



IGNACIO ÁLVAREZ LANZAROTE

Generado desde: Universidad de Zaragoza
Fecha del documento: 04/11/2025

v 1.4.0

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

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/>

Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Ignacio Álvarez se licenció en Veterinaria en la Universidad de Zaragoza en 1997; obteniendo el título de grado tras la defensa de un trabajo de investigación sobre la conservación de los alimentos por ultrasonidos bajo presión y calor. Tras un año de estancia en la Universidad Técnica de Berlín y tres en la de Zaragoza, en los que estudió la conservación de alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje, obtuvo el primer título de doctor europeo expedido en el área de Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Zaragoza. Realizó una estancia postdoctoral, como becario Fulbright en el Departamento de Agricultura de los EE.UU, donde trabajó en la conservación de alimentos por irradiación. Desde su regreso, forma parte del grupo de investigación de excelencia de Aragón “Nuevas tecnologías de procesamiento de los alimentos”. Es Catedrático de Universidad del Área de Tecnología de los Alimentos del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza, y ha sido profesor coordinador de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de dicha Universidad en el periodo 2011-2014 y Vicedecano de Innovación docente y Cultura Digital de la Facultad de Veterinaria de 2021 a 2023.

A lo largo de estos años, ha publicado más de 160 artículos en revistas internacionales (JCR) (Índice H: 54). Ha dirigido 13 tesis doctorales, ha participado en 55 proyectos de investigación, entre ellos, 7 europeos, siendo investigador principal de 10 proyectos (3 europeos), y ha recibido diversos premios como el Premio Cátedra Agrobank (2024), IV Premio a la Innovación Multidisciplinar (2024), el Premio BSH a la Innovación en la empresa XI edición (2017, 2013), Primer accésit de la VII Edición del Premio Santander de la Cátedra Banco Santander (2015), Premio al Joven Investigador del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología (2014), Premio a la Investigación 2013 del Instituto de Estudios del Huevo, Premio Coris Gruart de investigación 2012, Premio Cátedra Banco Santander a la innovación docente (2010) y Premio Extraordinario de doctorado (2003). Además, colabora habitualmente con empresas del sector agroalimentario en el ámbito de la optimización y desarrollo de procesos y productos (101 contratos) y ha desarrollado 6 patentes.

Enlace ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2430-858X>

Enlace Scopus: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55971732200>

Enlace Research ID (Web of Science): M-1236-2015

Enlace Google Academico: <https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=KU5ScIAAAAAJ>
ID Scopus: 55971732200

Research Gate: https://www.researchgate.net/profile/Ignacio_Alvarez6/research



Indicadores generales de calidad de la producción científica

Descripción breve de los principales indicadores de calidad de la producción científica (sexenios de investigación, tesis doctorales dirigidas, citas totales, publicaciones en primer cuartil (Q1), índice h....). Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Nº sexenios investigación: 4 Fecha último concedido: 02/05/2023

Nº sexenios transferencia: 1 Fecha: 2020

Tesis dirigidas: 13 Últimos 10 años: 9 En dirección: 2

Citas totales: 8633(Scopus)

Publicaciones totales indexadas: 174 (SCOPUS); artículos JCR: 139; primer cuartil: 67,8%

Índice h: 54 (Scopus)

Capítulo libros: 16. Editor: 1

Proyectos de investigación: 55. Contratos con empresas: 101.

Congresos nacionales e internacionales: > 190.

Patentes: 6. Acuerdos know-how: 1 Premios: 9.

IGNACIO ÁLVAREZ LANZAROTE

Apellidos: **ÁLVAREZ LANZAROTE**
Nombre: **IGNACIO**
ORCID: **0000-0003-2430-858X**
ScopusID: **55971732200**
ResearcherID: **M-1236-2015**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Área: Tecnología de Alimentos. Área de conocimiento (Macroárea): Ingeniería y Arquitectura. Campo de conocimiento de evaluación CNEAI: Ciencias, Facultad de Veterinaria
Categoría profesional: Cated. Universidad
Fecha de inicio: 31/03/2022
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330913 - Conservación de alimentos; 330919 - Pasterización; 330990 - Microbiología de los alimentos
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos; Conservación de alimentos

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Zaragoza	Profesor Titular de Universidad	17/03/2008
2	Facultad de Veterinaria	AYUDANTE DOCTOR - Assistan Prof.	24/10/2006
3	Facultad de Veterinaria	AYUDANTE DE FACULTAD LRU - Assistant Prof.	01/10/2005
4	Food Safety and Intervention Technologies Group. Eastern Regional Research Center - USDA	BECARIO POSTDOCTORAL, MECD-FULBRIGHT	30/08/2004
5	Facultad de Veterinaria	AYUDANTE DE FACULTAD LRU - Assistant Prof.	24/10/2001
6	Facultad de Veterinaria	BECARIO PREDOCTORAL (MEC) - PhD Student	01/01/2000
7	Facultad de Veterinaria	BECARIO PREDOCTORAL (DGA) - PhD Student	02/05/1998
8	Facultad de Veterinaria	BECARIO DE COLABORACIÓN (MEC) - Master student	23/09/1996
9	Facultad de Veterinaria	Catedrático de Universidad	31/03/2022

- 1 **Entidad empleadora:** Universidad de Zaragoza
Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España
Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad



Fecha de inicio-fin: 17/03/2008 - 31/03/2022

Duración: 14 años - 15 días

2 Entidad empleadora: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España

Categoría profesional: AYUDANTE DOCTOR - Assistan Prof.

Fecha de inicio-fin: 24/10/2006 - 06/05/2008

Duración: 1 año - 6 meses - 14 días

3 Entidad empleadora: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España

Categoría profesional: AYUDANTE DE FACULTAD LRU - Assistant Prof.

Fecha de inicio-fin: 01/10/2005 - 24/10/2006

Duración: 1 año - 24 días

4 Entidad empleadora: Food Safety and Intervention Technologies Group. Eastern Regional Research Center - USDA

Ciudad entidad empleadora: Wyndmoor, PA, Estados Unidos de América

Categoría profesional: BECARIO POSTDOCTORAL, MECD-FULBRIGHT

Fecha de inicio-fin: 30/08/2004 - 01/10/2005

Duración: 1 año - 1 mes - 3 días

5 Entidad empleadora: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España

Categoría profesional: AYUDANTE DE FACULTAD LRU - Assistant Prof.

Fecha de inicio-fin: 24/10/2001 - 30/08/2004

Duración: 2 años - 10 meses - 7 días

6 Entidad empleadora: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España

Categoría profesional: BECARIO PREDOCTORAL (MEC) - PhD Student

Fecha de inicio-fin: 01/01/2000 - 24/10/2001

Duración: 1 año - 9 meses - 24 días

7 Entidad empleadora: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España

Categoría profesional: BECARIO PREDOCTORAL (DGA) - PhD Student

Fecha de inicio-fin: 02/05/1998 - 01/01/2000

Duración: 1 año - 8 meses

8 Entidad empleadora: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España

Categoría profesional: BECARIO DE COLABORACIÓN (MEC) - Master student

Fecha de inicio-fin: 23/09/1996 - 30/06/1997

Duración: 9 meses - 8 días

9 Entidad empleadora: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad empleadora: Zaragoza, España

Categoría profesional: Catedrático de Universidad

Fecha de inicio: 31/03/2022



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

- 1** **Nombre del título:** Grado de Licenciado en Veterinaria
Ciudad entidad titulación: Zaragoza, España
Entidad de titulación: Universidad de Zaragoza
Fecha de titulación: 01/07/2000
- 2** **Nombre del título:** Licenciado en Veterinaria Especialidad Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos
Ciudad entidad titulación: Zaragoza, España
Entidad de titulación: Universidad de Zaragoza
Fecha de titulación: 01/07/1997

Doctorados

Programa de doctorado: Doctor en Veterinaria
Entidad de titulación: Universidad de Zaragoza
Ciudad entidad titulación: Zaragoza, España
Fecha de titulación: 03/06/2003
Doctorado Europeo: Si
Título de la tesis: Inactivación microbiana por pulsos eléctricos de alto voltaje
Director/a de tesis: Dr. Santiago Condón Usón y Dr. Javier Raso Pueyo
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés		C1	C1	C1	C1

Actividad docente



Formación académica impartida

- 1** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 31/08/2026
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 2** **Nombre de la asignatura/curso:** Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 31/08/2026
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 3** **Nombre de la asignatura/curso:** Nuevas tecnologías de procesamiento de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 31/08/2026
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 4** **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de los alimentos II
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 18/09/2017 **Fecha de finalización:** 31/08/2026
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 5** **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de los alimentos I
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 01/09/2024 **Fecha de finalización:** 31/08/2025
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 6** **Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Titulación universitaria: MÁSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
Fecha de inicio: 13/03/2025 **Fecha de finalización:** 14/03/2025
Entidad de realización: Universidad Complutense de Madrid
- 7** **Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
Titulación universitaria: MÁSTER EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
Fecha de inicio: 11/03/2024 **Fecha de finalización:** 14/03/2024
Entidad de realización: Universidad Complutense de Madrid
- 8** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboración de proyectos, presentación y comunicación de resultados
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 19/09/2021
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 9** **Nombre de la asignatura/curso:** Técnicas estadísticas, diseño de experimentos y modelización
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 19/09/2021
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza



- 10** **Nombre de la asignatura/curso:** Nuevas tecnologías de procesamiento de los alimentos
Titulación universitaria: Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 19/09/2021
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 11** **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de los alimentos II
Titulación universitaria: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 19/09/2011 **Fecha de finalización:** 16/09/2018
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 12** **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología alimentaria
Titulación universitaria: Graduado en Veterinaria
Fecha de inicio: 19/09/2016 **Fecha de finalización:** 17/09/2017
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 13** **Nombre de la asignatura/curso:** Revista Web de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Titulación universitaria: Actividades Académicas Complementarias, grado de experimentalidad 2
Fecha de inicio: 21/09/2015 **Fecha de finalización:** 18/09/2016
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 14** **Nombre de la asignatura/curso:** Conceptos básicos para modelización en ciencia y tecnología de los alimentos
Titulación universitaria: Máster en Iniciación a la investigación en ciencia y tecnología de los alimentos
Fecha de inicio: 17/09/2007 **Fecha de finalización:** 20/09/2015
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 15** **Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 21/09/2005 **Fecha de finalización:** 20/09/2015
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 16** **Nombre de la asignatura/curso:** Revista Web de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Titulación universitaria: Actividades Académicas Complementarias, grado de experimentalidad 2
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 14/09/2014
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 17** **Nombre de la asignatura/curso:** Revista web de ciencia y tecnología de los alimentos
Titulación universitaria: DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)
Fecha de inicio: 17/09/2007 **Fecha de finalización:** 14/09/2014
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 18** **Nombre de la asignatura/curso:** PRACTICAS TUTELADAS
Titulación universitaria: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de inicio: 21/09/2005 **Fecha de finalización:** 15/09/2013
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 19** **Nombre de la asignatura/curso:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Titulación universitaria: DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)
Fecha de inicio: 19/09/2011 **Fecha de finalización:** 16/09/2012
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza



- 20** **Nombre de la asignatura/curso:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Titulación universitaria: DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)
Fecha de inicio: 21/09/2005 **Fecha de finalización:** 20/09/2010
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 21** **Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA ALIMENTARIA
Titulación universitaria: Licenciado en Veterinaria
Fecha de inicio: 21/09/2004 **Fecha de finalización:** 20/09/2006
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 22** **Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Fecha de inicio: 22/09/2002 **Fecha de finalización:** 21/09/2004
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 23** **Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Fecha de inicio: 22/09/2001 **Fecha de finalización:** 21/09/2004
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 24** **Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE
Fecha de inicio: 22/09/2001 **Fecha de finalización:** 21/09/2002
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 25** **Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE
Fecha de inicio: 22/09/1999 **Fecha de finalización:** 21/09/2002
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje en la elaboración de lomo curado-madurado
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Cebrián Auré, Guillermo
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Nerea Gil Herrero
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 10/07/2025
- 2** **Título del trabajo:** Inactivación de Anisakis en vísceras y despojos de pescado con pulsos eléctricos de alto voltaje
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Abad Calabia, Vanesa
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alejandro Latorre Anastasio
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 08/07/2025
- 3** **Título del trabajo:** Eliminación de anisakis en vísceras de pescado mediante pulsos eléctricos de alto voltaje
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Abad Calabia, Vanesa
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Manuel Bielsa Campo



Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 07/07/2025

- 4 Título del trabajo:** Evaluación de la capacidad de migración de Anisakis tratado por pulsos eléctricos de alto voltaje
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Abad Calabia, Vanesa
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Fernando Ezquerra Aznárez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 07/07/2025
- 5 Título del trabajo:** Intervención de diferentes tecnologías de procesado de alimentos en la evaluación del riesgo de Anisakis en anchoas en España
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Martínez Rodríguez, Juan Manuel
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Nahia Maite Iruretagoyena Guarrochena
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 18/12/2024
- 6 Título del trabajo:** Identificación de nuevas fuentes de proteínas Novel Food y de los procesos tecnológicos que podrían impactar en su seguridad alimentaria.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Martínez Rodríguez, Juan Manuel
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Beatriz Moreno Martínez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 20/09/2024
- 7 Título del trabajo:** Evaluación del efecto de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en el cocinado a baja temperatura de filetes de merluza
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Abad Calabia, Vanesa
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Adrián Ruiz Requejo
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 24/06/2024
- 8 Título del trabajo:** Preparación de gazpacho asistido por pulsos eléctricos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Cegoñino Baquedano
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 24/06/2024
- 9 Título del trabajo:** Novel applications of ultrasound and pulsed electric fields for food processing
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Cebrián Auré, Guillermo
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Leire Astráin Redín



Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Fecha de defensa: 10/11/2023

- 10 Título del trabajo:** Los pulsos eléctricos de alto voltaje en el cocinado de carne.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Astráin Redín, Leire
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María Salvador Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 25/09/2023
- 11 Título del trabajo:** Establishing the process parameters for the microbial decontamination of must and wine by pulsed electric fields.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carlota Delso Muniesa
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 04/07/2023
- 12 Título del trabajo:** Evaluación del impacto de un tratamiento de pulsos eléctricos de alto voltaje letal para Anisakis en la vida útil de filetes de merluza.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Abad Calabia, Vanesa
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Paloma Romera Aibar
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 27/06/2023
- 13 Título del trabajo:** Análisis de Ciclo de Vida de la aplicación a escala de laboratorio de tratamientos de la luz UV-C a carne envasada a vacío.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Ospina Corral, Sebastián
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ángel Arqued Bernal
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 02/03/2023
- 14 Título del trabajo:** Aplicación de luz UV-C para la descontaminación de carne a temperaturas de congelación.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Ospina Corral, Sebastián
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Lara Ariño Catalán
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 07/07/2022
- 15 Título del trabajo:** Inactivación de Anisakis mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Alejandre Amela, Marta
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Elena Hernández Fernández



Calificación obtenida: Matrícula de honor

Fecha de defensa: 07/07/2022

16 Título del trabajo: Aplicación de nuevas tecnologías de procesado en rellenos de repostería.

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Alejandro Amela, Marta

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Inmaculada Gonzalvo Franco

Calificación obtenida: Notable

Fecha de defensa: 16/12/2021

17 Título del trabajo: Inactivación microbiana en sólidos mediante luz UV-C.

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Codirector/a tesis: Ospina Corral, Sebastián

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Javier Playán Garai

Calificación obtenida: Matrícula de honor

Fecha de defensa: 13/07/2021

18 Título del trabajo: Infusionado de flores comestibles. Aspectos técnicos y legales.

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Codirector/a tesis: Bayarri Fernández, Susana

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Vanesa Abad Calabia

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 13/07/2021

19 Título del trabajo: Mejora de la uniformidad del calentamiento de matrices sólidas mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje.

