

Fecha del CVA

03/11/2025

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	Iñigo		
Apellidos *	Arozarena Martinicorena		
Sexo *	Hombre	Fecha de Nacimiento *	
DNI/NIE/Pasaporte *		Teléfono *	
URL Web			
Dirección Email			
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *	0000-0002-3818-2351	
	Researcher ID		
	Scopus Author ID	25026970200	

* Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesor Titular de Universidad		
Fecha inicio	2002		
Organismo / Institución	Universidad Pública de Navarra		
Departamento / Centro	Agronomía, Biotecnología y Alimentación / Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y Biociencias		
País		Teléfono	
Palabras clave	Ciencias naturales y ciencias de la salud; Ingenierías		

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Profesor Titular del Área de Tecnología de Alimentos, en el Departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación de la Universidad Pública de Navarra. Imparto clases principalmente en títulos adscritos a la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA), concretamente los grados de Ingeniero Agroalimentario y del Medio Rural (mención de Industrias Agroalimentarias) y de Innovación de Productos y Procesos Alimentarios, y en el Master en Tecnología y Calidad en las Industrias Agroalimentarias.

Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Mi actividad investigadora está reconocida con dos sexenios de investigación y se centró inicialmente en el ámbito de la enología, abordando desde la caracterización analítica (principalmente el estudio del color, composición fenólica y actividad antioxidante) y sensorial de vinos, la mejora de los procesos tecnológicos de vinificación (micro-oxigenación, elaboración de vinos de frutas, etc.), el desarrollo de nuevos productos de la uva. En los últimos 15 años mi actividad docente e investigadora se derivó hacia la valorización de subproductos agroalimentarios, tanto del sector vitivinícola como de otros sectores (frutas y hortalizas, derivados de cereales, lácteos). En los últimos años he participado en iniciativas de estudio y abordaje de la problemática de las pérdidas y desperdicio de alimentos. Desde 2015 es el creador y administrador del blog "Alimentos sin desperdicio" (<https://alimentosindesperdicio.blog/>). Desde 2018, forma parte de la Mesa Intersectorial del Gobierno de Navarra para la prevención de residuos alimentarios.

Ha participado en 21 proyectos de investigación y 12 contratos de transferencia con empresas e instituciones. En paralelo, desde el año 2007 desarrolla actividades de Cooperación Universitaria al Desarrollo, de carácter tanto docente como investigador, con universidades de Ecuador (4 proyectos) y Mozambique (3 proyectos). Es coautor de 24 artículos científicos, 5 capítulos de libro, y más de 45 contribuciones a congresos nacionales e internacionales. Forma parte del Instituto de Investigación IS-FOOD de la UPNA.

En el ámbito de la gestión universitaria, actualmente es el Director del Departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación, además de Coordinador de Movilidad Internacional de estudiantes para el Grado en Innovación en Productos y Procesos Alimentarios.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

