education Research, pretende impulsar un encuentro interdisciplinar de profesores, donde todas las Áreas de Conocimiento de la Universidad se vean reflejadas, y donde puedan dar a conocer sus trabajos referentes a la Innovación Docente, sus metodologías y sus proyectos de investigación.

**Perfil de destinatarios/as:** Docentes e investigadores

**Idioma de la presentación:** Español

**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Fecha de presentación:** 20/11/2019

**Entidad organizadora:** Universidad de Almería

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Almería, España

**Fecha de inicio:** 20/11/2019

**Fecha de finalización:** 22/11/2019

**BENEFICIOS DE LA IMPLANTACIÓN DE UNA ASIGNATURA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y SALUD EN EDUCACIÓN PRIMARIA.** Disponible en Internet en: <<https://cidico.es/1/>>.

**2** **Nombre del evento:** I Congreso Internacional de Innovación docente e Investigación (CIDICO) en Educación Superior

**Tipo de evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Ponencia

**Objetivos del evento:** El Congreso, organizado por el Grupo de Investigación SEJ-473 de la Universidad de Almería y la Association University of Scientific Formation Psychology and Education Research, pretende impulsar un encuentro interdisciplinar de profesores, donde todas las Áreas de Conocimiento de la Universidad se vean reflejadas, y donde puedan dar a conocer sus trabajos referentes a la Innovación Docente, sus metodologías y sus proyectos de investigación.

**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Fecha de presentación:** 20/11/2019

**Entidad organizadora:** Universidad de Almería

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de inicio:** 20/11/2019

**Fecha de finalización:** 22/11/2019

**COMPORTAMIENTOS ADICTIVOS Y EXPRESIÓN LINGÜÍSTICO EMOCIONAL ENTRE LOS JÓVENES UNIVERSITARIOS.** Disponible en Internet en: <<https://cidico.es/1/>>.

**3** **Nombre del evento:** I Congreso Internacional de Innovación docente e Investigación (CIDICO) en Educación Superior

**Tipo de evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Ponencia

**Objetivos del evento:** El Congreso, organizado por el Grupo de Investigación SEJ-473 de la Universidad de Almería y la Association University of Scientific Formation Psychology and Education Research, pretende impulsar un encuentro interdisciplinar de profesores, donde todas las Áreas de Conocimiento de la Universidad se vean reflejadas, y donde puedan dar a conocer sus trabajos referentes a la Innovación Docente, sus metodologías y sus proyectos de investigación.

**Perfil de destinatarios/as:** Docentes e investigadores



**Idioma de la presentación:** Español

**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Entidad organizadora:** Universidad de Almería

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Comunidad de Madrid, España

**Fecha de inicio:** 20/11/2019

**Fecha de finalización:** 22/11/2019

ADICCIÓN A LOS VIDEOJUEGOS ENTRE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS: DIFERENCIAS DE GÉNERO.

Disponible en Internet en: <<https://cidico.es/1/>>.

**4** **Nombre del evento:** I Congreso Internacional de Innovación docente e Investigación (CIDICO) en Educación Superior

**Tipo de evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Póster

**Objetivos del evento:** El Congreso, organizado por el Grupo de Investigación SEJ-473 de la Universidad de Almería y la Association University of Scientific Formation Psychology and Education Research, pretende impulsar un encuentro interdisciplinar de profesores, donde todas las Áreas de Conocimiento de la Universidad se vean reflejadas, y donde puedan dar a conocer sus trabajos referentes a la Innovación Docente, sus metodologías y sus proyectos de investigación.

**Perfil de destinatarios/as:** Docentes e investigadores

**Idioma de la presentación:** Español

**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Fecha de presentación:** 21/11/2019

**Entidad organizadora:** Universidad de Almería

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de inicio:** 19/11/2019

**Fecha de finalización:** 22/11/2019

DIFERENCIAS DE GÉNERO EN LA ADICCIÓN AL SMARTPHONE ENTRE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS.

Disponible en Internet en: <<https://cidico.es/1/>>.

**5** **Nombre del evento:** I Congreso Internacional de Innovación docente e Investigación (CIDICO) en Educación Superior

**Tipo de evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Fecha de presentación:** 21/11/2019

**Entidad organizadora:** Universidad de Almería

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de inicio:** 19/11/2019

**Fecha de finalización:** 22/11/2019

IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL DOCENTE PARA PROFESORES ,EN EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SALUD. Disponible en Internet en: <<https://cidico.es/1/>>.

**6** **Nombre del evento:** I Congreso Internacional de Innovación docente e Investigación (CIDICO) en Educación Superior

**Tipo de evento:** Congreso

**Objetivos del evento:** El Congreso, organizado por el Grupo de Investigación SEJ-473 de la Universidad de Almería y la Association University of Scientific Formation Psychology and Education Research, pretende impulsar un encuentro interdisciplinar de profesores, donde todas las Áreas de Conocimiento de la Universidad se vean reflejadas, y donde puedan dar a conocer sus trabajos referentes a la Innovación Docente, sus metodologías y sus proyectos de investigación.

**Perfil de destinatarios/as:** Docentes e investigadores

**Idioma de la presentación:** Español

**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Entidad organizadora:** Universidad de Almería

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de inicio:** 19/11/2019

**Fecha de finalización:** 22/11/2019

COMPORTAMIENTOS ADICTIVOS Y EXPRESIÓN LINGÜÍSTICO EMOCIONAL ENTRE LOS JÓVENES UNIVERSITARIOS. Disponible en Internet en: <<https://cidico.es/1/>>.



## Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

**1 Descripción de la actividad:** ESTANCIA DOCENTE ERASMUS PLUS PDI CON DESTINO ITALIA. Visita de Supervisión a la Università Degli Studi DI Teramo (Italia) con una ayuda de Movilidad de Personal Docente dentro del Programa Erasmus en el curso académico 2020/2021 durante el periodo 25/08/2021 - 29/08/2021.

**Ciudad de realización:** TERAMO, Italia

**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 29/08/2021

**2 Descripción de la actividad:** ESTANCIA DOCENTE UNIVERSIDAD DE COPENHAGEN ERASMU PLUS PDI. He realizado una Visita Preparatoria a la Kobenhavns Universitet-The University of Copenhagen (Dinamarca) con una ayuda de Movilidad de Personal Docente dentro del Programa Erasmus en el curso académico 2020/2021 durante el periodo 18/08/2021 - 23/08/2021

**Ciudad de realización:** FREDERISKBERG, Dinamarca

**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 23/08/2021

**3 Descripción de la actividad:** INFORME DE RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN DEL ALUMNO CON LA ACTIVIDAD DOCENTE DEL PROFESORADO

**Ciudad de realización:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** University of Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 31/01/2013

## Aportaciones más relevantes de su CV de docencia

**Descripción:** Ex Vicedecana de Ordenación Académica, Internacionalización y Estudiantes del Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos Competencias: Coordinación del Grado de CyTA, movilidad nacional e internacional de estudiantes, relación y actividades con los estudiantes, coordinar el plan de acción tutorial, gestión del TFG y Practicum de CyTA. 3 Quinquenios docentes. Coordinadora Erasmus Grado CYTA Horas totales impartidos de docencia: 2300 horas totales. EXcelente en programa Docentia um.Coordinadora Grupo de innovación docente: Enseñanzas Universitarias. Del 06-05-2019 Hasta actualidad 2 Proyecto innovación docente. 1 año de duración y concedido por la Universidad de Murcia. Proyecto docente 1: Investigadora principal. Proyecto titulado: Nuevas estrategias educativas digitales en la enseñanza universitaria multidisciplinar. Proyecto innovación docente 2. Investigadora principal. Proyecto titulado:Diseño de estrategias educativas para el desarrollo de la competencia digital en la enseñanza universitaria.. Dirección de trabajos avanzados de estudiantes: he dirigido 50 trabajos fin de grado (TFGs), 6 Tesis doctorales, y 5 en fase de realización. Tesis doctorale dirigidas con indicios de calidad: 1 premio extraordinario de doctorado y 4 por compendio de publicaciones, 2 con doctorado internacional

**Ciudad de realización:** Murcia, España

**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad



## Experiencia científica y tecnológica

### Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

#### 1 Nombre del grupo: NUTRICIÓN, BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y ASPECTOS LEGALES (BIOFUN)

**Objeto del grupo:** ALIMENTACIÓN FUNCIONAL Y BIODISPONIBILIDAD, ALIMENTOS FUNCIONALES DISEÑO PRODUCCIÓN Y DESARROLLO, ALIMENTOS FUNCIONALES, DISEÑO, PRODUCCIÓN Y DESARROLLO. ALEGACIONES DE SALUD INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA FUNCIONALES. INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS FUNCIONALES. ESTUDIO DE ACTIVIDADES BIOLÓGICAS. EV, ANÁLISIS ALIMENTOS, ANTIAZOIDANTES, ANTIMICROBIANOS, CALIDAD NUTRICIONAL, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO, COMPUESTOS BIOCTIVOS, DIETA Y SALUD, DISRUPTORES ENDOCRINOS, ESTUDIO DE LA BIODISPONIBILIDAD, BIOACCESIBILIDAD Y BIOACTIVIDAD DE MACRONUTRIENTES, MICRONUTRIENTES Y COMPUESTOS BIOACTIVOS MEDIANTE ESTUDIOS IN VIVO CON ANIMALES MODELO Y ENSAÑOS CLÍNICOS, IN VITRO (DIGESTIONES Y FERMENTACIONES, CULTIVOS CELULARES, ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DEL ALIMENTO EN LA MICROBIOTA INTESTINAL, EXTRACTOS VEGETALES, LEGISLACIÓN, PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA, SACIEDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA, SUBPRODUCTOS INDUSTRIA ALIMENTARIA, VALORACIÓN DE COPRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS GENERADOS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA PARA LA OBTENCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS, MACRONUTRIENTES, INGREDIENTES FUNCIONALES, COLORANTES, ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANOS NATURALES, VALORACIÓN NUTRICIONAL DE GRUPOS DE POBLACIÓN. VALORACIÓN NUTRICIONAL Y OPTIMIZACIÓN DEL RENDIMIENTO DEPORTIVO. RITMOS BIOLÓGICOS DE ALIMENTACIÓN. DISRUPCIÓN ENDOCRINA Y SACIEDAD. OBESIDAD, DIABETES Y SÍNDROME METABÓLICO. ASPECTOS LEGALES

**Nombre del investigador/a principal (IP):** GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de componentes grupo:** 4

**Código normalizado:** E098-07

**Ciudad de radicación:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Entidad de afiliación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Resultados relevantes:** ALIMENTACIÓN FUNCIONAL Y BIODISPONIBILIDAD, ALIMENTOS FUNCIONALES DISEÑO PRODUCCIÓN Y DESARROLLO, ANÁLISIS ALIMENTOS, ANTIAZOIDANTES, ANTIMICROBIANOS, CALIDAD NUTRICIONAL, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS, COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO, COMPUESTOS BIOCTIVOS, DIETA Y SALUD, DISRUPTORES ENDOCRINOS, EXTRACTOS VEGETALES, LEGISLACIÓN, PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA, SACIEDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA, SUBPRODUCTOS INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Fecha de inicio:** 02/11/2023

**Duración:** 9 días

#### 2 Nombre del grupo: NUTRICION Y BROMATOLOGIA

**Objeto del grupo:** ALIMENTOS DE CALIDAD/ARROZ DE CALASPARRA, BEIKOST/BIODISPONIBILIDAD/ELEMENT. TRAZA, BIODISPONIBILIDAD DE ELEMENTOS TRAZA, CONTROL DE CALIDAD, DIGEST. DE LOS HIDRATOS DE CARB., FIBRA DIETET. Y ALMIDON RESIS, DIGEST./VALOR NUTRIT./ALMID./LEGUM./CERE, FIBRA DIETETICA/VEGETALES/CEREALES, HIERRO/SELENIO, LEGUMINOSAS/VALOR NUTRITIVO, PARAMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS DE LA PESCA, PRODUCTOS LACTEOS, VALOR NUTRITIVO DE PRODUCTOS LACTEOS, VALOR NUTRITIVO Y PARAMETRO DE CALIDAD DE VEGETALES FRESCOS, VALOR NUTRITIVO/HARINAS INFANTILES

**Nombre del investigador/a principal (IP):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO

**Nº de componentes grupo:** 47

**Código normalizado:** E098-02

**Clase de colaboración:** Coautoría de publicaciones

**Ciudad de radicación:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Entidad de afiliación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad



**Resultados relevantes:** ALIMENTOS DE CALIDAD/ARROZ DE CALASPARRA, BEIKOST/BIODISPONIBILIDAD/ELEMENT.TRAZA, CONTROL DE CALIDAD, DIGEST./VALOR NUTRIT./ALMID./LEGUM./CERE, FIBRA DIETETICA/VEGETALES/CEREALES, HIERRO/SELENIO, LEGUMINOSAS/VALOR NUTRITIVO, PRODUCTOS LACTEOS, VALOR NUTRITIVO/HARINAS INFANTILES

**Fecha de inicio:** 01/04/2011

**Duración:** 5 años - 7 meses - 23 días

**3 Nombre del grupo:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Objeto del grupo:** ADAPTABILIDAD TECNOLOGICA DE CUAJOS DE ORIGEN ANIMAL, ANALISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS., APLICACION DE REFLECTANCIA DIFUSA EN LA ELABORACION DE QUESO., AUTOMATIZACION Y CONTROL DE PROCESO. NIR., CONSTITUYENTES AROMATICOS DE LOS ALIMENTOS. ACEITES ESENCIALES., DESARROLLO DE PLATOS COCINADOS A VACÍO PARA RESTAURACIÓN DIFERIDA, DESARROLLO Y NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN, DETERMINACIÓN DE VIDA COMERCIAL DE PLATOS COCINADOS, DISEÑO DE NUEVOS PRODUCTOS CARNICOS, EVALUACION DE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO Y PRODUCTOS DERIVADOS, EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA CALIDAD DE LA CARNE DE CERDO, CABRITO Y CORDERO MEDIANTE ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS, IMPLANTACIÓN DE SONDAS ÓPTICAS PARA EL CONTROL DE EMULSIONES CÁRNICAS, INCREMENTO DE LA VIDA COMERCIAL Y SALUBRIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS MEDIANTE EL EMPLEO DE ANTIOXIDANTES NATURALES, MEJORA TECNOLÓGICA DE GELES DULCES FABRICADOS POR COEXTRUSIÓN, MEJORA TECNOLÓGICA DE JAMÓN CURADO DE CERDO BLANCO E IBÉRICO, NUEVAS TECNOLOGIAS APLICADAS EN LA ELABORACION DEL QUESO DE CABRA., NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS, OBTENCION Y MEJORA DE MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA CARNICA, OPTIMIZACION DE LOS SISTEMAS Y CONDICIONES DE ENVASADO DE ALIMENTOS., PROCESOS DE MEMBRANA EN LA TRANSFORMACION DE ALIMENTOS. FILTRACION TANGENCIAL., PROCESOS TECNOLOGICOS DE LOS ALIMENTOS., TECNOLOGIA DE LA CARNE., TECNOLOGIA DE LA LECHE., TECNOLOGIA DE LOS VEGETALES., TECNOLOGIA DEL APROVECHAMIENTO DEL LACTOSUERO, TECNOLOGIA ENZIMATICA. PRODUCCION DE ENZIMAS. PELADO ENZIMATICO DE FRUTAS, ZUMOS CITRICOS. APLICACION DE ZUMO DE LIMON COMO ACIDULANTE NATURAL.

**Nº de componentes grupo:** 20

**Código normalizado:** E098-04

**Ciudad de radicación:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Entidad de afiliación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Resultados relevantes:** ANALISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS., PROCESOS TECNOLOGICOS DE LOS ALIMENTOS., TECNOLOGIA DE LA CARNE., TECNOLOGIA DE LA LECHE., TECNOLOGIA DE LOS VEGETALES.

**Fecha de inicio:** 01/01/2005

**Duración:** 5 años - 11 meses - 29 días

## Actividad científica o tecnológica

### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

**1 Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y EVALUACIÓN TECNOLÓGICA Y FUNCIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS OBTENIDOS A PARTIR DE LA MORINGA OLEIFERA PARA POTENCIAR SU APROVECHAMIENTO NUTRICIONAL Y AGROINDUSTRIAL EN EL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA

**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Gaspar Ros

**Nº de investigadores/as:** 3



**Entidad/es financiadora/s:**

ÓRGANO COLEGIADO DE ADMINISTRACIÓN Y DECISIÓN FONDO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN Bogotá D.C.

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Nombre del programa:** proyecto financiado con recursos del Fondo de CTel-SGR

**Fecha de inicio-fin:** 09/11/2021 - 09/11/2023 **Duración:** 3 años

**Cuantía subproyecto:** 15.000

**2 Nombre del proyecto:** EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE SUBPRODUCTOS DE ALCACHOFA Y BRÓCOLI EN ALIMENTOS FUNCIONALES PARA LA GESTIÓN DE LA OBESIDAD: UNA APROXIMACIÓN MULTIÓMICA (BIOFUN-OMICS)

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 3

**Nº de personas/año:** 0,21

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD DE MURCIA **Tipo de entidad:** 070

**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Tipo de participación:** Coordinador

**Cód. según financiadora:** 2ª OPEN CALL AGROALNEXT 2024

**Fecha de inicio:** 17/02/2025

**Duración:** 7 meses - 15 días

**Cuantía total:** 51.309

**Porcentaje en subvención:** 100

**Porcentaje en crédito:** 0

**Porcentaje mixto:** 0

**3 Nombre del proyecto:** INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LA ELABORACIÓN PRECISA DE SALCHICHAS FUNCIONALES (BiocarnIA)

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 5

**Nº de personas/año:** 0,13

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD DE MURCIA **Tipo de entidad:** 070

**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Tipo de participación:** Coordinador

**Cód. según financiadora:** 2ª OPEN CALL AGROALNEXT 2024

**Fecha de inicio:** 01/02/2025

**Duración:** 8 meses - 30 días

**Cuantía total:** 32.440

**Porcentaje en subvención:** 100

**Porcentaje en crédito:** 0

**Porcentaje mixto:** 0

**4 Nombre del proyecto:** EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y NUTRIENTES DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y SU APLICACIÓN EN EL DESARROLLO DE ALIMENTOS CÁRNICOS Y DE PANADERÍA FUNCIONALES (BIO-BAKERY-MEAT)

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 5

**Nº de personas/año:** 0,2

**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD DE MURCIA **Tipo de entidad:** 070

**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Tipo de participación:** Coordinador

**Cód. según financiadora:** 1ª OPEN CALL- AGROALNEXT



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Fecha de inicio:** 02/01/2024**Duración:** 1 año - 1 día**Cuantía total:** 16.000**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**5 Nombre del proyecto:** INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA FUNIONALES CON COMPUESTOS BIOACTIVOS Y NUTRIENTES DE CO-PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES.

ESTUDIO DE ACTIVIDADES BIOLÓGICAS

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ**Nº de investigadores/as:** 4**Nº de personas/año:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN

**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** PID2021-123628OB-C44**Fecha de inicio:** 01/09/2022**Duración:** 4 años - 1 día**Cuantía total:** 151.250**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**6 Nombre del proyecto:** INNOVACIONES EN SACIEDAD BASADOS EN INGREDIENTES Y ALIMENTOS CARACTERISTICOS DE LA REGION MEDITERRANEA Y DE SU DIETA**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO**Nº de investigadores/as:** 5**Nº de personas/año:** 0,6**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España**Tipo de participación:** Colaborador**Cód. según financiadora:** AGL2016-78125-R**Fecha de inicio:** 30/12/2016**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 145.200**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**Aportación del solicitante:** Evaluación capacidad antioxidante de extractos naturales**7 Nombre del proyecto:** Alimentación de pequeños rumiantes con subproductos de plantas aromáticas como fuente natural de antioxidantes endógenos. Mejora en la producción y la calidad de carne y leche**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSE LAENCINA



Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

Ciudad entidad financiadora: Región de Murcia, España

Tipo de participación: Colaborador

Nombre del programa: INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA INIA

Cód. según financiadora: SC00-052-C7-3RTA04-077-C2

Fecha de inicio: 01/01/2004

**Duración:** 4 años

Cuantía total: 48.600

Resultados relevantes: COMO RESULTADO DE ESTE PROYECTO REALIZÉ MI TESIS DOCTORAL Y HE PUBLICADO NUMEROS ARTÍCULOS DE PRIMERA AUTORA Y COMUNICACIONES A CONGRESOS Y CONFERENCIAS

### Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

1 **Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN DE TRATAMIENTOS ENZIMÁTICOS PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES BAJOS EN AZÚCAR, ENRIQUECIDOS EN COMPUESTOS BIOACTIVOS Y NUTRIENTES (FISURA)

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): GEMA NIETO MARTINEZ

Nº de investigadores/as: 3

**Nº de personas/año:** 0,39

Entidad/es participante/s: FRUIT TECH NATURAL, S.A.

Entidad/es financiadora/s:

FRUIT TECH NATURAL, S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

Ciudad entidad financiadora: Región de Murcia, España

Fecha de inicio: 25/04/2025

**Duración:** 1 año - 2 meses - 1 día

Cuantía total: 36.300

2 **Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS FUNCIONALES UTILIZANDO COMPUESTOS BIOACTIVOS Y NUTRIENTES CARACTERÍSTICOS DE LOS SUBPRODUCTOS DE CÍTRICOS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: MURCIA, Región de Murcia, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): GEMA NIETO MARTINEZ

Nº de investigadores/as: 3

**Nº de personas/año:** 0,5

Entidad/es participante/s: RIVERBEND ESPAÑA, S.A.

Entidad/es financiadora/s:

RIVERBEND ESPAÑA, S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

Ciudad entidad financiadora: 30140-SANTOMERA, España

Nombre del programa: 30140-SANTOMERA

Fecha de inicio: 11/04/2025

**Duración:** 1 año - 6 meses - 1 día

Cuantía total: 60.500



**3 Nombre del proyecto:** ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD Y NO DIVULGACIÓN

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 3

**Nº de personas/año:** 3,33

**Entidad/es participante/s:** RIVERBEND ESPAÑA, S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

RIVERBEND ESPAÑA, S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** 30140-SANTOMERA, España

**Nombre del programa:** 30140-SANTOMERA

**Fecha de inicio:** 11/04/2025

**Duración:** 10 años - 1 día

**Cuantía total:** 0

**4 Nombre del proyecto:** INVESTIGACION DE UN NUEVO INGREDIENTE NATURAL ASISTIDO POR NUEVAS HERRAMIENTAS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA MATRICES DE PASTELERIA (NATUPASTRY)

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 3

**Nº de personas/año:** 0,33

**Entidad/es participante/s:** PASDULCE, S.L.

**Entidad/es financiadora/s:**

PASDULCE, S.L.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** JUMILLA, Región de Murcia

**Nombre del programa:** JUMILLA

**Fecha de inicio:** 10/04/2025

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 18.029

**5 Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN SOBRE EL EFECTO DEL USO DE SUPLEMENTOS FUNCIONALES O BIOACTIVOS OBTENIDOS DE COPRODUCTOS DE ALIMENTOS CHILENOS DEL SECTOR AGRÍCOLA EN ALIMENTOS FUNCIONALES

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 4

**Nº de personas/año:** 0,25

**Entidad/es participante/s:** Universidad San Sebastián (USS) Chile

**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad San Sebastián (USS) Chile

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Chile

**Fecha de inicio:** 08/04/2025

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 6.200

**6 Nombre del proyecto:** ESTUDIO BROMATOLÓGICO DE UN PRODUCTO CÁRNICO TRAS ESTIMULACIÓN CON UN PROCESO NOVEDOSO

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,5

**Entidad/es participante/s:** HIJOS DE JUAN PUJANTE, S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

HIJOS DE JUAN PUJANTE, S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España

**Fecha de inicio:** 20/04/2023

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 7.381

**7 Nombre del proyecto:** INCREMENTO DE MACRONUTRIENTES EN VEGETALES DESHIDRATADOS

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ; AMAURY TABOADA RODRIGUEZ

**Nº de investigadores/as:** 4

**Nº de personas/año:** 0,11

**Entidad/es participante/s:** AGROSINGULARITY

**Entidad/es financiadora/s:**

AGROSINGULARITY

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España

**Fecha de inicio:** 24/10/2021

**Duración:** 5 meses - 8 días

**Cuantía total:** 9.680

**8 Nombre del proyecto:** LABORATORIO BROMATOLÓGICO DE APLICACIONES PARA ANÁLISIS Y DESARROLLO DE NUEVAS FORMULACIONES EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; ROCIO PEÑALVER MIRAS

**Nº de investigadores/as:** 3

**Nº de personas/año:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

universidad de murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 23/07/2021

**Duración:** 3 años - 2 días

**Cuantía total:** 0

**9 Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS CÁRNICOS MÍNIMAMENTE PROCESADOS E HIPOALERGÉNICOS (HIPOCARNE)

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 1,25

**Entidad/es participante/s:** EL POZO ALIMENTACION,S.A.(HASTA 30-6-98 FUERTES,S.A.)

**Entidad/es financiadora/s:**

EL POZO ALIMENTACION,S.A.(HASTA 30-6-98 FUERTES,S.A.)