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Astráin Redín, Leire

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Enrique Beitia González

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 12/07/2021

20 Título del trabajo: Estudio de estrategias de inactivación y/o eliminación de Anisakis spp.

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Codirector/a tesis: Alejandro Amela, Marta

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Clara Abad Altelarra

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 07/07/2021

21 Título del trabajo: Desarrollo de una instalación de luz UV-C basado en el efecto Dean

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Gayán Ordás, Elisa

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Víctor Baquero Aznar

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 16/12/2020



- 22** **Título del trabajo:** Aplicación de tratamientos térmicos en matrices sólidas mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV).
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Cebrián Auré, Guillermo; Astráin Redín, Leire
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Enrique Beitia González
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 13/07/2020
- 23** **Título del trabajo:** Aplicación de los ultrasonidos al proceso de confitado de peras.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Daniel Viñas Mendive
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 08/07/2020
- 24** **Título del trabajo:** Implementación de la Tecnología de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en Bodega
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier; Camargo, Alejandra Beatriz
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marcos Andres Maza -
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 16/01/2020
- 25** **Título del trabajo:** Aplicación de tratamientos térmicos en sólidos mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Cebrián Auré, Guillermo
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sara Carrillo Aguadero
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 11/07/2019
- 26** **Título del trabajo:** Clostridium difficile en Alimentos.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Bolea Bailo, Rosa María
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María del Mar Sánchez Abad
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 11/07/2019
- 27** **Título del trabajo:** Soluciones innovadoras basadas en la aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje para mejorar la extracción y liberación de compuestos de interés producidos por microorganismos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Juan Manuel Martínez Rodríguez
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 11/07/2019



- 28** **Título del trabajo:** Diseño y optimización de la aplicación de ultrasonidos durante la congelación de carne.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Cebrián Auré, Guillermo
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Leire Astráin Redín
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 09/07/2019
- 29** **Título del trabajo:** Efecto de los ultrasonidos en la congelación de carne
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Cebrián Auré, Guillermo
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Víctor Baquero Aznar
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 09/07/2019
- 30** **Título del trabajo:** Adding Value to Ready-to-eat Crustacean Products: Process optimisation for "entire" and "particulate" crustaceans using novel technologies.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Lyng, James; Raso Pueyo, Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Santiago Condón Abanto
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 31/01/2019
- 31** **Título del trabajo:** Descontaminación de filetes de merluza asistida por nuevas tecnologías.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Cebrián Auré, Guillermo
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Fabio de la Fuente Gayan
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 18/12/2018
- 32** **Título del trabajo:** Pasteurización de buey de mar (Cancer pagurus) asistida por Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV)
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Jorge Sanz Martínez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 18/12/2018
- 33** **Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos al cocinado de alimentos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Salomé Ciudad Hidalgo
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 08/11/2018



- 34** **Título del trabajo:** Modelado numérico de pulsos eléctricos. Aplicación a la conservación de alimentos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Calvo Calzada, María Begoña
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: María del Pilar Cabello Martín
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 08/10/2018
- 35** **Título del trabajo:** Aplicación de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en productos cárnicos: evaluación de su potencial en procesos de curado
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Cebrián Auré, Guillermo
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Leire Astráin Redín
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 11/07/2018
- 36** **Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos a productos de la pesca
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Cebrián Auré, Guillermo
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ada Calahorra Ruiz
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 10/07/2018
- 37** **Título del trabajo:** Optimización de tratamientos térmicos en productos escabechados.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sara Vega Diez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 10/07/2018
- 38** **Título del trabajo:** Pasteurización de alimentos sólidos asistida por Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV)
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Condón Abanto, Santiago; Ciudad Hidalgo, Salomé
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Jorge Sanz Martínez
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 05/10/2017
- 39** **Título del trabajo:** Cocinado asistido por ultrasonidos y presión
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Ciudad Hidalgo, Salomé
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Fabio de la Fuente Gayan
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 05/07/2017



- 40** **Título del trabajo:** Aplicación de tratamientos térmicos mediante pulsos eléctricos de alto voltaje
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Paula Ramírez Plou
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 04/07/2017
- 41** **Título del trabajo:** Descongelación de alimentos asistida por ultrasonidos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Ciudad Hidalgo, Salomé
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ana Sáinz García
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 15/12/2016
- 42** **Título del trabajo:** Mejora de la conservación de los productos de la pesca mediante el desarrollo de modelos predictivos y la aplicación de nuevas tecnologías de conservación de los alimentos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Cebrián Auré, Guillermo
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ángela Artaiz Calvo
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 13/10/2016
- 43** **Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos en la elaboración de té verde
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Ciudad Hidalgo, Salomé
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Laura Cuadra Ruiz
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 07/07/2016
- 44** **Título del trabajo:** Inactivación microbiana por pulsos de luz
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Mañas Pérez, María Pilar
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: David Estrada Sánchez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 06/07/2016
- 45** **Título del trabajo:** Aplicación de los ultrasonidos en el cocinado de alimentos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Ciudad Hidalgo, Salomé
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marta Coloma Plumed
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 25/02/2016



- 46** **Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos como pretratamiento para la disminución de la formación de acrilamida en el proceso de fritura de patatas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Adriana Antunes Rohling
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 18/12/2015
- 47** **Título del trabajo:** Soluciones innovadoras basadas en la aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje para mejorar la extracción de compuestos de interés producidos por *Arthrospira platensis*
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster
Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Juan Manuel Martínez Rodríguez
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 08/10/2015
- 48** **Título del trabajo:** Aplicación de luz UV-C en merluza.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Victor Díaz Prado
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 06/10/2015
- 49** **Título del trabajo:** Evaluation of combined treatments based on ultraviolet radiation for preservation of liquid food
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Condón Usón, Santiago
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria Gkouma
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 10/07/2015
- 50** **Título del trabajo:** Deshidratación de ciruelas asistida por Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV)
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Irene Crespo Casado
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 09/07/2015
- 51** **Título del trabajo:** Estudio y mejora del tratamiento térmico de aceitunas y encurtidos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Mañas Pérez, María Pilar
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Jesús Navarro Alba
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 08/07/2015
- 52** **Título del trabajo:** Evaluación de la tecnología de pulsos eléctricos de alto voltaje para la mejora de distintos procesos de extracción.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral



Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Elisa Luengo Marañillo

Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Fecha de defensa: 07/07/2015

53 Título del trabajo: "Aplicaciones de los ultrasonidos para el desarrollo de nuevas funcionalidades en electrodomésticos"

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Marta Alejandre Amela

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 01/10/2014

54 Título del trabajo: INACTIVACIÓN MICROBIANA POR PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Jorge Tremín Puyod

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 01/10/2014

55 Título del trabajo: "Estudio del crecimiento de los microorganismos de la masa madre"

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Mañas Pérez, María Pilar

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Luis Miguel Guerrero Pérez de Larraya

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 25/09/2014

56 Título del trabajo: "Determinación de las condiciones de secado de frutas confitadas para su uso como ingrediente alimentario"

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Andrea Bordetas Gascón

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 08/07/2014

57 Título del trabajo: "Inactivación de Listeria monocytogenes por Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en zumos"

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Natalia Escursell Arcega

Calificación obtenida: Notable

Fecha de defensa: 19/12/2013

58 Título del trabajo: Desarrollo de procesos combinados de conservación e higienización de los alimentos basado en luz UV y calor.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Condón Usón, Santiago

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Elisa Gayán Ordás



Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Fecha de defensa: 08/11/2013

- 59 Título del trabajo:** "Resistencia a los pulsos eléctricos de alto voltaje, aplicados a diferentes temperaturas, de microorganismos patógenos en medios de diferente pH"

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Santiago Condón Abanto

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 10/07/2013

- 60 Título del trabajo:** Pasteurización de huevo líquido por pulsos eléctricos de alto voltaje

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Raso Pueyo, Javier

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Silvia Monfort Soler

Calificación obtenida: Apto cum laude

Fecha de defensa: 01/06/2012

- 61 Título del trabajo:** Extracción de compuestos de interés de la piel de naranja mediante tratamiento con Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV)

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Javier Raso Pueyo

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Elisa Luengo Marañillo

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 06/09/2011

- 62 Título del trabajo:** Criterios de procesado para la pasteurización de alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Javier Raso Pueyo

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Guillermo Saldaña Navarro

Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"

Fecha de defensa: 08/07/2011

- 63 Título del trabajo:** Correlación entre el Índice de Desintegración Celular y la extracción de antocianinas en patata morada. Optimización de su extracción mediante el uso de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Javier Raso Pueyo

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Oliver Cregenzán Albertí

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 08/09/2010

- 64 Título del trabajo:** Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje al proceso de vinificación

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Javier Raso Pueyo

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Eduardo Puertolas Gracia



Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"

Fecha de defensa: 26/02/2010

65 Título del trabajo: Inactivación de Salmonella Typhimurium y Staphylococcus aureus en huevo líquido mediante pulsos eléc

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Javier Raso Pueyo

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Silvia Monfort Soler

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 02/09/2008

66 Título del trabajo: Mejora de la transferencia de masa mediante pulsos eléctricos de alto voltaje: Aplicación a la extracción de sacarosa, betaninas y al proceso de elaboración del vino.

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Javier Raso Pueyo

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Noelia Lopez Giral

Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"

Fecha de defensa: 03/04/2008

67 Título del trabajo: DIPLOMA DE ESTUDIOS AVANZADOS: Inactivación de microorganismos mediante pulsos eléctricos de alto voltaje

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Javier Raso Pueyo

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Eduardo Puértolas García

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 05/09/2007

68 Título del trabajo: Inactivación de levaduras de interés en el proceso de vinificación mediante pulsos eléctricos de alto voltaje

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza -
Universidad de origen: IUT Quimper (Francia)

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Magali Caroff

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 12/06/2007

69 Título del trabajo: Inactivación de microorganismos de interés en el proceso de vinificación mediante pulsos eléctricos de alto voltaje

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza -
Universidad de Bologna (Italia)

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Rudy Magnani

Calificación obtenida: Sobresaliente

Fecha de defensa: 29/06/2006

70 Título del trabajo: DIPLOMA DE ESTUDIOS AVANZADO: Efecto de los pulsos eléctricos de alto voltaje en la extracción de componentes de los hollejos de l

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Máster

Codirector/a tesis: Javier Raso Pueyo

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Tipo de entidad:** Universidad**Alumno/a:** Noelia López Giral**Calificación obtenida:** Sobresaliente**Fecha de defensa:** 05/09/2005**Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.**

- 1** Loste, A.; Álvarez, I.; Acín, C.; Alejandro, J. L.; Arruebo, M. P.; Bonastre, C.; Borobia, M.; Cebrián, G.; García, J.; García de Castro, M.; Gimeno, J.; Gómez, P.; Gracia, L.; Leciñena, P.; López, P.; López, R.; Lorán, S.; Luño, V.; Martínez, F.; Miana, F. J.; Miranda de la Lama, G. C.; Mitjana, O.; Olucha, R.; Pagán, R.; Peribáñez, M. A.; Sánchez, A. C.; Torijano, C.. El Plan de Orientación Universitaria en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza y los ODS. VETDOC. 4 - Extraordinario, pp. 89 - 90. 2022. ISSN 2529-8704

Tipo de soporte: Artículo/s

- 2** Álvarez Lanzarote, Ignacio; Alejandro Marco, Jose Luis; Allueva Pinilla, Ana. "APP Asistencia". una herramienta para registrar asistentes a un evento en el aula. EXPLORANDO EXPERIENCIAS DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL EN EL AULA DE EDUCACIÓN SUPERIOR. pp. 269 - 275. Prensas de la Universidad de Zaragoza, 2024. ISBN 978-84-1540-872-9

Tipo de soporte: Capítulos de libros

- 3** Álvarez Lanzarote, Ignacio; Loste Montoya, Araceli; Alejandro Marco, José Luis; Astráin-Redín, Leire; Delso Muniesa, Carlota; Gascón Pérez, Manuel; Miana Mena, Francisco Javier; Mainar Jaime, Carlos; Marques Díez, Johari; Martín Burriel, Inmaculada; Mitjana Nerín, Olga M.; Otero García, Alicia y Raluca Cherechés, Bianca. Genially como herramienta de apoyo a la gestión de centro (Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza). INNOVACIONES TECNOLÓGICAS PARA LA ENSEÑANZA SUPERIOR: CONTRIBUCIONES Y RESULTADOS. 1, pp. 293 - 299. PRENSAS DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, 2023. Disponible en Internet en: <<https://puz.unizar.es/2896-innovaciones-tecnologicas-para-la-ensenanza-superior-contribuciones-y-resultados.html>>. ISBN 978-84-1340-711-1

Tipo de soporte: Capítulos de libros

- 4** Álvarez Lanzarote, Ignacio; Allueva Pinilla, Ana Isabel; Alejandro Marco, José Luis y Cristina Acín Tresaco. Integración con finalidad académica de la mensajería instantánea con perfil institucional en la Facultad de Veterinaria. CONTRIBUCIONES INNOVADORAS APLICANDO TECNOLOGÍAS DOCENTES EN EDUCACIÓN SUPERIOR. 1, pp. 329 - 336. PRENSAS DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, 2022. Disponible en Internet en: <<https://puz.unizar.es/2756-contribuciones-innovadoras-aplicando-tecnologias-docentes-en-educacion-superior-.html>>. ISBN 978-84-1340-505-6

Tipo de soporte: Capítulos de libros

- 5** Álvarez Lanzarote, Ignacio; Allueva Pinilla, Ana Isabel; Alejandro Marco, José Luis; Lorán Ayala, Susana; Acín Tresaco, Cristina y Martín Burriel, Inmaculada. Las TIC apoyando la docencia en grados de Veterinaria durante la pandemia. BUENAS PRÁCTICAS EN LA DOCENCIA UNIVERSITARIA CON APOYO DE TIC. EXPERIENCIAS EN 2021. pp. 61 - 66. PRENSAS DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, 2022. Disponible en Internet en: <<https://puz.unizar.es/2709-buenas-practicas-en-la-docencia-universitaria-con-apoyo-de-tic-experiencias-en-2020.html>>. ISBN 978-84-1340-464-6

Tipo de soporte: Capítulos de libros

- 6** Álvarez Lanzarote, Ignacio. Google Sites para la enseñanaza de música en inglés en Educación Secundaria. ENFOQUES Y EXPERIENCIAS DE INNOVACIÓN EDUCATIVA CON TIC EN EDUCACIÓN SUPERIOR. pp. 334. PRENSAS DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, 2019. ISBN 978-84-17873-75-2

Tipo de soporte: Capítulos de libros



- 7** Rocío López Rodríguez; Ignacio Álvarez Lanzaote. Google sites para la enseñanza de música en inglés en educación secundaria. ENFOQUES Y EXPERIENCIAS DE INNOVACIÓN EDUCATIVA CON TIC EN EDUCACIÓN SUPERIOR. pp. P. 263 - 269. Prensas de la Universidad de Zaragoza, 2019. ISBN 9788417873752
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 8** Sánchez Azqueta, Carlos; Aldea Chagoyen, Concha; Alejandremarco, José Luis; Allueva Pinilla, Ana Isabel; Álvarez Lanzaote, Ignacio; Bayarri Fernández, Susana; Ilarri Artigas, Sergio; Lozano Albalate, María Teresa; Quintas Hijós, Alejandro; Trillo Lado, Raquel. USING TWITTER TO PROMOTE THE TEACHING-LEARNING OF SCIENTIFIC DISCIPLINES. ICERI2019 PROCEEDINGS. 1, pp. 6367 - 6374. IATED Academy, 2019. ISBN 978-84-09-14755-7
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 9** Loste Montoya, A.; Álvarez Lanzaote, I.; Barrantes Díaz, O.; González Ortí, N.; Mitjana Nerín, O.; Pagán Tomás, R.; Peribáñez López, M. A.; Sánchez Gimeno, A. C.. Implementación de la fase II del POUZ en la facultad de Veterinaria. INNOVACIÓN DOCENTE Y APRENDIZAJE: EXPERIENCIAS Y RETOS: JORNADAS DE INNOVACIÓN DOCENTE 2017. pp. 446 - 451. Universidad de Zaragoza, 2018. Disponible en Internet en: <<https://zaguan.unizar.es/record/75531/files/BOOK-2018-022.pdf>>. ISBN 978-84-09-05755-9
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 10** Loste Montoya; A.; Álvarez Lanzaote; I.; Barrantes Díaz; O.; González Ortí; N.; Mitjana Nerín; O.; Pagán Tomás; R.; Peribáñez López; M. A.; Sánchez Gimeno; A. C.. Implementación de la fase II del POUZ en la facultad de Veterinaria: Orientación de estudiantes. INNOVACIÓN DOCENTE Y APRENDIZAJE: EXPERIENCIAS Y RETOS. pp. 1 recurso electróni. Universidad de Zaragoza. Vicerrectorado de Política Académica, 2018. ISBN 9788409057559
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 11** Allueva Pinilla, Ana Isabel; Alexandre Marco, José Luis; Trillo Lado, Raquel; Lozano Albalate, María Teresa; Aldea Chagoyen, Concha; Álvarez Lanzaote, Ignacio; Bayarri Fernández, Susana; Fuentes Broto, Lorena; Rodríguez Yoldi, María Jesús; Cerrada Lamuela, Elena; Gimeno Gasca, Cecilia. WOMEN IN STEM BY EULES: A PROJECT TO PROMOTE SCIENTIFIC VOCATIONS IN GIRLS. ICERI2018 PROCEEDINGS. 1, pp. 3465 - 3469. IATED Academy, 2018. ISBN 978-84-09-05948-5
Tipo de soporte: Capítulos de libros
DOI: 10.21125/iceri.2018.1773
- 12** Loste Montoya; A.; Yagüe Fabra; J. A.; Escuchuri Aísa; E.; Alastuey Dobón; C.; Álvarez Lanzaote; I.; Bordonaba Juste; M. V.; Solsona M. La planificación y la evaluación del Trabajo de Fin de Grado desde una visión multidisciplinar: AprenRED : evaluación multidisciplinar del Trabajo de Fin de Grado. REPENSAR LA UNIVERSIDAD. pp. 1 recurso electróni. 2017. ISBN 9788461780969
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 13** Loste Montoya, A.; Yagüe Fabra, J. A.; Escuchuri Aísa, E.; Alastuey Dobón, C.; Álvarez Lanzaote, I.; Bordonaba Juste, M. V.; Solsona Martínez, C.; Aisa Arenaz, J.; Lanuza Giménez, F. J.; Prieto Martín, J.. La planificación y la evaluación del Trabajo de Fin de Grado desde una visión multidisciplinar. AprenRED: evaluación multidisciplinar del Trabajo de Fin de Grado. REPENSAR LA UNIVERSIDAD. pp. 49 - 53. Universidad de Zaragoza, 2017. Disponible en Internet en: <<https://zaguan.unizar.es/record/60613?ln=es/>>. ISBN 978-84-617-8096-9
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 14** Ignacio Álvarez Lanzaote ... [et Al.]. Revista web de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CTAMagazine. BUENAS PRÁCTICAS EN LA DOCENCIA UNIVERSITARIA CON APOYO DE TIC: EXPERIENCIAS EN 2010. pp. P. 31 - 37. Prensas Universitarias de Zaragoza, 2010. ISBN 9788415274902
Tipo de soporte: Capítulos de libros