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

- 1 **Artículo científico.** Idoia; Francisco C.; Paloma; Iñigo; María José. 2023. Stabilization and valorization of tomato byproduct: A case study for the bakery industry. *Journal of Food Science*. Wiley. 88-11, pp.4483-4494.
- 2 **Artículo científico.** Débora; Idoia; Arozarena; Francisco C.; Paloma; María José. 2023. Revalorisation of broccoli crop surpluses and field residues: novel ingredients for food industry uses. *European Food Research and Technology*. Springer. 249-12, pp.3227-3237.
- 3 **Artículo científico.** Villano, Debora; Fernandez-Pan, Idoia; Arozarena, Inigo; Ibanez, Francisco C.; Virseda, Paloma; Beriain, Maria Jose. 2023. Revalorisation of broccoli crop surpluses and field residues: novel ingredients for food industry uses. *European Food Research and Technology*. Springer. 249-12, pp.3227-3237. ISSN 1438-2377. <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04362-2>
- 4 **Artículo científico.** Fernandez-Pan, Idoia; Ibanez, Francisco C.; Virseda, Paloma; Arozarena, Inigo; Beriain, Maria Jose. 2023. Stabilization and valorization of tomato byproduct: A case study for the bakery industry. *Journal of Food Science*. 88-11, pp.4483-4494. ISSN 0022-1147. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16777>
- 5 **Artículo científico.** S. Horvitz; (2/3) I. Arozarena; D. Chanaguano. 2019. Antioxidant activity, organic acids and bioactive compounds of Andean blackberries (*Rubus glaucus* Benth). *Acta Horticulturae*. 1265, pp.113-119.
- 6 **Artículo científico.** S. Horvitz; D. Chanaguano; (3/3) I. Arozarena. 2017. Andean blackberries (*Rubus glaucus* Benth) quality as affected by harvest maturity and storage conditions. *Scientia Horticulturae*. 226, pp.293-301.
- 7 **Artículo científico.** Y. Suazo; G. Davidov-Pardo; (3/3) I. Arozarena. 2014. Effect of Fermentation and Roasting on the Phenolic Concentration and Antioxidant Activity of Cocoa from Nicaragua. *Journal of Food Quality*. 37-1, pp.50-56.
- 8 **Artículo científico.** J. Ortiz; M.-R. Marín-Arroyo; M.-J. Noriega-Domínguez; M. Navarro; (5/5) I. Arozarena. 2013. Color, phenolics, and antioxidant activity of blackberry (*Rubus glaucus* Benth.), blueberry (*Vaccinium floribundum* Kunth.), and apple wines from Ecuador. *Journal of Food Science*. 78-7.
- 9 **Artículo científico.** G. Davidov-Pardo; (2/3) I. Arozarena; M.R. Marín-Arroyo. 2013. Grape seed extract: Additive and functional ingredient. *Agro Food Industry Hi-Tech*. 24-3, pp.41-43.
- 10 **Artículo científico.** G. Davidov-Pardo; (2/3) I. Arozarena; M.R. Marín-Arroyo. 2013. Optimization of a Wall Material Formulation to Microencapsulate a Grape Seed Extract Using a Mixture Design of Experiments. *Food and Bioprocess Technology*. 6-4, pp.941-951.
- 11 **Artículo científico.** (1/9) I. Arozarena; J. Ortiz; I. Hermosín-Gutiérrez; et al; M. Navarro. 2012. Color, ellagitannins, anthocyanins, and antioxidant activity of andean blackberry (*Rubus glaucus* Benth.) wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 60-30, pp.7463-7473.
- 12 **Artículo científico.** G. Davidov-Pardo; M. Moreno; (3/6) I. Arozarena; M.R. Marín-Arroyo; R.N. Bleibaum; C.M. Bruhn. 2012. Sensory and Consumer Perception of the Addition of Grape Seed Extracts in Cookies. *Journal of Food Science*. 77-12.
- 13 **Artículo científico.** G. Davidov-Pardo; (2/3) I. Arozarena; M.R. Marín-Arroyo. 2011. Kinetics of thermal modifications in a grape seed extract. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 59-13, pp.7211-7217.
- 14 **Artículo científico.** G. Davidov-Pardo; (2/3) I. Arozarena; M.R. Marín-Arroyo. 2011. Stability of polyphenolic extracts from grape seeds after thermal treatments. *European Food Research and Technology*. 232-2, pp.211-220.

- 15 **Artículo científico.** A.G. Pozo; (2/5) I. Arozarena; M.-J. Noriega; M. Navarro; A. Casp. 2010. Short- and long-term effects of micro-oxygenation treatments on the colour and phenolic composition of a Cabernet Sauvignon wine aged in barrels and/or bottles. *European Food Research and Technology*. 231-4, pp.589-601.
- 16 **Artículo científico.** (1/7) I. Arozarena; B. Ayestarán; M.J. Cantalejo; M. Navarro; M. Vera; I. Abril; A. Casp. 2002. Anthocyanin composition of Tempranillo, Garnacha and Cabernet Sauvignon grapes from high- And low-quality vineyards over two years. *European Food Research and Technology*. 214-4, pp.303-309.
- 17 **Artículo científico.** M. Navarro; (2/4) I. Arozarena; R. Marín; A. Casp. 2002. The use of multivariate statistical analysis in determining the sensory quality of white monovarietal wines. *Journal of Food Quality*. 25-6, pp.541-551.
- 18 **Artículo científico.** M. Navarro; (2/4) I. Arozarena; R. Marín; A. Casp. 2001. Characterisation and classification of spanish white wines by multivariate data analysis, Caractérisation et classification de vins blancs espagnols au moyen de l'analyse multivariable. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*. 35-2, pp.107-115.
- 19 **Artículo científico.** (1/5) I. Arozarena; H. Bertholo; J. Empis; A. Bunger; I. de Sousa. 2001. Study of the total replacement of egg by white lupine protein, emulsifiers and Xanthan gum in yellow cakes. *European Food Research and Technology*. 213-4-5, pp.312-316.
- 20 **Artículo científico.** (1/4) I. Arozarena; A. Casp; R. Marín; M. Navarro. 2000. Differentiation of some Spanish wines according to variety and region based on their anthocyanin composition. *European Food Research and Technology*. 212-1, pp.108-112.
- 21 **Artículo científico.** (1/4) I. Arozarena; A. Casp; R. Marín; M. Navarro. 2000. Multivariate differentiation of Spanish red wines according to region and variety. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 80-13, pp.1909-1917.
- 22 **Capítulo de libro.** G. Davidov-Pardo; (2/4) I. Arozarena; M. Navarro; M.R. Marín-Arroyo. 2015. Microencapsulation of Grape Seed Extracts. *Microencapsulation and Microspheres for Food Applications*. pp.351-368.
- 23 **Capítulo de libro.** G. Davidov-Pardo; M. Navarro; (3/4) I. Arozarena; M.R. Marín-Arroyo. 2014. Obtaining polyphenolic extracts from wine by-products. *Grapes: Production, Phenolic Composition and Potential Biomedical Effects*. pp.225-244.
- 24 **Capítulo de libro.** (1/5) I. Arozarena; A. Iguaz; M.J. Noriega; G. Bobo; P. Vírveda. 2012. Physical properties of cereal products: Measurement techniques and applications. *Physical Properties of Foods: Novel Measurement Techniques and Applications*. pp.285-326.