**Tipo de entidad:** OTHERS



**Ciudad entidad financiadora:** ALHAMA, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** ALHAMA

**Fecha de inicio:** 02/12/2020

**Duración:** 2 años - 5 meses - 30 días

**Cuantía total:** 84.700

**10 Nombre del proyecto:** LABORATORIO DE APLICACIONES PARA EL ESTUDIO BROMATOLÓGICO, NUTRICIONAL Y COMERCIAL DE ANTIOXIDANTES NATURALES

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,25

**Entidad/es participante/s:** GENOSA ID, S.L.

**Entidad/es financiadora/s:**

GENOSA ID, S.L.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Andalucía, España

**Fecha de inicio:** 01/02/2020

**Duración:** 6 meses - 1 día

**Cuantía total:** 13.443,1

**11 Nombre del proyecto:** APLICACIONES BROMATOLÓGICAS Y NUTRICIONALES DEL AJO Y SUS SUBPRODUCTOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN O VALORACIÓN DE LOS MISMOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,5

**Entidad/es participante/s:** BUSINESS INTERNATIONAL GARLIC, S.L.

**Entidad/es financiadora/s:**

BUSINESS INTERNATIONAL GARLIC, S.L.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad Valenciana, España

**Fecha de inicio:** 31/01/2020

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 42.350

**12 Nombre del proyecto:** EVALUACIONES DE PROYECTOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 1

**Nº de personas/año:** 2

**Entidad/es participante/s:** EQA CERTIFICADOS I+D+I, S.L.U.

**Entidad/es financiadora/s:**

EQA CERTIFICADOS I+D+I, S.L.U.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** MADRID

**Fecha de inicio:** 29/11/2019

**Duración:** 2 años - 1 día

**Cuantía total:** 907,5

**13** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ACEITUNAS MÁS NATURALES CON ETIQUETA LIMPIA Y PROCESADO SOSTENIBLE

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FULGENCIO HELENIO MARIN INIESTA

**Nº de investigadores/as:** 3

**Nº de personas/año:** 0,75

**Entidad/es participante/s:** ACEITUNAS Y ENCURTIDOS GUILLAMÓN S.L

**Entidad/es financiadora/s:**

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS GUILLAMÓN S.L **Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España

**Fecha de inicio:** 05/09/2019

**Duración:** 2 años - 3 meses - 1 día

**Cuantía total:** 14.520

**14** **Nombre del proyecto:** FUNCIONALIDAD BROMATOLÓGICA, NUTRICIONAL Y COMERCIAL DE DIFERENTES MATRICES ALIMENTARIAS

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,5

**Entidad/es participante/s:** PIMURSA, S.L.

**Entidad/es financiadora/s:**

PIMURSA, S.L.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** CABEZO DE TORRES, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** CABEZO DE TORRES

**Fecha de inicio:** 09/01/2019

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 672,22

**15** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO BROMATOLÓGICO, NUTRICIONAL Y COMERCIAL DE ANTIOXIDANTES EN MATRICES ALIMENTARIAS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,5

**Entidad/es participante/s:** SEPROX BIOTECH S.L.U.

**Entidad/es financiadora/s:**

SEPROX BIOTECH S.L.U.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** MADRID

**Fecha de inicio:** 21/09/2018

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 4.325,75

**16** **Nombre del proyecto:** EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE NUEVOS INGREDIENTES VEGETALES

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 1

**Nº de personas/año:** 1

**Entidad/es participante/s:** BLENDAMA, S.L.

**Entidad/es financiadora/s:**

BLENDAMA, S.L.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España

**Fecha de inicio:** 08/05/2018

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 2.688,89

**17 Nombre del proyecto:** FUNCIONALIDAD BROMATOLÓGICA, NUTRICIONAL Y COMERCIAL DE INGREDIENTES VEGETALES EN MATRICES ALIMENTARIAS

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,5

**Entidad/es participante/s:** PIMURSA, S.L.

**Entidad/es financiadora/s:**

PIMURSA, S.L.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** CABEZO DE TORRES, Región de Murcia, España

**Fecha de inicio:** 27/04/2017

**Duración:** 1 año - 2 días

**Cuantía total:** 5.445

**Resultados relevantes:** Los resultados más relevantes del contrato y con mayor relevancia para la industria alimentaria están orientados a dos temas concretos: -Se ha conseguido el objetivo de desarrollar blends o formulaciones para elaborar productos cárnicos sin aditivos sintéticos (clean label) -Diversas empresas cárnicas están utilizando las formulaciones desarrolladas por la Universidad de Murcia junto con el departamento de calidad de Pimursa. Aportación al proyecto de la I.P: Como investigadora principal del proyecto, mis tareas han consistido en diseñar el proyecto, contacto directo con la empresa, diseño y desarrollo de los nuevos aditivos y mezclas de ingredientes para elaborar productos cárnicos, estudio de vida útil (tareas analíticas físico-químicas, microbiológicas y sensoriales), interpretación de resultados y redacción de memorias finales del proyecto.

**18 Nombre del proyecto:** NUEVOS DESARROLLOS CARNICOS EN PRODUCTOS NUEVOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,25

**Entidad/es participante/s:** MARTÍNEZ LORIENTE, S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

MARTÍNEZ LORIENTE, S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** CHESTE, Comunidad Valenciana, España

**Nombre del programa:** CHESTE

**Fecha de inicio:** 29/07/2016

**Duración:** 6 meses - 3 días

**Cuantía total:** 3.630



**19** **Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EXPERIMENTAL DE NUEVOS ALIMENTOS MÁS SALUDABLES Y ENVASES AVANZADOS (AVANZA-S)

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO

**Nº de investigadores/as:** 4

**Nº de personas/año:** 0,75

**Entidad/es participante/s:** EL POZO ALIMENTACION,S.A.(HASTA 30-6-98 FUERTES,S.A.)

**Entidad/es financiadora/s:**

EL POZO ALIMENTACION,S.A.(HASTA 30-6-98 FUERTES,S.A.) **Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** ALHAMA, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** ALHAMA

**Fecha de inicio:** 01/10/2015

**Duración:** 3 años - 2 días

**Cuantía total:** 117.378,47

**20** **Nombre del proyecto:** LABORATORIO DE APLICACIONES PARA DESARROLLAR NUEVAS FORMULACIONES EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS

**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,5

**Entidad/es participante/s:** NUTRAFUR S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

NUTRAFUR S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España

**Fecha de inicio:** 27/03/2015

**Duración:** 1 año - 2 días

**Cuantía total:** 12.100

**Resultados relevantes:** Los resultados más relevantes del contrato y con mayor relevancia para la industria alimentaria están orientados a dos temas concretos: 1. Empleo de ingredientes naturales en la elaboración de longaniza blanca/hamburguesas (empresa interesada en la comercialización de los mismos VITIVA-WIXON). 2. Empleo de productos vegetales naturales con actividad antioxidante y antimicrobiana con el fin de incrementar la vida útil de diversos productos cárnicos (diversas empresas cárnicas y empresas de especias elaboradoras de blends) Aportación al proyecto: Como investigadora principal del proyecto, mis tareas han consistido en diseñar el proyecto, contacto directo con la empresa, diseño y desarrollo de los nuevos productos cárnicos, estudio de vida útil (tareas analíticas físico-químicas, microbiológicas y sensoriales), interpretación de resultados y redacción de memorias finales del proyecto.

**21** **Nombre del proyecto:** MEJORA DE LA INTEGRIDAD DE LA PIEL EN POLLOS ATRAVÉS DE LA NUTRICIÓN

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO

**Nº de investigadores/as:** 3

**Nº de personas/año:** 0,2

**Entidad/es participante/s:** ALLTECH SPAIN

**Entidad/es financiadora/s:**



ALLTECH SPAIN

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** SABADELL, Cataluña, España

**Nombre del programa:** contrato para proyecto de investigación suscrito con empresas

**Fecha de inicio:** 23/03/2015

**Duración:** 7 meses - 9 días

**Cuantía total:** 13.443,1

**Resultados relevantes:** Objetivos contrato con empresa: Objetivo 1. Estudio de la expansión y retracción de la piel de pollo: mediante análisis de textura con texturómetro Instron. Objetivo 2. Estudio de parámetros relacionados con la calidad de la piel: determinación de colágeno y su microestructura. Objetivo 3.

Desarrollar ecuaciones de predicción de calidad de la piel, teniendo en cuenta las correlaciones de las determinaciones realizadas en el laboratorio y la calidad final de piel en la planta industrial Objetivo 4.

Desarrollar un método simple y rápido que se pueda instaurar en la línea de producción de la carne para determinar in situ la calidad de la canal. Puesta a punto de determinación "on line". Objetivo 5. Estudio biodisponibilidad mineral. Resultados más relevantes del contrato: 1. Los resultados indican la mejora de la calidad de carne y valor nutricional de la carne de pollo enriquecida con minerales orgánicos (Zn y Se) y se ha producido una transferencia de resultados y puesta a punto en una de las empresas productoras de carne de pollo más importante (Guadavi). 2. La becaria contratada ha realizado su trabajo fin de master y está redactando actualmente la tesis doctoral.

**Identificar palabras clave:** Carne de ave

**22 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVAS FORMULACIONES EN PRODUCTOS CÁRNICOS PARA INCREMENTAR SU VIDA COMERCIAL

**Identificar palabras clave:** Carne

**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,29

**Entidad/es participante/s:** MARTÍNEZ LORIENTE, S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

MARTÍNEZ LORIENTE, S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** CHESTE, Comunidad Valenciana, España

**Fecha de inicio:** 02/02/2015

**Duración:** 7 meses - 2 días

**Cuantía total:** 25.555,2

**Resultados relevantes:** Resultados más relevantes del contrato: Los resultados del contrato son satisfactorios y la empresa Martínez Loriente (fabricante de productos cárnicos de Mercadona), introduce en el mercado los nuevos productos cárnicos desarrollados. Por lo tanto la transferencia de los resultados del contrato se ha realizado correctamente. Aportación al proyecto: Como investigadora principal del proyecto, mis tareas han consistido en diseñar el proyecto, contacto directo con la empresa, diseño y desarrollo de los nuevos productos cárnicos, estudio de vida útil (tareas analíticas físico-químicas, microbiológicas y sensoriales), interpretación de resultados y redacción de memorias finales del proyecto.

**Identificar palabras clave:** Carne porcina

**23 Nombre del proyecto:** ACCIÓN INHIBITORIA DE LOS PRINCIPIOS ACTIVIDOS DEL CITROLIVE EN LA ABSORCIÓN DE LÍPIDOS PARA REGULACIÓN DE LA OBESIDAD. MODELO PRECLÍNICO FOT (FAT ORAL TEST)

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO

**Nº de investigadores/as:** 3

**Nº de personas/año:** 0,08

**C****V****N**

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Entidad/es participante/s:** NUTRAFUR S.A.**Entidad/es financiadora/s:**

NUTRAFUR S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España**Fecha de inicio:** 19/09/2014**Duración:** 3 meses - 2 días**Cuantía total:** 9.680**24 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVOS POTITOS ECOLÓGICOS**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO**Nº de investigadores/as:** 2**Nº de personas/año:** 1,5**Entidad/es participante/s:** BIOALIMENTACIÓN INFANTIL DE ANDALUCÍA, S.L.**Entidad/es financiadora/s:**BIOALIMENTACIÓN INFANTIL DE ANDALUCÍA, S.L. **Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** JEREZ DE LA FRONTERA, Andalucía, España**Nombre del programa:** JEREZ DE LA FRONTERA**Fecha de inicio:** 01/04/2012**Duración:** 1 año - 22 días**Cuantía total:** 122.090,87**25 Nombre del proyecto:** SELECCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES ALICOM**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO**Nº de investigadores/as:** 12**Nº de personas/año:** 0,08**Entidad/es participante/s:** HERO ESPAÑA, S.A.**Entidad/es financiadora/s:**HERO ESPAÑA, S.A. **Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** ALCANTARILLA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** ALCANTARILLA**Fecha de inicio:** 18/11/2011**Duración:** 4 meses - 20 días**Cuantía total:** 5.900**26 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVAS VARIEDADES DE QUESO DE CABRA LIGADAS A LA REGION DE MURCIA**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA BELEN LOPEZ MORALES**Nº de investigadores/as:** 14**Nº de personas/año:** 0,14**Entidad/es participante/s:** ALIMENTOS DEL MEDITERRÁNEO S. COOP.**Entidad/es financiadora/s:**ALIMENTOS DEL MEDITERRÁNEO S. COOP. **Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** LORCA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** LORCA

**Fecha de inicio:** 28/07/2010**Duración:** 2 años - 2 días**Cuantía total:** 70.800**27 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CÁRNICOS ANTIOXIDANTES CON BENEFICIOS PARA LA SALUD**Ámbito geográfico:** Autonómica**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO**Nº de investigadores/as:** 6**Nº de personas/año:** 0,11**Entidad/es participante/s:** EL POZO ALIMENTACION,S.A.HASTA 30-6-98 FUERTES,S.A.**Entidad/es financiadora/s:**EL POZO ALIMENTACION,S.A.HASTA 30-6-98  
FUERTES,S.A.**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** ALHAMA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** ALHAMA**Fecha de inicio:** 31/01/2010**Duración:** 2 años - 2 meses**Cuantía total:** 13.920**Resultados relevantes:** Desarrollo de diferentes productos cárnicos con extractos naturales antioxidantes**28 Nombre del proyecto:** CURSOS DE FORMACION EN TEMAS DE NUTRICION HUMANA, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA BROMATOLOGÍA**Grado de contribución:** Investigador/a**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR ROS**Nº de investigadores/as:** 36**Fecha de inicio:** 18/11/2009**Duración:** 7 años**29 Nombre del proyecto:** ESTRATEGIAS MULTIDISCIPLINARES PARA LA CONSECUCIÓN DE PRODUCTOS DE CERDO ADECUADOS A LAS EXIGENCIAS DE LOS CONSUMIDORES PROCADECO**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO MUÑOZ LUNA**Nº de investigadores/as:** 6**Nº de personas/año:** 0,53**Entidad/es participante/s:** GRUPO TOPIGS IBERICA S.L. ANTES DE OCTUBRE DE 2010 TOPIGS IBERICA S.L., TOPIGS IBÉRICA S.L.**Entidad/es financiadora/s:**

GRUPO TOPIGS IBERICA S.L. ANTES DE OCTUBRE DE 2010 TOPIGS IBERICA S.L., TOPIGS IBÉRICA S.L.

**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España**Fecha de inicio:** 28/10/2009**Duración:** 3 años - 2 meses - 4 días**Cuantía total:** 176.320**Resultados relevantes:** Este proyecto de investigación, de tres años de duración, está liderado por la empresa Industrias Cárnica Loriente Piqueras (INCARLOPSA) y cuenta con la participación de AGROCESA, Cárnica Frivall, Juan Jiménez, SAT Vallehermoso, COPISO, TOPIGS Ibérica y Vitae Caps. El objetivo de este proyecto es la mejora de la calidad de los productos de cerdo, abordando distintos aspectos productivos, tanto nutricionales como sanitarios, de manejo y bienestar animal. Para alcanzar este



objetivo, las empresas cuentan con la colaboración de la Universidad de León, la Universidad Complutense de Madrid, la Universidad Politécnica de Madrid, la Universidad de Extremadura, la Universidad de Castilla La Mancha y la Universidad de Murcia, y el apoyo de Imasde Agroalimentaria para la gestión y coordinación de las actividades del proyecto.

**30** **Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA DIRIGIDA AL DESARROLLO DE UNA NUEVA GENERACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE PESO Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD

**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR ROS

**Nº de investigadores/as:** 18

**Entidad/es participante/s:** PULEVA BIOTECH S.A.

**Fecha de inicio:** 01/07/2009

**Duración:** 3 años - 6 meses

**31** **Nombre del proyecto:** INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA DIRIGIDA AL DESARROLLO DE UNA NUEVA GENERACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CONTROL DE PESO Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD

**Modalidad de proyecto:** De demostración, proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño de productos y de procesos o servicios

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO

**Nº de investigadores/as:** 18

**Nº de personas/año:** 0,19

**Entidad/es participante/s:** PULEVA BIOTECH S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

PULEVA BIOTECH S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** GRANADA, Andalucía, España

**Nombre del programa:** null

**Fecha de inicio:** 01/07/2009

**Duración:** 3 años - 6 meses - 1 día

**Cuantía total:** 174.000

**32** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CÁRNICOS ANTIOXIDANTES CON BENEFICIOS PARA LA SALUD.

**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR ROS

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** EL POZO ALIMENTACION,S.A

**Fecha de inicio:** 11/06/2009

**Duración:** 6 meses

**33** **Nombre del proyecto:** UTILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DEL BIODIESEL GLICERINA EN LA ALIMENTACIÓN DE CERDOS

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FUENSANTA HERNANDEZ RUIPEREZ



**Nº de investigadores/as:** 9

**Nº de personas/año:** 0,46

**Entidad/es participante/s:** SAT N2439 ALIA

**Entidad/es financiadora/s:**

SAT N2439 ALIA

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** LORCA, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** CDTI

**Fecha de inicio:** 28/11/2008

**Duración:** 4 años - 1 mes - 19 días

**Cuantía total:** 139.457,52

**Resultados relevantes:** Objetivos conseguidos:Calidad de la glicerina disponible en el mercado y características mínimas que debe poseer para su uso en piensos - Efecto de la glicerina sobre la tecnología de fabricación de piensos y calidad del gránulo - Efecto de la glicerina sobre los parámetros productivos en cerdos de cebo y sobre la digestibilidad de los piensos - Efecto de la glicerina sobre la calidad de canal y de la carne de cerdos blancos

**34 Nombre del proyecto:** ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS Y ALIMENTARIAS PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE DEL CHATO MURCIANO

**Modalidad de proyecto:** De demostración, **Ámbito geográfico:** Autonómica  
proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño  
de productos y de procesos o servicios

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ

**Nº de investigadores/as:** 6 **Nº de personas/año:** 0,43

**Entidad/es participante/s:** CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA, CSIC, UNIVERSIDAD  
POLITECNICA DE CARTAGENA, UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA, CSIC, **Tipo de entidad:** OTHERS  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA,  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Tipo de proyecto:** Coordinación

**Nombre del programa:** MURCIA

**Fecha de inicio:** 26/11/2008

**Duración:** 2 años - 7 meses - 6 días

**Cuantía total:** 25.000

**35 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN INDUSTRIAL DE LA TECNOLOGÍA SOUS VIDE PARA LA  
ELABORACIÓN DE PLASTOS LISTOS PARA COMER

**Modalidad de proyecto:** De demostración, **Ámbito geográfico:** Autonómica  
proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño  
de productos y de procesos o servicios

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA DOLORES GARRIDO

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España

**Fecha de inicio:** 03/01/2005

**Duración:** 2 años



**36** **Nombre del proyecto:** ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS DE EL POZO ALIMENTACIÓN S.A.. CALIDAD, INVESTIGACIÓN Y MARKETING

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; MARIA JESUS PERIAGO CASTON; MARIA CARMEN MARTINEZ GRACIA

**Nº de investigadores/as:** 5

**Nº de personas/año:** 2

**Entidad/es participante/s:** EL POZO ALIMENTACION,S.A.HASTA 30-6-98 FUERTES,S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

EL POZO ALIMENTACION,S.A.HASTA 30-6-98  
FUERTES,S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** ALHAMA, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** ALHAMA

**Fecha de inicio:** 23/09/2003

**Duración:** 10 años - 2 días

**Cuantía total:** 118.455,21

**37** **Nombre del proyecto:** Aplicación de nuevos antioxidantes naturales para mejorar la calidad y vida útil de los productos cárnicos.

**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Sancho Bañón Bañón

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es participante/s:** Santa Catalina del Monte y Asociación Carniceros de la Región de Murcia

**Entidad/es financiadora/s:**

Santa Catalina del Monte y Asociación Carniceros de la Región de Murcia **Tipo de entidad:** ASOCIACIÓN EMPRESARIAL la Región de Murcia

**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** Consejería de Ciencia, Tecnología, Industria y Comercio. CARM.

PI-33/00865/FS/01

**Fecha de inicio:** 01/01/2003

**Duración:** 2 años

**Cuantía total:** 27,96

**38** **Nombre del proyecto:** SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS, EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y ANÁLISIS SENSORIAL

**Modalidad de proyecto:** De demostración, proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño de productos y de procesos o servicios

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** GASPAR ROS

**Nº de investigadores/as:** 18

**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España

**Fecha de inicio:** 01/04/2002



**39** **Nombre del proyecto:** FORMULACIONES CON REDUCCIÓN DE ADITIVOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS FRESCOS Y CURADOS

**Modalidad de proyecto:** De demostración, **Ámbito geográfico:** Nacional  
proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño  
de productos y de procesos o servicios

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA DOLORES GARRIDO

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es participante/s:** Universidad de Murcia

**Entidad/es financiadora/s:**

PIMURSA S.L

**Tipo de entidad:** Centro de I+D

**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, España

**Nombre del programa:** CDTI

## Resultados

**Resultados tecnológicos derivados de actividades especializadas y de transferencia no incluidos en apartados anteriores**

**Descripción:** Contratos de investigación con empresas carnicas (El pozo, Martínez Loriente-actualmente embutidos delisano, Alltech), empresas de elaboración de extractos naturales (Nutrafur), y antioxidantes sintéticos (Seprox) y de fórmulas o blends alimentaria (Pimursa, Blendama).

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Gema Gema Nieto

**Nombre del investigador/a corresponsable (Co-IP):** Gaspar Ros Berruezo

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Nuevas técnicas equipamientos:** Si

**Resultados mejora productos:** Si

**Experto/a tecnológico/a:** Si

**Convenios de colaboración:** Si

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad/es colaboradora/s:**

Universidad de Murcia y contratos con empresas:

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

Seprox, Blendama, Nutrafur, Martínez Loriente,

Alltech Spain, EL Pozo

**Fecha de inicio:** 10/10/2008

**Duración:** 10 años - 2 meses

**Resultados relevantes:** Se han desarrollado nuevos productos que se han lanzado al mercado. Nuevos productos cárnicos funcional e,s nuevos extractos bioactivos, Carne enriquecida con zinc y selino



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

Índice H: 33

Fecha de aplicación: 08/10/2025

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Celia Carrillo; Gema Nieto,; Lorena Martínez-Zamora; Gaspar Ros; Senem Kamiloglu; Paulo E. S. Munekata; Mirian Pateiro; José M. Lorenzo; Juana Fernández-López; Manuel Viuda-Martos; José Angel Pérez-Alvarez,; Francisco J. Barba. Novel Approaches for the Recovery of Natural Pigments with Potential Health Effects. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 68, pp. 6864 - 6883. American Chemical Society, 2022. Disponible en Internet en: <<https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/acs.jafc.1c07208>>. ISSN 0021-8561
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR) **Revista dentro del 25%:** Si  
**Índice de impacto:** 5,825 **Citas:** 11
- Fuente de citas:** SCOPUS
- Publicación relevante:** Si
- 2** LORENA MARTINEZ ZAMORA; ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Innovative Natural Functional Ingredients from Olive and Citrus Extracts in Spanish-Type Dry-Cured Sausage Fuet. Antioxidants. 2 - 10, pp. 180. MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2076-3921/10/2/180>>. ISSN 2076-3921
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 5,14 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 10 **Num. revistas en cat.:** 139
- Publicación relevante:** Si
- 3** Paula Garcia; Peñalver, Rocio; Nieto, Gema. Health Benefits of Uses and Applications of Moringa oleifera in Bakery Products. Plants. 10, pp. 318. MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2223-7747/10/2/318>>. ISSN 2223-7747
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - PLANT SCIENCES  
**Índice de impacto:** 2,762 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 58 **Num. revistas en cat.:** 234

**Resultados relevantes:** Artículo resultado de la tesis de Paula García Milla de la que soy directora.



**Publicación relevante:** Si

**4** LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Plant derived ingredients rich in nitrates or phenolics for protection of pork against protein oxidation. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 129, pp. 108789 - 108798. Elsevier, 2020. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.18

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 10

**Publicación relevante:** Si

**5** Paulo E. S. Munekata; Nieto, Gema; Mirian Pateiro; José Manuel Lorenzo. Phenolic Compounds Obtained from Olea europaeaBy-Products and Their Use to Improve the Qualityand Shelf Life of Meat and Meat ProductsA Review. *Antioxidants*. 9, pp. 1061 - 1085. (Suiza): MDPI, 2020. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2076-3921/9/11/1061>>. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 5.014

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 10

**Num. revistas en cat.:** 139

**Publicación relevante:** Si

**6** Martínez, L.; Castillo, J.,; Ros, G; NIETO, GEMA. Antioxidant and antimicrobial activity of rosemary, pomegranate and olive extracts in fish patties. *Antioxidants*. 8 - 4, pp. 86 - 102. MDPI, 2019. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Citas:** 20

**Índice de impacto:** 4.52

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Publicación relevante:** Si

**7** Lorena Martínez; Gaspar Ros; Gema Nieto. Fe, Zn and Se Bioavailability in Chicken Meat Emulsions Enriched with Minerals, Hydroxytyrosol and Extra Virgin Olive Oil as Measured by Caco-2 Cell Model. *Nutrients*. 8 - 10, pp. 969 - 981. (Suiza): MDPI, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2072-6643/10/8/969>>. ISSN 2072-6643

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Nutrition & Dietetics

**Índice de impacto:** 4.196

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 18

**Num. revistas en cat.:** 81

**Publicación relevante:** Si



**8** Gema Nieto; Lorena Matínez; Julián Castillo; Gaspar Ros. Effect of hydroxytyrosol, walnut and olive oil on nutritional profile of Low-Fat Chicken Frankfurters. European Journal of Lipid Science and Technology. 119 - 9, pp. 1600518 - 1-14. 2017. Disponible en Internet en: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/ejlt.201600518/abstract>>. ISSN ISSN: 1438-9312

**Colección:** Food Science & Technology

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.145

**Posición de publicación:** 40

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Publicación relevante:** Si

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science

**Num. revistas en cat.:** 130

**Citas:** 1

**9** Nicola Merola; Julián Castillo; Obdulio Benavente García O; Gaspar Ros; Gema Nieto. The effect of consumption of citrus fruit and olive leaf extract on lipid metabolism. Nutrients. 10 - 9, pp. 1062. Nutrients, 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5691679/>>. ISSN 2072-6643

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 5,5

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 3.550

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Citas:** 0

**Publicación relevante:** Si

**10** Gema Nieto; Youling Xiong; Fred Payne; Manuel Castillo. Light backscatter fiber optic sensor: A new tool for predicting the stability of pork emulsions containing antioxidative potato protein hydrolysate. MEAT SCIENCE. 100, pp. 262 - 268. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.10.020>>. ISSN 0309-1740

**Colección:** Food science and Technology.

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.801

**Posición de publicación:** 21

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 215

**Citas:** 2

**Publicación relevante:** Si

**11** GEMA NIETO MARTINEZ; JOAQUIN MARTINEZ GARCIA; JULIAN CASTILLO SANCHEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Influence of in vitro gastrointestinal digestion and/or grape seedextract addition on antioxidant capacity of meat emulsions. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 59, pp. 834 - 840. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.07.048>>. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.416

**Posición de publicación:** 24

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 123

**Citas:** 15



**Resultados relevantes:** Teniendo en cuenta que la digestión gástrica es la primera etapa que ocurre en la digestión gástrica donde las proteasas (pepsina) y el pH ácido del estómago produce una elevada hidrólisis de proteínas. Y como resultado de esa hidrólisis, se generan peptidos antioxidantes como por ejemplo carnosina y anserinal se liberan tras la digestión de proteínas cárnicas. Por lo tanto, el objetivo de este estudio fue conocer la influencia de un extracto de uva y de la digestión gástrica en la capacidad antioxidant total de carne de pavo y cerdo. Mi aportación en el trabajo fue el diseño del estudio, interpretación de resultados y escritura del artículo, en el que actué como corresponding author

**Publicación relevante:** Si

- 12** GEMA NIETO MARTINEZ; SISSE JONGBERG; MOGENS L ANDERSEN; LEIF SKIBSTED. Thiol oxidation and protein cross-link formation during chill storage of pork patties added essential oil of oregano, rosemary, or garlic. MEAT SCIENCE. 95 - 2, pp. 177 - 184. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2013.05.016>>. ISSN 0309-1740

**Colección:** Food science and Technology

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 2.231

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 34

**Num. revistas en cat.:** 123

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 55

**Resultados relevantes:** El daño que produce la oxidación a las proteínas cárnicas afecta a la textura de la carne y en concreto a ciertas propiedades como viscosidad, gelificación y emulsificación. Por lo tanto la oxidación proteica afecta a las características tecnológicas y sensoriales de la carne. En este estudio se estudió la progresión de la oxidación proteica de hamburguesas de cerdo envasadas en atmósfera modificada o en aerobiosis. Para ello se elaboraron hamburguesas con aceites esenciales: oregano, romero y ajo y se estudió el efecto de los compuestos bioactivos de dichos aceites sobre la oxidación proteica. Este trabajo es el resultado de mi estancia postdoctoral (Beca fundación Séneca) en la Universidad de Copenhague. Mi aportación en dicho estudio fue el de realizar los análisis en el laboratorio y redacción del trabajo.