- 15** Alvarez, I.. Realización de una publicación Web tipo revista especializada para Ciencia y Tecnología de los Alimentos. INVESTIGACIÓN EDUCATIVA E INNOVACIÓN DOCENTE EN EL PROCESO DE CONVERGENCIA EUROPEA. pp. 70. Pressas Universitarias de Zaragoza, 2008. ISBN 978-4-92774-1

Tipo de soporte: Capítulos de libros

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1** **Nombre del grupo:** A03_23R: Nuevas Tecnologías de Procesado de los Alimentos
Entidad de afiliación: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
- 2** **Nombre del grupo:** Pertenencia a instituto de investigación universitaria
Entidad de afiliación: INSTITUTO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN (IA2) **Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación

Actividad científica o tecnológica

Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** INACTIVACIÓN DE PARÁSITOS ZOONÓTICOS ALIMENTARIOS (ANISAKIS, TRICHINELLA Y TOXOPLASMA GONDII) EN PESCADO Y CARNE MEDIANTE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (ZEROPARASITOS).
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzasote
Nº de investigadores/as: 21
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN
NATURUEL S.L.
SCANFISK SEAFOOD, S.L.
Fecha de inicio-fin: 11/11/2024 - 10/12/2026 **Duración:** 2 años - 1 mes
Cuantía total: 112.920,6 €
- 2** **Nombre del proyecto:** PID2021-125609NB-I00: Desarrollo de nuevas herramientas para la mejora de la evaluación del riesgo de Salmonella
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN
UNION EUROPEA



Fecha de inicio-fin: 01/09/2022 - 31/08/2026

Duración: 4 años

Cuantía total: 260.150 €

3 Nombre del proyecto: A03_23R: Nuevas Tecnologías de Procesado de los Alimentos

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo; María Pilar Mañas Pérez

Nº de investigadores/as: 25

Entidad/es financiadora/s:

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2023 - 31/12/2025

Duración: 3 años

Cuantía total: 24.018,67 €

4 Nombre del proyecto: JIUZ2023-CIE-08: Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF) para el desarrollo de un ingrediente funcional postbiótico rico en astaxantina

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elisa Luengo Maranillo

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

FUNDACIÓN BANCARIA IBERCAJA

Fecha de inicio-fin: 16/05/2024 - 15/11/2025

Duración: 1 año - 6 meses

Cuantía total: 2.000 €

5 Nombre del proyecto: TED2021-129779B-I00: Nuevas tecnologías para mejorar la obtención de bioetanol de segunda generación por fermentación microbiana

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elisa Gayán Ordás; Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN

Fecha de inicio-fin: 01/12/2022 - 30/09/2025

Duración: 2 años - 10 meses

Cuantía total: 143.750 €

6 Nombre del proyecto: PID2020-113620RB-I00: Implementación de la tecnología de los pulsos eléctricos de alto voltaje para la revalorización de levaduras del sector cervecero y enológico

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo; Ana Cristina Sánchez Gimeno

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN

Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 31/05/2025

Duración: 3 años - 9 meses

Cuantía total: 163.350 €

7 Nombre del proyecto: CARACTERIZACIÓN DE LA RESISTENCIA AL ESTRÉS Y A LOS TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS, DE LA CAPACIDAD DE CRECIMIENTO Y DEL POTENCIAL PATÓGENO DE SALMONELLA HEIDELBERG, SALMONELLA KENTUCKY, SALMONELLA LIVINGSTONE Y SALMONELLA MBANDAKA"



Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO

Fecha de inicio-fin: 21/11/2018 - 31/12/2024

Duración: 6 años - 1 mes - 10 días

Cuantía total: 10.000 €

- 8 Nombre del proyecto:** Implementación en la empresa Scanfisk Seafood S.L. de la tecnología de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje para la inactivación de Anisakis en pescado fresco

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

CAIXA BANK, S.A.

Fecha de inicio-fin: 07/03/2024 - 07/12/2024

Duración: 9 meses - 1 día

Cuantía total: 15.000 €

- 9 Nombre del proyecto:** PROCESSING SUPPORTING THE ASSESSMENT OF NOVEL PROTEINS IN FOOD AND FEED RISK ASSESSMENT

Ámbito geográfico: Unión Europea

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

Fecha de inicio-fin: 27/09/2023 - 27/10/2024

Duración: 1 año - 1 mes - 23 horas

Cuantía total: 91.000 €

- 10 Nombre del proyecto:** DISEÑO Y VALIDACION DE NUEVOS MEDIOS DE ENRIQUECIMIENTO PARA SALMONELLA (DIMENSAL). PDC2021-121037-I00.

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

Fecha de inicio-fin: 01/12/2021 - 30/04/2024

Duración: 2 años - 5 meses

Cuantía total: 92.000 €

- 11 Nombre del proyecto:** INACTIVACIÓN DE ANISAKIS Y TOXOPLASMA GONDII EN PESCADO Y CARNE BASADA EN PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (PARAFree) - LMP170_21

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:



GOBIERNO DE ARAGÓN

NATURUEL S.L.

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2022 - 30/09/2023

Duración: 1 año - 9 meses

Cuantía total: 148.376,6 €

- 12** **Nombre del proyecto:** Iberus Talent (H2020-G.A.number 801586)-Dotación Sebastián Espina Corral
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 10/09/2020 - 09/09/2023

Duración: 3 años

- 13** **Nombre del proyecto:** A03_20R: Nuevas Tecnologías De Procesado De Alimentos
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 29
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2020 - 31/12/2022

Duración: 3 años

Cuantía total: 30.051 €

- 14** **Nombre del proyecto:** iNOBox: A Technology- and Market-driven Innovation e-Toolbox towards a Sustainable, Competitive & Science-based Agri-Food Industry in Norway (Project number 281106) financiado por The Research Council of Norway-BIONAER
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré; Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
RESEARCH COUNCIL OF NORWAY

Fecha de inicio-fin: 01/04/2018 - 30/09/2022

Duración: 4 años - 6 meses

Cuantía total: 109.250 €

- 15** **Nombre del proyecto:** NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO PARA AUMENTAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA VIDA ÚTIL DE DERIVADOS DE AVE" (NUEVAVE) RTC-2017-6146-2
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 30/06/2022

Duración: 4 años - 6 meses

Cuantía total: 171.544 €

- 16** **Nombre del proyecto:** ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGON: OPTIMIZACION DEL TRATAMIENTO TÉRMICO DE PASTEURIZACIÓN EN BOTE DE VIDRIO
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
ACEITE ALCOBER, S.L.
GOBIERNO DE ARAGÓN
Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 31/12/2021 **Duración:** 4 meses
Cuantía total: 17.747,19 €
- 17** **Nombre del proyecto:** AGL2017-84084-R: LA DIVERSIDAD DEL GÉNERO SALMONELLA COMO MODELO PARA EL ESTUDIO DE LAS RELACIONES EXISTENTES ENTRE RESISTENCIA AL ESTRÉS, PATOGENICIDAD Y CAPACIDAD DE CRECIMIENTO MICROBIANAS.
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
FONDOS FEDER
MINECO. MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2020 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 142.659 €
- 18** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE PULSOS ELECTRICOS DE ALTO VOLTAJE EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA Y CARACTERIZACION DE LOS ACEITES
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana Cristina Sánchez Gimeno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
FERNANDO ALCOBER E HIJOS, S.A.
GOBIERNO DE ARAGÓN
Fecha de inicio-fin: 23/01/2020 - 15/09/2020 **Duración:** 7 meses - 24 días
Cuantía total: 24.200 €
- 19** **Nombre del proyecto:** JIUZ-2018-CIE-02:DISECCIÓN DE LA HETEROGENEIDAD EN GERMINACIÓN EN POBLACIONES DE GEOBACILLUS STEAROTHERMOPHILUS
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elisa Gayán Ordás
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACIÓN BANCARIA IBERCAJA
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
Fecha de inicio-fin: 01/01/2019 - 30/06/2020 **Duración:** 1 año - 6 meses
Cuantía total: 2.000 €

20 Nombre del proyecto: GRUPO DE REFERENCIAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE LOS ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2017 - 31/12/2019

Duración: 3 años

Cuantía total: 35.168 €

21 Nombre del proyecto: JIUZ-2017-CIE-01: INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD DEL FACTOR SIGMA sß EN LA FLUIDEZ DE LA MEMBRANA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS: RELACIÓN CON SU RESISTENCIA AL CALOR Y A LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

FUNDACIÓN BANCARIA IBERCAJA

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 31/12/2018

Duración: 1 año

Cuantía total: 2.000 €

22 Nombre del proyecto: FIELDFOOD / Integration of PEF in food processing for improving food quality, safety and competitiveness (H2020-Grant Agreement 635632)

Ámbito geográfico: Unión Europea

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/04/2015 - 31/03/2018

Duración: 3 años

Cuantía total: 446.312,5 €

23 Nombre del proyecto: PLACAS DE COCCIÓN GLOBALES DE ALTA SEGURIDAD Y BAJO IMPACTO AMBIENTAL - EFESO. GRUPO 9 - CIENCIA DE LOS ALIMENTOS. RTC-2014-1847-6

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

MINECO. MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD

Fecha de inicio-fin: 01/02/2014 - 31/03/2018

Duración: 4 años - 2 meses

Cuantía total: 86.378,45 €



- 24** **Nombre del proyecto:** ECOPROLIVE / Ecofriendly PROcessing System for the full exploitation of the OLIVE health potential in products of added value (H2020 Grant Agreement nº 635597)
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA
Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 31/12/2017 **Duración:** 2 años - 4 meses
Cuantía total: 315.700 €
- 25** **Nombre del proyecto:** ECOPROLIVE - RLD
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA
Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 31/08/2017 **Duración:** 2 años
- 26** **Nombre del proyecto:** Ecofriendly PROcessing System for the full exploitation of the OLIVE health potential in products of added value (EcoPROLIVE)
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Alvarez Lanzaote
Entidad/es financiadora/s:
UNION EUROPEA
Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 31/08/2017 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 315.700 €
- 27** **Nombre del proyecto:** "SISTEMA DE PROCESADO ECO-INNOVADOR BASADO EN TECNOLOGÍA POR ULTRASONIDOS QUE MEJORA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA (ASPECTOS TÉCNICOS Y MICROBIOLÓGICOS)"
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN. DPTO. DE INDUSTRIA E INNOVACIÓN
SCANFISK SEAFOOD, S.L.
Fecha de inicio-fin: 01/09/2015 - 31/07/2017 **Duración:** 1 año - 11 meses
Cuantía total: 158.476,12 €
- 28** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:



GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2016**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 5.614 €

- 29** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DE UNA SOLUCIÓN RÁPIDA PARA LA DETECCIÓN "IN VIVO" DE RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS EN PORCINO

Ámbito geográfico: Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Santiago Condón Usón**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y TURISMO

Fecha de inicio-fin: 21/07/2015 - 31/03/2016**Duración:** 8 meses - 11 días**Cuantía total:** 11.616 €

- 30** **Nombre del proyecto:** UZ2014-CIE-05: SOLUCIONES INNOVADORAS BASADAS EN LA APLICACIÓN DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA MEJORAR LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS DE MICROALGAS.

Ámbito geográfico: Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO

Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2015**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 3.000 €

- 31** **Nombre del proyecto:** FCT-14-8712. ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA 2014 UCC+i (UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA).

Ámbito geográfico: Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vicerrectorado Investigación**Nº de investigadores/as:** 30**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

OTROS INGRESOS

Fecha de inicio-fin: 01/10/2014 - 30/10/2015**Duración:** 1 año - 30 días**Cuantía total:** 20.000 €

- 32** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Santiago Condón Usón**Nº de investigadores/as:** 12**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2014**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 5.241 €



- 33** **Nombre del proyecto:** FCT-13-7415: ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA 2013-UCC+i DE LA UZ.

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Gerencia - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carmen Baras Escolá

Nº de investigadores/as: 24

Entidad/es financiadora/s:

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

OTROS INGRESOS

Fecha de inicio-fin: 01/09/2013 - 31/08/2014

Duración: 1 año

Cuantía total: 18.000 €

- 34** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN E HIGIENIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2013

Duración: 1 año

Cuantía total: 4.611 €

- 35** **Nombre del proyecto:** EXTRACCIÓN DE BIOPRODUCTOS A PARTIR DE MICROALGAS MEDIANTE LA TECNOLOGÍA DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2013

Duración: 1 año

Cuantía total: 2.500 €

- 36** **Nombre del proyecto:** Establecimiento de las condiciones de procesado y conservación para la obtención de pulpa de fruta ecológica.

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

BIOLANDSOL FRUIT

Fecha de inicio-fin: 01/07/2013 - 31/10/2013

Duración: 4 meses

Cuantía total: 1.352,78 €

- 37** **Nombre del proyecto:** FCT-12-5830: ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA 2012-UCC+i (UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA)

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicerrectorado Investigacion

Nº de investigadores/as: 22

Entidad/es financiadora/s:

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

OTROS INGRESOS

Fecha de inicio-fin: 01/09/2012 - 31/08/2013

Duración: 1 año

Cuantía total: 19.000 €

38 Nombre del proyecto: ASESORAMIENTO CIENTÍFICO-TÉCNICO PARA LA APLICACIÓN DE TECNOLOGÍA DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio-fin: 01/06/2010 - 31/05/2013

Duración: 3 años

Cuantía total: 21.240 €

39 Nombre del proyecto: GRUPO CONSOLIDADO A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN E HIGIENIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 15

Entidad/es financiadora/s:

D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/12/2012

Duración: 2 años

Cuantía total: 20.490 €

40 Nombre del proyecto: UZ2010-CIE-08. LA PASTEURIZACIÓN DE ALIMENTOS LÍQUIDOS POR PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE: DISEÑO Y VALIDACIÓN DEL PROCESO.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO

Fecha de inicio-fin: 01/01/2011 - 31/12/2011

Duración: 1 año

Cuantía total: 6.500 €

41 Nombre del proyecto: ESTABLECIMIENTO DE CRITERIOS DE PROCESO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE ALIMENTOS POR NUEVAS TECNOLOGÍAS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 31/12/2011**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 88.400 €

- 42** **Nombre del proyecto:** NOVEL PROCESSING METHODS FOR THE PRODUCTION AND DISTRIBUTION OF HIGH QUALITY AND SAFE FOODS. CONTRACT: 015710-2 NOVELQ

Ámbito geográfico: Unión Europea**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/03/2006 - 28/02/2011**Duración:** 5 años**Cuantía total:** 228.600 €

- 43** **Nombre del proyecto:** NOVEL PROCESSING METHODS FOR THE PRODUCTION AND DISTRIBUTION OF HIGH QUALITY AND SAFE FOODS

Ámbito geográfico: Unión Europea**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

UNION EUROPEA

Fecha de inicio-fin: 01/03/2006 - 28/02/2011**Duración:** 5 años**Cuantía total:** 273.600 €

- 44** **Nombre del proyecto:** GRUPO EXCELENTE A20 NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN E HIGIENIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Santiago Condón Usón**Nº de investigadores/as:** 17**Entidad/es financiadora/s:**

D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 31/12/2010**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 43.060 €

- 45** **Nombre del proyecto:** AGL2007-62738. HIGIENIZACIÓN DEL HUEVO LÍQUIDO MEDIANTE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE

Ámbito geográfico: Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lanzarote**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 04/10/2010**Duración:** 3 años - 4 días**Cuantía total:** 106.480 €



- 46** **Nombre del proyecto:** UZ2008-CIE-08: EVALUACIÓN DE LA PERMEABILIZACIÓN BACTERIANA POR DIFERENTES TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS MEDIANTE CITOMETRÍA DE FLUJO.
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Diego García Gonzalo
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO
Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 31/12/2009 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 3.500 €
- 47** **Nombre del proyecto:** PM 25/2007 DISEÑO Y EVOLUCIÓN DE UN PROTOCOLO DE ANÁLISIS DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS EN CARNE
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN
Fecha de inicio-fin: 01/09/2007 - 31/12/2009 **Duración:** 2 años - 4 meses
Cuantía total: 54.873 €
- 48** **Nombre del proyecto:** VI.CONGRESOS2007 TRAINING AND CAREER DEVELOPMENT (TCD)- NOVELQ
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN. - CONGRESOS
Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 30/09/2008 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 1.700 €
- 49** **Nombre del proyecto:** GRUPO EXCELENTE A20 NUEVAS TECNOLOGIAS DE CONSERVACION E HIGIENIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 20
Entidad/es financiadora/s:
D.G.A.
Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 31/12/2007 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 55.564,27 €
- 50** **Nombre del proyecto:** INIA CAL03-044-C5-A DESARROLLO DE TEST DE CRIBADO DE BASE BIOLOGICA PARA LA DETECCIÓN DE ANTIBIOTICOS Y SULFAMIDAS EN CARNE
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 5

**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGRARIA

Fecha de inicio-fin: 01/06/2004 - 31/05/2007**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 88.058 €

- 51** **Nombre del proyecto:** IBE2005-CIE-01. EXTRACCION DE BETALAINAS A PARTIR DE REMOLACHA ROJA POR MEDIO DE LA TECNOLOGIA DE LOS PULSOS ELECTRICOS DE ALTO VOLTAJE.