C.3. Proyectos y Contratos

- 1 **Proyecto.** APPLIEDIV - Enfoque multidisciplinar para valorizar la diversidad genética del manzano autóctono: Discernimiento de las diferencias fenotípicas y genómicas relacionadas con el uso final. Fundamental del Plan Nacional de I+D+i. Carlos Miranda Jiménez. (Universidad Pública de Navarra). 01/09/2023-31/08/2027. 196.250 €.
- 2 **Proyecto.** BIOGREENFOOD - Aplicación de (bio)tecnologías al desarrollo de ingredientes saludables mediante procesos tecnológicos sostenibles. María José Beriain Apesteguía. (Universidad Pública de Navarra). 01/06/2024-31/12/2026. 252.848 €.
- 3 **Proyecto.** OPTIBREAD - Desarrollo de panes premium mediante incorporación de soluciones biotecnológicas en un proceso altamente eficiente. Proyectos Estratégicos S3. María Remedios Marín Arroyo. (Universidad Pública de Navarra). 01/09/2023-31/07/2025. 69.942 €.
- 4 **Proyecto.** 0011-1411-2021-000085, ALISSEC: Diseño de alimentos e ingredientes saludables y sostenibles a partir de la aplicación de la economía circular. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico. María José Beriain Apesteguía (IP). (Universidad Pública de Navarra). 15/04/2021-31/12/2023. 312.858,87 €.
- 5 **Proyecto.** PID2019-108081RR-C22, APPECUT - Valorización de la diversidad genética del manzano autóctono para un mayor valor añadido en fresco y transformación: fenotipado y evaluación de la regulación genética. Agencia Estatal de Investigación (AEI); Ministerio de Ciencia e Innovación. Carlos Miranda Jiménez (IP). (Universidad Pública de Navarra). 01/06/2020-30/11/2023. 152.460 €.

- 6 **Proyecto.** 210190007, BURUXKA - Recuperación del espigamiento como valor social y ambiental. Dpto. de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local - Gobierno de Navarra; Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en zonas rurales. Íñigo Arozarena Martinicorena (IP). (Universidad Pública de Navarra). 13/05/2020-31/12/2021. 96.446,11 €.
- 7 **Contrato.** Realización de ensayos sensoriales de consumidores de pan rústico (2) María Remedios Marín Arroyo. 16/06/2023-17/09/2023. 2.415,44 €.
- 8 **Contrato.** Impartición de curso de formación titulado "Food Sience" Juan Ignacio Maté Caballero. 08/05/2023-02/07/2023. 7.347,6 €.
- 9 **Contrato.** Realización de ensayos sensoriales de consumidores de "Croissant de mantequilla" María Remedios Marín Arroyo. 18/04/2023-19/07/2023. 2.415,44 €.
- 10 **Contrato.** Realización de ensayos sensoriales de consumidores de Croissant de mantequilla María Remedios Marín Arroyo. 12/05/2022-13/08/2022. 2.118,17 €.
- 11 **Contrato.** Realización de ensayos sensoriales de consumidores de pan rústico María Remedios Marín Arroyo. 08/03/2022-09/06/2022. 2.431,26 €.
- 12 **Contrato.** Renovación de contrato "Diseño, puesta en marcha y funcionamiento de un panel de consumidores para realizar pruebas sensoriales de productos vegetales" María Remedios Marín Arroyo. 05/06/2019-31/12/2019. 7.795,71 €.
- 13 **Contrato.** Curso de formación Food Science Juan Ignacio Maté Caballero. 03/05/2019-06/07/2019. 6.174 €.
- 14 **Contrato.** Diseño, puesta en marcha y funcionamiento de un panel de consumidores para realizar pruebas sensoriales de productos vegetales María Remedios Marín Arroyo. 03/04/2018-31/12/2018. 6.903 €.