**Publicación relevante:** Si

- 13** GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; GARRIDO M D. Administration of distillate thyme leaves into the diet of Segureña ewes: effect on lamb meat quality. ANIMAL. 6 - 12, pp. 2048 - 2056. 2012. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1017/S1751731112001012>>. ISSN 1751-732X

**Colección:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:**

**Categoría:** Animal Science and Zoology

**Índice de impacto:** 1.648

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 9

**Num. revistas en cat.:** 54

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 23

**Resultados relevantes:** El objetivo de este estudio fue el de investigar el efecto de la inclusión de hoja de tomillo en la dieta de ovejas gestantes en las características sensoriales y estabilidad oxidativa de carne fresca de cordero. Este estudio es el resultado de mi tesis doctoral en la Universidad Murcia. Mi aportación al trabajo fue la realización de todos los análisis físico-químicos y estadísticos. Finalmente la interpretación de resultados y redacción del artículo en el que aparezco de primer autor.

**Publicación relevante:** Si



**14** GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA MARGARITA ESTRADA MALLADA; MARIA JOSE JORDAN BUESO; MARIA GARRIDO; SANCHO BAÑON. Effects in ewe diet of rosemary by-product on lipid oxidation and the eating quality of cooked lamb under retail display conditions. *FOOD CHEMISTRY*. 124, pp. 1423 - 1429. 2011. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.07.102>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.655

**Posición de publicación:** 6

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 128

**Citas:** 40

**Resultados relevantes:** La posibilidad de producir carne de cordero con altos niveles de antioxidantes endógenos de romero representa una oportunidad para prolongar la vida útil de platos cocinados. El principal problema es la degradación del romero que se puede producir al cocinar la carne, disminuyendo sus capacidad antioxidante. El objetivo de este trabajo fue estudiar el efecto de la suplementación de ovejas gestantes con hoja destilada de romero sobre la carne de sus corderos, concretamente su calidad sensorial y la oxidación lipídica de la carne cocinada. Este estudio es el resultado de mi tesis doctoral en la Universidad Murcia. Mi aportación al trabajo fue la realización de todos los análisis microbiológicos, físico-químicos y estadísticos. Finalmente la interpretación de resultados y redacción del artículo en el que aparezco de primer autor.

**Publicación relevante:** Si

**15** GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO BAÑÓN; MARIA GARRIDO. Effect of supplementing ewes diet with thyme Thymus zygis ssp. gracilis leaves on the lipid oxidation of cooked lamb meat. *FOOD CHEMISTRY*. 125, pp. 1147 - 1152. 2011. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.09.090>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 3.655

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 6

**Num. revistas en cat.:** 128

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 47

**Resultados relevantes:** El objetivo de este estudio fue el de investigar el efecto de la inclusión de hoja de tomillo en la dieta de ovejas gestantes en las características sensoriales y estabilidad oxidativa de carne de cordero cocinada. Este estudio es el resultado de mi tesis doctoral en la Universidad Murcia. Mi aportación al trabajo fue la realización de todos los análisis microbiológicos, físico-químicos y estadísticos. Finalmente la interpretación de resultados y redacción del artículo en el que aparezco de primer autor.

**Publicación relevante:** Si

**16** GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Dietary administration of ewe diets with a distillate from rosemary leaves Rosmarinus officinalis L.: Influence on lamb meat quality. *MEAT SCIENCE*. 84, pp. 23 - 29. England2010. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2009.08.001>>. ISSN 0309-1740

**Colección:** Food Science and Technology

**Tipo de soporte:** Revista

**Tipo de producción:** Artículo

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Índice de impacto:** 2.619

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 87

**Resultados relevantes:** La demanda e interés de los consumidores por el consumo de productos carnicos más naturales libres de aditivos sintéticos ha estimulado este estudio. El objetivo principal es estudiar la posibilidad del uso de subproductos de la industria del aceite esencial de romero (hoja destilada de romero) en alimentación animal. Teniendo en cuenta que la Región de Murcia es una gran productor de aceite esencial de romero y



el gran excedente de hoja destilada que se produce, la posibilidad de realizar pienso para corderos con este subproducto es una estrategia económica para la industria cárnica. Para ello ovejas gestantes fueron alimentadas con pienso elaborado con hoja destilada y se estudió la carne de sus corderos (análisis sensorial, físico-químico y microbiológicos). Este estudio es el resultado de mi tesis doctoral en la Universidad Murcia. Mi aportación al trabajo fue la realización de todos los análisis microbiológicos, físico-químicos y estadísticos. Finalmente la interpretación de resultados y redacción del artículo en el que aparezco de primer autor.

**Publicación relevante:** Si

- 17** GEMA NIETO; PEDRO DIAZ; SANCHO BAÑÓN; MARIA DOLORES GARRIDO. EFFECT OF LAMB MEAT QUALITY OF INCLUDING THYME THYMUS ZYGIS SSP. GRACILIS LEAVES IN EWES' DIET. MEAT SCIENCE. 85, pp. 82 - 88. elsevier, 2010. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2009.12.009>>. ISSN ISSN: 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:**

**Índice de impacto:** 2.619

**Posición de publicación:** 15

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 127

**Citas:** 53

**Resultados relevantes:** El objetivo de este estudio fue investigar el efecto de la inclusión de hoja de tomillo en la dieta de ovejas gestantes en las características sensoriales, estabilidad oxidativa y deterioro microbiológico de carne de cordero envasada en atmósfera modificada. Este estudio es el resultado de mi tesis doctoral en la Universidad Murcia. Mi aportación al trabajo fue la realización de todos los análisis microbiológicos, físico-químicos y estadísticos. Finalmente la interpretación de resultados y redacción del artículo en el que aparezco de primer autor.

**Publicación relevante:** Si

- 18** GEMA NIETO MARTINEZ; MANUEL CASTILLO; Y L XIONG; D ALVAREZ; FRED PAYNE; MARIA GARRIDO. Antioxidant and emulsifying properties of alcalase-hydrolyzed potato proteins in meat emulsions with different fat concentrations. MEAT SCIENCE. 83, pp. 24 - 30. England2009. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2009.03.005>>. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.924

**Posición de publicación:** 26

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 118

**Citas:** 53

**Resultados relevantes:** En este trabajo, se utilizó un nuevo antioxidante natural (obtenido en la Universidad de Kentucky) en la elaboración de salchichas: hidrolizado de proteína de patata. Para ello se elaboraron salchichas con dos porcentajes diferentes de grasa (con el fin de elaborar salchichas bajas en grasa y estudiar su estabilidad) y el antioxidante hidrolizado de proteína de patata. Este estudio es el resultado de una estancia predoctoral en la Universidad de Kentucky (USA) bajo la dirección del Dr. Xiong (científico experto en carne y en el uso de extractos naturales). Mi aportación al trabajo fue elaborar las salchichas, el hidrolizado de proteína de patata y la realización de todos los análisis físico-químicos y estadísticos. Finalmente la interpretación de resultados y redacción del artículo.

**Publicación relevante:** Si

- 19** SANCHO BAÑÓN; PEDRO DIAZ; GEMA NIETO; MANUEL CASTILLO; DANIEL ALVAREZ. Modelling the yield and texture of comminuted pork products using color and temperature. Effect of fat/lean ratio and starch. MEAT SCIENCE. 80, pp. 649 - 655. England2008. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2008.03.001>>. ISSN 0309-1740



**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.183

**Posición de publicación:** 17

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Resultados relevantes:** El proceso de emulsificación es un operación crítica en la elaboración de salchichas cocidas. Dicho proceso tiene una gran influencia en la textura, perdidas por cocinado, y sobre todo una a nivel económico para la industria cárnica, (ya que una pérdida de estabilidad implica un aumento de las pérdidas por cocinado y una disminución del rendimiento) . Con el objetivo de conocer los factores que se correlacionan con la estabilidad de la emulsión, realizamos este estudio en colaboración con investigadores de la Universidad de Kentucky. Mi aportación en el trabajo fue la realización de ensayos analíticos (elaboración de las salchichas, ensayos color, textura, y escritura del artículo junto con los demás autores).

**Publicación relevante:** Si

**20** MANUEL MARTINEZ BEBIA; ROCIO PEÑALVER MIRAS; LORENA MARTINEZ ZAMORA; GEMA NIETO MARTINEZ. Application of LED Lighting in Cereal Production: Use and Benefits. Light-Emitting Diodes (LEDs): Applications, Performance and Challenges. 8, pp. 1 - 15. nova science publishers, 2024. ISBN 979-8-89113-490-4

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**21** Rocío Peñalver; Lorena Martínez-Zamora; José Manuel Lorenzo; Gaspar Ros; Gema Nieto. Effect of hydroxytyrosol, Moringa, and spirulina on the physicochemical properties and nutritional characteristics of gluten-free brownies. Food Science and Nutrition. 12, pp. 385 - 398. Wiley, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1002/fsn3.3778>>. ISSN 2048-7177

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 3.553

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 1

**22** Gema Nieto; Lorena Martínez-Zamora; Rocío Peñalver; Fulgencio Marín-Iniesta; Amaury Taboada-Rodríguez; Antonio López-Gómez; Ginés Benito Martínez-Hernández. Applications of Plant Bioactive Compounds as Replacers of Synthetic Additives in the Food Industry. Foods. 47 - 13, pp. 1 - 28. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods13010047>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 4,7

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 13

**23** Paula García-Milla; Rocío Peñalver; Gema Nieto. A Review of the Functional Characteristics and Applications of Aristotelia chilensis (Maqui Berry), in the Food Industry. Foods. 13, pp. 838. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods13060838>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)



**Índice de impacto:** 4,7

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 2

**24** Rocío Peñalver; Waldo Díaz-Vásquez; Mario Maulén; Gema Nieto. Sustainable Processes and Physico-Chemical Characterization of Artisanal Spontaneous Gluten Free Sourdough (Quinoa, Amaranth and Brown Rice) Compared to Wheat Sourdough. *Sustainability*. 16, pp. 3297. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/su16083297>>. ISSN 2071-1050

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3,3

**25** Djamila Benouchenne; Ines Bellil; Samira Bendjedid; Ana Ramos; Gema Nieto; Salah Akkal; Douadi Khelif. The First Records of the In Silico Antiviral and Antibacterial Actions of Molecules Detected in Extracts of Algerian Fir (*Abies numidica* De Lannoy) Using LC-MS/MS Analysis. *Plants*. 9 - 13, pp. 1246. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/plants13091246>>. ISSN 2223-7747

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5,7

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 1

**26** Paz Bersano-Reyes; Gema Nieto; Alicia Cana-Poyatos; Paula Guerrero Sanz; Rafa García-Maset; Alicia García-Testal. Nutritional status and its relationship with COVID-19 prognosis in hemodialysis patients. *Nutricion Hospitalaria*. 3 - 41, pp. 628 - 635. (España): Aran, 2024. Disponible en Internet en: <<https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/04850/show#>>. ISSN 1699-5198

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 2,6

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1,2

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 1

**27** Rocío Penalver; Jose Manuel Lorenzo; Gema Nieto. Bioaccessibility, digestibility and nutritional properties of algae and Cyanophyceae as basis of their potential as functional food ingredients. *Applied Food Research*. 1 - 4, pp. 100441. elsevier, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100404>>. ISSN 2772-5022

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 3,3

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4,6

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 3

**28** Rocío Penalver; Gema Nieto. Developing a functional gluten-free sourdough bread by incorporating quinoa, amaranth, rice and spirulina. *LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 201, pp. 116162. Elsevier, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116162>>. ISSN 1096-1127



**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 2,2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**29** Pablo Ayuso; Jhazmin Quizhpe; María de los Ángeles Rosell; Rocío Peñalver; Gema Nieto. Bioactive Compounds, Health Benefits and Food Applications of Artichoke (*Cynara scolymus* L.) and Artichoke By-Products: A Review. *Applied Science*. 11 - 14, pp. 4940. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/app14114940>>. ISSN 2076-3417

**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 5,5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,5

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 1

**30** Paula García-Milla; Rocío Peñalver; Gema Nieto. Formulation and PhysicalChemical Analysis of Functional Muffin Made with Inulin, Moringa, and Cacao Adapted for Elderly People with Parkinsons Disease. *Antioxidants*. 6 - 13, pp. 683. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/antiox13060683>>. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 3,3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Citas:** 1

**31** Pablo Ayuso; Jhazmin Quizhpe; Fani Yepes; Domingo Miranzo; Antonio Avellaneda; Gema Nieto; Gaspar Ros. Improving the Nutritional Quality of Protein and Microbiota Effects in Additive- and Allergen-Free Cooked Meat Products. *Foods*. 13, pp. 1792. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods13121792>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 6,7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,7

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**32** Azza Bouteche; Ahmed Touil; Salah Akkal; Chawki Bensouici; Gema Nieto. Phenolic Constituents, Photoprotective Effect, and Antioxidant Capacities of *Achillea ligustica* All. *Molecules*. 17 - 29, pp. 4112. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/molecules29174112>>. ISSN 1420-3049

**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 5,5

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Citas:** 4,2

**33** Paula García-Milla; Rocío Peñalver; Gema Nieto. Development of Functional Muffins with Fruits of the Chilean Forest (Calafate and Maqui) and Supplemented with Prebiotic Fiber. *Applied Sciences*. 17 - 14, pp. 7757. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/app14177757>>. ISSN 2076-3417

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 3,3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2,5

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**34** Paula García-Milla; Samuel Duran-Agüero; Gema Nieto. Associations between Constipation and Use of Levodopa with Nutritional Status, Polypharmacy, and Stage of Parkinsons Disease. *Nutrients*. 16, pp. 3092. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <[10.3390/nu16183092](https://doi.org/10.3390/nu16183092)>. ISSN 2072-6643

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4,8

**35** Inas Boukelloul; Lamia Aouar; Nora Cherb; Maria F Carvalho; Rui S Oliveira; Salah Akkal; Gema Nieto; Amar Zellagui; Youcef Necib. Actinobacteria Isolated from Soils of Arid Saharan Regions Display Simultaneous Antifungal and Plant Growth Promoting Activities. *Current Microbiology*. 10 - 81, pp. 327. SpringerLink, 2024. Disponible en Internet en: <[10.1007/s00284-024-03851-1](https://doi.org/10.1007/s00284-024-03851-1)>. ISSN 1432-0991

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 7,9

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2,3

**36** Manuel Martínez-Bebiá; Rocío Peñalver; Lorena Martínez-Zamora; Gema Nieto. Chapter 6. Application of LED lighting in cereal production: Use and benefits. *Light-Emitting Diodes (LEDs): Applications, Performance and Challenges*. pp. 231 - 244. Nova Publishers, 2024. Disponible en Internet en: <<https://novapublishers.com/shop/light-emitting-diodes-leds-applications-performance-and-challenges/>>. ISBN 979-889113490-4

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Posición de firma:** 4,4

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**37** Paulo E. S. Munekata; Mirian Pateiro; Rubén Domínguez; Gema Nieto; Manoj Kumar; Kuldeep Dhamma; José M. Lorenzo. Bioactive Compounds from Fruits as Preservatives. *Foods*. 12, pp. 343. mdpi, 2023. Disponible en Internet en: <[https://www.mdpi.com/2304-8158/12/2/343](https://doi.org/10.3390/foods12048158)>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4,7

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Food Science & Technology

**Índice de impacto:** 5.561

**38** Mirian Pateiro; Rubén Domínguez; Paulo E. S. Munekata; Gema Nieto; Sneh Punia Bangar; Kuldeep Dhamma; José M. Lorenzo. Bioactive Compounds from Leaf Vegetables as Preservatives. *Foods*. 12, pp. 637 - 657. MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods12030637>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.561



- 39** Nadia Zekri; Hanane Elazzouzi; Atika Ailli; Amanallah Gouruch; Fatima Zahrae Radi; Mohammed Alaoui El Belghiti; Touriya Zair; Gema Nieto; Juan A. Centeno; José M. Lorenzo. Physicochemical Characterization and Antioxidant Properties of Essential Oils of *M. pulegium* (L.), *M. suaveolens* (Ehrh.) and *M. spicata* (L.) from Moroccan Middle-Atlas. *Foods*. 12 - 4, pp. 760 - 783. MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods12040760>>. ISSN 2304-8158
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 8 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.561
- 40** Narimane Segueni; Naima Boutaghane; Syeda Tasmia Asma; Nuri Tas; Ulas Acaroz; Damla Arslan-Acaroz; Syed Rizwan Ali Shah; Hoda A. Abdellatif; Salah Akkal; Rocío Peñalver; Gema Nieto. Review on Propolis Applications in Food Preservation and Active Packaging. *Plants*. 12 - 8, pp. 1654. MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <[file:///C:/Users/Gema/Downloads/plants-12-0165420\(2\).pdf](file:///C:/Users/Gema/Downloads/plants-12-0165420(2).pdf)>. ISSN 2223-7747
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 11 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.658
- 41** Adrieni Santos de Oliveira; Bibiana Alves dos Santos; Carla Andressa Almeida Farias; Letícia Pereira Correa; Madison Willy Silva Cordeiro; Mariana Basso Pinton; Milene Teixeira Barcia; Roger Wagner; Alexandre José Cichoski; Juliano Smanioto Barin; José Manuel Lorenzo; Gema Nieto; Paulo Cezar Bastianello Campagnol. Raspberry Extract as a Strategy to Improve the Oxidative Stability of Pork Burgers Enriched with Omega-3 Fatty Acids. *Foods*. 12 - 8, pp. 1631. MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <[file:///C:/Users/Gema/Downloads/foods-12-0163120\(4\).pdf](file:///C:/Users/Gema/Downloads/foods-12-0163120(4).pdf)>. ISSN 2304-8158
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 12 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.092
- 42** Johana Paola Galeano-Díaz; Juan Edrei Sánchez-Torres; Ignacio Arturo Domínguez-Vara; Ernesto Morales-Almaraz; Javier German Rodríguez-Carpena; Fernando Grageola-Nuñez; Gema Nieto. Effects on Growth Performance Parameters, Carcass Traits, Meat Nutritional Quality and Intramuscular Fatty Acid Profile of Rabbits Fed with Diets with Avocado Waste (*Persea americana* Mill). *Agriculture*. 13, pp. 549. MDPI, 2023. ISSN 2077-0472
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 7 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.408
- 43** ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Development of Gluten-Free Functional Bread Adapted to the Nutritional Requirements of Celiac Patients. *FERMENTATION*. 9, pp. 631. MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <[file:///C:/Users/Gema/Downloads/fermentation-09-0063120\(5\).pdf](file:///C:/Users/Gema/Downloads/fermentation-09-0063120(5).pdf)>. ISSN 2311-5637
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo



**Fuente de impacto:** SJR

**Índice de impacto:** 3.7

- 44** Asma Mosbah; Hanane Khither; Camélia Mosbah; Abdelkader Slimani; Abdelkader Mahrouk; Salah Akkal; Gema Nieto. Effects of Nigella sativa Oil Fractions on Reactive Oxygen Species and Chemokine Expression in Airway Smooth Muscle Cells. *Plants*. 12 - 11, pp. 2171. MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2223-7747/12/11/2171>>. ISSN 2223-7747

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 7

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.925

- 45** Gema Nieto; Rocío Peñalver; Carmen Ortuño; Juan D. Hernández; Isidro Guillén. Control of the Growth of Listeria monocytogenes in Cooked Ham through Combinations of Natural Ingredients. *Foods*. 18 - 12, pp. 3416. MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods12183416>>. ISSN 2023-7747

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

- 46** Hamza Bouanaka; Ines Bellil; Djamila Benouchenne; Gema Nieto; Douadi Khelifi. First report of Fusarium asiaticum and Fusarium incarnatum in Algeria, and evaluation of their pathogenicity on wheat crown rot. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*. 29 - 5, pp. 908 - 916. 2023. ISSN 2534-983X

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0

- 47** ROCIO PEÑALVER MIRAS; MARTINEZ ZAMORA, LORENA; LORENZO, JOSE MANUEL; ROS, GASPAR; NIETO, GEMA. Effect of hydroxytyrosol, Moringa, and spirulina on the physicochemical properties and nutritional characteristics of gluten-free brownies. *Food Science & Nutrition*. 00, pp. 1 - 14. WILEY, 2023. Disponible en Internet en: <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/fsn3.3778>>. ISSN 2048-7177

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 5

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.521

- 48** ROCIO PEÑALVER MIRAS; GEMA NIETO MARTINEZ; ROS, GASPAR. Development of Functional Gluten-Free Sourdough Bread with Pseudocereals and Enriched with Moringa oleifera. *Foods*. 12, pp. 3920 - 3949. MDPI, 2023. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2304-8158/12/21/3920>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.561