Ámbito geográfico: Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lanzarote**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

IBERCAJA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 31/12/2006**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 6.000 €

- 52** **Nombre del proyecto:** PM061/2004. POTENCIALES APLICACIONES DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE EN LA MEJORA DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN.

Ámbito geográfico: Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 01/12/2004 - 31/12/2006**Duración:** 2 años - 1 mes**Cuantía total:** 40.000 €

- 53** **Nombre del proyecto:** AGL2003-01443. PREDICCIÓN DE LA SEGURIDAD Y ESTABILIDAD DE ALIMENTOS PASTEURIZADOS ANISOTERMICAMENTE.

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rafael Pagán Tomás**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

D.G.I. (MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA)

Fecha de inicio-fin: 01/12/2003 - 30/11/2006**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 79.350 €

- 54** **Nombre del proyecto:** PROYECTO DE COOPERACION ENTRE DEPARTAMENTOS UNIVERSITARIOS Y DEPARTAMENTOS DE CENTROS DE ENSEÑANZA SECUNDARIA: APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS AL PROCESO DE VINIFICACIÓN

Ámbito geográfico: Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 22/09/2004 - 30/06/2005**Duración:** 9 meses - 9 días**Cuantía total:** 4.500 €



- 55** **Nombre del proyecto:** Grupo Consolidado: Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos.
Entidad de realización: Diputación General de Aragón
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Entidad/es financiadora/s:
Diputación General de Aragón **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Fecha de inicio-fin: 26/02/2003 - 31/12/2004 **Duración:** 1 año - 10 meses - 3 días
- 56** **Nombre del proyecto:** UZ2002-CIEN-06. MECANISMOS DE RESISTENCIA DE SALMONELLA A DIVERSOS PROCESOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Pilar Mañas Pérez
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO
Fecha de inicio-fin: 01/01/2003 - 31/12/2004 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 7.000 €
- 57** **Nombre del proyecto:** AGL2000-0427-P4-03: DESARROLLO DE UN METODO PARA LA DETECCION DE ANTIBIOTICOS Y SULFAMIDAS EN LECHE DE OVEJA
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO
Fecha de inicio-fin: 01/07/2001 - 07/11/2004 **Duración:** 3 años - 4 meses - 7 días
Cuantía total: 69.116,39 €
- 58** **Nombre del proyecto:** Estructura de investigación estratégica: "Calidad y Seguridad Alimentaria. Desarrollo de nuevos tests de diagnóstico".
Entidad de realización: Instituto Tecnológico de Aragón
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón
Entidad/es financiadora/s:
Instituto Tecnológico de Aragón **Tipo de entidad:** Centro Tecnológico
Fecha de inicio-fin: 01/01/2003 - 01/06/2004 **Duración:** 1 año - 5 meses - 1 día
- 59** **Nombre del proyecto:** UE FAIR 97-3044/CICYT ALI98-1263: HIGH ELECTRIC FIELD PULSES:FOOD SAFETY, QUALITY AND CRITICAL PROCESS PARAMETERS
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisco Javier Sala Trepát
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
C.I.C.Y.T.
UNION EUROPEA
Fecha de inicio-fin: 25/04/1997 - 25/04/2001 **Duración:** 4 años - 1 día
Cuantía total: 163.842,68 €



Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

1 Nombre del proyecto: CURSO DE FORMACIÓN EN MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanza

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

COBRIAL LABORATORIOS, S.L.

Fecha de inicio: 01/09/2025

Duración: 1 mes

Cuantía total: 600 €

2 Nombre del proyecto: INFORME DE ASESORAMIENTO EN EL ÁMBITO DE LA HIGIENE Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS RELACIONADO CON LISTERIA MONOCYTOGENES Y LA ELABORACIÓN DE UNA PASTA DE SEMILLAS TIPO TAHINI

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Susana Lorán Ayala; Susana Bayarri Fernández

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

RODRIGO RUIZ, JOSE IGNACIO

Fecha de inicio: 15/07/2025

Duración: 2 meses - 10 días

3 Nombre del proyecto: ALQUILER DE EQUIPOS DE LA PLANTA PILOTO (AUTOCLAVE) Y DEL GRUPO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE LOS ALIMENTOS (SONDAS DE BOTÓN DE TEMPERATURA, ORDENADOR PARA PROGRAMACIÓN)

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanza

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

PROFAND ZARAGOZA, S.L.U

Fecha de inicio: 01/07/2025

Duración: 1 mes

Cuantía total: 302,5 €

4 Nombre del proyecto: APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA LA MEJORA DEL PROCESO DE PANIFICACIÓN

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Pilar Mañas Pérez; Elisa Luengo Marañillo

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

NOVAPAN, S.L.

Fecha de inicio: 01/01/2025

Duración: 3 años



- 5** **Nombre del proyecto:** PRODUCCIÓN DE CONTENIDOS EDUCATIVOS DIGITALES (UNIPRODUCCIÓN)
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Luis Alejandro Marco
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE UNIVERSIDADES
Fecha de inicio: 04/12/2024 **Duración:** 28 días
- 6** **Nombre del proyecto:** INACTIVACIÓN DE ANISAKIS EN PESCADO FRESCO A TRAVÉS DE LA TECNOLOGÍA DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
SCANFISK SEAFOOD, S.L.
Fecha de inicio: 07/09/2024 **Duración:** 3 meses - 1 día
Cuantía total: 14.972,54 €
- 7** **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE DISTINTOS TRATAMIENTOS PARA LA EMPRESA BIOSURYA S.L.
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
BIOSURYA, S.L.
Fecha de inicio: 16/07/2024 **Duración:** 8 meses - 1 día
Cuantía total: 8.327,22 €
- 8** **Nombre del proyecto:** HIGIENIZACIÓN DE SALMUERAS
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
INTERNATIONAL CASING PRODUCTS SLU
Fecha de inicio: 01/06/2024 **Duración:** 4 meses
Cuantía total: 5.837,04 €
- 9** **Nombre del proyecto:** COMPETENCIAS DIGITALES DEL PROFESORADO-FORMACIÓN Y ACREDITACIÓN (DigCompEdu-Fya)
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Luis Alejandro Marco
Nº de investigadores/as: 24
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE UNIVERSIDADES

**Fecha de inicio:** 14/02/2024**Duración:** 10 meses - 16 días**10 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS APLICADOS POR BIOSURYA S.L.**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

BIOSURYA, S.L.

Fecha de inicio: 10/01/2024**Duración:** 6 meses - 1 día**Cuantía total:** 5.089,26 €**11 Nombre del proyecto:** FABRICACIÓN DE PRODUCTOS, AJUSTE Y VALIDACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote; Guillermo Cebrián Auré**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

TUROTRANS SA

Fecha de inicio: 08/01/2024**Duración:** 3 meses - 24 días**Cuantía total:** 5.647,84 €**12 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (PEF) PARA LA PASTEURIZACIÓN DE SALSA DE TOMATE**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo; Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

ASOC EMPRESARIAL DE INVESTIGACION CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL AGROALIMENTARIO EXTREMADURA (CTAEX)

Fecha de inicio: 01/06/2023**Duración:** 10 meses - 1 hora**Cuantía total:** 3.025 €**13 Nombre del proyecto:** EVALUACIÓN DEL CICLO VIDA (LCA) DEL PROCESO PRODUCTIVO BASE Y EL PROCESO PRODUCTIVO IMPLEMENTANDO LA TECNOLOGÍA DE LA LUZ UV-C EN CARNE**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 22/05/2023**Duración:** 10 meses - 10 días - 1 hora**14 Nombre del proyecto:** REALIZAR ANÁLISIS CUANTITATIVOS DEL RIESGO POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS Y EL IMPACTO EN DICHO RIESGO CUANDO SON TRATADOS POR NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO COMO LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (PEF)**Ámbito geográfico:** Otros



Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 18/05/2023

Duración: 1 año - 4 meses - 14 días

- 15 Nombre del proyecto:** EVALUAR EL POTENCIAL DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (PEF) PARA LA INACTIVACIÓN DE PARÁSITOS EN ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 18/05/2023

Duración: 1 año - 4 meses - 14 días

- 16 Nombre del proyecto:** DESHIDRATACIÓN INDUSTRIAL DE FLORES COMESTIBLES

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

INNOFLOWER S.L.

Fecha de inicio: 01/03/2023

Duración: 6 meses

Cuantía total: 2.847,13 €

- 17 Nombre del proyecto:** TRATAMIENTOS DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE A PIEZAS DE CARNE

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

ASOC EMPRESARIAL DE INVESTIGACION CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL AGROALIMENTARIO EXTREMADURA (CTAEX)

Fecha de inicio: 01/11/2022

Duración: 1 mes - 15 días

Cuantía total: 1.512,5 €

- 18 Nombre del proyecto:** DESCONGELACIÓN Y MACERACIÓN DEL PULPO

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

LAGUMAR SEAS S.L.

Fecha de inicio: 01/06/2022

Duración: 9 meses

Cuantía total: 16.483,83 €



- 19** **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN PRODUCTOS ENVASADOS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote; Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
INDUSTRIAS CARNICAS LORIENTE PIQUERAS, S.A. - INCARLOPSA
Fecha de inicio: 23/05/2022 **Duración:** 3 meses
Cuantía total: 5.426,85 €
- 20** **Nombre del proyecto:** PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SOUS VIDE
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UCELAY SANZ, LUIS FRANCISCO
Fecha de inicio: 01/04/2022 **Duración:** 4 meses
- 21** **Nombre del proyecto:** ATEMPERADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.
Fecha de inicio: 21/03/2022 **Duración:** 1 mes - 27 días
Cuantía total: 6.022,39 €
- 22** **Nombre del proyecto:** TRATAMIENTO DE SANGRE Y PLASMA DE ORIGEN PORCINO POR NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO; CALENTAMIENTO ÓHMICO
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
HEMOGLOBINA 2021 SOCIEDAD LIMITADA
Fecha de inicio: 01/12/2021 **Duración:** 6 meses - 1 día
Cuantía total: 9.159,16 €
- 23** **Nombre del proyecto:** TRATAMIENTO DE CARNE MEDIANTE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
PASTORES GRUPO COOPERATIVO
Fecha de inicio: 01/10/2021 **Duración:** 30 días - 23 horas



Cuantía total: 4.114 €

24 Nombre del proyecto: QUANTIFICATION OF THE AMOUNT

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

PASTORES GRUPO COOPERATIVO

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/07/2021

Duración: 6 meses

Cuantía total: 968 €

25 Nombre del proyecto: APLICACIÓN PILOTO ULTRASONIDOS EN ALIMENTOS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

ANGULAS AGUINAGA, S.A.

Fecha de inicio: 15/05/2021

Duración: 1 mes - 1 día

Cuantía total: 2.577,3 €

26 Nombre del proyecto: EVALUACIÓN DE LA EFICACIA BACTERICIDA DEL ÁCIDO HIPOCLOROSO EN HIELO Y AGUA

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote; Guillermo Cebrián Auré

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

REDOX SYSTEM, S.L.

Fecha de inicio: 01/05/2021

Duración: 1 mes

Cuantía total: 1.026,08 €

27 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE ESTRATEGIAS DE INACTIVACIÓN Y/O ELIMINACIÓN DE ANISAKIS SPP. DE FILETES DE PESCADO 2

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote; Guillermo Cebrián Auré

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio: 15/04/2021

Duración: 5 meses - 1 día

Cuantía total: 31.378,33 €

28 Nombre del proyecto: ASESORÍA SOBRE EL USO DE PULSOS ELÉCTRICOS EN ELECTRODOMÉSTICOS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote; Javier Raso Pueyo

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 20/11/2020

Duración: 1 mes - 1 día

Cuantía total: 3.558,82 €

29 Nombre del proyecto: TRATAMIENTO DE ZANAHORIA, REMOLACHA ROJA Y CHIRIVÍA POR PEF PARA LA ELABORACIÓN DE CRUJIENTES DE VEGETALES FRITOS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

PATATAS FRITAS DE SORIA GARIJO BAIGORRI S.L

Fecha de inicio: 10/11/2020

Duración: 6 meses - 1 día

30 Nombre del proyecto: APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA PEF EN BODEGA

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 20/10/2020

Duración: 1 mes - 1 día

31 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE ESTRATEGIAS DE INACTIVACIÓN Y/O ELIMINACIÓN DE ANISAKIS SPP. DE FILETES DE PESCADO

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote; Guillermo Cebrián Auré

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio: 15/10/2020

Duración: 2 meses - 17 días

Cuantía total: 4.705,69 €

32 Nombre del proyecto: INVESTIGACIÓN Y SELECCIÓN DE TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

NOVAPAN, S.L.

Fecha de inicio: 01/10/2020

Duración: 4 meses

Cuantía total: 7.260 €

33 Nombre del proyecto: ESTUDIO DEL PROCESO DE CONGELACIÓN ASISTIDA MEDIANTE CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote; Guillermo Cebrián Auré

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio: 01/10/2020

Duración: 3 meses

Cuantía total: 15.325,29 €

34 Nombre del proyecto: SOLUCIONES INNOVADORAS PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA Y PESQUERA BASADAS EN TECNOLOGÍAS TÉRMICAS Y NO TÉRMICAS

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 17/09/2020

Duración: 7 años - 14 días

35 Nombre del proyecto: SOLUCIONES INNOVADORAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA BASADAS EN TECNOLOGÍAS TÉRMICAS Y NO TÉRMICAS

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 04/09/2020

Duración: 10 años

36 Nombre del proyecto: APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS DE LUZ UV-C EN CARNE

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote; Guillermo Cebrián Auré

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

CARNES DE TERUEL, S.A.

Fecha de inicio: 01/09/2020

Duración: 3 meses

Cuantía total: 5.124,35 €

37 Nombre del proyecto: DESHIDRATACIÓN FLORES COMESTIBLES

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote; Susana Bayarri Fernández

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

INNOFLOWER S.L.