C.6. Dirección de tesis doctorales y/o trabajos de fin de estudios

- 1 **Trabajo fin de grado:** Estudio de alternativa para la reducción de contenido en sal en panes. Universidad Pública de Navarra. 2025.
- 2 **Trabajo fin de grado:** Optimización del rendimiento de la extracción en un procesado industrial de avena. Universidad Pública de Navarra. 2025.
- 3 **Trabajo fin de máster:** Caracterización y revalorización de subproductos y residuos alimentarios en una planta de fabricación de tortillas. Universidad Pública de Navarra. 2025.
- 4 **Trabajo fin de máster:** Diseño de un Plan Integral de Gestión de Residuos para el Banco de Alimentos de Navarra. Universidad Pública de Navarra. 2025.
- 5 **Trabajo fin de máster:** Estudio piloto de desperdicio alimentario en comedor escolar de Navarra. Universidad Pública de Navarra. 2025.
- 6 **Trabajo Fin de Grado:** Caracterización sensorial mediante análisis descriptivo de variedades autóctonas de manzana. Universidad Pública de Navarra. 2022.
- 7 **Trabajo Fin de Grado:** Desarrollo de una cerveza con incorporación de orujos de vinificación. Universidad Pública de Navarra. 2022.
- 8 **Trabajo Fin de Grado:** Efecto del secado sobre la recuperación de compuestos bioactivos de subproductos del procesado de tomate. Universidad Pública de Navarra. 2022.
- 9 **Trabajo Fin de Grado:** Incorporación de una harina de subproducto del procesamiento industrial de tomate en la elaboración de un producto panario tipo focaccia. Universidad Pública de Navarra. 2022.
- 10 **Trabajo Fin de Grado:** Obtención y caracterización de harinas del subproducto de congelación industrial de brócoli. Universidad Pública de Navarra. 2022.
- 11 **Trabajo Fin de Grado:** Obtención y caracterización de subproducto de procesado industrial de alcachofa. Universidad Pública de Navarra. 2022.
- 12 **Trabajo Fin de Máster:** Análisis y propuestas de criterios de calidad para los productos ecológicos: Soluciones desde la agroecología a la insostenibilidad y desperdicio alimentario en un estudio de caso en Valencia. Universidad Pública de Navarra. 2022.
- 13 **Trabajo Fin de Grado:** Desarrollo de productos alimentarios en el marco de un proyecto de reducción de pérdidas de alimentos en el campo. Universidad Pública de Navarra. 2021. Aprobado - 5.6.
- 14 **Trabajo Fin de Grado:** Desarrollo de snacks panarios con incorporación de harina de insectos. Universidad Pública de Navarra. 2021. Notable - 8.8.

- 15 Trabajo Fin de Grado:** Estimación de la generación de residuos y subproductos en la industria alimentaria en Navarra. Universidad Pública de Navarra. 2021. Sobresaliente - 9.1.
- 16 Trabajo Fin de Grado:** Uso del pan como adjunto en la elaboración de cervezas de trigo. Universidad Pública de Navarra. 2021. Notable - 8.5.
- 17 Trabajo Fin de Máster:** Puesta en marcha de un panel de catadores para el análisis sensorial descriptivo de manzanas autóctonas. Universidad Pública de Navarra. 2021. Sobresaliente - 9.0.
- 18 Tesis Doctoral:** Thermal Stability and microencapsulation of polyphenolic extracts from grape seeds. Universidad Pública de Navarra. 18/07/2012. Sobresaliente Cum Laude.
- 19 Tesis Doctoral:** Aplicaciones de la micro-oxigenación. Efecto sobre el color y la composición fenólica de vinos tintos. Universidad Pública de Navarra. 25/06/2009. Sobresaliente Cum Laude.