- 49** Vanina Ambrosi; María Cristina Añon; Veronica Chamorro; Maria Fernanda Godoy; Gema Nieto; Adriana Pazos; Dario Pighin; Javier Francisco Rey Rodriguez; Adriana Scilingo; Valeria Tironi. Bioactive peptides in reformulated food. STRATEGIES TO IMPROVE THE QUALITY OF FOODS. 11, pp. 279 - 302. ELSEVIER, 2023. Disponible en Internet en: <<https://shop.elsevier.com/books/strategies-to-improve-the-quality-of-foods-lorenzo/978-0-443-15346-4>>. ISBN 978-0-443-15346-4
- Tipo de producción:** Capítulos de libros  
**Posición de firma:** 5
- Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 50** Ruben Dominguez; Mirian Pateiro; Maria Elena Sosa-Morales; Jorge Felipe Reyes; Adriana Pazos; Gema Nieto; Paulo E. S. Munekata; Jose Manuel Lorenzo. Capitulo 9. Dry cure loin. Production of Traditional Mediterranean Meat Products. 9, pp. 79 - 85. SpringerLink, 2022. ISBN 978-1-0716-2102-8
- Tipo de producción:** Capítulos de libros  
**Posición de firma:** 6,8
- Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 51** Noemí Echegaray; Mirian Pateiro; Gema Nieto; Marcelo R. Rosmini; Paulo Eduardo Sichetti Munekata; María Elena Sosa-Morales; José M. Lorenzo. Lipid oxidation of vegetable oils. Food Lipids: Sources, Health Implications, and Future Trend. 7, pp. 127 - 152. ELSEVIER, 2022. ISBN 978-0-12-823371-9
- Tipo de producción:** Capítulos de libros  
**Posición de firma:** 3
- Fuente de citas:** SCOPUS
- Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro  
**Citas:** 1
- 52** Noemi Echegaray; Roberto Bermudez; Gema Nieto; Ruben Dominguez; Mirian Pateiro; Nestor Sepulveda; Marco Antonio Trindade; Jose Manuel Lorenzo. Methods to Assess the Quality of Meat Products. Capitulo 14: Antioxidant Capacity. 14, pp. 153 - 169. SPRINGER, 2022. Disponible en Internet en: <[https://doi.org/10.1007/978-1-0716-2002-1\\_14](https://doi.org/10.1007/978-1-0716-2002-1_14)>. ISBN 978-1-0716-2001-4
- Tipo de producción:** Capítulos de libros  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- Tipo de soporte:** Libro
- 53** GEMA NIETO MARTINEZ; Lorenzo JM. Plant source: Vegetable oils. Food Lipids: Sources, Health Implications, and Future Trend. 4, pp. 69 - 85. ELSEVIER, 2022. ISBN 978-0-12-823371-9
- Tipo de producción:** Capítulos de libros  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- Tipo de soporte:** Libro
- 54** Jose Angel Perez-Alvarez; Manuel Viuda-Martos; Gema Nieto; Jose Manuel Lorenzo; Juana Fernandez-Lopez. Chapter 5. Salchichón. Production of Traditional Mediterranean Meat Products. 5, pp. 37 - 47. SpringerLink, 2022. ISBN 978-1-0716-2102-8
- Tipo de producción:** Capítulos de libros  
**Posición de firma:** 3,6
- Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- Tipo de soporte:** Libro
- 55** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; Rocio Peñalver; Ruben Domnguez; Jose Angel Perez-Alvarez; Alfredo Teixeira; Jose Manuel Lorenzo. Chapter 2. Sobrasada. Production of Traditional Mediterranean Meat Products. 2, pp. 11 - 20. SpringerLink, 2022. ISBN 978-1-0716-2102-8
- Tipo de producción:** Capítulos de libros  
**Posición de firma:** 1,7
- Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- Tipo de soporte:** Libro
- 56** LORENA MARTINEZ ZAMORA; JOSÉ MANUEL LORENZO RODRÍGUEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Nutritional and Antioxidant Properties of Moringa oleifera Leaves in Functional Foods. Foods. 11 - 8, 2022. ISSN 2304-8158



**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.092

**Tipo de soporte:** Revista

**57** Latifa Khattabi; Tarek Boudiar; Mustapha Mounir Bouhenna; Aziez Chettoum; Farid Chebrouk 3; Henni Chader; Jesús Lozano-Sánchez; Antonio Segura-Carretero 5; Gema Nieto; Salah Akkal. RP-HPLC-ESI-QTOF-MS Qualitative Profiling, Antioxidant, Anti-Enzymatic, Anti-Inflammatory, and Non-Cytotoxic Properties of Ephedra alata Monjauzeana. *Foods*. 11 - 2, pp. 145. 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2304-8158/11/2/145>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 9

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.092

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**58** Manel Srief; Moustafa Bani; El Hassen Mokrani; Imad Mennai; Mehdi Hamdi; Abdenour Boumechhour; Mohamed Abou Mustapha; Mouna Derdour 2; Messouad Kerkatou; Mohamed El-Shazly; Chawki Bensouici; Gema Nieto; Salah Akkal. Evaluation of In Vitro and In Silico Anti-Alzheimer Potential of Nonpolar Extracts and Essential Oil from *Mentha piperita*. *Foods*. 12 - 1, MDPI, 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods12010190>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 12

**Índice de impacto:** 5.561

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**59** Narimane Segueni; Salah Akkal; Kadour Benlabed; Gema Nieto. Potential Use of Propolis in Phytocosmetic as Phytotherapeutic Constituent. *MOLECULES*. 27 - 18, pp. 5833. MDPI, 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/1420-3049/27/18/5833>>. ISSN 1420-3049

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.267

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Biochemistry & Molecular Biology

**Índice de impacto:** 4.927

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 1

**60** ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; LORENA MARTINEZ ZAMORA; GEMA NIETO MARTINEZ. Valoración del estado nutricional en enfermos mentales institucionalizados. *Nutrición Hospitalaria*. 39 - 2, pp. 365 - 375. 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/03811/show>>. ISSN 1699-5198

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.926

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.168



**61** Djamila Benouchenne; Ines Bellil; Sana Hazar Tachour; Salah Akkal; Hanène Djeghim; Fethi Farouk Kebaili; Gema Nieto; Douadi Khelif. Tyrosinase Inhibitory Ability and In Vitro, In Vivo Acute Oral and In Silico Toxicity Evaluation of Extracts Obtained from Algerian Fir (*Abiesnumidica* de Lannoy ex CARRIERE) Needles. *Plants*. 11 - 18, pp. 2389 - 2405. MDPI, 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2223-7747/11/18/2389>>. ISSN 2223-7747

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.658

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Plant Sciences

**Revista dentro del 25%:** Si

**62** Radia Ayad; Rima Ayad; Hayat Bourekoua 4; Mostefa Lefahal; El Hani Makhlouf; Salah Akkal; Kamel Medjroubi; Gema Nieto. Process Optimization of Phytoantioxidant and Photoprotective Compounds from Carob Pods (*Ceratonia siliqua* L.) Using Ultrasonic Assisted Extraction Method. *MOLECULES*. 27, 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/1420-3049/27/24/8802>>. ISSN 1420-3049

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 8

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 4.927

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Biochemistry & Molecular Biology

**63** Sabrina Lekmine; Samira Bendjedid; Ouided Benslama; Antonio Ignacio Martín-García; Samira Boussekine; Kenza Kadi; Salah Akkal; Gema Nieto; Rokayya Sami; Amina A. M. Al-Mushhin; Morooj M. Baakdah; Abeer M. Aljaadi 1; Saif A. Alharthy. Ultrasound-Assisted Extraction, LCMS/MS Analysis, Anticholinesterase, and Antioxidant Activities of Valuable Natural Metabolites from *Astragalus armatus* Willd.: In Silico Molecular Docking and In Vitro Enzymatic Studies. *Antioxidants*. 11 - 10, pp. 2000. 2022. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2076-3921/11/10/2000>>. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 8

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 7.675

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**64** LORENA MARTINEZ ZAMORA; ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Substitution of synthetic nitrates and antioxidants by spices, fruits and vegetables in Clean label Spanish chorizo. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 139, pp. 109835. 2021. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4,972

**Posición de publicación:** 11

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 139

**Citas:** 1

**65** Kristina Jonuaite; Petras Rimantas Venskutonis; Gines Benito Martínez-Hernández; Amaury Taboada-Rodríguez; Gema Nieto; Antonio López-Gómez; Fulgencio Marín-Iniesta. Antioxidant and Antimicrobial Effect of Plant Essential Oils and *Sambucus nigra* Extract in Salmon Burgers. *Foods*. 10, pp. 776. MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10040776>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 5



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,092  
**Posición de publicación:** 27

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science & Technology  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 138

**66** Nieto Gema; Fernández Lopez J; Perez Alvarez J.A; Peñalver R; Ros G; Viuda Martos M. Valorization of Citrus Co-Products: Recovery of Bioactive Compounds and Application in Meat and Meat Products. *Plants*. 10, pp. 1069. MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2223-7747/10/6/1069>>.

**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 1

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.935

**Categoría:** Plant Sciences  
**Revista dentro del 25%:** Si

**67** Sabrina Lekmine; Samira Boussekine; Salah Akkal; Antonio Ignacio Martin Garcia; Ali Boumegoura; Kenza Kadi; Hanene Djeghim; Nawal Mekersi; Samira Bendjedid; Chawki Bensouici; Gema Nieto. Investigation of Photoprotective, Anti-Inflammatory, Antioxidant Capacities and LCESIMS Phenolic Profile of Astragalus gombiformis Pomel. *Fodds*. 10, pp. 1937. MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2304-8158/10/8/1937>>.

**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 10

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,350

**Revista dentro del 25%:** No

**68** Martinez-Zamora Rocio; Gaspar Ros; Rocío Peñalver; Gema Nieto. ANTIOXIDANT CAPACITY AND DIET PATTERN EVALUATION IN A UNIVERSITY COMMUNITY IN SOUTH EASTERN SPAIN. *Nutricion Hospitalaria*. 2021.

**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 4

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1,057

**Revista dentro del 25%:** No

**69** ROCIO PEÑALVER MIRAS; GEMA NIETO MARTINEZ. Health Benefits of Uses and Applications of Moringa oleifera in Bakery Products. *Plants*. 10, pp. 318. 2021. ISSN 2223-7747

**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 2

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.762

**70** AMAURY TABOADA RODRIGUEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; FULGENCIO HELENIO MARIN INIESTA. Antioxidant and Antimicrobial Effect of Plant Essential Oils and Sambucus nigra Extract in Salmon Burgers. *Foods*. 10, pp. 776. 2021. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 5

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.092



- 71** Martínez, L.; Peñalver, Rocio; Ros, G; NIETO, GEMA. Olive Tree Derivatives and Hydroxytyrosol: Their Potential Effects on Human Health and Its Use as Functional Ingredient in Meat. *Foods*. 11 - 10, pp. 2611. MDPI, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2304-8158/10/11/2611>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4,350

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

- 72** GEMA NIETO MARTINEZ; José M Lorenzo. Use of olive oil as fat replacer in meat emulsions. *Current Opinion in Food Science*. 40, pp. 179 - 186. Elsevier, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2214799321000734>>. ISSN 2214-7993

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 6.031

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Revista dentro del 25%:** Si

**Citas:** 12

- 73** GEMA NIETO MARTINEZ; Juana Fernández-López; José A. Pérez-Álvarez; Rocío Peñalver; Gaspar Ros; Manuel Viuda-Martos. Valorization of citrus coproducts: Recovery of bioactive compounds and application in meat and meat products. *Plants*. 6, pp. 1069. mdpi, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2223-7747/10/6/1069>>. ISSN 2223-7747

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 4.658

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Plant Sciences

**Revista dentro del 25%:** Si

**Citas:** 13

- 74** Sabrina Lekmine; Samira Boussekine; Salah Akkal; Antonio Ignacio Martín-García; Ali Boumegoura; Kenza Kadi; Hanene Djeghim; Nawal Mekersi; Samira Bendjedid; Chawki Bensouici; Gema Nieto. Investigation of photoprotective, anti-inflammatory, antioxidant capacities and Icesims phenolic profile of astragalus gombiformis pomel. *Foods*. 10, pp. 1937. mdpi, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2304-8158/10/8/1937>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 11

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 5.561

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Citas:** 1



**75** Lorena Martínez-Zamora,; Rocío Peñalver,; Gaspar Ros,; Gema Nieto. Antioxidant capacity and diet pattern evaluation in a university community in south eastern Spain. *Nutrición Hospitalaria*. 38 - 6, pp. 1200 - 1208. 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/03670/show#>>. ISSN 0212-1611

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.057

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Citas:** 1

**76** Rocío Peñalver,; Gaspar Ros,; Lorena Martínez-Zamora,; Gema Nieto. Assessing nutritional status in institutionalized mental patients. *Nutrición Hospitalaria*. 39 - 2, pp. 365 - 375. 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/03811/show#>>. ISSN 0212-1611

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1,169

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**77** LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ; peñalver Rocio. Olive Tree Derivatives and Hydroxytyrosol: Their Potential Effects on Human Health and Its Use as Functional Ingredient in Meat.Foods. 10 - 11, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.092

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 1

**78** Paula García Milla; Gaspar Ros; Rocío Peñalver; Gema Nieto. Relation between intestinal microbiota and sarcopenia in patients with Parkinson disease. A review. *Revista Española de nutrición comunitaria*. 27 - 2, pp. 146 - 152. 2021. Disponible en Internet en: <[https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC\\_2021\\_2\\_art\\_10.pdf](https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_2021_2_art_10.pdf)>. ISSN 1135-3074

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0,49

**79** LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Effect of natural extracts obtained from food industry by-products on nutritional quality and shelf life of chicken nuggets enriched with organic Zn and Se provided in broiler diet. *POULTRY SCIENCE*. 99 - 3, pp. 1491 - 1501. 2020. ISSN 0032-5791

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.603



**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 9

**80** GEMA NIETO MARTINEZ. Anthocyanins: Health Benefits and Potential Use as Functional Ingredient: A Review. ANTIOXIDANT PROPERTIES, SOURCES AND HEALTH BENEFITS. 1, pp. 1 - 28. Nova Science Publishers, New York, 2020. ISBN 978-1-53617-816-6

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**81** GEMA NIETO MARTINEZ. A Review on Applications and Uses of Thymus in the Food Industry. Plants. 9, pp. 961 - 990. 2020. ISSN 2223-7747

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Plant Sciences

**Índice de impacto:** 2.762

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 58

**Num. revistas en cat.:** 234

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 2

**82** LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Designing a Clean Label Fish Patty with Olive, Citric, Pomegranate, or Rosemary Extracts. Plants. 9, pp. 656 - 675. MDPI, 2020. ISSN 2223-7747

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Plant Sciences

**Índice de impacto:** 2.762

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 58

**Num. revistas en cat.:** 234

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 1

**83** Antonio Serrano; Antonio González-Sarrías; Francisco A. Tomás-Barberán; Antonio Avellaneda; Amadeo Gironés-Vilaplana; Gema Nieto; Gaspar Ros-Berruezo. Anti-Inflammatory and Antioxidant Effects of Regular Consumption of Cooked Ham Enriched with Dietary Phenolics in Diet-Induced Obese Mice. Antioxidants. 9, pp. 639 - 657. 2020. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 5,014

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 56

**Num. revistas en cat.:** 297

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 1

**84** ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ; JOSE M Lorenzo; Ryszard Amarowicz; Mirian Pateiro. Seaweeds as a Functional Ingredient for aHealthy Diet. MARINE DRUGS. 18, pp. 6 - 33. 2020. ISSN 1660-3397

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, MEDICINAL

**Índice de impacto:** 4,073

**Num. revistas en cat.:** 61

**Posición de publicación:** 16

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 4



- 85** Adrián Macho-González; Alba Garcimartín; María Elvira López-Oliva; Sara Bastida; Juana Benedí; Gaspar Ros; Gema Nieto; Francisco José Sánchez-Muniz. Can Meat and Meat-Products Induce Oxidative Stress. *Antioxidants*. 9, pp. 638 - 660. (Suiza): MDPI, 2020. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2076-3921/9/7/638>>. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5,014

**Posición de publicación:** 56

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 297

**Citas:** 2

- 86** Nabila Souilah; Zain Ullah; Hamdi Bendif; Kamel Medjroubi; Tahar Hazmoune; Tarek Hamel; Mehmet Öztürk; Gema Nieto; Salah Akkal. Compounds from An Algerian Endemic Species of Hypochaeris laevigata var. hippoponensis and Investigation of Antioxidant Activities. *Plants*. 9, pp. 514 - 527. MDPI, 2020. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2223-7747/9/4/514>>. ISSN 2223-7747

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.762

**Posición de publicación:** 58

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Plant Sciences

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 234

- 87** Lorena Martinez; Gaspar ros; Gema Nieto. Synthetic vs. Natural Hydroxytyrosol for Clean Label Lamb Burgers. *Antioxidants*. 9, pp. 851 - 869. (Suiza): MDPI, 2020. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2076-3921/9/9/851#cite>>. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5,014

**Posición de publicación:** 56

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science & Technology

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 297

**Citas:** 2

- 88** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; ROCIO PEÑALVER MIRAS; GEMA NIETO MARTINEZ; De la Calle, Irene. Enfermedad celiaca: causas, patología y valoración nutricional de la dieta sin gluten.mRevisión. *Nutrición Hospitalaria*. 37 - 5, pp. 887 - 1092. Arán Ediciones, S.L., 2020. Disponible en Internet en: <<https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/02913/show>>. ISSN 0212-1611

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.888

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

- 89** LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Synthetic vs. Natural Hydroxytyrosol for Clean Label Lamb Burgers. *Antioxidants*. 9, pp. 851 - 866. 2020. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.014

**90** Martínez L; Castillo J; Ros G; Nieto G. Antioxidant and antimicrobial activity of rosemary, pomegranate and olive extracts in fish patties. *Antioxidants*. 4 - 8, pp. 86 - 102. (Suiza): mdpi, 2019. Disponible en Internet en: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6523725/pdf/antioxidants-08-00086.pdf>>. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.520

**Posición de publicación:** 10

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 135

**Citas:** 2

**91** Martínez L; Bastida P; Castillo J; Ros G; Nieto G. Green alternatives to synthetic antioxidants, antimicrobials, nitrates, and nitrites in clean label Spanish Chorizo. *Antioxidants*. 8 - 6, pp. 184 - 18. (Suiza): 2019. Disponible en Internet en: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6616546/pdf/antioxidants-08-00184.pdf>>. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.520

**Posición de publicación:** 10

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 135

**Citas:** 0

**92** Serrano A; Ros G; Nieto G. Regulation of inflammatory response and the production of reactive oxygen species by a functional cooked ham reformulated with natural antioxidants in a macrophage immunity model. *Antioxidants*. 8 - 8, pp. 286 - 297. (Suiza): MDPI, 2019. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.520

**Posición de publicación:** 10

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 135

**93** Nieto G. Oregano: Properties, Uses and Health Benefits. Oregano: Properties, Uses and Health Benefits. 2019. Disponible en Internet en: <<https://novapublishers.com/shop/oregano-properties-uses-and-health-benefits/>>. ISBN 978-1-53616-284-4

**Tipo de producción:** Libro

**Posición de firma:** 1

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo



**94** GEMA NIETO MARTINEZ. Antimicrobial and antioxidant activity of Oregano essential oil by ESR (Electron Spin Resonance). Oregano: Properties, Uses and Health Benefits. 10, pp. 293 - 313. Nova Science Publishers, New York, 2019. ISBN 978-1-53616-285-1

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**95** LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Oregano: Health Benefits and its uses as functional ingredient. Oregano: Properties, Uses and Health Benefits. 5, pp. 141 - 165. Nova Science Publishers, New York, 2019. ISBN 978-1-53616-285-1

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**96** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ; Martínez, A. An exploratory study of vegetarianism in catering establishment. NUTRICION HOSPITALARIA. 36 - 3, pp. 681 - 690. 2019. ISSN 0212-1611

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.04

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 1

**97** Serrano, A; Ros, G; NIETO, GEMA. Regulation of Inflammatory Response and the Production of Reactive Oxygen Species by a Functional Cooked Ham Reformulated with Natural Antioxidants in a Macrophage Immunity Model. Antioxidants. 8 - 8, pp. 286 - 297. MDPI, 2019. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 5.014

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 10

**Num. revistas en cat.:** 139

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 4

**98** González, C.M.; Martínez, L.; Ros, G; NIETO, GEMA. Evaluation of nutritional profile and total antioxidant capacity of the Mediterranean diet of southern Spain. Food Science & Nutrition. 00, pp. 1 - 10. 2019. ISSN 2048-7177

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.521

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 3

**99** Martínez, L.; Bastida, P; Castillo, J.; Ros, G.; NIETO, GEMA. Green alternatives to synthetic antioxidants, antimicrobials, nitrates, and nitrites in clean label Spanish Chorizo. Antioxidants. 8 - 6, pp. 184 - 202. MDPI, 2019. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.52

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 12

**100** GEMA NIETO MARTINEZ. Oregano: Properties, Uses and Health Benefits. pp. 1 - 336. Nova Science Publishers, New York, 2019. ISBN 978-1-53616-285-1

**Tipo de producción:** Libro

**Posición de firma:** 1

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Editor/a o coeditor/a

**101** Hajlaoui, Hafedh; Arraouadi, S.; Mighri, H; Chaaibia, M; Gharsallah, N; Ros, G; NIETO, GEMA; Kadri, A. Phytochemical constituents and antioxidant activity of oudneya africana L. Leaves extracts: Evaluation effects on fatty acids and proteins oxidation of beef burger during refrigerated storage. *ANTIOXIDANTS*. 8 - 10, pp. 442 - 461. MDPI, 2019. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 6

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.52

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 1

**102** GEMA NIETO MARTINEZ. Control Alimentario. pp. 1 - 0. Arán Ediciones SL, 2019. ISBN 8417554130

**Tipo de producción:** Libro

**Posición de firma:** 1

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo

**103** ANGÉLICA ARAGÓN ARAGÓN,; INMACULADA MÉNDEZ MATEO; ALBA MARÍA LÓPEZ MELGAREJO; LIDIA PELLICER GARCÍA; NIETO, GEMA. BENEFICIOS DE LA IMPLANTACIÓN DE UNA ASIGNATURA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y SALUD EN EDUCACIÓN PRIMARIA. INNOVACIÓN DOCENTE E INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA SALUD.54, pp. 603 - 612. Comunidad de Madrid(España): Dykinson SL. Madrid, 2019. ISBN 978-84-1324-557-7

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Posición de firma:** 5

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**104** MARIA INMACULADA MENDEZ MATEO; GEMA NIETO MARTINEZ. COMPORTAMIENTOS ADICTIVOS Y EXPRESIÓN LINGÜÍSTICA EMOCIONAL ENTRE LOS JÓVENES UNIVERSITARIOS. INNOVACIÓN DOCENTE E INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA SALUD.9, pp. 111 - 118. Dykinson SL. Madrid, 2019. ISBN 978-84-1324-557-7

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**105** GEMA NIETO MARTINEZ. Control Alimentario. pp. 1 - 0. Arán Ediciones SL, 2019. ISBN 8417554130

**Tipo de producción:** Libro

**Posición de firma:** 1

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Editor/a o coeditor/a

**106** HAFEDH HAJLAOUI; SOUMAYA ARRAOUADI; HEDI MIGHRI; MOUNA CHAAIBIA; NÉJI GHARSALLAH; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ; ADEL KADRI. Phytochemical Constituents and Antioxidant Activity of Oudneya Africana L. Leaves Extracts: Evaluation Effects on Fatty Acids and Proteins Oxidation of Beef Burger during Refrigerated Storage. *Antioxidants*. 8, pp. 442 - 461. 2019. ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 7

**Tipo de soporte:** Revista



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.014

- 107** Mostefa Lefahal; Nabila Zaabat; Radia Ayad; El hani Makhloifi; Lakhdar Djarri; Merzoug Benahmed; Hocine Laouer; Gema Nieto; Salah Akkal. In Vitro Assessment of Total Phenolic and Flavonoid Contents, Antioxidant and Photoprotective Activities of Crude Methanolic Extract of Aerial Parts of *emCapnophyllum peregrinum/em* (L.) Lange (Apiaceae) Growing in Algeria. *medicines*. 5, pp. 2 - 10. MDPI, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2305-6320/5/2/26>>. ISSN 2305-6320

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 9

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**Resultados relevantes:** Descargas 897

- 108** Lorena Martínez; Ros, G; Gema Nieto. Hydroxytyrosol: Health Benefits and Use as Functional Ingredient in Meat. *Medicines*. 1 - 5, pp. 13 - 25. (Suiza): MDPI, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2305-6320/5/1/13>>. ISSN 2305-6320

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de citas:** Crossref

**Citas:** 2

**Resultados relevantes:** 2000 descargas

- 109** Antonio Serrano; Gaspar Ros; Gema Nieto. Bioactive Compounds and Extracts from Traditional Herbs and Their Potential Anti-Inflammatory Health Effects. *Medicines*. 3 - 5, pp. 76 - 85. (Suiza): MDPI, 2018. Disponible en Internet en: <[https://www.mdpi.com/2305-6320/5/3/76#framed\\_div\\_cited\\_count](https://www.mdpi.com/2305-6320/5/3/76#framed_div_cited_count)>. ISSN 2305-6320

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de citas:** Crossref

**Citas:** 1

**Resultados relevantes:** Descargas 918

- 110** Gema Nieto; Gaspar Ros; Julian Castillo. Antioxidant and Antimicrobial Properties of Rosemary (*Rosmarinus officinalis*, L.): A Review. *Medicines*. 3 - 5, pp. 98 - 111. (Suiza): MDPI, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2305-6320/5/3/98>>. ISSN 2305-6320

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de citas:** Crossref

**Citas:** 1

**Resultados relevantes:** Descargas:1000

- 111** ANTONIO SERRANO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Bioactive Compounds and Extracts from Traditional Herbs and Their Potential Anti-Inflammatory Health Effects. *MEDICINE*. 5, pp. 76 - 85. 2018. ISSN 1357-3039

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** SJR

**Índice de impacto:** 0



- 112** GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Fe, Zn and Se Bioavailability in Chicken Meat Emulsions Enriched with Minerals, Hydroxytyrosol and Extra Virgin Olive Oil as Measured by Caco-2 Cell Model. *Nutrients*. 10, pp. 969 - 981. 2018. ISSN 2072-6643

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.759

- 113** LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Hydroxytyrosol: Health Benefits and Use as Functional Ingredient in Meat. *MEDICINE*. 5, pp. 13 - 25. 2018. ISSN 1357-3039

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** SJR

**Índice de impacto:** 0

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 42

- 114** GEMA NIETO MARTINEZ. Antiproliferative and Antioxidant Activities of Two Extracts of the Plant Species *Euphorbia dendroides* L. *MEDICINE*. 5, pp. 36 - 49. 2018. ISSN 1357-3039