Fecha de inicio: 01/08/2020

Duración: 2 meses



Cuantía total: 640,57 €

- 38** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVOS PROCESOS DE CONGELACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DE BLOQUES CÁRNICOS (INPROCECON). Parte técnica PEAV, UV y US
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote; Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
INDUSTRIAS CARNICAS LORIENTE PIQUERAS, S.A. - INCARLOPSA
Fecha de inicio: 01/07/2020 **Duración:** 2 años - 4 meses
Cuantía total: 37.802,82 €
- 39** **Nombre del proyecto:** QUANTIFICATION OF THE AMOUNT
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
ESCIENCIA EVENTOS CIENTÍFICOS, S.L.
PASTORES GRUPO COOPERATIVO
VARIAS EMPRESAS
Fecha de inicio: 22/04/2020 **Duración:** 8 meses - 9 días
Cuantía total: 2.507 €
- 40** **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS ULTRASONIDOS EN EL CONFITADO DE PERAS (CONTINUACION)
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote; Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.
Fecha de inicio: 01/03/2020 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 19.928,7 €
- 41** **Nombre del proyecto:** ENSAYOS DE VALIDACIÓN DE DISPOSITIVOS MICROLABDETECT CON DIFERENTES MATRICES ALIMENTARIAS 2
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré; María Pilar Mañas Pérez
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
GTZ MICROLAB DETECT, S.L.
Fecha de inicio: 03/02/2020 **Duración:** 1 mes - 11 días

**42 Nombre del proyecto:** PEF SCHOOL 20-20**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lanzaote; Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

TASAS EXTERNAS

Fecha de inicio: 01/01/2020**Duración:** 1 año**43 Nombre del proyecto:** EVALUACIÓN DE LA EFICACIA HIGIENIZANTE DE LA TECNOLOGÍA DE ULTRAVIOLETA SOBRE MOSTO/VINO**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lanzaote**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 01/11/2019**Duración:** 7 meses - 1 día**Cuantía total:** 726 €**44 Nombre del proyecto:** PULSED ELECTRIC FIELD: AN INNOVATIVE SOLUTION SUSTAINABLE RED WINEMAKING**Ámbito geográfico:** Internacional no UE**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

ELEA VERTRIEBS-UND VERMARKTUNGSGESELLSCHAFT GMBH

Fecha de inicio: 24/10/2019**Duración:** 1 año - 1 día**45 Nombre del proyecto:** PULSED ELECTRIC FIELD: AN INNOVATIVE SOLUTION FOR SUSTAINABLE RED WINEMAKING**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

COGNITNRG, S.L.

Fecha de inicio: 24/10/2019**Duración:** 1 año - 1 día**46 Nombre del proyecto:** PULSED ELECTRIC FIELD: AN INNOVATIVE SOLUTION FOR SUSTAINABLE RED WINEMAKING**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

COOP DEL CAMPO SAN JUAN BAUTISTA DE FUENDEJALON

Fecha de inicio: 24/10/2019**Duración:** 1 año

- 47** **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS ULTRASONIDOS EN EL CONFITADO DE PERAS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.
Fecha de inicio: 01/04/2019 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 21.352,87 €
- 48** **Nombre del proyecto:** ENSAYOS DE VALIDACIÓN DE DISPOSITIVOS MICROLABDETECT CON DIFERENTES MATRICES ALIMENTARIA
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
GTZ MICROLAB DETECT, S.L.
Fecha de inicio: 08/02/2019 **Duración:** 4 meses - 1 día
- 49** **Nombre del proyecto:** CONSERVACIÓN DE ZUMO DE NARANJA MEDIANTE LA TECNOLOGÍA DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
ANECOOP S. COOP.
Fecha de inicio: 15/01/2019 **Duración:** 1 mes
- 50** **Nombre del proyecto:** QUANTIFICATION OF THE AMOUNT
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Guillermo Cebrián Auré
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
NOFIMA AS
Fecha de inicio: 01/01/2019 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 1.294 €
- 51** **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA LA MEJORA DE LA EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES EN BODEGAS TORRES
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
MIGUEL TORRES, S.A.

**Fecha de inicio:** 01/10/2018**Duración:** 1 mes**52 Nombre del proyecto:** PROCESO DE ELABORACIÓN DE CORDERO SOUS VIDE**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana Cristina Sánchez Gimeno**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

UCELAY SANZ, LUIS FRANCISCO

Fecha de inicio: 01/06/2018**Duración:** 4 meses - 1 día**53 Nombre del proyecto:** VALIDACIÓN DE MEDIOS DE CRECIMIENTO PARA MICROORGANISMOS PATÓGENOS ALIMENTARIOS**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Guillermo Cebrián Auré**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

GTZ MICROLAB DETECT, S.L.

Fecha de inicio: 01/05/2018**Duración:** 3 meses**54 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE DESARROLLO DE PRODUCTOS VEGETALES EN CONSERVA**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana Cristina Sánchez Gimeno**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

GARDENIERS, S.L.

Fecha de inicio: 01/03/2018**Duración:** 1 año**55 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS Y DESARROLLO DE PRODUCTOS ESCABECHADOS**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

ESCABECHADOS CASTEJON DE VALDEJASA, S.L.

Fecha de inicio: 01/02/2018**Duración:** 1 año - 4 meses**Cuantía total:** 7.118,43 €**56 Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR PRODUCTOR DE ACEITE RIOJANO A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN EN EL PROCESO DE EXTRACCIÓN MEDIANTE FOMENTO DE LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR PRODUCTOR DE ACEITE RIOJANO A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN EN EL PROCESO DE EXTRACCIÓN MEDIANTE TECNOLOGÍAS EMERGENTES**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana Cristina Sánchez Gimeno**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJO REGULADOR DE LA DOP ACEITE DE LA RIOJA

Fecha de inicio: 23/10/2017**Duración:** 1 año - 3 meses - 8 días**57 Nombre del proyecto:** DECONTAMINATION OF SPICES BY IONIZING RADIATION**Ámbito geográfico:** Unión Europea**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Pilar Mañas Pérez**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

BÜHLER AG.

Fecha de inicio: 02/06/2017**Duración:** 3 meses - 29 días**58 Nombre del proyecto:** ECO-INNOVATIVE PROCESSING TECHNOLOGY FOR BETTER QUALITY AND SHELF LIFE OF FISH PRODUCTS-ULTRAFISH (PARTE TÉCNICA)**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote; Guillermo Cebrián Auré**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es financiadora/s:**

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio: 01/06/2017**Duración:** 3 años - 6 meses**Cuantía total:** 251.853,03 €**59 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE PULSOS ELÉCTRICOS A MATERIALES PLÁSTICOS DE ENVASADO CON Y SIN ALIMENTO**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

AINIA-ASOCIACION DE INVESTIGACION DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Fecha de inicio: 05/05/2017**Duración:** 4 meses - 27 días**60 Nombre del proyecto:** OBTENCIÓN DE MATERIALES DE REFERENCIA PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE ANTICUERPOS Y TIRAS INMUNOCROMATOGRÁFICAS**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Guillermo Cebrián Auré**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 01/05/2017**Duración:** 6 meses**61 Nombre del proyecto:** POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS FUNCIONALIDADES O DISEÑOS EN ELECTRODOMÉSTICOS V**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote



Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/04/2017

Duración: 1 año

Cuantía total: 17.365,92 €

- 62 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA LA OBTENCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanza

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

BORGES AGRICULTURAL & INDUSTRIAL EDIBLE OILS, S.A.U.

Fecha de inicio: 06/03/2017

Duración: 4 meses

Cuantía total: 2.135,65 €

- 63 Nombre del proyecto:** CERTIFICACIÓN DE PROYECTOS DE I+D+I

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanza

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

DNV GL BUSINESS ASSURANCE ESPAÑA S.L.

Fecha de inicio: 01/01/2017

Duración: 1 año

Cuantía total: 907,5 €

- 64 Nombre del proyecto:** FEASIBILITY STUDY FOR THE APPLICATION OF PULSED ELECTRIC FIELDS TO IMPROVE VANILLA EXTRACTION AND/OR VANILLA CURING

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

UNILEVER U.K. CENTRAL RESOURCES LIMITED

Fecha de inicio: 01/01/2017

Duración: 2 meses

- 65 Nombre del proyecto:** DECONTAMINATION OF SPICES BY IONIZING RADIATION

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Pilar Mañas Pérez

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

BÜHLER AG.

Fecha de inicio: 01/10/2016

Duración: 9 meses - 1 día

- 66 Nombre del proyecto:** ***CANCELADO***DEFINICIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA ESTABLECER LA SEGURIDAD SANITARIA Y LA VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS.

Ámbito geográfico: Autonómica



Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

ACÍN GABÁS, MIGUEL ÁNGEL

AZÓN PARDO, RICARDO

CHENTA PIRINEO, S.LU.

LABORDA MARTÍNEZ, CONSTANCIO

Fecha de inicio: 01/07/2016

Duración: 9 meses

Cuantía total: 6.996,34 €

67 Nombre del proyecto: MAPEO DE TEMPERATURAS DE UN AUTOCLAVE

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA CUNA DE ARAGÓN

Fecha de inicio: 05/05/2016

Duración: 1 mes - 5 días

Cuantía total: 782,87 €

68 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE UN PROTOCOLO PARA OBTENCIÓN DE ESPOROS

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 10/04/2016

Duración: 1 año - 6 meses - 1 día

69 Nombre del proyecto: IA2

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Director Director del Ia2 Ia2

Nº de investigadores/as: 185

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/11/2015

Duración: 15 años

70 Nombre del proyecto: NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elisa Gayán Ordás; Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 17

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/11/2015

Duración: 10 años



71 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE ESTRATEGIAS DE CONTROL MICROBIANO EN PROCESOS DE ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DE ENVOLTURAS ALIMENTARIAS DE LA EMPRESAS VISCOFAN

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha de inicio: 01/06/2015

Duración: 1 año - 7 meses

Cuantía total: 1.633,5 €

72 Nombre del proyecto: AJUSTE DE TRATAMIENTO TÉRMICO DE PATÉ DE OLIVAS DE LA PLANA ALTA DE CASTELLÓN

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Diego García Gonzalo

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

OLEICA DEL PENYAGOLOSA COOP. V.

Fecha de inicio: 15/05/2015

Duración: 1 mes - 17 días

73 Nombre del proyecto: POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS FUNCIONALIDADES O DISEÑOS EN ELECTRODOMÉSTICOS IV

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/01/2015

Duración: 2 años

Cuantía total: 31.317,64 €

74 Nombre del proyecto: APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA LA OBTENCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

ACEITES BORGES PONT, S.A.U.

BORGES AGRICULTURAL & INDUSTRIAL EDIBLE OILS, S.A.U.

Fecha de inicio: 05/12/2014

Duración: 1 año - 5 meses - 27 días

Cuantía total: 19.759,3 €

75 Nombre del proyecto: POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS FUNCIONALIDADES O DISEÑOS EN ELECTRODOMÉSTICOS III

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote



Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/11/2014

Duración: 1 año - 2 meses

Cuantía total: 27.474,11 €

76 Nombre del proyecto: MÉTODO PARA LA DETECCIÓN DE ANTIBIÓTICOS Y SUFAMIDAS EN ALIMENTOS, BASADO EN INDICADORES BIOLÓGICOS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

ZEULAB, S.L.

Fecha de inicio: 22/10/2014

Duración: 16 años - 2 meses - 10 días

77 Nombre del proyecto: PEF for potato processing

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

PULSEMASTER B.V.

Fecha de inicio: 17/07/2014

Duración: 1 mes - 1 día

78 Nombre del proyecto: DETERMINACIÓN DE CONDICIONES DE SECADO Y DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS CONFITADAS PARA SU USO COMO INGREDIENTE ALIMENTARIO.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzasote

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.

Fecha de inicio: 01/07/2014

Duración: 4 meses

Cuantía total: 3.902,25 €

79 Nombre del proyecto: APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE EN EL MACERADO DE PESCADOS

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzasote

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

SCANFISK SEAFOOD, S.L.

Fecha de inicio: 02/05/2014

Duración: 15 días

Cuantía total: 427,13 €

80 Nombre del proyecto: PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

DR. SCHÄR ESPAÑA

JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.

LABORATORIOS ARGENOL, S.A.

MUÑOZ LONGÁS, DAVID

WORLD'S COCONUT TRADING, S.L.

Fecha de inicio: 28/03/2014**Duración:** 9 meses - 4 días**Cuantía total:** 3.158,1 €**81 Nombre del proyecto:** PASTA CON BAGAZO DE CERVEZA: UNA FUENTE DE FIBRA Y PROTEÍNA VEGETAL**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rafael Pagán Tomás; Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

CLUSTER ARAGONÉS DE ALIMENTACIÓN (ARAGÓN INNOVALIMEN)

Fecha de inicio: 10/03/2014**Duración:** 5 años - 3 meses - 1 día**Cuantía total:** 8.875,35 €**82 Nombre del proyecto:** OSCURECIMIENTO DE ACEITUNAS NEGRAS VARIEDAD EMPELTRE.**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Diego García Gonzalo**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS VILLALCOR, S.L.

Fecha de inicio: 20/02/2014**Duración:** 1 mes - 1 día**83 Nombre del proyecto:** EVALUATION OF THE MICROBIAL LETHALITY OF UV TREATMENTS ON FLOUR PRODUCTS**Ámbito geográfico:** Unión Europea**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

BÜHLER AG.

Fecha de inicio: 01/11/2013**Duración:** 3 meses - 1 día**Cuantía total:** 3.000 €

**84 Nombre del proyecto:** COMPARACIÓN DE LA VELOCIDAD DE PENETRACIÓN DE CALOR EN DISTINTAS CONSERVAS CÁRNICAS**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

PRODUCTOS ADELL, S.L.

Fecha de inicio: 23/10/2013**Duración:** 14 días**Cuantía total:** 213,53 €**85 Nombre del proyecto:** Aplicación del concepto de actividad de agua (aw) para mejorar el proceso de elaboración y la conservación de frutas confitadas.**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.

Fecha de inicio: 01/09/2013**Duración:** 2 años - 5 meses - 17 días**86 Nombre del proyecto:** MEJORA DEL PROCESO DE CONSERVACIÓN DE FRUTA CONFITADA MEDIANTE EL USO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO: ULTRASONIDOS Y PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

JOSÉ MARÍA LÁZARO, S.A.

Fecha de inicio: 01/09/2013**Duración:** 2 meses - 15 días**87 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PRODUCTOS CÁRNICOS ESCABECHADOS**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

SANCHO GARCÍA, IGNACIO

Fecha de inicio: 01/07/2013**Duración:** 2 meses - 15 días**Cuantía total:** 641,3 €**88 Nombre del proyecto:** PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



DR. SCHÄR ESPAÑA

Fecha de inicio: 25/03/2013

Duración: 9 meses - 7 días

Cuantía total: 302,5 €

89 Nombre del proyecto: POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS FUNCIONALIDADES O DISEÑOS EN ELECTRODOMÉSTICOS II

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/03/2013

Duración: 1 año - 8 meses

Cuantía total: 52.670,59 €

90 Nombre del proyecto: MEJORA DEL PROCESADO DE CEFALÓPODO EN LA EMPRESA ZARAFISH MEDIANTE NUEVAS TECNOLOGÍAS.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote; Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

ZARAFISH S.L.

Fecha de inicio: 01/03/2013

Duración: 1 año - 4 meses

Cuantía total: 56.569 €

91 Nombre del proyecto: EVALUATION OF THE MICROBIAL LETHALITY OF UV TREATMENTS ON FLOUR PRODUCTS.

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

BÜHLER AG.

Fecha de inicio: 01/03/2013

Duración: 8 meses - 1 día

Cuantía total: 10.350 €

92 Nombre del proyecto: EVALUATION OF THE MICROBIAL LETHALITY OF UV TREATMENTS ON LOW MOISTURE PRODUCTS

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

BÜHLER AG.

Fecha de inicio: 03/12/2012

Duración: 29 días

Cuantía total: 1.500 €



- 93** **Nombre del proyecto:** AJUSTE DE LA COMPOSICIÓN DEL LÍQUIDO DE GOBIERNO PARA LA CONSERVACIÓN DE OLIVAS NO PASTERIZADAS.
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
ALCORISA MISSION, S.L.
Fecha de inicio: 15/11/2012 **Duración:** 2 meses
Cuantía total: 268,89 €
- 94** **Nombre del proyecto:** Mapa microbiológico de olor
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.
Fecha de inicio: 12/11/2012 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 21.645,57 €
- 95** **Nombre del proyecto:** DEFINICIÓN DE UN TRATAMIENTO DE PASTEURIZACIÓN PARA BORRAJA DE V GAMA
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
EL BORAGO ALIMENTACIÓN, S.L.
Fecha de inicio: 01/06/2012 **Duración:** 7 meses
Cuantía total: 1.573,33 €
- 96** **Nombre del proyecto:** AJUSTE DE UN TRATAMIENTO TÉRMICO DE UN PATÉ DE OLIVAS NEGRAS DEL BAJO ARAGÓN
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
ALCORISA MISSION, S.L.
Fecha de inicio: 01/03/2012 **Duración:** 1 año - 1 día
Cuantía total: 917,77 €
- 97** **Nombre del proyecto:** POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS FUNCIONALIDADES O DISEÑOS EN ELECTRODOMÉSTICOS
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lantarote
Nº de investigadores/as: 5

**Entidad/es financiadora/s:**

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/03/2012**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 41.955,55 €**98 Nombre del proyecto:** PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

ALINACO

CENTRO DE INVESTIGACION TECNOLÓGICA DE ARAGON

CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

GARCIA PRUÑONOSA, JUANA

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ARAGON

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/01/2012**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 11.838,99 €**99 Nombre del proyecto:** METODO PARA LA DETECCIÓN DE ANTIBIOTICOS Y SUFAMIDAS EN ALIMENTOS, BASADO EN INDICADORES BIOLÓGICOS**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Santiago Condón Usón**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio: 01/01/2012**Duración:** 1 año**100 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE AL PROCESO DE VINIFICACIÓN EN BODEGAS RAIMAT**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Javier Raso Pueyo; Ignacio Álvarez Lantarote**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

CODORNIU, S.A.

Fecha de inicio: 05/09/2011**Duración:** 5 días**Cuantía total:** 4.000 €**101 Nombre del proyecto:** MEJORA DE LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA MEDIANTE LATECNOLOGÍA DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana Cristina Sánchez Gimeno**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**



AGROINDUSTRIA ARAGONESA, S.A.A

Fecha de inicio: 01/09/2011

Duración: 1 año

102 Nombre del proyecto: AJUSTE DE TRATAMIENTO DE ESTERILIZACIÓN DE CONSERVAS DE TRUFA VEGETAL

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

TRUFAS BORRÁS (EVA BORRÁS GUARDIOLA)

Fecha de inicio: 04/04/2011

Duración: 1 mes

Cuantía total: 722,16 €

103 Nombre del proyecto: ESTUDIO, AJUSTE Y OPTIMIZACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Pilar Mañas Pérez

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

AMANIDA, S.A.

Fecha de inicio: 15/01/2011

Duración: 6 meses - 1 día

104 Nombre del proyecto: PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 01/01/2011

Duración: 1 año

105 Nombre del proyecto: PREMIO INNOVACIÓN DOCENTE (CÁTEDRA BANCO SANTANDER)

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio: 01/06/2010

Duración: 7 meses

Cuantía total: 4.000 €

106 Nombre del proyecto: INNOVACIÓN TECNOLÓGICA PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE LAS MAGDALENAS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzaote

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

MAGDALENAS LÁZARO, S.A.



Fecha de inicio: 01/01/2010
Cuantía total: 9.164 €

Duración: 1 año

107 Nombre del proyecto: DESARROLLO Y TRANSFERENCIA DE TEST DE DIAGNÓSTICO

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

ZEU INMUNOTEC, S.L.

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 7 meses

108 Nombre del proyecto: APLICACIÓN PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE Y ULTRASONIDOS PARA LA MEJORA DE EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS DE INTERÉS DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ZUMOS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

PARQUE CIENTÍFICO TECNOLÓGICO AULA DEI

Fecha de inicio: 31/12/2009

Duración: 1 año - 2 meses - 16 días

109 Nombre del proyecto: PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ignacio Álvarez Lanzarote

Nº de investigadores/as: 2

Entidad/es financiadora/s:

VARIAS EMPRESAS

Fecha de inicio: 31/12/2009

Duración: 1 año - 1 día

110 Nombre del proyecto: REALIZACIÓN DEL CURSO "MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA"

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Raso Pueyo

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

FUNDACIÓN CARTIF

Fecha de inicio: 25/05/2007

Duración: 7 años - 7 meses - 7 días

111 Nombre del proyecto: COOPERA (E): DESARROLLO DE NUEVOS TEST DE DIAGNOSTICO

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago Condón Usón

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ARAGON

Fecha de inicio: 01/02/2003

Duración: 1 año - 6 meses

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** Isolation medium of Salmonella species
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: CEBRIÁN AURÉ, GUILLERMO; MAÑAS PÉREZ, MARÍA PILAR; ÁLVAREZ LANZAROTE, IGNACIO; RASO PUEYO, JAVIER; CONDÓN USÓN, SANTIAGO; CAMPO ARRIBAS, MARÍA DEL MAR; GUILLÉN MORER, SILVIA; Gutiérrez León, Maria
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
Nº de solicitud: EP24382562
Fecha de registro: 2024
Licencias: No
- 2 Título propiedad industrial registrada:** PULSED ELECTRIC FIELD COOKING DEVICE
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Mir Bel, Jorge; Álvarez Lanzarote, Ignacio
Entidad titular de derechos: BSH Electrodomésticos España, S.A.
Nº de solicitud: EP 3 503 678 A1
Fecha de registro: 2019
Patente internacional no UE: Si
Licencias: No
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Aparato refrigerador doméstico con dos áreas de almacenamiento para alimentos y un dispositivo de ultrasonidos, y método para poner en funcionamiento un aparato refrigerador doméstico
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Álvarez Lanzarote, Ignacio; Condón Usón, Santiago; Mir Bel, Jorge; Raso Pueyo, Javier
Entidad titular de derechos: BSH ELECTRODOMÉSTICOS ESPAÑA, S.A.
Nº de solicitud: ES 2 548 458 B1
Fecha de registro: 2016
Patente española: Si
Licencias: No
- 4 Título propiedad industrial registrada:** ULTRASOUND ASSISTED MIXING
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Alvarez Lanzarote, Ignacio; Condón Usón, Santiago; Mir Bel, Jorge; Monfort Soler, Silvia; Raso Pueyo, Javier; Rivera Peman, Julio
Entidad titular de derechos: BSH BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GmbH
Nº de solicitud: EP 2 745 757 A1/13158341.1 -1656
Fecha de registro: 2016
Patente UE: Si
Licencias: No
- 5 Título propiedad industrial registrada:** Gargeätevorrichtung - Cooking device
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Alvarez Lanzarote, Ignacio; Condón Usón, Santiago; Mir Bel, Jorge; Monfort Soler, Silvia; Raso Pueyo, Javier; Rivera Pemán, Julio



Entidad titular de derechos: BSH Bosh und Siemens Hausgeräte GmbH

Nº de solicitud: EP 2 840 866 B1 (14176270.8-1808)

Fecha de registro: 2016

Patente UE: Si

Licencias: No

6 Título propiedad industrial registrada: PROCESO DE EXTRACCIÓN DE COMPONENTES DE LA UVA

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: RASO PUEYO, JAVIER; ÁLVAREZ LANZAROTE, IGNACIO; CONDÓN USÓN, SANTIAGO; SALA TREPAT, FRANCISCO JAVIER; LOPEZ GIRAL, NOELIA

Nº de solicitud: P200302802

Fecha de registro: 2003

Licencias: No

7 Título propiedad industrial registrada: METODO PARA LA DETECCIÓN DE ANTIBIOTICOS Y SULFAMIDAS EN ALIMENTOS, BASADO EN INDICADORES BIOLOGICOS

Tipo de propiedad industrial: Acuerdo Know How

Modalidad de know-how: Si

Inventores/autores/obtentores: CONDÓN USÓN, SANTIAGO; RASO PUEYO, JAVIER; PAGÁN TOMÁS, RAFAEL; MAÑAS PÉREZ, MARÍA PILAR; ÁLVAREZ LANZAROTE, IGNACIO; GARCÍA GONZALO, DIEGO

Licencias: No

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Abad, V.; Ruíz, A.; Grasa, J.; Calvo, B.; Escursell, N.; Peiro, T.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez-Lanzarote, I. Effect of electrical conductivity on the inactivation of *Anisakis* spp. by PEF. *FOOD CONTROL*. 179, pp. 111571 [12 pp.]. 2025. ISSN 0956-7135
DOI: 10.1016/j.foodcont.2025.111571
Tipo de producción: Artículo científico
- 2** Salgado-Aristizabal, Natalia; Galvis-Nieto, Juan D.; Abad, Vanesa; Narvaez-Perez, Jorge M.; Jurado-Erazo, Danya K.; Cardona A., Carlos A.; Álvarez-Lanzarote, Ignacio; Orrego A., Carlos E. Encapsulation of bioactives in rocoto chili (*Capsicum pubescens*) pulp using agro-industrial by-products: Enhancing stability and pungency. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*. 401, pp. 112659 [15 pp.]. 2025. ISSN 0260-8774
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2025.112659
Tipo de producción: Artículo científico
- 3** Berzosa, Alejandro; Marín-Sánchez, Javier; Álvarez, Ignacio; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier. Extraction of yeast cell compounds: Comparing pulsed electric fields with traditional thermal autolysis. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 217, pp. 116852 [11 pp.]. 2025. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2025.116852
Tipo de producción: Artículo científico



- 4** Cegoñino, María; Abad, Vanesa; Ruiz-Comeras, Raúl; Luengo, Elisa; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo; Álvarez-Lanzarote, Ignacio. Preparation of Gazpacho Assisted by Pulsed Electric Fields: A Preliminary Study. *GASTRONOMY*. 3 - 1, pp. 5 [14 pp.]. 2025. ISSN 2813-513X
DOI: 10.3390/gastronomy3010005
Tipo de producción: Artículo científico
- 5** Marín-Sánchez, Javier; Berzosa, Alejandro; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier; Sánchez-Gimeno, Cristina. Yeast protein extraction assisted by Pulsed Electric Fields: Balancing electroporation and recovery. *FOOD HYDROCOLLOIDS*. 168, pp. 111527 [11 pp.]. 2025. ISSN 0268-005X
DOI: 10.1016/j.foodhyd.2025.111527
Tipo de producción: Artículo científico
- 6** Abad, V.; Martínez, J. M.; Mañas, M. P.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez-Lanzarote, I. Inactivation by pulsed electric fields of *Anisakis* in naturally infected hake meat. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 208, pp. e116714 [10 pp.]. 2024. ISSN 0023-6438
DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116714
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.6
Posición de publicación: 22
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.480
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 181
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
- 7** Martínez, J.M.; Abad, V.; Quílez, J.; Reina, D.; Pérez-Martin, J.E.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez-Lanzarote, I. Inactivation of *Trichinella* spp. in naturally infected boar meat after Pulsed Electric Field (PEF) treatments. *FOOD CONTROL*. 163, pp. 110482 [7 pp.]. 2024. ISSN 0956-7135
DOI: 10.1016/j.foodcont.2024.110482
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.3
Posición de publicación: 24
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.265
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.265
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 181
Categoría: Biotechnology
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
- 8** Martínez, Juan Manuel; Gutiérrez, María; Moreno, Beatriz; Calvo, Miguel; Fondevila, Manuel; Belanche, Alejandro; Raso, Javier; Moreno, Javier; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo. Investigating technological processing supporting the assessment of novel proteins in food and feed risk assessment. *EFSA SUPPORTING PUBLICATIONS*. 21 - 11, pp. 126. 2024. ISSN 2397-8325
DOI: 10.2903/sp.efsa.2024.EN-9113
Tipo de producción: Artículo científico
- 9** Guillén, Silvia; Domínguez, Lara; Mañas, Pilar; Álvarez, Ignacio; Carrasco, Elena; Cebrián, Guillermo. Modelling the low temperature growth boundaries of *Salmonella* Enteritidis in raw and pasteurized egg yolk, egg white and liquid whole egg: Influence of the initial concentration. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. 414, pp. 110619 [11 pp.]. 2024. ISSN 0168-1605
DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110619



Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.2

Posición de publicación: 41

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.2

Posición de publicación: 27

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.163

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.163

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.163

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.163

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 181

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 163

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Medicine (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Safety, Risk, Reliability and Quality

Revista dentro del 25%: Si

- 10** Astráin-Redín, Leire; Waldert, Kate; Giancaterino, Marianna; Cebrián, Guillermo; Álvarez-Lanzarote, Ignacio; Jaeger, Henry. Ohmic cooking of carrots: Limitations in the use of power input and cooking value for process characterization. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 370, pp. 111974 [10 pp.]. 2024. ISSN 0260-8774

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2024.111974

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.8

Posición de publicación: 38

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.8

Posición de publicación: 34

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.159

Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 175

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 181

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

- 11** Astráin-Redín, Leire; Ospina, Sebastián; Cebrián, Guillermo; Álvarez-Lanzarote, Ignacio. Ohmic heating technology for food applications, from ohmic systems to moderate electric fields and pulsed electric fields. FOOD ENGINEERING REVIEWS. pp. [27 pp.]. 2024. ISSN 1866-7910

DOI: 10.1007/s12393-024-09368-4

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.6

Posición de publicación: 15

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.278

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 181

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

- 12** Berzosa, Alejandro; Marín-Sánchez, Javier; Álvarez, Ignacio; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier. Pulsed electric field technology for the extraction of glutathione from *saccharomyces cerevisiae*. *FOODS*. 13 - 12, pp. 1916 [13 pp.]. 2024. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods13121916
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.1
Posición de publicación: 42
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.021
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.021
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.021
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.021
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.021
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 181
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Health (social science)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Microbiology
Categoría: Plant Science
Revista dentro del 25%: Si
- 13** Marín-Sánchez, J.; Berzosa, A.; Álvarez, I.; Sánchez-Gimeno, C.; Raso, J. Selective extraction of biomolecules from *Saccharomyces cerevisiae* assisted by high-pressure homogenization, pulsed electric fields, and heat treatment: exploring the effect of endogenous enzymes. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 207, pp. 116614. 2024. ISSN 0023-6438
DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116614
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.6
Posición de publicación: 22
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.480
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 181
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
- 14** Berzosa, Alejandro; Marín-Sánchez, Javier; Delso, Carlota; Sanz, Jorge; Álvarez, Ignacio; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier. Sequential extraction optimization of compounds of interest from spent brewer's yeast biomass treated by Pulsed Electric Fields. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*. 94, pp. 103705 [10 pp.]. 2024. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2024.103705
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.8
Posición de publicación: 20
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.502
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.502
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 181
Categoría: Chemistry (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Food Science



Índice de impacto: 1.502

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.502

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

- 15** Delso, Carlota; Ospina, Sebastián; Berzosa, Alejandro; Raso, Javier; Álvarez-Lanzarote, Ignacio. Defining winery processing conditions for the decontamination of must and wine spoilage microbiota by Pulsed Electric Fields (PEF). INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 89, pp. 103478 [12 pp.]. 2023. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2023.103478

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.3

Posición de publicación: 17

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.384

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.384

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.384

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 12.000

Posición de publicación: 20

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 12.000

Posición de publicación: 32

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 173

Categoría: Chemistry (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 389

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 384

- 16** Astráin-Redín, Leire; Skipnes, Dagbjørn; Cebrián, Guillermo; Álvarez-Lanzarote, Ignacio; Rode, Tone Mari. Effect of the application of ultrasound to homogenize milk and the subsequent pasteurization by pulsed electric field, high hydrostatic pressure, and microwaves. FOODS. 12 - 7, pp. 1457 [16 pp.]. 2023. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods12071457

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.7

Posición de publicación: 38

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.870

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 173

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health (social science)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400
Posición de publicación: 58

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400
Posición de publicación: 64

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400
Posición de publicación: 60

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400
Posición de publicación: 30

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400
Posición de publicación: 2

Categoría: Plant Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology
Num. revistas en cat.: 182

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 389

Categoría: Plant Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 516

Categoría: Health (social science)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 371

Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 78

- 17** Salgado-Aristizabal, Natalia; Agudelo-Patiño, Tatiana; Ospina-Corral, Sebastian; Álvarez-Lanzarote, Ignacio; Orrego, Carlos Eduardo. Environmental Life Cycle Analysis of Açaí (Euterpe oleracea) Powders Obtained via Two Drying Methods. PROCESSES. 11 - 8, pp. 2290 [16 pp.]. 2023. ISSN 2227-9717

DOI: 10.3390/pr11082290

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.8
Posición de publicación: 80

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.525

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.525

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.525

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 5.100
Posición de publicación: 88

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 5.100
Posición de publicación: 40

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 5.100
Posición de publicación: 31

Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL

Num. revistas en cat.: 170

Categoría: Bioengineering

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)

Categoría: Process Chemistry and Technology

Categoría: Bioengineering

Num. revistas en cat.: 162

Categoría: Process Chemistry and Technology

Num. revistas en cat.: 73

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 77

- 18** Abad, Vanesa; Alejandre, Marta; Hernández-Fernández, Elena; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo; Álvarez-Lanzarote, Ignacio. Evaluation of Pulsed Electric Fields (PEF) Parameters in the Inactivation of Anisakis Larvae in Saline Solution and Hake Meat. FOODS. 12 - 2, pp. 264 [14 pp.]. 2023. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods12020264

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.7

Posición de publicación: 38

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 7.400

Posición de publicación: 58

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 7.400

Posición de publicación: 64

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 7.400

Posición de publicación: 60

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 7.400

Posición de publicación: 30

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 7.400

Posición de publicación: 2

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 173

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health (social science)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Categoría: Plant Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Num. revistas en cat.: 182

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 389

Categoría: Plant Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 516

Categoría: Health (social science)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 371

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 78

- 19** Delso, Carlota; Berzosa, Alejandro; Sanz, Jorge; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Microbial Decontamination of Red Wine by Pulsed Electric Fields (PEF) after Alcoholic and Malolactic Fermentation: Effect on Saccharomyces cerevisiae, Oenococcus oeni, and Oenological Parameters during Storage. FOODS. 12 - 2, pp. 278 [15 pp.]. 2023. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods12020278

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.7

Posición de publicación: 38

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 173



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.870

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400
Posición de publicación: 58

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400
Posición de publicación: 64

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400
Posición de publicación: 60