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 8

**Fuente de impacto:** SJR

**Índice de impacto:** 0

- 115** GEMA NIETO MARTINEZ. In Vitro Assessment of Total Phenolic and Flavonoid Contents, Antioxidant and Photoprotective Activities of Crude Methanolic Extract of Aerial Parts of *Capnophyllum peregrinum* (L.) Lange (Apiaceae) Growing in Algeria. *MEDICINE*. 5, pp. 26 - 36. 2018. ISSN 1357-3039

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 8

**Fuente de impacto:** SJR

**Índice de impacto:** 0

- 116** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; Julian Castillo. Antioxidant and Antimicrobial Properties of Rosemary (*Rosmarinus officinalis*, L.): A Review. *MEDICINE*. 5, pp. 98 - 101. MDPI, 2018. ISSN 1357-3039

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** SJR

**Índice de impacto:** 0

**Fuente de citas:** pubmed

**Citas:** 36

- 117** Rofia Seraoui; Rachid Benkiniouar; Salah Akkal; Gaspar Ros; Gema Nieto. Phytochemical Investigation, Antioxidant and Antimicrobial Assays of Algerian Plant *Calamintha baborensis* Batt. *PHARMACEUTICAL CHEMISTRY JOURNAL*. 52, pp. 347 - 356. Springer, 2018. Disponible en Internet en: <<https://link.springer.com/article/10.1007/s11094-018-1820-7>>. ISSN 1573-9031

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5



**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.538

**118** GEMA NIETO MARTINEZ; LORENA MARTINEZ ZAMORA; JULIAN CASTILLO; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Hydroxytyrosol extracts, olive oil and walnuts as functional components in chicken sausages. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*. 11 - 97, pp. 3761 - 3771. 2017. Disponible en Internet en: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.8240/abstract>>. ISSN 1097-0010

**Colección:** food Science & Technology

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.463

**Posición de publicación:** 32

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** Food Science

**Num. revistas en cat.:** 130

**Citas:** 2

**119** Nabila Berrighi; Louiza Belkacemi; Kaddour Bouderoua; Marina Santaella; Gaspar Ros; Gema Nieto. Fatty Acids Composition and Sensory Properties of Lamb Meat Fed on Steppe and Highland Pastures. *ASIAN-AUSTRALASIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCES*. 11, pp. 88 - 95. 2017. Disponible en Internet en: <<http://www.readcube.com/articles/10.3923/ajas.2017.88.95>>. ISSN 1011-2367

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.857

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science

**120** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Dietary administration of animal diets with aromatic and medicinal plants: Influence on meat quality. *Active Ingredients from Aromatic and Medicinal Plants*. 14, pp. 237 - 254. INTECH Open Access Publisher, 2017. ISBN 978-953-51-2976-9

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**121** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Transgenic (genetically modified) foods: Risks and opportunities. *Strategies for Obtaining Healthier Foods*. 13, pp. 363 - 372. Nova Science Publishers, Inc., NY, 2017. ISBN 978-153612185-8

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**122** Agena Ghout; Amar Zellagui; Noureddine Gherraf; Ibrahim Demirtas; Yaglioglu Ayse Sahin; Meriem Boukhenaf; Mesbah Lahouel; Gema Nieto; Salah Akkal. Antiproliferative and Antioxidant Activities of Two Extracts of the Plant Species *Euphorbia dendroides* L. *medicines*. 5, pp. 2 - 13. MDPI, 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2305-6320/5/2/36>>. ISSN 2305-6320

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 8

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0



- 123** NICOLA MEROLA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. The Effect of Consumption of Citrus Fruit and Olive Leaf Extract on Lipid Metabolism. *Nutrients*. 9, pp. 2 - 13. 2017. ISSN 2072-6643

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.759

- 124** GEMA NIETO MARTINEZ. Effect of homogenisation in formation of thermally induced aggregates in a non- and low- fat milk model system with microparticulated whey proteins. *JOURNAL OF DAIRY RESEARCH*. 84 - 2, pp. 229 - 238. 2017. ISSN 0022-0299

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.374

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 3

- 125** GEMA NIETO MARTINEZ; LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Effect of hydroxytyrosol, walnut and olive oil on nutritional profile of Low-Fat Chicken Frankfurters. *EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 119, pp. 1 - 14. 2017. ISSN 1438-7697

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.145

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 8

- 126** Isabel Celigueta Torres; GEMA NIETO; Tommy Nylander; Adam Cohen Simonsen; Alexander Tolkach; Richard Ipsen. Effect of homogenisation in formation of thermally induced aggregates in a non- and low- fat milk model system with microparticulated whey proteins. *JOURNAL OF DAIRY RESEARCH*. 84 - 2, pp. 229 - 238. DinamarcaELSEVIER, 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1017/S002202991700019X>>. ISSN 0022-0302

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Índice de impacto:** 1.48

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 3

- 127** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Grape seeds: nutrient content, Antioxidant properties and health benefits. Capítulo aceptado. *Grape Seeds: nutrients content, antioxidant properties and health benefits*. 11, pp. 225 - 235. Nova Science Publishers, Inc., NY, 2016. ISBN 978-1634845786

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 128** Grape Extracts: Antioxidant properties in Meat Products. Grape seeds: nutrient content, Antioxidant properties and health benefits. 12, pp. 225 - 236. NOVA PUBLISHERS, 2015. ISBN 978-1-63484-592-2

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



**129** Empleo de la miel como conservante en carne y sus derivados. Eurocarne. 234, pp. 109 - 116. 2015. ISSN 1132-2675

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**130** Situación actual del empleo de aditivos sintéticos en preparados cárnicos y nuevas tendencias para la sustitución de los mismos. Eurocarne. 241 - 11, pp. 49 - 55. 2015. ISSN 1132-2675

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**131** LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ. Situación actual del empleo de aditivos sintéticos en preparados cárnicos y nuevas tendencias para la sustitución de los mismos. Eurocarne. 241, pp. 49 - 55. 2015. ISSN 1132-2675

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**132** GEMA NIETO MARTINEZ. PAUTAS DE INTERVENCIÓN PROFESIONAL CON PERSONAS MAYORES. CAPÍTULO 10. LA IMPORTANCIA DE LA NUTRICIÓN EN LAS PERSONAS MAYORES. pp. 131 - 142. Región de Murcia(España): SERVICIO DE PUBLICACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA, 2015. Disponible en Internet en: <file:///C:/Users/Gema/Downloads/Pautas20de20intervenciC3B3n20profesional20con20personas20mayores.pdf>. ISBN 978-84-606-8754-2

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**133** GEMA NIETO MARTINEZ; YOULING L. XIONG; FRED PAYNE; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO. Predicting frankfurters quality metrics using light backscatter. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 143, pp. 132 - 138. 2014. ISSN 0260-8774

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.576

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 3

**134** JOAQUIN MARTINEZ GARCIA; GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Total antioxidant capacity of meat and meat products consumed in a reference Spanish standard diet. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 143, pp. 2610 - 2618. 2014. Disponible en Internet en: <<http://onlinelibrary.wiley.com/store/10.1111/ijfs.12577/asset/ijfs12577.pdf;jsessionid=72FFF71966FBC939F2E71992EB443722.f04t01v1&tjchu18tu&sd2623cfde285584c66b91c2df0>>. ISSN 0950-5423

**Colección:** Food science and Technology

**Tipo de soporte:** Revista

**Tipo de producción:** Artículo

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Posición de firma:** 2



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.384  
**Posición de publicación:** 57  
**Fuente de citas:** SCOPUS

**Categoría:** Food Science  
**Num. revistas en cat.:** 123  
**Citas:** 18

- 135** Light Backscatter in Turbid Food Materials. Encyclopedia of Agricultural, Food, and Biological Engineering, Second Edition. 2, pp. 1 - 6. Routledge. Taylor & Francis Group, 2014. ISBN 978-1439826737  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros      **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 136** Efecto de la alimentación de ovejas gestantes con hoja de tomillosobre la estabilidad oxidativade la carne de sus corderos. Albeitar. 174, pp. 42 - 44. 2014. ISSN 1699-7883  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General      **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 137** GEMA NIETO MARTINEZ. Efecto de la alimentación de ovejas gestantes con hoja de tomillosobre la estabilidad oxidativade la carne de suscorderos. ALBEITAR. 174, pp. 42 - 44. 2014. ISSN 1699 7883  
**Tipo de producción:** Documento o Informe científico-técnico  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 138** JOAQUIN MARTINEZ GARCIA; GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Antioxidant role of Meat and Fish in the diet. ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM. 62, pp. 80 - 80. 2013. ISSN 0250-6807  
**Tipo de producción:** Documento o Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.831
- 139** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Effect of oregano essential oil on the quality of pork patties. ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM. 62, pp. 80 - 80. 2013. ISSN 0250-6807  
**Tipo de producción:** Documento o Informe científico-técnico      **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.831
- 140** GEMA NIETO MARTINEZ; GEMA GARCÍA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Péptidos bioactivos procedentes de proteínas de pollo con propiedades antioxidantes. ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.448, pp. 56 - 63. 2013. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Revistas de difusión General      **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos  
**Índice de impacto:** 0



**141** GEMA NIETO MARTINEZ. Incorporation of by-products of rosemary and thyme in the diet of ewes: effect on the fatty acid profile of lamb. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 236, pp. 379 - 389. 2013. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.585

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 19

**142** GEMA NIETO MARTINEZ; Bañon S; Garrido M D. Incorporation of thyme leaves in the diet of pregnant and lactating ewes: Effect on the fatty acid profile of lamb. SMALL RUMINANT RESEARCH. 105, pp. 140 - 147. Amsterdam(Holanda): elsevier, 2012. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2011.11.016>>. ISSN 0921-4488

**Colección:** Agriculture, dairy & animal science

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.124

**Posición de publicación:** 19

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 54

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 16

**Resultados relevantes:** Entre los resultados más destacados se encuentran la modificación del perfil de ácidos grasos a un perfil más saludable de la carne de cordero como consecuencia de la inclusión en el pienso de ovejas gestantes de la hoja de tomillo.

**143** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Lipid Peroxidation. Lipid Peroxidation, ISBN: 978-953-51-0716-3 Modification of Fatty Acid Composition in Meat Through Diet: Effect on Lipid Peroxidation and Relationship to Nutritional Quality A Review. InTech Open Acces Publisher, 2012.

**Depósito legal:** 978-953-51-0716-

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**144** GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; M D GARRIDO. Efecto de la alimentación de ovejas gestantes y lactantes con hoja destilada de romero Rosmarinus Officinalis, L. sobre la calidad de la carne de cordero seureño. Eurocarne. 203, pp. 203. 2012. ISSN 1132-2675

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**145** GEMA NIETO MARTÍNEZ; LEIF SKIBSTED; MOGENS ANDERSEN; GASPAR ROS. ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y PROOXIDANTE DEL ACEITE ESENCIAL DE AJO POR RESONANCIA DE SPIN ELECTRÓNICA. Anales de veterinaria de Murcia. 28, pp. 21 - 31. Región de Murcia(España): 2012. Disponible en Internet en: <<http://revistas.um.es/analesvet>>. ISSN 1989-1784

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Resultados relevantes:** En dicha publicación se estudia el efecto prooxidante de ciertos aditivos que se adicionan en la elaboración de productos carnicos, como es el Ajo por resonancia magnética



**146** GEMA NIETO MARTINEZ; LEIF SKIBSTED; MOGENS L ANDERSEN; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y PROOXIDANTE DEL ACEITE ESENCIAL DE AJO POR RESONANCIA DE SPIN ELECTRÓNICA. Anales de veterinaria de Murcia. 28, pp. 21 - 32. 2012. ISSN 1989-1784

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**147** GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Modification of Fatty Acid Composition in Meat Through Diet: Effect on Lipid Peroxidation and Relationship to Nutritional Quality A Review. Lipid Peroxidation. 12, pp. 239 - 258. InTech Open Acces Publisher, 2012. ISBN 978-953-51-0716-3

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

**148** gema nieto; kevin huvaere; leif skibsted. Antioxidant activity of rosemary and thyme by-products and synergism with added antioxidant in a liposome system. European food research and technology. 223, pp. 11 - 18. (Alemania): hofman, 2011. Disponible en Internet en: <<https://link.springer.com/article/10.1007/s00217-011-1486-9>>. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Índice de impacto:** 1.566

**Categoría:** Food Science

**Posición de publicación:** 47

**Num. revistas en cat.:** 128

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 33

**149** gema nieto. APLICACION DE ACEITES ESENCIALES PARA LA CONSERVACION DE PRODUCTOS CARNICOS. ALIMENTARIA. REVISTA DE TECNOLOGIA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. (España): 2011. ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo

**150** GEMA NIETO MARTINEZ. Aplicación de aceites esenciales para la conservación de productos cárnicos. ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. 426, pp. 54 - 58. (España): 2011. ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**151** GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Dietary administration of ewes'diet distilled thyme leaves (Thymus zygis spp. gracilis): influence on lamb meat quality. MEAT SCIENCE. 85, pp. 82 - 88. 2010. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.231

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Citas:** 53



- 152** PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Determination of Shelf Life of Sous Vide Salmon Salmo Salard Based on Sensory Attributes. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 78, pp. 78. 2009. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01317.x>>. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.601

**Posición de publicación:** 34

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science

**Num. revistas en cat.:** 118

**Citas:** 18

**Resultados relevantes:** Con el fin de conocer la vida útil de un plato sous vide de catering elaborado con salmón, se realizaron análisis microbiológicos, sensoriales y físico-químicos para poder determinar el periodo de aceptabilidad del plato. Mi aportación al trabajo fue realizar junto con la empresa que nos proporcionó los platos el alimento y la realización de los análisis microbiológicos y sensoriales. Así mismo realize la redacción del trabajo junto con los demás autores.

- 153** PEDRO DIAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Microbial, physical-chemical and sensory spoilage during the refrigerated storage of cooked pork loin processed by the sous vide method. MEAT SCIENCE. 80, pp. 287 - 292. (Reino Unido): elsevier, 2008. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2007.12.002>>. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.183

**Posición de publicación:** 17

**Fuente de citas:** SCOPUS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 103

**Citas:** 71

**Resultados relevantes:** Una de las principales aplicaciones de la tecnología sous vide es la preparación de platos para catering. Un ejemplo de estos platos en el lomo de cerdo cocinado con esta tecnología. Con el fin de conocer su vida útil, se realizaron análisis microbiológicos, sensoriales y físico-químicos para poder determinar el periodo de aceptabilidad del plato. Mi aportación al trabajo fue realizar junto con la empresa que nos proporcionó los platos el alimento y la realización de los análisis físico-químicos y sensoriales. Así mismo realize la redacción del trabajo junto con los demás autores.

- 154** GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Efecto antioxidante de la hoja destilada de romero Rosmarinus officinalis, L en carne de cordero segureño envasada en atmósfera modificada y aerobiosis. ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.392, pp. 392. 2008. ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Documento o Informe científico-técnico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

- 155** PEDRO DÍAZ MOLINS; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Tiempo óptimo de cocinado para lomo de cerdo "sous vide". ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.394, pp. 394. 2008. ISSN 0300-5755

**Tipo de soporte:** Revista



**Tipo de producción:** Documento o Informe científico-técnico

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**156** PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ. Deterioro físico-químico y sensorial del morcón de Chato Murciano elaborado sin aditivos conservantes durante su almacenamiento en condiciones de refrigeración 4C y vacío. ALIMENTARIA: REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. 392, pp. 392. 2008. ISSN 0300-5755

**Tipo de producción:** Documento o Informe científico-técnico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**157** SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; PEDRO DIAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ. Modelling the yield and texture of comminuted pork products using color and texture. Effect of fat/lean ratio and starch. MEAT SCIENCE. 80 - 3, pp. 649 - 655. 2008. ISSN 0309-1740

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.615

**158** SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS. Aplicaciones de la tecnología sous vide en la elaboración de platos preparados cárnicos para catering. Eurocarne. 155, pp. 155. 2007. ISSN 1132-2675

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** No incluída en catálogos

**Índice de impacto:** 0

**159** MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; GEMA NIETO MARTINEZ; PAYNE FREDERICK ALAN. Sensores ópticos para la monitorización de procesos en la industria quesera. REVISTA DE LA ASOCIACIÓN DE CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGOS DE ALIMENTOS DE CASTILLA Y LEÓN. 1, pp. 1. 2007. ISSN 1886-4716

**Tipo de producción:** Revistas de difusión General

**Tipo de soporte:** Revista

**160** DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; PAYNE FREDERICK ALAN. Efecto de la composición y el tiempo de procesado sobre las propiedades tecnológicas y ópticas de las emulsiones cárnicas. Anales de Veterinaria de Murcia. 23, pp. 23. 2007. ISSN 0213-5434

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** Latindex: cumple con 32 criterios

**Índice de impacto:** 0

**161** ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; EDUARDO FERRANDINI BANCHERO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS. Effect of green tea and grape seed extracts on precooked pork meatballs. Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology. 210, pp. 429 - 430. Guaanhong Zhou, Weili Zhang, 2007. ISBN 978-7-81117-239-3

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 162** NIETO G. La importancia de la nutrición en las personas mayores. Editum. MurciaInmaculada Mendez, ISBN 978-84-606-8754-2

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 163** Partearroyo R; Nieto G; Mendez I. Valoración nutricional, funcional y cognitiva en personas mayores en un centro institucionalizado. Asunivep. ISBN 978-84-606-8849-5

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Posición de firma:** 2

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 164** Nieto G; Partearroyo R; Ros G; Mendez I. Nutrición, Alexitimia y resiliencia en ancianos en un centro institucionalizado. Asunivep. ISBN 978-84-606-8849-5

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Posición de firma:** 1

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 165** Alejandro Martinez; Gaspar Ros; Gema Nieto. ESTUDIO EXPLORATORIO DEL VEGETARIANISMO EN RESTAURACIÓN COLECTIVA. Nutrición Hospitalaria. (España): Aran,

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 3

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Índice de impacto:** 1.17

- 166** Hafedh Hajlaoui; Soumaya Arraouadi; Hedi Mighri; Mouna Chaaibia; Néji Gharsallah; Ros G; Nieto G; Kadri A. Phytochemical Constituents and Antioxidant Activity of Oudheya Africana L. Leaves Extracts: Evaluation Effects on Fatty Acids and Proteins Oxidation of Beef Burger during Refrigerated Storage. *Antioxidants*. 8 - 10, ISSN 2076-3921

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 7

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 4.520

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 10

**Num. revistas en cat.:** 135

- 167** Nieto Gema; Lorenzo J.M. Use of olive oil as fat replacer in meat emulsions. *Current Opinion in Food Science*. 40, pp. 179 - 186. Elsevier, Disponible en Internet en: <<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S221479932100734tokenF558136AD1B919F64067D0DE45DBDBA32A736B523B33546C055DAB5BAAB5193DA65west-1&originCreation20210713110727>>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 6.031

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 139

**Num. revistas en cat.:** 15



- 168** Garcia Milla Paula; Ros Gaspar; Peñalver Rocio; Nieto Gema. Relación entre microbiota intestinal y sarcopenia en pacientes con enfermedad de parkinson. Revisión. Revista Espanola de Nutricion Comunitaria. 27 - 2, Disponible en Internet en: <[https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC\\_2020\\_2\\_10.\\_RENC-D-20-0033R.pdf](https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_2020_2_10._RENC-D-20-0033R.pdf)>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.063

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Revista dentro del 25%:** No

- 169** Marta Trius Soler; Paz A. Bersano Reyes; Clara Góngora; Rosa M. LamuelaRaventós; Gema Nieto; Juan J. Moreno. Association of phenylthiocarbamide perception with anthropometric variables and intake and liking for bitter vegetables. Genes & Nutrition. 17, pp. 12. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1186/s1226302200715w>>. ISSN 1865-3499

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 5,6

**Índice de impacto:** 5.523

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

- 170** El-Hani MAKHLOUFI; Mostefa LEFAHAL; Radia AYAD; Yavuz S. CAKMAK; Gema NIETO; Salah AKKAL. Helosciadium crassipes Koch (Apiaceae) extracts as natural sunscreen and preservative additives. Notulae Scientia Biologicae. 15, pp. 11639. Disponible en Internet en: <[DOI:10.15835/nsb15411639](https://doi.org/10.15835/nsb15411639)>. ISSN 2067-3205

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 5

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

- 171** Mara Calleja-Gómez; Patricia Roig; Mirian Pateiro; Rubén Domínguez-Valencia; José M Lorenzo; Juana Fernández-López; Manuel Viuda-Martos; José Á Pérez-Álvarez; Lorena Martínez-Zamora; Gema Nieto; Rocío Peñalver; Celia Carrillo. Health-promoting benefits of plant-based by-product extracts obtained by innovative technologies. Current Opinion in Food Science. 57, pp. 101161. Elsevier, Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.cofs.2024.101161>>. ISSN 2214-7993

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 10,12

**Índice de impacto:** 8.9

**Fuente de citas:** WOS

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Revista dentro del 25%:** Si

**Citas:** 2

- 172** Gema Nieto Martínez. Biological Activities of Three Essential Oils of the Lamiaceae Family. Medicines. 3 - 4, pp. 63 - 73. (Suiza): MDPI, 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/2305-6320/4/3/63>>. ISSN 2305-6320

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

**Fuente de citas:** Cross-ref

**Tipo de soporte:** Revista

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Citas:** 5

**Resultados relevantes:** Descargas recibidas: 1924. Contribución a la publicación : único autor. indexado en Pubmed

**Publicación relevante:** No



## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

**1 Título del trabajo:** EFFECT OF EXTRACTS FOOD BY-PRODUCTS FROM OLIVE, POMEGRANATE, AND GRAPE ON PROTEIN OXIDATION OF CLEAN LABEL CHICKEN NUGGETS

**Nombre del congreso:** ICOMST. 69th International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** PADOVA (ITALY),

**Fecha de celebración:** 20/08/2023

LORENA MARTINEZ ZAMORA; ROCIO PEÑALVER MIRAS; ANTONIO SERRANO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**2 Título del trabajo:** INHIBITION OF LISTERIA MONOCYTOGENES IN COOKED HAM DURING STORAGE THROUGH NATURAL ANTIMICROBIALS

**Nombre del congreso:** ICOMST. 69th International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** PADOVA (ITALY),

**Fecha de celebración:** 20/08/2023

GEMA NIETO MARTINEZ; ROCIO PEÑALVER MIRAS.

**3 Título del trabajo:** ROSEMARY, ROMEGRANATE, GRAPE SEED, AND HYDROXYTYROSOL EXTRACTS AS A USEFUL STRATEGY TO EXTEND THE SHELF LIFE OF PORK PATTIES

**Nombre del congreso:** ICOMST. 69th International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** PADOVA (ITALY),

**Fecha de celebración:** 20/08/2023

ANTONIO SERRANO MARTINEZ; ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**4 Título del trabajo:** DEVELOPMENT OF A FUNCTIONAL FOOD PRODUCT WITH THERAPEUTIC PROPERTIES FOR ELDERLY PEOPLE WITH PARKINSONS DISEASE"

**Nombre del congreso:** XXXI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** CARTAGENA,

**Fecha de celebración:** 15/09/2022

GEMA NIETO MARTINEZ.

**5 Título del trabajo:** STABILITY AND SHELF LIFE OF A YOGURT WITH ADDITION OF ENCAPSULATED POLYPHENOL-RICH EXTRACT FROM VACCINIUM MERIDIONAL SWARZT"

**Nombre del congreso:** XXXI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** CARTAGENA,

**Fecha de celebración:** 15/09/2022

GEMA NIETO MARTINEZ.



**6 Título del trabajo:** VISCERAL OBESITY AND RISKS IN HEMODIALYSIS PATIENTS GETTING COVID-19 A REVIEW

**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación Biosanitaria para jóvenes investigadores

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 15/09/2022

GEMA NIETO MARTINEZ.

**7 Título del trabajo:** DESARROLLO DE PAN FUNCIONAL LIBRE DE GLUTEN CON MASA MADRE ADAPTADO A LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE CELÍACOS

**Nombre del congreso:** XXVI Jornadas Internacionales Nutrición práctica

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 29/03/2022

GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**8 Título del trabajo:** Adherencia a la dieta mediterránea en personas mayores institucionalizadas del sureste español

**Nombre del congreso:** XV Congreso Internacional SEDCA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 29/03/2022

LORENA MARTINEZ ZAMORA; ROCIO PEÑALVER MIRAS; GEMA NIETO MARTINEZ.

**9 Título del trabajo:** Desarrollo de masas madres de amaranto, quinoa y arroz integral adaptado a los requerimientos nutricionales de celíacos

**Nombre del congreso:** xv congreso internacional sedca

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 29/03/2022

ROCIO PEÑALVER MIRAS; LORENA MARTINEZ ZAMORA; GEMA NIETO MARTINEZ.

**10 Título del trabajo:** La moringa oleifera un aporte nutricional para la dieta con propiedades antioxidantes

**Nombre del congreso:** XIV Congreso internacional de SEDCA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 10/11/2021

ROCIO PEÑALVER MIRAS; GEMA NIETO MARTINEZ.

**11 Título del trabajo:** Las algas un aporte nutricional para la dieta

**Nombre del congreso:** XIV Congreso internacional de SEDCA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 10/11/2021

ROCIO PEÑALVER MIRAS; GEMA NIETO MARTINEZ.



**12** **Título del trabajo:** Estudio piloto sobre el efecto de la suplementación con fibra prebiótica en la microbiota intestinal de un grupo de personas mayores con enfermedad de Parkinson, Santiago de Chile

**Nombre del congreso:** Congreso de la Sociedad de Geriatría y Gerontología de Chile

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 02/10/2021

**Fecha de finalización:** 09/10/2021

**Ciudad entidad organizadora:** Chile

Paula García; Gaspar Ros; Gema Nieto; Waldo Díaz.

**13** **Título del trabajo:** Estudio piloto sobre el efecto de la suplementación con fibra prebiótica en la microbiota intestinal de un grupo de personas mayores con enfermedad de Parkinson, Santiago de Chile

**Nombre del congreso:** XXV Congreso Sociedad de Geriatría y Gerontología de Chile 2021

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** CHILE,

**Fecha de celebración:** 02/10/2021

GEMA NIETO MARTINEZ.

**14** **Título del trabajo:** Alteración de la microbiota intestinal en pacientes con COVID-19

**Nombre del congreso:** II CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUISA 2021)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** Orihuela,

**Fecha de celebración:** 16/09/2021

**Ciudad entidad organizadora:** Orihuela, Comunidad Valenciana, España

PAZ ANDREA BERSANO; GEMA NIETO.

**15** **Título del trabajo:** Alteración de la microbiota intestinal en pacientes con COVID-19

**Nombre del congreso:** II CONGRESO UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA (CUISA 2021)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** ORIHUELA,

**Fecha de celebración:** 16/09/2021

GEMA NIETO MARTINEZ.

**16** **Título del trabajo:** Cambios en los patrones de alimentación desde la pandemia del Covid-19

**Nombre del congreso:** XVII Congreso Latinoamericano y IV Congreso Nacional de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 03/07/2021

**Fecha de finalización:** 06/07/2021

Paz Andrea Bersano Reyes; Gema Nieto Martínez.

**17** **Título del trabajo:** Cambios en los patrones de alimentación desde la pandemia del Covid-19

**Nombre del congreso:** XVII Congreso Latinoamericano y IV Congreso Nacional de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo: Congreso Virtual FELANPE 2021



**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** ON LINE,  
**Fecha de celebración:** 03/07/2021  
GEMA NIETO MARTINEZ.

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**18 Título del trabajo:** La obesidad como factor de riesgo metabólico en relación con el Covid-19  
**Nombre del congreso:** VI Jornadas doctorales Universidad de Murcia  
**Tipo evento:** Jornada  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** MURCIA,  
**Fecha de celebración:** 24/06/2021  
GEMA NIETO MARTINEZ.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**19 Título del trabajo:** La obesidad como factor de riesgo metabólico en relación con el Covid19  
**Nombre del congreso:** VI Jornadas doctorales universidad de Murcia  
**Tipo evento:** Jornada  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** MURCIA,  
**Fecha de celebración:** 24/06/2021  
GEMA NIETO MARTINEZ.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**20 Título del trabajo:** Inflamación intestinal y cambios en la nutricional emocional a raíz del covid-19  
**Nombre del congreso:** XXV JORNADAS INTERNACIONALES NUTRICIÓN PRÁCTICA  
**Tipo evento:** Jornada  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** MADRID,  
**Fecha de celebración:** 20/04/2021  
ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**21 Título del trabajo:** La moringa oleifera un aporte nutricional para la dieta con propiedades antioxidantes  
**Nombre del congreso:** XXV Jornadas Internacionales de Nutrición práctica  
**Tipo evento:** Jornada  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** MADRID,  
**Fecha de celebración:** 20/04/2021  
ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**22 Título del trabajo:** Las algas un aporte nutricional para la dieta  
**Nombre del congreso:** XXV Jornadas Internacionales de Nutrición práctica  
**Tipo evento:** Jornada  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** MADRID,  
**Fecha de celebración:** 20/04/2021  
ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**23 Título del trabajo:** Evaluación del estado nutricional en pacientes hospitalizados contrastornos psiquiátricos  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Virtual FESNAD 2020 (FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE SOCIEDADES DE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Ponencia

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación



**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,

**Fecha de celebración:** 03/11/2020

**Fecha de finalización:** 06/11/2020

**Ciudad entidad organizadora:** España

GEMA NIETO MARTINEZ; ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

Disponible en Internet en: <<https://congresofesnad2020.com/>>.

**24 Título del trabajo:** La masa madre un ingrediente que mejora las propiedades nutricionales del pan

**Nombre del congreso:** IV Congreso Virtual FESNAD 2020 (FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE SOCIEDADES DE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,

**Fecha de celebración:** 03/11/2020

**Fecha de finalización:** 06/11/2020

**Entidad organizadora:** Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética

**Tipo de entidad:** Fundación

**Ciudad entidad organizadora:** Zaragoza, España

ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; LORENA MARTINEZ ZAMORA; Lorenzo, J,M; Nieto, Gema. Disponible en Internet en: <<https://congresofesnad2020.com/>>.

**25 Título del trabajo:** Relación del estado nutricional en personas mayores con su adherencia a la dieta mediterránea

**Nombre del congreso:** IV Congreso Virtual FESNAD 2020 (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,

**Fecha de celebración:** 03/11/2020

**Fecha de finalización:** 06/11/2020

**Entidad organizadora:** Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética

**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

**Ciudad entidad organizadora:** Zaragoza, España

GEMA NIETO MARTINEZ; LORENA MARTINEZ ZAMORA; ROCIO PEÑALVER MIRAS; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO. Disponible en Internet en: <<https://congresofesnad2020.com/>>.

**26 Título del trabajo:** Relación entre el estado nutricional de niños de 5º y 6º de primaria y la frecuencia de comer en familia

**Nombre del congreso:** IV Congreso Virtual FESNAD 2020 (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,

**Fecha de celebración:** 03/11/2020

**Fecha de finalización:** 06/11/2020

**Entidad organizadora:** Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética

**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

**Ciudad entidad organizadora:** Zaragoza,

Nieto, Gema; Aragón Aragón, Angelica; Ros, Gaspar. Disponible en Internet en: <<https://congresofesnad2020.com/>>.



**27 Título del trabajo:** La masa madre un ingrediente que mejora las propiedades nutricionales del pan

**Nombre del congreso:** IV congreso de la FESNAD (Federación de Sociedades de Nutrición)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** ON LINE,

**Fecha de celebración:** 03/11/2020

ROCIO PEÑALVER MIRAS; LORENA MARTINEZ ZAMORA; GEMA NIETO MARTINEZ.

**28 Título del trabajo:** ADICCIÓN A LOS VIDEOJUEGOS ENTRE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS: DIFERENCIAS DE GÉNERO

**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: un reto para las Áreas de Conocimiento

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de celebración:** 24/11/2019

MARIA INMACULADA MENDEZ MATEO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**29 Título del trabajo:** BENEFICIOS DE LA IMPLANTACIÓN DE UNA ASIGNATURA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y SALUD EN EDUCACIÓN PRIMARIA

**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: un reto para las Áreas de Conocimiento

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de celebración:** 24/11/2019

MARIA INMACULADA MENDEZ MATEO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**30 Título del trabajo:** COMPORTAMIENTOS ADICTIVOS Y EXPRESIÓN LINGÜÍSTICO EMOCIONAL ENTRE LOS JÓVENES UNIVERSITARIOS

**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: un reto para las Áreas de Conocimiento

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 22/11/2019

MARIA INMACULADA MENDEZ MATEO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**31 Título del trabajo:** DIFERENCIAS DE GÉNERO EN LA ADICCIÓN AL SMARTPHONE ENTRE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: un reto para las Áreas de Conocimiento

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 22/11/2019

MARIA INMACULADA MENDEZ MATEO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**32 Título del trabajo:** DIFERENCIAS DE GÉNERO EN LOS TRASTORNOS DE LA ALIMENTACIÓN EN JÓVENES UNIVERSITARIOS

**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: un reto para las Áreas de Conocimiento

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de celebración:** 22/11/2019



GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA INMACULADA MENDEZ MATEO.

**33** **Título del trabajo:** IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL DOCENTE PARA PROFESORES ,EN EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SALUD

**Nombre del congreso:** I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: un reto para las Áreas de Conocimiento

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 22/11/2019

MARIA INMACULADA MENDEZ MATEO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**34** **Título del trabajo:** ADICCIÓN A INTERNET Y EL USO DE LAS IMÁGENES EN LA COMUNICACIÓN ENTRE LOS JÓVENES UNIVERSITARIOS

**Nombre del congreso:** III CONGRESO INTERNACIONAL DE INTERVENCIÓN E INVESTIGACIÓN EN SALUD

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 12/09/2019

GEMA NIETO MARTINEZ.

**35** **Título del trabajo:** EL USO DE LAS IMÁGENES EN LA COMUNICACIÓN ENTRE LOS JÓVENES UNIVERSITARIOS Y LA EMOCIONALIDAD

**Nombre del congreso:** III CONGRESO INTERNACIONAL DE INTERVENCIÓN E INVESTIGACIÓN EN SALUD

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 12/09/2019

GEMA NIETO MARTINEZ.

**36** **Título del trabajo:** EL USO DE LAS IMÁGENES EN LA INTERACCIÓN LINGÜÍSTICO COMUNICATIVA ENTRE LOS JÓVENES UNIVERSITARIOS

**Nombre del congreso:** III CONGRESO INTERNACIONAL DE INTERVENCIÓN E INVESTIGACIÓN EN SALUD

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 12/09/2019

GEMA NIETO MARTINEZ.

**37** **Título del trabajo:** RELACIÓN ADHERENCIA A LA DIETA MEDITERRÁNEA Y ENTORNO ALIMENTARIO EN ESCOLARES DE LORCA

**Nombre del congreso:** III CONGRESO INTERNACIONAL DE INTERVENCIÓN E INVESTIGACIÓN EN SALUD

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 12/09/2019

GEMA NIETO MARTINEZ.



38 **Título del trabajo:** TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA Y EL USO DE LAS IMÁGENES EN LACOMUNICACIÓN ENTRE LOS JÓVENES UNIVERSITARIOS

**Nombre del congreso:** CONGRESO INTERNACIONAL DE INTERVENCIÓN EINVESTIGACIÓN EN SALUD

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 12/09/2019

GEMA NIETO MARTINEZ.

39 **Título del trabajo:** Antioxidant activity of rosemary and citrus extract and natural sources of nitrates in clean label chorizo.

**Nombre del congreso:** Icomst 2019. International Congress in Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** POSTDAM, ALEMANIA,

**Fecha de celebración:** 04/08/2019

LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

40 **Título del trabajo:** Desarrollo de un pan sin gluten funcional fortificado con minerales y extractos naturalesantioxidantes

**Nombre del congreso:** V Jornadas Doctorales Universidad de Murcia

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 29/05/2019

GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

41 **Título del trabajo:** CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA REGIÓN DE MURCIA

**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional CyTA-CESIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** LEON,

**Fecha de celebración:** 15/05/2019

LORENA MARTINEZ ZAMORA; GEMA NIETO MARTINEZ.

42 **Título del trabajo:** CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA CONTRA CLOSTRIDIUM PERFRINGENS DEL PIMENTÓN, AJO Y ORÉGANO"

**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional CyTA-CESIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** LEON,

**Fecha de celebración:** 15/05/2019

LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

43 **Título del trabajo:** EFECTO ANTIOXIDANTE DE FLAVONOIDES CÍTRICOS Y POLIFENOLES DEL OLIVO, ROMERO Y GRANADA EN PREPARADOS DE PESCADO FUNCIONALES"

**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional CyTA-CESIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de celebración:** 15/05/2019



GEMA NIETO MARTINEZ; LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**44** **Título del trabajo:** Evaluation of nutritional profile and Total antioxidant capacity of the Mediterranean diet from the Southern of Spain

**Nombre del congreso:** 6th International Conference on Food Digestion,

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** GRANADA,

**Fecha de celebración:** 04/04/2019

GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**45** **Título del trabajo:** ANTIOXIDANT AND ANTIINFLAMATORY CAPACITY OF FROZEN CHICKEN NUGGETS ENRICHED WITH PHENOLIC COMPOUNDS FROM FOOD INDUSTRY BY-PRODUCTS, ZN AND SE

**Nombre del congreso:** Murcia, III JORNADAS CIENTÍFICAS DEL IMIB ARRIXACA

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** Murcia,

**Fecha de celebración:** 19/11/2018

**Fecha de finalización:** 20/11/2018

**Entidad organizadora:** IMIB (instituto murciano de investigación biosanitaria virgen de la Arrixaca)

**Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

Lorena Martínez; Antonio Serrano; Gaspar Ros; Gema Nieto. Disponible en Internet en: <<http://jornadaiii.imib.es>>.

**46** **Título del trabajo:** Nuevo producto cárnico con extractos naturales beneficioso para la salud

**Nombre del congreso:** Murcia, III JORNADAS CIENTÍFICAS DEL IMIB-ARRIXACA

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Fecha de celebración:** 19/11/2018

**Fecha de finalización:** 20/11/2018

**Entidad organizadora:** IMIB (Instituto Murciano de Investigación Biosanitaria)

**Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, España

Antonio Serrano; Gema Nieto; Gaspar Ros. Disponible en Internet en: <<http://jornadaiii.imib.es>>.

**47** **Título del trabajo:** EFECTOS DE EXTRACTOS DE CÍTRICOS Y OLIVO SOBRE EL METABOLISMO LIPÍDICO Y EL ESTATUS ANTIOXIDANTE.

**Nombre del congreso:** Murcia, III Jornadas Científicas del IMIB-Arrixa

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Fecha de celebración:** 19/11/2018

**Fecha de finalización:** 20/11/2018

**Entidad organizadora:** IMIB

**Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

Gema Nieto; Gaspar Ros; Julian Castillo. Disponible en Internet en: <<http://jornadaiii.imib.es>>.

**48** **Título del trabajo:** ANTIOXIDANT AND ANTIINFLAMATORY CAPACITY OF FROZEN CHICKEN NUGGETS ENRICHED WITH PHENOLIC COMPOUNDS FROM FOOD INDUSTRY BY-PRODUCTS, ZN AND SE



**Nombre del congreso:** III JORNADAS CIENTÍFICAS DEL IMIB ARRIXACA

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 19/11/2018

LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**49** **Título del trabajo:** EFECTOS DE EXTRACTOS DE CÍTRICOS Y OLIVO SOBRE EL METABOLISMOLIPÍDICO Y EL ESTATUS ANTIOXIDANTE.

**Nombre del congreso:** III Jornadas Científicas del IMIB-Arrixaca

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 19/11/2018

GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**50** **Título del trabajo:** Nuevo producto cárnico con extractos naturales beneficioso para la salud

**Nombre del congreso:** III JORNADAS CIENTÍFICAS DEL IMIB-ARRIXACA

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 19/11/2018

ANTONIO SERRANO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**51** **Título del trabajo:** "EFECTOS DE EXTRACTOS DE CÍTRICOS Y OLIVO SOBRE EL METABOLISMO LIPÍDICO Y ELESTATUS ANTIOXIDANTE."

**Nombre del congreso:** III Jornadas Científicas del IMIB-Arrixaca

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 19/11/2018

GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**52** **Título del trabajo:** Effect of natural extracts from food industrial by-products on nutritional and antioxidant quality of chicken nuggets enriched with Zn and Se

**Nombre del congreso:** International Congress on Food of Animal Origin

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Póster

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** Bafra,

**Fecha de celebración:** 08/11/2018

**Fecha de finalización:** 11/11/2018

**Entidad organizadora:** Near East University

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Bafra, Chipre

Lorena Martinez; Gaspar Ros; Gema Nieto. Disponible en Internet en:

<<http://www.foodanimalcongress2018.com/en/general-program/>>.

**53** **Título del trabajo:** Inhibition of lipid oxidation and protein oxidation in turkey sausages by Catechins from natural extracts

**Nombre del congreso:** International Congress on Food of Animal Origin

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Ponencia

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación



**Ciudad de celebración:** Chipre

**Fecha de celebración:** 08/11/2018

**Fecha de finalización:** 11/11/2018

**Entidad organizadora:** Near East University

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Bafra, Chipre

Gema Nieto; Julian Castillo; Gaspar Ros. Disponible en Internet en:

<<http://www.foodanimalcongress2018.com/en/main-page/>>.

**54 Título del trabajo:** Effect of natural extracts from food industrial by-products on nutritional and antioxidant quality of chicken nuggets enriched with Zn and Se

**Nombre del congreso:** International Congress on Food of Animal Origin

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** BAFRA, CHIPRE,

**Fecha de celebración:** 08/11/2018

LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**55 Título del trabajo:** Inhibition of lipid oxidation and protein oxidation in turkey sausages by Catechins from natural extracts

**Nombre del congreso:** International Congress on Food of Animal Origin

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** BAFRA, CHIPRE,

**Fecha de celebración:** 08/11/2018

GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**56 Título del trabajo:** Antioxidant capacity and antimicrobial capacity against Clostridium Perfringens of natural extracts obtained from vegetables from the Region of Murcia

**Nombre del congreso:** IV Jornadas Doctorales De la Universidad de Murcia

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 29/05/2018

LORENA MARTINEZ ZAMORA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ.

**57 Título del trabajo:** Effects of cooking methods and temperatures on nutritional and quality characteristics of meat lamb fed on the algerian pastures

**Nombre del congreso:** Congrès international de la société africaine de physiologie et physiopathologie

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de celebración:** 09/04/2018

GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ; Nabila Berrighi; BOUDEROUA Kaddour.

**58 Título del trabajo:** Effects of pasture type on the characteristics of Algerian Mountain sheep meat

**Nombre del congreso:** VI Congress international de Biotechnologie et Valorisation des Bio-Ressources

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** Tabarka, Túnez

**Fecha de celebración:** 20/03/2018

**Fecha de finalización:** 23/03/2018



**Entidad organizadora:** Association Tunisienne de Biotechnologie et Valorisation des BioRessources  
**GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; Berrighi; Kadour Boderoua.**

**59** **Título del trabajo:** Antioxidant and antimicrobial capacity of natural extracts of fruits and leaves from the Region of Murcia

**Nombre del congreso:** IV International student congress of food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** VALENCIA,

**Fecha de celebración:** 22/02/2018

LORENA MARTINEZ ZAMORA; GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**60** **Título del trabajo:** ANtioxidant and antimicrobial capacity of natural extracts of fruits and leaves from the Region of Murcia

**Nombre del congreso:** IV International Student congress of food science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** VALENCIA,

**Fecha de celebración:** 22/02/2018

LORENA MARTINEZ ZAMORA; GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**61** **Título del trabajo:** BIOACTIVE PEPTIDES FROM CHICKEN MEAT

**Nombre del congreso:** 63rd International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda

**Fecha de celebración:** 13/08/2017

**Fecha de finalización:** 18/08/2017

**Entidad organizadora:** ucd

**Tipo de entidad:** Universidad

Gema Nieto; Gaspar Ros; Youling Xiong.

**62** **Título del trabajo:** TOTAL ANTIOXIDANT CAPACITY OF CHICKEN MEAT FROM ORGANIC MINERAL SUPPLEMENTATION

**Nombre del congreso:** 63rd International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** Cork, Irlanda

**Fecha de celebración:** 13/08/2017

**Fecha de finalización:** 18/08/2017

**Entidad organizadora:** University college cork

**Tipo de entidad:** Universidad

Gema Nieto; Lorena Martínez; Gaspar Ros.

**63** **Título del trabajo:** NUTRICIÓN Y DEPRESIÓN EN PERSONAS MAYORES INSTITUCIONALIZADAS

**Nombre del congreso:** IV CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACION EN SALUD Y ENVEJECIMIENTO/ II CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACION EN SALUD

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 29/06/2017

GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA INMACULADA MENDEZ MATEO.



**64** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA INGESTIÓN DE FLAVONOIDES CÍTRICOS Y POLIFENOLES DEL OLIVO SOBRE EL METABOLISMO LIPÍDICO

**Nombre del congreso:** IX Congreso CYTA/CESIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 16/05/2017

**Fecha de finalización:** 19/05/2017

Gema Nieto; Nicola Merola; Encarni Piqueras; Julián Castillo; Gaspar Ros.

**65** **Título del trabajo:** PEPTIDOS BIOACTIVOS DE POLLO

**Nombre del congreso:** IX Congreso CYTA/CESIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 16/05/2017

**Fecha de finalización:** 19/05/2017

Gema Nieto; Youling Xiong; Gaspar Ros.

**66** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA INGESTIÓN DE FLAVONOIDES CÍTRICOS Y POLIFENOLES DELOLIVO SOBRE EL METABOLISMO LIPÍDICO

**Nombre del congreso:** IX Congreso CYTA/CESIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 16/05/2017

GEMA NIETO MARTINEZ; NICOLA MEROLA; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**67** **Título del trabajo:** Influence de la cuisson en grillade sur la composition en acides gras de la Viande d'agneaux issus des pâturages steppiques et des hauts plateaux

**Nombre del congreso:** VII Journées Scientifiques de la faculté des Sciences de la Nature et de la Vie organisées

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de celebración:** 27/04/2017

GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ; Nabila Berrighi; Kadour Bouderoua.

**68** **Título del trabajo:** Effects de régime alimentaire et de la nature du muscle sur les propriétés sensorielles des viandes d'agneaux issus des hauts plateaux et de steppe

**Nombre del congreso:** International des sciences biologiques et de biotechnologie de l'ATSB

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de celebración:** 27/03/2017

GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; Nabila Berrighi; BOUDEROUA Kadour.

**69** **Título del trabajo:** Relationship between odour-active compounds and flavour perception in meat from alms fed on different diets

**Nombre del congreso:** 1 Journée Nationale sur la nutrition et la sécurité alimentaire JNSA-201

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL



**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de celebración:** 08/03/2017

**GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; GEMA NIETO MARTINEZ; Nabila Berrighi; BOUDEROUA Kaddour.**

**70 Título del trabajo:** Valoración del estado nutricional en ancianos institucionalizados

**Nombre del congreso:** XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España

**Fecha de celebración:** 28/09/2016

**Fecha de finalización:** 30/09/2016

**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Nutrición Comunitaria

**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

**Publicación en acta congreso:** Si

**Con comité de admisión ext.:** Si

**Forma de contribución:** Documento o Informe científico-técnico

Gema Nieto Martínez; Rosa Partearroyo; Inmaculada Mendez; Gaspar Ros.

**71 Título del trabajo:** Adherencia a la dieta mediterránea en ancianos institucionalizados

**Nombre del congreso:** XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España

**Fecha de celebración:** 28/09/2016

**Fecha de finalización:** 30/09/2016

**Entidad organizadora:** Sociedad Española de Nutrición Comunitaria

**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

**Publicación en acta congreso:** Si

**Con comité de admisión ext.:** Si

Gema Nieto; Eliana Patiño; Gaspar Ros. (España):

**72 Título del trabajo:** Adherencia a la dieta mediterránea en ancianos institucionalizados

**Nombre del congreso:** XI Congreso de la sociedad española de Nutrición Comunitaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,

**Fecha de celebración:** 28/09/2016

GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**73 Título del trabajo:** Valoración del estado nutricional en ancianos institucionalizados

**Nombre del congreso:** XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,

**Fecha de celebración:** 28/09/2016

GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**74 Título del trabajo:** Malnutrition and importance of nutrition in institutionalized elderly

**Nombre del congreso:** 17 th International Congress of Dietetics

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** Granada, España



**Fecha de celebración:** 07/09/2016

**Fecha de finalización:** 09/09/2016

**Entidad organizadora:** International Confederation of Dietetics Associations

Rosa Partearroyo; Nuria Andrés Lerma; Gema Nieto.

**Tipo de entidad:** Instituciones Sanitarias

**75 Título del trabajo:** MALNUTRITION AND IMPORTANCE OF NUTRITION IN INSTITUTIONALIZED ELDERLY

**Nombre del congreso:** 17th International Congress of Dietetics

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** GRANADA,

**Fecha de celebración:** 07/09/2016

GEMA NIETO MARTINEZ.

**76 Título del trabajo:** BIOACTIVE PEPTIDES FROM CHICKEN MEAT

**Nombre del congreso:** ICOMST 2017

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** IRLANDA,

**Fecha de celebración:** 13/08/2016

GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**77 Título del trabajo:** Flaveur et composition en acides gras des viandes dagneaux issues des paturages des hauts plateau et des zones steppiques

**Nombre del congreso:** IVemes Journees Scientifiques de la Faculte des Sciences de la Nature et de la Vie

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** ARGELIA,

**Fecha de celebración:** 27/04/2016

**78 Título del trabajo:** Phytochemical characterization and evaluation of antioxidant and antimicrobial properties of sahara extracts plant (OA) and uses for meat preservation

**Nombre del congreso:** 27 eme forum international des sciences biologiques et al biotechnologie de ATSB

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** TUNEZ,

**Fecha de celebración:** 28/03/2016

**79 Título del trabajo:** Incorporación de Hidroxitirosol y nueces en emulsiones cárnicas funcionales

**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de investigación en salud y envejecimiento

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** ALMERIA,

**Fecha de celebración:** 09/09/2015

**80 Título del trabajo:** Evaluation of radical Scavenging of peptides after in vitro digests of chicken protein

**Nombre del congreso:** Euro Food 2015. 5 TH Euro-Global Summit & Expo on Food & Beverages

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** ALICANTE,



**Fecha de celebración:** 18/06/2015

**81 Título del trabajo:** Nutrición, alexitimia y resiliencia en ancianos en un centro institucionalizado

**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de investigación en salud y envejecimiento

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** ALMERIA,

**Fecha de celebración:** 17/06/2015

**82 Título del trabajo:** Valoración nutricional, funcional y cognitiva en personas mayores en un centro institucionalizado":

**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de investigación en salud y envejecimiento

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** ALMERIA,

**Fecha de celebración:** 11/06/2015

**83 Título del trabajo:** Efecto de la oxidación lipídica y proteica de catequinas en emulsiones de pavo

**Nombre del congreso:** XIX jornadas internacionales de nutrición práctica

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de celebración:** 19/02/2015

**84 Título del trabajo:** Influencia de flavonoides cítricos y polifenoles del olivo (Citrolive TM) en el metabolismo lipídico

**Nombre del congreso:** XIX jornadas internacionales de nutrición prácticas

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 19/02/2015

**85 Título del trabajo:** Antioxidant properties of green tea, cocoa and grape seed extracts in turkey emulsions

**Nombre del congreso:** Med-SOUK: I Congreso Internacional de Jóvenes Investigadores del Mediterráneo

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 23/10/2013

BEATRIZ VAZQUEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; JULIAN CASTILLO.