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400
Posición de publicación: 30

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 7.400
Posición de publicación: 2

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health (social science)
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Categoría: Plant Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Num. revistas en cat.: 182

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 389

Categoría: Plant Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 516

Categoría: Health (social science)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 371

Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 78

- 20** Astráin-Redín, Leire; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio; Kirkhus, Bente; Meisland, Ane; Borge, Grethe Iren A.; Cebrián, Guillermo. New pulsed electric fields approach to improve the blanching of carrots. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 189, pp. 115468 [13 pp.]. 2023. ISSN 0023-6438

DOI: 10.1016/j.lwt.2023.115468

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6
Posición de publicación: 20

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.313

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 11.800
Posición de publicación: 22

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 173

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 389

- 21** Delso, Carlota; Berzosa, Alejandro; Sanz, Jorge; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Pulsed electric field processing as an alternative to sulfites (SO₂) for controlling *saccharomyces cerevisiae* involved in the fermentation of Chardonnay white wine. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 165, pp. 112525 [8 pp.]. 2023. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2023.112525
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7
Posición de publicación: 13
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.495
Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 12.500
Posición de publicación: 17
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 173
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 389
- 22** Martínez, J.M.; Abad, V.; Quílez, J.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez-Lanzarote, I. Pulsed Electric Fields (PEF) applications in the inactivation of parasites in food. *TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*. 138, pp. 470 - 479. 2023. ISSN 0924-2244
DOI: 10.1016/j.tifs.2023.06.030
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 15.1
Posición de publicación: 2
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 2.999
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 2.999
Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 32.500
Posición de publicación: 2
Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 32.500
Posición de publicación: 4
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 173
Categoría: Biotechnology
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 389
Categoría: Biotechnology
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 311
- 23** Delso, Carlota; Berzosa, Alejandro; Sanz, Jorge; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Synergetic effect of combining PEF treatments with sublethal doses of SO₂ on the inactivation of *Saccharomyces bayanus* and *Brettanomyces bruxellensis* in red wine. *FRONTIERS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 3, pp. 1209452 [10 pp.]. 2023. ISSN 2674-1121
DOI: 10.3389/frfst.2023.1209452
Tipo de producción: Artículo científico
- 24** Moya, Jara; Astráin Redín, L.; Grasa Orús, J.; Cebrián, G.; Calvo Calzada, Begoña; Álvarez, I. A numerical approach to analyze the performance of a PEF-Ohmic heating system in microbial inactivation of solid food. *FRONTIERS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 2, pp. 880688 [11 pp.]. 2022. ISSN 2674-1121
DOI: 10.3389/frfst.2022.880688
Tipo de producción: Artículo científico



- 25** Astrain-Redin, L.; Moya, J.; Alejandro, M.; Beitia, E.; Raso, J.; Calvo, B.; Cebrian, G.; Alvarez, I. Improving the microbial inactivation uniformity of pulsed electric field ohmic heating treatments of solid products. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 154 -, pp. [10 pp.]. 2022. ISSN 0023-6438
DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112709
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6
Posición de publicación: 24
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.173
Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 9.600
Posición de publicación: 136
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 142
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 2.304
- 26** Delso, Carlota; Silve, Aude; Wüstner, Rüdiger; Nazarova, Natalja; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier; Frey, Wolfgang. Post-incubation pH Impacts the Lipid Extraction Assisted by Pulsed Electric Fields from Wet Biomass of "Auxenochlorella protothecoides". ACS SUSTAINABLE CHEMISTRY AND ENGINEERING. 10 - 37, pp. 12448 - 12456. 2022. ISSN 2168-0485
DOI: 10.1021/acssuschemeng.2c04016
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 8.4
Posición de publicación: 13
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 8.4
Posición de publicación: 32
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.744
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.744
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.744
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.744
Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 15.300
Posición de publicación: 49
Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 15.300
Posición de publicación: 39
Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 141
Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 178
Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Chemistry (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Environmental Chemistry
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Renewable Energy, Sustainability and the Environment
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Environmental Science (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 1.678
Categoría: Energy (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 548



Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 15.300

Posición de publicación: 47

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 15.300

Posición de publicación: 54

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 669

Categoría: Chemistry (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 980

- 27** Martínez-Beamonte, Roberto; Ripalda, Marina; Herrero-Continente, Tania; Barranquero, Cristina; Dávalos, Alberto; López de las Hazas, María Carmen; Álvarez-Lanzarote, Ignacio; Sánchez-Gimeno, Ana Cristina; Raso, Javier; Arnal, Carmen; Surra, Joaquín C.; Osada, Jesús; Navarro, María A. Pulsed electric field increases the extraction yield of extra virgin olive oil without loss of its biological properties. FRONTIERS IN NUTRITION. 9, pp. 1065543 [10 pp.]. 2022. ISSN 2296-861X

DOI: 10.3389/fnut.2022.1065543

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5

Posición de publicación: 28

Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS

Num. revistas en cat.: 87

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.875

Categoría: Endocrinology, Diabetes and Metabolism

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.875

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.875

Categoría: Nutrition and Dietetics

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 3.500

Posición de publicación: 820

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 2.304

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 3.500

Posición de publicación: 3.090

Categoría: Medicine (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 6.903

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 3.500

Posición de publicación: 193

Categoría: Nursing (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 640

- 28** Delso, C.; Berzosa, A.; Sanz, J.; Álvarez, I.; Raso, J. Two-step PEF processing for enhancing the polyphenol concentration and decontaminating a red grape juice. FOODS. 11 - 4, pp. 621 [18 pp.]. 2022. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods11040621

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.2

Posición de publicación: 34

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 142

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.771

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.771

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800

Posición de publicación: 360

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800

Posición de publicación: 604

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800

Posición de publicación: 69

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 5.800

Posición de publicación: 256

Categoría: Health (social science)

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Categoría: Plant Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.304

Categoría: Social Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 7.514

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 568

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 600

- 29** Ainsa, Andrea; Marquina, Pedro; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio; Beltrán, José Antonio; Calanche, Juan. Calidad sensorial de filetes de bacalao descongelado usando tecnología de ultrasonidos. TECNO SEAFOOD. 6, pp. 34 - 39. 2021. ISSN 2604-1529
Tipo de producción: Artículo científico

- 30** Astráin-Redín, L.; Abad, J.; Rieder, A.; Kirkhus, B.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez, I. Direct contact ultrasound assisted freezing of chicken breast samples. ULTRASONICS SONOCHEMISTRY. 70, pp. 105319 [9 pp.]. 2021. ISSN 1350-4177

DOI: 10.1016/j.ultsonch.2020.105319

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 9.336

Posición de publicación: 1

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 9.336

Posición de publicación: 28

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.414

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.414

Categoría: Science Edition - ACOUSTICS

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 32

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 179

Categoría: Acoustics and Ultrasonics

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.414

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.414

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.414

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 14.100
Posición de publicación: 54

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 14.100
Posición de publicación: 41

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 14.100
Posición de publicación: 205

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 14.100
Posición de publicación: 42

Categoría: Inorganic Chemistry
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Organic Chemistry
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Radiology, Nuclear Medicine and Imaging
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Physics and Astronomy (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 1.168

Categoría: Environmental Science (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 1.627

Categoría: Medicine (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 6.680

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 647

- 31** Astráin-Redín, Leire; Alejandre, Marta; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio. Direct Contact Ultrasound in Food Processing: Impact on Food Quality. FRONTIERS IN NUTRITION. 8, pp. 633070 [11 pp]. 2021. ISSN 2296-861X

DOI: 10.3389/fnut.2021.633070

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.59
Posición de publicación: 16

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.024

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.024

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.300
Posición de publicación: 519

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.300
Posición de publicación: 2.141

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.300
Posición de publicación: 112

Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 90

Categoría: Endocrinology, Diabetes and Metabolism
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 2.249

Categoría: Medicine (miscellaneous)
Num. revistas en cat.: 6.680

Categoría: Nursing (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 609

- 32** Antunes-Rohling, A.; Astráin-Redín, L.; Calanche-Morales, J.B.; Marquina, P.; Beltrán, J.A.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez, I. Eco-innovative possibilities for improving the quality of thawed cod fillets using high-power ultrasound. *FOOD CONTROL*. 121, pp. 107606 [10 pp.]. 2021. ISSN 0956-7135

DOI: 10.1016/j.foodcont.2020.107606

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.652

Posición de publicación: 20

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.083

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.083

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 9.300

Posición de publicación: 110

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 9.300

Posición de publicación: 306

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 144

Categoría: Biotechnology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.249

Categoría: Biochemistry, Genetics and Molecular Biology (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.024

- 33** Guillén Morer, S.; Nadal Calvo, L.I.; Álvarez Lanzarote, I.; Mañas Pérez, P.; Cebrián Asín, G. Impact of the resistance responses to stress conditions encountered in food and food processing environments on the virulence and growth fitness of non-typhoidal salmonellae. *FOODS*. 10 - 3, pp. 10030617 [30 pp.]. 2021. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods10030617

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561

Posición de publicación: 35

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 562

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 144

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Plant Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.249

Categoría: Social Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si



Posición de publicación: 854

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 117

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 333

Num. revistas en cat.: 6.995

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 533

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 572

- 34** Guillén Morer, S.; Marcén Terraza, M.; Álvarez Lanzarote, I.; Mañas Pérez, P.; Cebrián Auré, G. Influence of the initial cell number on the growth fitness of salmonella enteritidis in raw and pasteurized liquid whole egg, egg white, and egg yolk. FOODS. 10 - 7, pp. 1621 [13 pp]. 2021. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods10071621

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561

Posición de publicación: 35

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 562

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 854

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 117

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 333

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 144

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Plant Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.249

Categoría: Social Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 6.995

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 533

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 572

- 35** Noriega-Fernández, E.; Sone, I.; Astráin-Redín, L.; Prabhu, L.; Sivertsvik, M.; Álvarez, I.; Cebrián, G. Innovative ultrasound-assisted approaches towards reduction of heavy metals and Iodine in macroalgal biomass. FOODS. 10 - 3, pp. 649 [13 pp.]. 2021. ISSN 2304-8158



DOI: 10.3390/foods10030649

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561

Posición de publicación: 35

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 562

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 854

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 117

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

Posición de publicación: 333

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 144

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Plant Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.249

Categoría: Social Sciences (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 6.995

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 533

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 572

- 36** Vaquero, C.; Loira, I.; Raso, J.; Álvarez, I.; Delso, C.; Morata, M. Pulsed electric fields to improve the use of non-saccharomyces starters in red wines. *FOODS*. 10, pp. 10071472 [19 pp.]. 2021. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods10071472

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561

Posición de publicación: 35

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 144

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 562

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 854

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 117

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 4.100
Posición de publicación: 333

Categoría: Plant Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 2.249

Categoría: Social Sciences (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 6.995

Categoría: Health Professions (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 533

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Num. revistas en cat.: 572

- 37** Maza, Marcos A.; Delso, Carlota; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier; Martínez, Juan M. Effect of pulsed electric fields on mannoproteins release from *Saccharomyces cerevisiae* during the aging on lees of Caladoc red wine. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 118, pp. 108788 [6 pp.]. 2020. ISSN 0023-6438

DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108788

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.952
Posición de publicación: 29

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.258

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

- 38** Martínez, J.M.; Schottroff, F.; Haas, K.; Fauster, T.; Sajfirtová, M.; Álvarez, I.; Raso, J.; Jaeger, H. Evaluation of pulsed electric fields technology for the improvement of subsequent carotenoid extraction from dried *Rhodotorula glutinis* yeast. FOOD CHEMISTRY. 323, pp. 126824 [8 pp.]. 2020. ISSN 0308-8146

DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.126824

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7.514
Posición de publicación: 7

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.514
Posición de publicación: 7

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7.514
Posición de publicación: 6

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 74

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143

Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 87

Categoría: Analytical Chemistry

**Índice de impacto:** 1.772**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.772**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.772**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Medicine (miscellaneous)**Revista dentro del 25%:** Si

- 39** Maza, Marcos A.; Martínez, Juan Manuel; Cebrián, Guillermo; Sánchez-Gimeno, Ana Cristina; Camargo, Alejandra; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Evolution of polyphenolic compounds and sensory properties of wines obtained from grenache grapes treated by pulsed electric fields during aging in bottles and in oak barrels. FOODS. 9 - 5, pp. 542 [14 pp.]. 2020. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods9050542**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.35**Posición de publicación:** 37**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.774**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.774**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.774**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.774**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.774**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Num. revistas en cat.:** 143**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Health (social science)**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Health Professions (miscellaneous)**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Microbiology**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Plant Science**Revista dentro del 25%:** Si

- 40** Ariza-Gracia, M.Á.; Cabello, M.P.; Cebrián, G.; Calvo, B.; Álvarez, I. Experimental and computational analysis of microbial inactivation in a solid by ohmic heating using pulsed electric fields. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 65, pp. 102440 [9 pp.]. 2020. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102440**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.916**Posición de publicación:** 15**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.366**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.366**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.366**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 143**Categoría:** Chemistry (miscellaneous)**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** Si**Categoría:** Industrial and Manufacturing Engineering**Revista dentro del 25%:** Si

- 41** Morata, Antonio; Bañuelos, María Antonia; Loira, Iris; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio; Garcíadeblas, Blanca; González, Carmen; Suárez-Lepe, José Antonio. Grape must processed by pulsed electric fields: effect on the inoculation and development of non-saccharomyces yeasts. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 13, pp. 1087–1094. 2020. ISSN 1935-5130

DOI: 10.1007/s11947-020-02458-1

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.465

Posición de publicación: 34

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.147

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.147

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.147

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.147

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 143

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Process Chemistry and Technology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Safety, Risk, Reliability and Quality

Revista dentro del 25%: Si

- 42** Martínez, Juan M.; Delso, Carlota; Aguilar, Diederich E.; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Organic-solvent-free extraction of carotenoids from yeast *Rhodotorula glutinis* by application of ultrasound under pressure. ULTRASONICS SONOCHEMISTRY. 61, pp. 104833 [9 pp.]. 2020. ISSN 1350-4177

DOI: 10.1016/j.ultsonch.2019.104833

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.491

Posición de publicación: 1

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.491

Posición de publicación: 34

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.633

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.633

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.633

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.633

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.633

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.633

Categoría: Science Edition - ACOUSTICS

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 31

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 178

Categoría: Acoustics and Ultrasonics

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Environmental Chemistry

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Inorganic Chemistry

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Organic Chemistry

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Radiology, Nuclear Medicine and Imaging

Revista dentro del 25%: Si

- 43** Gouma, María; Álvarez, Ignacio; Condón, Santiago; Gayán, Elisa. Pasteurization of carrot juice by combining UV-C and mild heat: Impact on shelf-life and quality compared to conventional thermal treatment. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 64, pp. 102362 [12 pp.]. 2020. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102362
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.916
Posición de publicación: 15
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143
Categoría: Chemistry (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering
Revista dentro del 25%: Si
- 44** Maza, M.A.; Pereira, C.; Martínez, J.M.; Camargo, A.; Álvarez, I.; Raso, J. PEF treatments of high specific energy permit the reduction of maceration time during vinification of Caladoc and Grenache grapes. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 63, pp. 102375 [8 pp.]. 2020. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102375
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.916
Posición de publicación: 15
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143
Categoría: Chemistry (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering
Revista dentro del 25%: Si
- 45** Maza, M.A.; Martínez, J.M.; Delso, C.; Camargo, A.; Raso, J.; Álvarez, I. PEF-dependency on polyphenol extraction during maceration/fermentation of Grenache grapes. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 60 -, pp. 102303 [10 pp.]. 2020. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102303
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.916
Posición de publicación: 15
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 143
Categoría: Chemistry (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.366

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering
Revista dentro del 25%: Si

- 46** Martínez, Juan M.; Delso, Carlota; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Pulsed electric field-assisted extraction of valuable compounds from microorganisms. COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY. 19 - 2, pp. 530 - 552. 2020. ISSN 1541-4337

DOI: 10.1111/1541-4337.12512

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 12.811

Posición de publicación: 2

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.801

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 143

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

- 47** Guillén, Silvia; Marcén, María; Álvarez, Ignacio; Mañas, Pilar; Cebrián, Guillermo. Stress resistance of emerging poultry-associated Salmonella serovars. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 335, pp. 108884 [10 pp.]. 2020. ISSN 0168-1605

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108884

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.277

Posición de publicación: 25

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.277

Posición de publicación: 36

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.310

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.310

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.310

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.310

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 143

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 135

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Medicine (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Safety, Risk, Reliability and Quality

Revista dentro del 25%: Si

- 48** Delso, Carlota; Martínez, Juan Manuel; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Understanding the occurrence of tailing in survival curves of Salmonella Typhimurium treated by pulsed electric fields. BIOELECTROCHEMISTRY. 135, pp. 107580 [9 pp.]. 2020. ISSN 1567-5394