**86 Título del trabajo:** Light backscatter fiber optic sensor: a new tools for predicting the stability of pork emulsions

**Nombre del congreso:** ICOMST. International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** TURQUÍA,

**Fecha de celebración:** 18/08/2013

GEMA NIETO MARTINEZ; YOUNG L. XIONG; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; FRED PAYNE; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO.



**87** **Título del trabajo:** EFECTO DE ACEITES ESENCIALES Y DEL ENVASADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA EN LA OXIDACIÓN PROTEICA DE HAMBURGUESAS DE CERD

**Nombre del congreso:** VII Congreso Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** CORDOBA,

**Fecha de celebración:** 12/06/2013

GEMA NIETO MARTINEZ; SISSE JONGBERG; LEIF SKIBSTED; MOGENS L ANDERSEN; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**88** **Título del trabajo:** Predicción mediante un sensor de fibra óptica de las pérdidas por cocinado en salchichas

**Nombre del congreso:** VII Congreso Ciencia y Tecnología Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** CORDOBA,

**Fecha de celebración:** 12/06/2013

GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; FRED PAYNE; YOULING L. XIONG; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO.

**89** **Título del trabajo:** Antioxidant role of meat and fish on the quality of pork patties

**Nombre del congreso:** World forum for nutrition research conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** REUS,

**Fecha de celebración:** 22/05/2013

JOAQUIN MARTINEZ GARCIA; GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**90** **Título del trabajo:** Effect of oregano essential oil on the quiality of pork patties

**Nombre del congreso:** World Forum foods on health and disease

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** REUS,

**Fecha de celebración:** 20/05/2013

GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.

**91** **Título del trabajo:** MODELIZACIÓN DE LA INTENSIDAD DE DISPERSIÓN DE LUZ EN EMULSIONES CÁRNICAS DE CERDO MEDIANTE UN SENSOR DE FIBRA ÓPTICA

**Nombre del congreso:** Congreso español de ingeniería de lo alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** CIUDAD REAL,

**Fecha de celebración:** 07/10/2012

GEMA NIETO MARTINEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; PAYNE FREDERICK ALAN; YOULING L. XIONG.

**92** **Título del trabajo:** EL USO DE MÉTODOS ARTESANALES DE COCINADO AESCALA INDUSTRIAL MEJORA LOS NIVELES DE FIBRADIETÉTICA TOTAL, SODIO, CALCIO, Y EL RATIOomega-3/omega-6 EN BEIKOTS HOMOGENEIZADOS

**Nombre del congreso:** Congreso de la sociedad española de nutricion SEN

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,**Fecha de celebración:** 27/09/2012**JOAQUIN MARTINEZ GARCIA; GEMA NIETO MARTINEZ; GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO.****93 Título del trabajo:** EFECTO ANTIPATOGÉNICO DE LA MIEL EN HAMBURGUESAS DE CERDO**Nombre del congreso:** CONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Nacional**Tipo de participación:** Póster**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA, España**Fecha de celebración:** 27/09/2012**GEMA NIETO; JOAQUIN MARTÍNEZ; GASPAR ROS.****94 Título del trabajo:** THE ANTIMICROBIAL EFFECT OF ESSENTIALS OILS AGAINST SALMONELLA SPP. IN PORK BURGERS DURING REFRIGERATED STORAGE**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Unión Europea**Tipo de participación:** Póster**Ciudad de celebración:** Bélgica**Fecha de celebración:** 09/08/2011**gema nieto; L PATARATA; G ROS.****95 Título del trabajo:** EFFECT OF ROSEMARY ESSENTIAL OIL ON THE QUALITY OF PORK BURGERS**Nombre del congreso:** International Congress of. Meat Science and Technology Icomst**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL**Tipo de participación:** Póster**Ciudad de celebración:** GHENT, BELGICA,**Fecha de celebración:** 07/08/2011**GEMA NIETO MARTINEZ.****96 Título del trabajo:** THE ANTIMICROBIAL EFFECT OF ESSENTIALS OILS AGAINST SALMONELLA SPP. IN PORK BURGERS DURING REFRIGERATED**Nombre del congreso:** International Congress of. Meat Science and Technology**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL**Tipo de participación:** Póster**Ciudad de celebración:** GHENT, BELGICA,**Fecha de celebración:** 07/08/2011**GEMA NIETO MARTINEZ.****97 Título del trabajo:** PREDICCIÓN DE TEXTURA FINAL EN SALCHICHAS DE CERDO MEDIANTE UN SENSOR DE FIBRA ÓPTICA**Nombre del congreso:** CONGRESO NACIONAL CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Nacional**Tipo de participación:** Ponencia**Intervención por:** Por invitación**Ciudad de celebración:** valencia, España**Fecha de celebración:** 08/06/2011**Publicación en acta congreso:** Si**gema nieto martínez; manuel castillo zambudio; fred payne; youling xiong. ISBN 978-84-694-3141-2****98 Título del trabajo:** ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y PROOXIDANTE DEL ACEITE ESENCIAL DE AJO EN HAMBURGUESAS DE CERDO**Nombre del congreso:** CONGRESO NACIONAL CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** valencia,

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

gema nieto martinez; luis paratara; leif skibsted; mogens andersen; gaspar ros berruezo. ISBN 978-84-694-3141-2

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**99 Título del trabajo:** ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y PROOXIDANTE DEL ESENCIAL DE AJO EN HAMBURGUESAS DE CERDO

**Nombre del congreso:** congreso nacional ciencia y tecnologia alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** VALENCIA,

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

GEMA NIETO MARTINEZ; L H SKIBSTED; M L ANDERSEN; G ROS.

**100 Título del trabajo:** PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA MIEL EN HAMBURGUESAS DE CERDO

**Nombre del congreso:** Congreso nacional ciencia y tecnologia alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** VALENCIA,

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

GEMA NIETO MARTINEZ; P FERNANDES; LUIS PATARATA.

**101 Título del trabajo:** PREDICCIÓN MEDIANTE UN SENSOR DE FIBRA ÓPTICA DE LA TEXTURA EN SALCHICHAS

**Nombre del congreso:** congreso nacional ciencia y tecnologia alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** VALENCIA,

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

GEMA NIETO MARTINEZ; PAYNE FREDERICK ALAN; YOULING L. XIONG; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO.

**102 Título del trabajo:** Antioxidant role of meat in the diet

**Nombre del congreso:** LMC congress: food in front

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ODENSE, DENMARK,

**Fecha de celebración:** 23/05/2011

GASPAR FRANCISCO ROS BERRUEZO; JOAQUIN MARTINEZ GARCIA; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA JESUS PERIAGO CASTON.

**103 Título del trabajo:** EVALUATING COOKING LOSSES OF MEAT EMULSIONS BY LIGHT SCATTER

**Nombre del congreso:** ICEF 2011: 11 TH INTERNATIONAL CONGRESS OF ENGINEERING AND FOOD

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** Grecia

**Fecha de celebración:** 22/05/2011

**Con comité de admisión ext.:** Si

**Forma de contribución:** Libro

gema nieto martínez; manuel castillo zambudio; fred payne; Youling xiong.



**104** **Título del trabajo:** Evaluating Cooking Losses Of Meat Emulsions By Light Scatter

**Nombre del congreso:** Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food ICEF11

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ATENAS GRECIA,

**Fecha de celebración:** 22/05/2011

GEMA NIETO MARTINEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; PAYNE FREDERICK ALAN; YOULING L. XIONG.

**105** **Título del trabajo:** Effect of citrus extracts on the sensory quality of beef burgers

**Nombre del congreso:** Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** VITORIA,

**Fecha de celebración:** 05/11/2010

S M AUQUI; M B LINARES; N MARTI; D SAURA; G NIETO; M D GARRIDO.

**106** **Título del trabajo:** Effect of citrus extracts on the sensory quality of beef burgers

**Nombre del congreso:** Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research A Sense of Quality

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** VITORIA,

**Fecha de celebración:** 05/11/2010

MARIA BELEN LINARES PADIERNA; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**107** **Título del trabajo:** Effect of sensory attributes on overall quality of cooked lamb meat

**Nombre del congreso:** Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** VITORIA,

**Fecha de celebración:** 05/11/2010

GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**108** **Título del trabajo:** Effect of sensory attributes on overall quality of cooked lamb meat.

**Nombre del congreso:** IV European Conference on Sensory and Consumer Research.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** VITORIA-GASTEIZ SPAIN,

**Fecha de celebración:** 05/09/2010

GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; M D GARRIDO.

**109** **Título del trabajo:** Calidad de la carne de cordero segureño

**Nombre del congreso:** Jornadas de cordero segureño

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 17/10/2009

GEMA NIETO MARTINEZ.



**110 Título del trabajo:** 55th international congress of meat science and technology

**Nombre del congreso:** antioxidant activity of rosemary, thyme and synergism with tocopherol in a liposome system

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** COPENHAGEN, DINAMARCA,

**Fecha de celebración:** 13/08/2009

GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; K HUVAERE; L H SKIBSTED.

**111 Título del trabajo:** 55th international congress of meat science and technology

**Nombre del congreso:** effect of ewes dietary with thyme on lipid oxidation of cooked lamb meat

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** COPENAGHEN, DINMARCA,

**Fecha de celebración:** 13/08/2009

GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO BAÑON.

**112 Título del trabajo:** Modeling light extinction in meat emulsions containing different levels of fat

**Nombre del congreso:** Modeling light extinction in meat emulsions containing different levels of fat

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** RENO, NEVADA. USA,

**Fecha de celebración:** 21/06/2009

DANIEL ALVAREZ; MANUEL CASTILLO; YOULING XIONG; GEMA NIETO; FRED PAYNE.

**113 Título del trabajo:** Predicting lipid oxidation and emulsion stability of finely comminuted meat emulsions using light backscatter

**Nombre del congreso:** Predicting lipid oxidation and emulsion stability of finely comminuted meat emulsions using light backscatter

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** RENO, NEVADA. USA,

**Fecha de celebración:** 21/06/2009

GEMA NIETO MARTINEZ; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; FRED PAYNE; MANUEL CASTILLO; YOULING XIONG.

**114 Título del trabajo:** Deterioro durante el almacenamiento refrigerado de la carne de cerdo con salsa de tomate cocinada a vacío

**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 26/05/2009

PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

**115 Título del trabajo:** Efecto de la alimentación de ovejas gestantes con hoja de tomillo sobre el color de la carne de cordero envasada en atmósfera modificada.

**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 26/05/2009

GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; s m auqui.

**116 Título del trabajo:** Predicción de la oxidación lipídica en salchichas de cerdo mediante un sensor de fibra óptica

**Nombre del congreso:** Predicción de la oxidación lipídica en salchichas de cerdo mediante un sensor de fibra óptica

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 26/05/2009

GEMA NIETO MARTINEZ; MANUEL CASTILLO; FRED PAYNE; Y XIONG; M D GARRIDO.

**117 Título del trabajo:** Deterioro durante el almacenamiento refrigerado de la carne de cerdo con salsa de tomate cocinada a vacío

**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 26/05/2009

PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

**118 Título del trabajo:** Predicción de la oxidación lipídica en salchichas de cerdo mediante un sensor de fibra óptica

**Nombre del congreso:** Predicción de la oxidación lipídica en salchichas de cerdo mediante un sensor de fibra óptica

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Fecha de celebración:** 26/05/2009

GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**119 Título del trabajo:** Use of an optical sensor and study of microstructure in chesse making to control the syneresis process

**Nombre del congreso:** Use of an optical sensor and study of microstructure in chesse making to control the syneresis process

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** GALICIA,

**Fecha de celebración:** 15/05/2009

SILVIA ROVIRA GARBAYO; MARIA BELEN LOPEZ MORALES; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; EDUARDO FERRANDINI BANCHERO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA BELEN LINARES PADIERRNA.

**120 Título del trabajo:** USE OF AN OPTICAL SENSOR AND STUDY OF MICROSTRUCTURE IN CHEESE MAKING TO CONTROL THE SYNERESIS PROCESS

**Nombre del congreso:** XIV European Dairy Teachers Assembly

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster



**Ciudad de celebración:** LUGO,

**Fecha de celebración:** 14/05/2009

SILVIA ROVIRA GARBAYO; MARTA RODRIGUEZ ALBURQUERQUE; MARIA BELEN LOPEZ MORALES; EDUARDO FERRANDINI BANCHERO; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA BELEN LINARES PADIerna; JOSE LAENCINA SANCHEZ.

**121 Título del trabajo:** Physical-chemical, microbial and sensory spoilage during the refrigerated storage of cooked iberian pig massetero muscle with sauce processed by the sous vide method.

**Nombre del congreso:** 54th International Congress of Meat Science & Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** SOUTH AFRICA,

**Fecha de celebración:** 10/08/2008

PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**122 Título del trabajo:** Prevention of lipid oxidation of cooked lamb meat through feeding with by-products of Rosmarinus officinalis, L.

**Nombre del congreso:** 54th International Congress of Meat Science & Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** SOUTH AFRICA,

**Fecha de celebración:** 10/08/2008

GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; M ESTRADA.

**123 Título del trabajo:** Monitoring the beef meat emulsification process by visible wavelength extinction spectroscopy

**Nombre del congreso:** Monitoring the beef meat emulsification process by visible wavelength extinction spectroscopy

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** NEW ORLEANS, LOUISIANA, USA,

**Fecha de celebración:** 29/07/2008

D ALVAREZ; M CASTILLO; F PAYNE; Y L XIONG; S BLANCHARD; G NIETO.

**124 Título del trabajo:** Estabilidad térmica de los componentes polifenólicos procedentes de hoja destilada de romero en carne cocinada de cordero segureño

**Nombre del congreso:** Estabilidad térmica de los componentes polifenólicos procedentes de hoja destilada de romero en carne cocinada de cordero segureño

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** CÓRDOBA,

**Fecha de celebración:** 23/06/2008

M I MOÑINO; C MARTÍNEZ; G NIETO; J LAENCINA; J A SOTOMAYOR; M J JORDAN.

**125 Título del trabajo:** Efecto antioxidante de la hoja destilada de romero Rosmarinus Officinalis, L en carne de cordero segureño envasada en atmósfera modificada y aerobiosis.

**Nombre del congreso:** XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros



**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 09/04/2008

GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**126 Título del trabajo:** Tiempo óptimo de cocinado para lomo de cerdo "sous vide"

**Nombre del congreso:** XIII Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 09/04/2008

PEDRO DÍAZ MOLINS; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

**127 Título del trabajo:** Calidad microbiológica de carne de cordero segureño envasada en atmósfera nodificada

**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 28/02/2008

GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**128 Título del trabajo:** Composición en ácidos grasos de filetes de corvinaArgyrosomus regius almacenados en hielo

**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Acuicultura

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** VIGO,

**Fecha de celebración:** 24/09/2007

EDUARDO FERRANDINI BANCHERO; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**129 Título del trabajo:** Control of cooking losses and texture by using emulsion temperature and reflection photometry in Frankfurters manufactures with different fat and starch levels.

**Nombre del congreso:** Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** BEIJING, CHINA,

**Fecha de celebración:** 05/08/2007

SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO.

**130 Título del trabajo:** Effect of green tea and grape seed extracts on precooked pork meatballs

**Nombre del congreso:** Proceedings of 53rd International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** BEIJING, CHINA,

**Fecha de celebración:** 05/08/2007

ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; EDUARDO FERRANDINI BANCHERO; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**131** **Título del trabajo:** The effect of fat and hydrolyzed potato protein on quality of finely comminuted meat emulsions

**Nombre del congreso:** Food smarts IFT 2007 Annual Meeting & Food Expo

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** CHICAGO,

**Fecha de celebración:** 28/07/2007

GEMA NIETO MARTINEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**132** **Título del trabajo:** The effect of fat and hydrolyzed potato protein on quality of finely comminuted meat emulsion

**Nombre del congreso:** 2007 IFT Annual meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** CHICAGO,

**Fecha de celebración:** 27/07/2007

GEMA NIETO MARTINEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; YOULING L. XIONG; PAYNE FREDERICK ALAN; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

**133** **Título del trabajo:** Deterioro de salmón cocinado por el método sous vide durante su almacenamiento refrigerado 2C

**Nombre del congreso:** La seguridad y la calidad de los alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** TENERIFE,

**Fecha de celebración:** 13/07/2007

GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**134** **Título del trabajo:** Cambios físico-químicos y sensoriales durante la maduración fría de la sobrasada elaborada sin aditivos conservantes

**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos"

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** TENERIFE,

**Fecha de celebración:** 13/06/2007

PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**135** **Título del trabajo:** Cambios oxidativos en hamburguesas de cerdo elaboradas con extracto de té verde y semilla de uva durante su almacenamiento en refrigeración.

**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos"

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** TENERIFE,

**Fecha de celebración:** 13/06/2007

ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.



**136** **Título del trabajo:** Deterioro de salmón cocinado por el método sous vide durante su almacenamiento refrigerado 2C

**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** TENERIFE,

**Fecha de celebración:** 13/06/2007

PEDRO DÍAZ MOLINS; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

**137** **Título del trabajo:** Determinación de metamioglobina en carne fresca mediante espectrofotometría de reflectancia. Correlación con parámetros de color Hunter Lab.

**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos"

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** TENERIFE,

**Fecha de celebración:** 13/06/2007

JOSE MARIA CAYUELA GARCIA; GEMA NIETO MARTINEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**138** **Título del trabajo:** Estudio de la vida comercial de la carne procedente de corderos segureños suplementados con subproductos de Thymus zygis.

**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "La Seguridad y la Calidad de los Alimentos"

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** TENERIFE,

**Fecha de celebración:** 13/06/2007

GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO JOSÉ MARTÍNEZ AGULLÓ; PEDRO DÍAZ MOLINS; E ANDREU; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**139** **Título del trabajo:** Influence of fat to lean ratio and starch concentration on optical properties, quality and yield of hot dogs

**Nombre del congreso:** International Schoolar poster session. University of Kentucky

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** KENTUCKY,

**Fecha de celebración:** 20/02/2007

DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; GEMA NIETO MARTINEZ; PEDRO DÍAZ MOLINS; PAYNE FREDERICK ALAN; YOULING L. XIONG.

**140** **Título del trabajo:** The influence of fat and hydrolyzed potato protein on meat quality: correlation between color properties and quality of emulsion

**Nombre del congreso:** International Schoolar poster session. University of Kentucky

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** KENTUCKY,

**Fecha de celebración:** 20/02/2007



GEMA NIETO MARTINEZ; MANUEL CASTILLO ZAMBUDIO; YOULING L. XIONG; PAYNE FREDERICK ALAN; DANIEL ALVAREZ ALVAREZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**141** **Título del trabajo:** Antioxidant and antimicrobial effects of green tea and grape seed extracts on beef patties with a low dose of sulphite

**Nombre del congreso:** 52nd International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** DUBLIN IRLANDA,

**Fecha de celebración:** 13/08/2006

PEDRO DÍAZ MOLINS; ALEJANDRA VIVIANA PRICE GOMEZ; MARIANO RODRIGUEZ CASES; GEMA NIETO MARTINEZ; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS.

**142** **Título del trabajo:** The improvement of lamb meat shelf life through feeding with subproducts of rosmarinus officinalis, l.

**Nombre del congreso:** 52nd International Congress of Meat Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** DUBLIN IRLANDA,

**Fecha de celebración:** 13/08/2006

GEMA NIETO MARTINEZ; BELEN LINARES; PEDRO DÍAZ MOLINS; SANCHO JOSE BAÑON ARIAS; MARIA DOLORES GARRIDO FERNANDEZ.

**143** **Título del trabajo:** EFFECT OF ROSEMARY ESSENTIAL OIL ON THE QUALITY OF PORK BURGERS

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ghante, Bélgica

**Publicación en acta congreso:** Si

**Con comité de admisión ext.:** Si

gema nieto; L H SKIBSTED; M L ANDERSEN; L PATARATA; G ROS.

**144** **Título del trabajo:** EFECTO ANTIOXIDANTE DE FLAVONOIDES CÍTRICOS Y POLIFENOLES DEL OLIVO, ROMERO Y GRANADA EN PREPARADOS DE PESCADO FUNCIONALES"

**Tipo evento:** Congreso

Nieto.

Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

**1** **Título del trabajo:** La alimentación en ancianos institucionalizados

**Nombre del evento:** I Jornadas Pautas de Intervención profesional con personas mayores

**Tipo de evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** España

**Fecha de celebración:** 22/01/2015

**Fecha de finalización:** 23/01/2015

**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**2** **Título del trabajo:** CALIDAD DE LA CARNE DE CORDERO SEGUREÑO

**Nombre del evento:** GUADALUPE, JORNADAS DE CALIDAD DE CORDERO SEGUREÑO

**Tipo de evento:** Jornada



**Ámbito geográfico:** Nacional

**Intervención por:** Ponente

**Ciudad de celebración:** CARAVACA DE LA CRUZ, Región de Murcia, España

**Fecha de celebración:** 27/10/2009

**Entidad organizadora:** AGRONOR SOCIEDAD COOPERATIVA . CIF: 30470025

**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

**Ciudad entidad organizadora:** Región de Murcia, España  
GEMA NIETO.

**3 Título del trabajo:** Nutrición en las personas mayores y su implicación en la conducta

**Nombre del evento:** Psicología del envejecimiento

**Tipo de evento:** Taller de Trabajo

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Intervención por:** Por invitación

**Fecha de finalización:** 15/06/2016

**Entidad organizadora:** Colegio oficial de psicólogos **Tipo de entidad:** Colegio profesional de la Región de Murcia

## Otras actividades de divulgación

**1 Título del trabajo:** Participación en La Semana de la Ciencia y la Tecnología del año 2016 con la actividad Nutrición y Bromatología organizada por la Universidad de Murcia en el marco del proyecto UCC-PRINUM plus. Programación 2015/2016 de la Investigación de la Universidad de Murcia 1. Evento realizado del 11 al 13 de Noviembre de 2016 en el Malecón de la ciudad de Murcia

**Nombre del evento:** Semana de la Ciencia y la Tecnología del año 2016

**Tipo de evento:** Ferias y exhibiciones

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** Murcia, España

**Fecha de celebración:** 11/11/2016

**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

Gema Nieto.

**2 Título del trabajo:** Participación en La Semana de la Ciencia y la Tecnología del año 2014 con la actividad Qué, cómo, cuándo y cuanto debemos comer organizada por la Universidad de Murcia en el marco del proyecto UCC-PRINUM plus. Programación 2014/2015 de la Universidad de Murcia financiado por la FECYT con número de referencia FCT-14-8881. Evento realizado del 7 al 9 de Noviembre de 2015 en el Malecón de la ciudad de Murcia

**Nombre del evento:** Semana de la Ciencia y la Tecnología del año 2014

**Tipo de evento:** Ferias y exhibiciones

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** Murcia,

**Fecha de celebración:** 07/11/2014

**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

Gema Nieto.

**3 Título del trabajo:** -Participación en La Semana de la Ciencia y la Tecnología del año 2013 con la actividad Jugando con los alimentos, organizada por la Universidad de Murcia en el marco del proyecto Unidad de Cultura Científica y Promoción de la Universidad de Murcia financiado por la FECYT con número de referencia FCT-13-6694. Evento realizado del 22 al 24 de Noviembre de 2013 en el Malecón de la ciudad de Murcia

**Nombre del evento:** Semana de la Ciencia y la Tecnología del año 2013



**Tipo de evento:** Ferias y exhibiciones  
**Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** Murcia,  
**Fecha de celebración:** 22/11/2013  
**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
Gema Nieto.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de entidad:** Universidad

- 4 Título del trabajo:** -Participación en Noche de los investigadores 2013 con la actividad Comer bien para vivir mejor, organizada por la Universidad de Murcia en el marco del proyecto financiado por la comisión europea, programa FP7-People-2013-night-Marie Curie Action: Researchers night titulado Researchers with Energy con número de referencia 609784. Evento realizado el 27 de Septiembre de 2013 en el patio del cuartel de artillería de la ciudad de Murcia
- Nombre del evento:** Noche de los investigadores 2013
- Tipo de evento:** Ferias y exhibiciones
- Intervención por:** Por invitación
- Fecha de celebración:** 27/09/2013
- Entidad organizadora:** Universidad de Murcia
- Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
Gema Nieto.
- Ámbito geográfico:** Unión Europea
- Tipo de entidad:** Universidad

- 5 Título del trabajo:** Participación en los programas Campus científicos de verano 2013 (Aliciencia) con la participación divulgativa de profesora a alumnos de bachillerato desarrollado en el Campus de Excelencia Internacional Mare Nostrum de la Universidad de Murcia. Evento realizado del 30 de junio al 27 de Julio de 2013 en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia
- Nombre del evento:** Campus científicos de verano 2013 (Aliciencia)
- Tipo de evento:** Campus Científico de verano  
FECYT
- Intervención por:** En representación de
- Ciudad de celebración:** Murcia, España
- Fecha de celebración:** 30/06/2013
- Entidad organizadora:** FECYT
- Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
Gema Nieto.
- Ámbito geográfico:** Nacional
- Tipo de entidad:** Agencia Estatal

- 6 Título del trabajo:** Participación en La Semana de la Ciencia y la Tecnología del año 2012 con la actividad Importancia del valor nutricional de los alimentos, organizada por la Universidad de Murcia en el marco del proyecto Unidad de Cultura Científica y Promoción de la Investigación de la Universidad de Murcia financiado por la FECYT con número de referencia FCT-12-5453. Evento realizado los días 30 de Noviembre, 1 y 2 de diciembre de 2012 en el Malecón de la ciudad de Murcia
- Nombre del evento:** La Semana de la Ciencia y la Tecnología del año 2012
- Tipo de evento:** Ferias y exhibiciones
- Intervención por:** Por invitación
- Ciudad de celebración:** Murcia,
- Fecha de celebración:** 30/11/2012
- Entidad organizadora:** Universidad de Murcia
- Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España  
Nieto.
- Ámbito geográfico:** Nacional
- Tipo de entidad:** Universidad

- 7 Título del trabajo:** Participación en Noche de los investigadores 2012 con la actividad Energía al plato, organizada por la Universidad de Murcia en el marco del proyecto financiado por la comisión europea, programa FP7-People-2012-night-Marie Curie Action: Researchers night titulado Researchers with Energy



con número de referencia 316477. Evento realizado el 28 de Septiembre de 2012 en el patio del cuartel de artillería de la ciudad de Murcia

**Nombre del evento:** Noche de los investigadores 2012

**Tipo de evento:** Ferias y exhibiciones

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Intervención por:** Por invitación

**Fecha de celebración:** 28/11/2012

**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

gema nieto.

**8 Título del trabajo:** Participación en los programas Campus científicos de verano 2012 (Aliciencia) con la participación divulgativa de profesora a alumnos de bachillerato desarrollado en el Campus de Excelencia Internacional Mare Nostrum de la Universidad de Murcia. Evento realizado del 1 al 28 de Julio de 2012 en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia

**Nombre del evento:** Murcia, Campus Científicos de Verano 2012

**Tipo de evento:** Campus científicos de verano 2012 : **Ámbito geográfico:** Nacional  
Aliciencia

**Intervención por:** En representación de

**Ciudad de celebración:** Murcia, España

**Fecha de celebración:** 01/07/2012

**Entidad organizadora:** FECYT

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad organizadora:** Murcia, España

Gema Nieto. Disponible en Internet en:

<<http://campuscientificos.blogspot.com/2012/07/mur-aliciencia-y-biotecnologia.html>>.

**9 Título del trabajo:** -Participación en Noche de los investigadores 2011 con la actividad Taller de química de los alimentos, organizada por la Universidad de Murcia en el marco del proyecto financiado por la comisión europea, programa FP7-People-2011-night-Marie Curie Action: Researchers night titulado: Chemists Everywhere con número de referencia 287435. Evento realizado el 23 de Septiembre de 2011 en el patio del cuartel de artillería de la ciudad de Murcia

**Nombre del evento:** Participación en Noche de los investigadores 2011

**Tipo de evento:** Ferias y exhibiciones

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** Murcia,

**Fecha de celebración:** 23/09/2011

**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad organizadora:** murcia, España

Gema Nieto.



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

## Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

**Título del comité:** Comité Científico AESAN ( Agencia española de Seguridad Alimentaria y Nutrición)

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Ciudad de radicación:** Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Entidad de afiliación:** Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Ciudad entidad afiliación:** España

**Fecha de inicio-fin:** 07/06/2023 - 07/07/2026

### Organización de actividades de I+D+i

**1 Título de la actividad:** XII Congreso Nacional CyTA-CESIA 2024

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Ciudad de celebración:** BARCELONA,

**Fecha de inicio:** 02/04/2024

**2 Título de la actividad:** 37th EFFoST International Conference

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Ciudad de celebración:** VALENCIA,

**Fecha de inicio:** 06/11/2023

**3 Título de la actividad:** XI Congreso Nacional CyTA CESIA

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,

**Fecha de inicio:** 20/06/2022

**4 Título de la actividad:** 1ST INTERNATIONAL WEBINAR ON BIOLOGICAL AND CHEMICAL ENGINEERING

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Ciudad de celebración:** ALGERIA,

**Fecha de inicio:** 10/11/2021

**5 Título de la actividad:** COCINA CON CIENCIA

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de inicio:** 19/05/2008

**6 Título de la actividad:** X European Dairy Sensory Contest

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de inicio:** 10/04/2008



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

## Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

- 1** **Entidad de realización:** Frontiers in Nutrition **Tipo de entidad:** Revista  
**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales  
**Fecha de inicio-fin:** 03/05/2021 - 16/05/2024
- 2** **Nombre de la actividad:** Revisora en revistas científicas: LWT, Food Research International, Nutrients, Meat Science, European Food Research and Technology  
**Funciones desempeñadas:** Revisora de artículos de Revistas especializadas indexadas en JCR, Pubmed..  
**Ciudad entidad realización:** Alemania  
**Frecuencia de la actividad:** 20  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 13/12/2018
- 3** **Entidad de realización:** ANALES DE VETERINARIA **Tipo de entidad:** Revista  
**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales  
**Fecha de inicio:** 21/09/2020
- 4** **Funciones desempeñadas:** Editora invitada **Tipo de entidad:** Revista  
**Entidad de realización:** medicines  
**Ciudad entidad realización:** Suiza  
**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales  
**Sistema de acceso:** Con reconocimiento expreso de los méritos que concurren  
**Fecha de inicio:** 01/11/2017

## Otros méritos

### Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- 1** **Entidad de realización:** University of Turku. Central Animal Laboratory **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Turku, Finlandia  
**Fecha de inicio-fin:** 22/05/2013 - 07/06/2013 **Duración:** 20 días  
**Entidad financiadora:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Como resultado de la estancia de investigación en la Universidad de Turku, obtuve el diploma Nivel C de competencia para desarrollar en sayos con animales
- 2** **Entidad de realización:** University of Kentucky **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Lexington, Estados Unidos de América  
**Fecha de inicio-fin:** 01/02/2013 - 30/04/2013 **Duración:** 3 meses  
**Entidad financiadora:** Fundación Cultural Privada Esteban Romero **Tipo de entidad:** Fundación  
**Ciudad entidad financiadora:** Murcia, España  
**Nombre del programa:** CONVOCATORIA DE AYUDAS PARA FORMACIÓN E INVESTIGACIÓN EN ESPAÑA Y EN EL EXTRANJERO 2012/2013 de la Fundación Cultural Privada Esteban Romero  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral



**Resultados relevantes:** I have studied the nutritional and technological functionality of chicken meat based on their bioactive peptides

**3 Entidad de realización:** UNIVERSITY OF COPENHAGEN

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Faculty of life Science. University of Copenhagen. Frederiskberg. Dinamarca

**Ciudad entidad realización:** Frederiskberg, Copenhagen, Dinamarca

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 31/03/2012

**Duración:** 1 año - 3 meses

**Entidad financiadora:** FUNDACION SENECA

**Tipo de entidad:** Universidad

AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA

**Ciudad entidad financiadora:** murcia, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** Estancias en el extranjero postdoctorales fundacion seneca 12494/PD/09

**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral

**Tareas contrastables:** COMO RESULTADO DE LA ESTANCIA POSTDOCTORAL EN DINAMARCA, SE HAN PRESENTADO 4 COMUNICACIONES A CONGRESO CONGRESO NACIONAL EN VALENCIA E INTERNACIONAL EN BÉLGICA Y SE VAN A PRUBLICAR 4 ARTÍCULOS, LOS CUALES ESTÁN EN FASE DE REVISIÓN EN REVISTAS DE ALTO NIVEL DE IMPACTO

**Capac. adq. desarrolladas:** I HAVE PERFECTED SEVERAL TECHNIQUES OF LIPID OXIDATION, PROTEIN OXIDATION, HPLC AND GAS CHROMATOGRAPHY METHODS, SENSORY AND MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

**Resultados relevantes:** Se ha realizado el estudio de la actividad antimicrobiana y antioxidante de aceite esencial de romero, ajo, oregano y miel

**4 Entidad de realización:** UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

**Tipo de entidad:** Universidad

**Facultad, instituto, centro:** Departamento de Ciencias Veterinarias. Universidad de Tras os Montes e Alto Douro. Vila Real. Portugal

**Ciudad entidad realización:** Vila Real, Portugal

**Fecha de inicio-fin:** 01/04/2010 - 31/12/2010

**Duración:** 9 meses

**Entidad financiadora:** FUNDACION SENECA  
AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA

**Tipo de entidad:** Fundación

**Ciudad entidad financiadora:** murcia, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** Estancias en el extranjero postdoctorales fundacion seneca 12494/PD/09

**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral

**Tareas contrastables:** Desarrollo de nuevos alimentos carnicos funcionales con compuestos bioactivos con propiedades antimicobianas

**Capac. adq. desarrolladas:** DURANTE LA ESTANCIA EN PORTUGAL APRENDÍ DIVERSAS TÉCNICAS ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE DETECCIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS, LAS CUALES HAN SIDO MUY ÚTILES EN EL PROYECTO QUE ESTOY DESARROLLANDO ACTUALMENTE

**Resultados relevantes:** OBJETIVO DE LA ESTANCIA: Study of the antimicrobial and antioxidant effect of natural extracts on pork burgers

**5 Entidad de realización:** UNIVERSITY OF COPENHAGEN

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Frederiskberg, Copenhagen, Dinamarca

**Fecha de inicio-fin:** 27/07/2009 - 27/09/2009

**Duración:** 2 meses

**Entidad financiadora:** FUNDACION CAJAMURCIA

**Tipo de entidad:** Fundación

**Ciudad entidad financiadora:** murcia, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** AYUDA ESTANCIAS CORTAS DE INVESTIGACIÓN EN CENTROS EXTRANJEROS PARA BECARIOS DE INVESTIGACIÓN DE LA FUNDACIÓN CAJAMURCIA

**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral



**Tareas contrastables:** OBJETIVO DE LA ESTANCIA: STUDY THE MECHANISMS OF PROTEIN OXIDATION, ITS ANALYTICAL DETERMINATION AND THE MECHANISMS BEHIND PROTECTION BY NATURAL ANTIOXIDANTS

**Resultados relevantes:** Estudio de la capacidad antioxidante de extractos naturales sobre la oxidacion proteica en carne.

**6** **Entidad de realización:** UNIVERSITY OF KENTUCKY

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Lexington, Kentucky, Estados Unidos de América

**Fecha de inicio-fin:** 28/07/2008 - 08/09/2008

**Duración:** 1 mes - 15 días

**Entidad financiadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** murcia, España

**Nombre del programa:** ayudas estancias cortas becarios predoctorales umu

**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a

**Tareas contrastables:** Se continuó trabajando con el sensor de fibra óptica desarrollado en mi primera estancia en 2006, y se escribió un artículo de investigación Meat Science, 2009

**Resultados relevantes:** Desarrollo de un sensor optico en emulsiones carnicas elaboradas con antioxidantes naturales.

**7** **Entidad de realización:** UNIVERSITY OF COPENHAGEN

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** frederislberg, copenhagen, Dinamarca

**Fecha de inicio-fin:** 13/08/2007 - 13/11/2007

**Duración:** 3 meses - 7 días

**Entidad financiadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** murcia, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** ayudas entancias cortas contratados predoctorales umu

**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a

**Tareas contrastables:** OBJETIVO DE LA ESTANCIA: STUDY THE EFFECTS OF FEEDING LAMB WITH ROSMARINUS OFFICINALIS, L. THYMUS ZYGHIS IN MEAT QUALITY. investigacion. redacción de artículos, presentacion de resultados en congresos

**Capac. adq. desarrolladas:** habilidades en el laboratorio con tecnicas muy novedosas

**Resultados relevantes:** Estudio de la capacidad antioxidante de romero y tomillo mediante sistemas carnicos modelo. Estudio del posible sinergismo antioxidante entre especias romero y tomillo y antioxidantes fenolicos

**8** **Entidad de realización:** UNIVERSITY OF KENTUCKY

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** lexington, kentucky, Estados Unidos de América

**Primaria (Cód. Unesco):** 320613 - Alimentación

**Fecha de inicio-fin:** 28/08/2006 - 19/11/2006

**Duración:** 3 meses

**Entidad financiadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** murcia, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** ayudas estancias cortas para becarios predoctorales de la Universidad de Murcia

**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a

**Tareas contrastables:** Como resultado de mi estancia en Usa, hemos publicado un artículo Meat Science 2009, además de la presnetación de los resultados en numerosos congresos científicos.

**Capac. adq. desarrolladas:** Seguimos trabajando en colaboración con el grupo americano y un grupo de la Universidad Autónoma de Barcelona con El sensor que desarrollamos en mi primera estancia en USA,

**Resultados relevantes:** OBJETIVO DE LA ESTANCIA: " EVALUAR LA APLICACIÓN DE UN NOVEDOSO SENSOR DE FIBRA ÓPTICA PARA ESTUDIAR LA INHIBICIÓN DE LA OXIDACIÓN DE LÍPIDOS Y EL EFECTO ESTABILIZADOR DEL HIDROLIZADO DE PROTEÍNA DE PATATA COMO INGREDIENTE NATURAL EN EMULSIONES CÁRNICAS"Se estudio de antioxidantes naturales en emulsiones carnicas. Se Desarrolló sensor optico en emulsiones carnicas.



## Ayudas y becas obtenidas

**1** **Nombre de la ayuda:** NUEVOS PRODUCTOS VEGETALES DESHIDRATADOS DE ALTA CALIDAD MEDIANTE SECADERO SOSTENIBLE SOLAR HÍBRIDO. (BIOFOTTERM)

**Ciudad entidad concesionaria:** Comunidad de Madrid, España

**Finalidad:** PROYECTOS DE COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA

**Entidad concesionaria:** MINISTERIO DE CIENCIA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros E INNOVACIÓN

**Importe de la ayuda:** 361.796

**Fecha de concesión:** 18/11/2022

**Duración:** 2 años - 10 meses - 14 días

**2** **Nombre de la ayuda:** Beca para realización de estancias en el extranjero. Fundación Esteban Romero

**Ciudad entidad concesionaria:** España

**Finalidad:** Posdoctoral

**Entidad concesionaria:** Fundación Cultural Privada **Tipo de entidad:** Fundación Esteban Romero

**Importe de la ayuda:** 3.000

**Fecha de concesión:** 08/06/2012

**Duración:** 3 meses

**3** **Nombre de la ayuda:** CONTRATO POSTDOCTORAL DE REINCORPORACIÓN DE DOCTORES DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA 2012 Actividad antioxidante de péptidos obtenidos de proteínas porcinas

**Ciudad entidad concesionaria:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Finalidad:** Posdoctoral

**Entidad concesionaria:** UNIVERSIDAD DE MURCIA

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Fecha de concesión:** 01/01/2012

**Duración:** 2 años - 1 día

**4** **Nombre de la ayuda:** BECA DE FORMACIÓN POSTDOCTORAL DE LA FUNDACION SENECA DE PERSONAL INVESTIGADOR PROGRAMA 2009. PARA ESTANCIAS EN EL EXTRANJERO

**Ciudad entidad concesionaria:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Identificar palabras clave:** Carne fresca

**Finalidad:** Posdoctoral

**Entidad concesionaria:** FUNDACION SENECA AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA

**Tipo de entidad:** Fundación

**Importe de la ayuda:** 2.600

**Fecha de concesión:** 16/12/2009

**Duración:** 2 años

**5** **Nombre de la ayuda:** AYUDAS POSTDOCTORALES PARA LA CONTINUIDAD INVESTIGADORA R. 272/2009

**Ciudad entidad concesionaria:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Finalidad:** Posdoctoral

**Entidad concesionaria:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Importe de la ayuda:** 2.000

**Fecha de concesión:** 05/10/2009

**6** **Nombre de la ayuda:** BECAS DE INVESTIGACIÓN CAJAMURCIA CORRESPONDIENTES A 2008

**Ciudad entidad concesionaria:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Finalidad:** Predoctoral

**Entidad concesionaria:** CAJAMURCIA

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Importe de la ayuda:** 1,15**Fecha de concesión:** 01/10/2008**Duración:** 4 años - 1 día**7 Nombre de la ayuda:** 52ND. INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY**Ciudad entidad concesionaria:** MURCIA, Región de Murcia, España**Finalidad:** AYUDAS PARTICIPACION EN CONGRESOS**Entidad concesionaria:** VICERRECTORADO DE INVESTIGACION-U.MURCIA      **Tipo de entidad:** Organismo, Otros**Importe de la ayuda:** 360**Fecha de concesión:** 27/07/2006**8 Nombre de la ayuda:** BECA DE POSTGRADO DE FORMACIÓN DE PROFESORADO Y PERSONAL INVESTIGADOR R-248/2004. APLICACIÓN DE NUEVOS ANTIOXIDANTES NATURALES PARA MEJORAR LA CALIDAD Y VIDA UTIL DE PRODUCTOS CARNICOS.**Ciudad entidad concesionaria:** MURCIA, Región de Murcia, España**Finalidad:** Predoctoral**Entidad concesionaria:** UNIVERSIDAD DE MURCIA**Tipo de entidad:** Organismo, Otros**Importe de la ayuda:** 1.150**Fecha de concesión:** 01/01/2005**Duración:** 4 años - 1 día**9 Nombre de la ayuda:** APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN DE HARINAS DE INSECTOS PARA CONSUMO HUMANO Y ANIMAL (INSECTFLOUR)**Ciudad entidad concesionaria:** España**Finalidad:** RETOS-COLABORACIÓN**Entidad concesionaria:** MINISTERIO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMPETITIVIDAD**Tipo de entidad:** Organismo, Otros**Importe de la ayuda:** 272.783,2

## Redes de cooperación

**Nombre de la red:** RED CYTED: PRODUCTOS CÁRNICOS MÁS SALUDABLES (HEALTHY MEAT)**Identificación de la red:** PRODUCTOS CÁRNICOS    **Nº de investigadores/as:** 190  
MÁS SALUDABLES (HEALTHY MEAT)**Ciudad de radicación:** Ourense, Galicia, España**Entidad/es participante/s:** Argentina, Brasil, Chile,    **Tipo de entidad:** Universidad  
Colombia, Cuba, Ecuador, España, Mexico, Portugal**Ciudad entidad selección:** Chile

## Premios, menciones y distinciones

**1 Descripción:** Premio Mejor Tesis Doctoral dirigida Accésit del V Premio Cátedra AgroBank a la mejor Tesis Doctoral convocado en 2021 sobre Calidad e Innovación en el sector agroalimentario,**Entidad concesionaria:** Catedra Agrobank la Caixa    **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial**Ciudad entidad concesionaria:** Lleida, Cataluña, España**Fecha de concesión:** 26/10/2021**Reconocimientos ligados:** Premio Metálico 1000 Euros



**2 Descripción:** Primer premio en la I EDICIÓN DE LOS PREMIOS AL TALENTO DE LA CÁTEDRA DE SEGURIDAD Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA Grupo Fuertes-Universidad de Murcia (edición 2019),  
**Entidad concesionaria:** Facultad de Veterinaria      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad concesionaria:** Región de Murcia, España  
**Fecha de concesión:** 26/09/2019

**3 Descripción:** Premio a la mejor comunicación Oral Congreso CYTA Leon 2009  
**Entidad concesionaria:** Facultad de Veterinaria      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad concesionaria:** León  
**Fecha de concesión:** 17/05/2019

**4 Descripción:** PREMIO EXTRAORDINARIO DE DOCTORADO EN VETERINARIA  
**Entidad concesionaria:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad concesionaria:** murcia, Región de Murcia, España  
**Fecha de concesión:** 28/01/2011  
**Reconocimientos ligados:** EL RECONOCIMIENTO DEL PREMIO EXTRAORDINARIO premian las tesis doctorales de calidad excepcional, teniendo en cuenta la difusión que se ha realizado a congresos, ponencias, revistas de divulgación y artículos en revista con un elevado índice de impacto

## Períodos de actividad investigadora

- 1 Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** CNEAI      **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad acreditante:** Murcia, España  
**Fecha de obtención:** 31/12/2016
- 2 Nº de tramos reconocidos:** 1  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad acreditante:** CNEAI      **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad acreditante:** Murcia, España  
**Fecha de obtención:** 31/12/2010
- 3 Nº de tramos reconocidos:** 3  
**Ciudad entidad acreditante:** España

## Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1 Descripción:** ACREDITACIÓN TITULAR UNIVERSIDAD  
**Entidad acreditante:** ANECA      **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad acreditante:** España  
**Fecha de obtención:** 27/10/2020      **Fecha del reconocimiento:** 27/10/2020
- 2 Descripción:** Quinquenios docentes  
**Entidad acreditante:** Facultad de Veterinaria      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad acreditante:** Murcia, España  
**Nº de tramos reconocidos:** 2  
**Fecha del reconocimiento:** 08/07/2017



**3 Descripción:** Acreditación Contratado Doctor  
**Entidad acreditante:** Aneca  
**Ciudad entidad acreditante:** Madrid, España  
**Fecha de obtención:** 16/03/2016

**Tipo de entidad:** Aneca

**4 Descripción:** Acreditación ayudante Doctor  
**Entidad acreditante:** aneca  
**Ciudad entidad acreditante:** Madrid, España  
**Fecha de obtención:** 21/06/2010

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Fecha del reconocimiento:** 21/06/2010

## Resumen de otros méritos

**1 Descripción del mérito:** TESIS DE GRADO DE LICENCIATURA. MATRICULA DE HONOR  
**Entidad acreditante:** Facultad de Veterinaria      **Tipo entidad:** Universidad  
**Fecha de concesión:** 20/12/2007

**2 Descripción del mérito:** La Dra. Gema Nieto es Profesora Titular de Universidad en el área de Nutrición y Bromatología y Vicedecana del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia (UMU). Desarrolla una sólida trayectoria docente, investigadora y de transferencia de conocimiento, con gran impacto tanto en el ámbito académico como en el industrial. Tiene 3 quinquenios docentes y 3 sexenios de investigación. Respecto a la gestión universitaria, ha ejercido la coordinación docente de titulaciones oficiales durante casi 4 años (Vicedecana de Ordenación docente y coordinadora del Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos durante 47 meses y 9 días), coordinadora de movilidad y prácticas externas de la titulación. Autora de 112 artículos en revistas JCR con elevado índice de impacto (se encuentra en el ranking stanford entre el 2 de científicos más influyentes en su campo) y con un índice H de 33, lidera el grupo de innovación docente de la umu y el grupo de investigación Nutrición, Biotecnología Alimentaria y Aspectos Legales (Biofun), desde donde impulsa líneas estratégicas como la revalorización de co-productos agroalimentarios, la formulación de alimentos funcionales, los compuestos bioactivos, la mejora nutricional, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. Es también Investigadora Principal de proyectos competitivos, como el titulado Innovación y Desarrollo en Productos de Panadería Funcionales con Compuestos Bioactivos y Nutrientes de CoProductos Agroindustriales. Estudio de Actividades Biológicas, financiado en convocatorias públicas nacionales y otros proyectos agroalnext. Ha dirigido 6 tesis doctorales y colaborado en más de 37 contratos de transferencia con empresas del sector agroalimentario al amparo del art. 83 de la LOU (actual art. 60 LOSU), siendo Investigadora Principal en 18 de ellos con empresas como El Pozo, Nutrafur, Alltech, Prosur, Agrosingularity, AMC o Martínez Loriente. Esta transferencia ha implicado tanto el desarrollo de ingredientes y alimentos innovadores como asesoramiento y apoyo científico-técnico especializado. Desde 2020, dirige la Cátedra Prosur de Biotecnología de los Alimentos y Nutrición, con 30.000 anuales de financiación externa. La cátedra promueve la transferencia de resultados científicos, la formación de estudiantes (prácticas, TFM y tesis doctorales). En el ámbito de los proyectos competitivos, es investigadora principal de proyectos nacionales (generación del conocimiento) y agroalnext. Ha sido Investigadora Colaboradora en los proyectos nacionales INSECTFLOUR (RTC-2017-5964-2) sobre producción de harinas de insectos, y BIOFOTTERM (CPP2021-008788), sobre secado sostenible de vegetales. Además, ha dirigido contratos de investigación con financiación pública y privada, y ha promovido activamente la formación de jóvenes investigadores mediante contratos predoctorales (FPU), becas de formación práctica, contratos postdoctorales (Ramón y Cajal) y dirección de tesis doctorales (6 tesis, dos en dirección única y 4 en codirección), TFG y TFM. En el plano docente, ha coordinado asignaturas en grado y máster, y liderado varios proyectos de innovación educativa, destacando la publicación de materiales docentes como el libro "Control Alimentario". Forma parte de un grupo de Innovación Docente y ha realizado 14 estancias internacionales docentes, reforzando la internacionalización de su perfil. Ha participado con comunicaciones y ponencias en congresos de innovación docente y metodología en Ciencias de la Salud. Su compromiso con la divulgación científica se evidencia en su participación en eventos como La Noche de los Investigadores, Semana de la Ciencia, Campus Científicos de Verano, así como en el programa LaboratoriUM de televisión universitaria. Además, ha publicado artículos

**C****V****N**

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

2c561a69a3733d51b5d1c2c560f52351

**Entidad acreditante:** Universidad de Murcia**Ciudad entidad acreditante:** MURCIA, España**Tipo entidad:** Universidad