DOI: 10.1016/j.bioelechem.2020.107580

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.373

Posición de publicación: 77

Categoría: Science Edition - BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

Num. revistas en cat.: 296



Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.373
Posición de publicación: 12

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.373
Posición de publicación: 9

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.373
Posición de publicación: 10

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.857

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.857

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.857

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.857

Categoría: Science Edition - BIOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 93

Categoría: Science Edition - BIOPHYSICS
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 71

Categoría: Science Edition - ELECTROCHEMISTRY
Num. revistas en cat.: 29

Categoría: Biophysics
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Electrochemistry
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Medicine (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Physical and Theoretical Chemistry
Revista dentro del 25%: Si

- 49** Antunes-Rohling, A.; Calero, S.; Halaihel, N.; Marquina, P.; Raso, J.; Calanche, J.; Beltrán, J.A.; Álvarez, I.; Cebrián, G. Characterization of the spoilage microbiota of hake fillets packaged under a modified atmosphere (MAP) rich in CO₂ (50% CO₂/50% N₂) and stored at different temperatures. FOODS. 8 - 10, pp. 489 [14 pp]. 2019. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods8100489

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.092
Posición de publicación: 27

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.661

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.661

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.661

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.661

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.661

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 138

Categoría: Food Science

Categoría: Health (social science)

Categoría: Health Professions (miscellaneous)

Categoría: Microbiology

Categoría: Plant Science

- 50** Condón-Abanto, S.; Raso, J.; Arroyo, C.; Lyng, J.; Álvarez, I. Correction to: Quality-Based Thermokinetic Optimization of Ready-to-Eat Whole Edible Crab (*Cancer pagurus*) Pasteurisation Treatments (Food and Bioprocess Technology, (2018), 10.1007/s11947-018-2222-2). FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 12, pp. 447 - 449. 2019. ISSN 1935-5130

DOI: 10.1007/s11947-019-2241-7



Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.356

Posición de publicación: 36

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.078

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.078

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.078

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.078

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 138

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Process Chemistry and Technology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Safety, Risk, Reliability and Quality

Revista dentro del 25%: Si

- 51** Antunes-Rohling, Adriana; Artaiz, Ángela; Calero, Sivia; Halaihel, Nabil; Guillén, Silvia; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo. Dataset on the use of the Ratkowsky model for describing the influence of storage temperature on microbial growth in hake fillets (*Merluccius merluccius*) stored under MAP. DATA IN BRIEF. 27 - 104743, pp. 1 - 8. 2019. ISSN 2352-3409

DOI: 10.1016/j.dib.2019.104743

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.105

Categoría: Education

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.105

Categoría: Multidisciplinary

- 52** Maza, Marcos Andrés; Martínez Juan Manuel; Hernández-Orte, Purificación; Cebrián, Guillermo; Sánchez-Gimeno, Ana Cristina; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Influence of pulsed electric fields on aroma and polyphenolic compounds of Garnacha wine. FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING. 116, pp. 249 - 257. 2019. ISSN 0960-3085

DOI: 10.1016/j.fbp.2019.06.005

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.726

Posición de publicación: 41

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.726

Posición de publicación: 42

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.726

Posición de publicación: 29

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.027

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 156

Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL

Num. revistas en cat.: 142

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 138

Categoría: Biochemistry

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.027

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.027

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.027

Categoría: Biotechnology
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

- 53** Antunes-Rohling, Adriana; Artaiz, Ángela; Calero, Silvia; Halaihel, Nabil; Guillén, Silvia; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo. Modelling microbial growth in modified-atmosphere-packed hake (*Merluccius merluccius*) fillets stored at different temperatures. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 122, pp. 506 - 516. 2019. ISSN 0963-9969

DOI: 10.1016/j.foodres.2019.05.018

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.972

Posición de publicación: 11

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.440

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 138

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

- 54** Astráin-Redín, Leire; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio. Potential of Pulsed Electric Fields for the preparation of Spanish dry-cured sausages. SCIENTIFIC REPORTS (NATURE PUBLISHING GROUP). 9, pp. 16042 [11 pp.]. 2019. ISSN 2045-2322

DOI: 10.1038/s41598-019-52464-3

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.998

Posición de publicación: 16

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.341

Categoría: Science Edition - MULTIDISCIPLINARY SCIENCES

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 70

Categoría: Multidisciplinary
Revista dentro del 25%: Si

- 55** Martínez, J.M.; Delso, C.; Álvarez, I.; Raso, J. Pulsed electric field permeabilization and extraction of phycoerythrin from *Porphyridium cruentum*. ALGAL RESEARCH. 37, pp. 51 - 56. 2019. ISSN 2211-9264

DOI: 10.1016/j.algal.2018.11.005

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.008

Posición de publicación: 38

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.257

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 156

Categoría: Agronomy and Crop Science
Revista dentro del 25%: Si

- 56** Martinez, Juan Manuel; Gojkovic, Zivan; Ferro, Lorenza; Maza, Marcos; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier; Funk, Christiane. Use of pulsed electric field permeabilization to extract astaxanthin from the Nordic microalga *Haematococcus pluvialis*. BIORESOURCE TECHNOLOGY. 289, pp. 121694 [9 pp.]. 2019. ISSN 0960-8524



DOI: 10.1016/j.biortech.2019.121694

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.539

Posición de publicación: 12

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.539

Posición de publicación: 13

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.539

Posición de publicación: 1

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.430

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.430

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.430

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.430

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 2.430

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 156

Categoría: Science Edition - ENERGY & FUELS

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 112

Categoría: Science Edition - AGRICULTURAL ENGINEERING

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 13

Categoría: Bioengineering

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Environmental Engineering

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Medicine (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Renewable Energy, Sustainability and the Environment

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Waste Management and Disposal

Revista dentro del 25%: Si

- 57** Condón-Abanto, S.; Arroyo, C.; Álvarez, I.; Brunton, N.; Whyte, P.; Lyng, J.G. An assessment of the application of ultrasound in the processing of ready-to-eat whole brown crab (*Cancer pagurus*). *ULTRASONICS SONOCHEMISTRY*. 40 - Part A, pp. 497 - 504. 2018. ISSN 1350-4177

DOI: 10.1016/j.ultsonch.2017.07.044

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.279

Posición de publicación: 1

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.279

Posición de publicación: 25

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.556

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.556

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.556

Categoría: Science Edition - ACOUSTICS

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 30

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 172

Categoría: Acoustics and Ultrasonics

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Radiology, Nuclear Medicine and Imaging

Revista dentro del 25%: Si

- 58** Condón-Abanto, S.; Pedrós-Garrido, S; Cebrián, G.; Raso, J.; Condón, S.; Lyng, J.G.; Álvarez, I. Crab-meat-isolated psychrophilic spore forming bacteria inactivation by electron beam ionizing radiation. FOOD MICROBIOLOGY. 76, pp. 374 - 381. 2018. ISSN 0740-0020

DOI: 10.1016/j.fm.2018.06.007

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.089

Posición de publicación: 32

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.089

Posición de publicación: 13

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.089

Posición de publicación: 37

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.402

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.402

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 162

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 133

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

- 59** Condón-Abanto, S.; Raso, J.; Arroyo, C.; Lyng, J.G.; Condón, S.; Álvarez, I. Evaluation of the potential of ultrasound technology combined with mild temperatures to reduce cadmium content of edible crab (Cancer pagurus). ULTRASONICS SONOCHEMISTRY. 48, pp. 550 - 554. 2018. ISSN 1350-4177

DOI: 10.1016/j.ultsonch.2018.07.019

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.279

Posición de publicación: 1

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.279

Posición de publicación: 25

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.556

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.556

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.556

Categoría: Science Edition - ACOUSTICS

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 30

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 172

Categoría: Acoustics and Ultrasonics

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Chemical Engineering (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Radiology, Nuclear Medicine and Imaging

Revista dentro del 25%: Si

- 60** Martínez, J.M.; Delso, C.; Aguilar, D.; Cebrián, G.; Álvarez, I.; Raso, J. Factors influencing autolysis of Saccharomyces cerevisiae cells induced by pulsed electric fields. FOOD MICROBIOLOGY. 73, pp. 67 - 72. 2018. ISSN 0740-0020

DOI: 10.1016/j.fm.2017.12.008

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.089

Posición de publicación: 32

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.089

Posición de publicación: 13

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.089

Posición de publicación: 37

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.402

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.402

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 162

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 133

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

- 61** Martínez, J.M.; Delso, C.; Angulo, J.; Álvarez, I.; Raso, J. Pulsed electric field-assisted extraction of carotenoids from fresh biomass of *Rhodotorula glutinis*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 47, pp. 421 - 427. 2018. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2018.04.012

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.085

Posición de publicación: 14

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.430

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.430

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.430

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135

Categoría: Chemistry (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

- 62** Martínez, J.M.; Delso, C.; Maza, M.A.; Álvarez, I.; Raso, J. Pulsed electric fields accelerate release of mannoproteins from *Saccharomyces cerevisiae* during aging on the lees of Chardonnay wine. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 116, pp. 795 - 801. 2018. ISSN 0963-9969

DOI: 10.1016/j.foodres.2018.09.013

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.579

Posición de publicación: 26

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.328

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 135

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

- 63** Condón-Abanto, S.; Raso, J.; Arroyo, C.; Lyng, J.; Álvarez, I. Quality-Based Thermokinetic Optimization of Ready-to-Eat Whole Edible Crab (*Cancer pagurus*) Pasteurisation Treatments. *FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY*. 12, pp. 436 - 446. 2018. ISSN 1935-5130
DOI: 10.1007/s11947-018-2222-2
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.032
Posición de publicación: 34
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.222
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.222
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.222
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.222
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Num. revistas en cat.: 135
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Process Chemistry and Technology
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Safety, Risk, Reliability and Quality
Revista dentro del 25%: Si
- 64** Antunes-Rohling, A.; Ciudad-Hidalgo, S.; Mir-Bel, J.; Raso, J.; Cebrian, G.; Alvarez, I. Ultrasound as a pretreatment to reduce acrylamide formation in fried potatoes. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*. 49, pp. 158 - 169. 2018. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2018.08.010
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.085
Posición de publicación: 14
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.430
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.430
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.430
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135
Categoría: Chemistry (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering
Revista dentro del 25%: Si
- 65** Saldaña, Guillermo; Cebrián, Guillermo; Abenozza, María; Sánchez-Gimeno, Cristina; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier. Assessing the efficacy of PEF treatments for improving polyphenol extraction during red wine vinifications. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*. 39, pp. 179-187. 2017. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2016.12.008
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.116
Posición de publicación: 25
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.201
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 133
Categoría: Chemistry (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.201

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.201

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering
Revista dentro del 25%: Si

- 66** Martínez, J.M.; Luengo, E.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; Raso, J.C-phycocyanin extraction assisted by pulsed electric field from *Artrosphira platensis*. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 99, pp. 1042 - 1047. 2017. ISSN 0963-9969

DOI: 10.1016/j.foodres.2016.09.029

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.52

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 14

Num. revistas en cat.: 133

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.472

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

- 67** Luengo, E.; Martínez, J. M.; Álvarez, I.; Raso, J.Comparison of the efficacy of pulsed electric fields treatments in the millisecond and microsecond range for the extraction of betanine from red beetroot. IFMBE PROCEEDINGS. 53 -, pp. 375 - 378. 2016. ISSN 1680-0737

DOI: 10.1007/978-981-287-817-5_82

Tipo de producción: Artículo científico

- 68** Luengo, E.; Martínez, J. M.; Álvarez, I.; Raso, J.Effects of millisecond and microsecond pulsed electric fields on red beet cell disintegration and extraction of betanines. INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS. 84 -, pp. 28 - 33. 2016. ISSN 0926-6690

DOI: 10.1016/j.indcrop.2016.01.016

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - AGRICULTURAL ENGINEERING

Índice de impacto: 3.181

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 3

Num. revistas en cat.: 14

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - AGRONOMY

Índice de impacto: 3.181

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 10

Num. revistas en cat.: 83

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.060

Categoría: Agronomy and Crop Science
Revista dentro del 25%: Si

- 69** Condón-Abanto,S.; Condón,S.; Raso,J.; Lyng,J. G.; Álvarez,I.Inactivation of Salmonella typhimurium and Lactobacillus plantarum by UV-C light in flour powder. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 35 -, pp. 1 - 8. 2016. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2016.03.008

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.573

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 27

Num. revistas en cat.: 127



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.431

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.431

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.431

Categoría: Chemistry (miscellaneous)
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering
Revista dentro del 25%: Si

- 70** Gayán, E.; Serrano, M. J.; Álvarez, I.; Condón, S. Modeling optimal process conditions for UV-heat inactivation of foodborne pathogens in liquid foods. *FOOD MICROBIOLOGY*. 60 -, pp. 13 - 20. 2016. ISSN 0740-0020

DOI: 10.1016/j.fm.2016.06.011

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.759

Posición de publicación: 34

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.759

Posición de publicación: 9

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.759

Posición de publicación: 29

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.723

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.723

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 160

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 127

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 122

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

- 71** Martínez, Juan M.; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Release of mannoproteins during *Saccharomyces cerevisiae* autolysis induced by pulsed electric field. *FRONTIERS IN MICROBIOLOGY*. 7, pp. 1435 [8 pp.]. 2016. ISSN 1664-302X

DOI: 10.3389/fmicb.2016.01435

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.076

Posición de publicación: 25

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.758

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.758

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 122

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Microbiology (medical)

Revista dentro del 25%: Si

- 72** Luengo, E.; Martínez, J.M.; Coustets, M.; Álvarez, I.; Teissié, J.; Rols, M.-P; Raso, J.A comparative study on the effects of millisecond- and microsecond-pulsed electric field treatments on the permeabilization and extraction of pigments from *Chlorella vulgaris*. *JOURNAL OF MEMBRANE BIOLOGY*. 248 - 5, pp. 883 - 891. 2015. ISSN 0022-2631

DOI: 10.1007/s00232-015-9796-7

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.991

Posición de publicación: 207

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.991

Posición de publicación: 142

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.991

Posición de publicación: 49

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.730

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.730

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.730

Categoría: Science Edition - BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

Num. revistas en cat.: 289

Categoría: Science Edition - CELL BIOLOGY

Num. revistas en cat.: 187

Categoría: Science Edition - PHYSIOLOGY

Num. revistas en cat.: 83

Categoría: Biophysics

Categoría: Cell Biology

Categoría: Physiology

- 73** Gouma, María; Gayán, Elisa; Raso, Javier; Condón, Santiago; Álvarez, Ignacio. Inactivation of spoilage yeasts in apple juice by UV-C light and in combination with mild heat. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 32 -, pp. 146 - 155. 2015. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2015.09.008

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.997

Posición de publicación: 18

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.675

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.675

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.675

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

Categoría: Chemistry (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

- 74** Gouma, M.; Gayán, E.; Raso, J.; Condón, S.; Álvarez, I. Influence of dimethyl dicarbonate on the resistance of Escherichia coli to a combined UV-Heat treatment in apple juice. FRONTIERS IN MICROBIOLOGY. 6 - 501, pp. [6 pp.]. 2015. ISSN 1664-302X

DOI: 10.3389/fmicb.2015.00501

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.165

Posición de publicación: 23

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.869

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 123

Categoría: Microbiology

Revista dentro del 25%: Si



Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.869

Categoría: Microbiology (medical)
Revista dentro del 25%: Si

- 75** Luengo, E.; Martínez, J.M.; Bordetas, A.; Álvarez, I.; Raso, J. Influence of the treatment medium temperature on lutein extraction assisted by pulsed electric fields from *Chlorella vulgaris*. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 29 -, pp. 15 - 22. 2015. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2015.02.012

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.997

Posición de publicación: 18

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.675

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.675

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.675

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

Categoría: Chemistry (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

- 76** Gouma, M.; Gayán, E.; Raso, J.; Condón, S.; Álvarez, I. UV-Heat Treatments for the Control of Foodborne Microbial Pathogens in Chicken Broth. BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL. 2015 -, pp. 436030[12 pp]. 2015. ISSN 2314-6133

DOI: 10.1155/2015/436030

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.134

Posición de publicación: 81

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.134

Posición de publicación: 72

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.854

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.854

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.854

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 161

Categoría: Science Edition - MEDICINE, RESEARCH & EXPERIMENTAL

Num. revistas en cat.: 124

Categoría: Biochemistry, Genetics and Molecular Biology (miscellaneous)

Categoría: Immunology and Microbiology (miscellaneous)

Categoría: Medicine (miscellaneous)

- 77** Gayán, Elisa; Condón, Santiago; Álvarez Lanzarote, Ignacio. Biological Aspects in Food Preservation by Ultraviolet Light: a Review. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 7, pp. 1 - 20. 2014. ISSN 1935-5130

DOI: 10.1007/s11947-013-1168-7

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 2.691
Posición de publicación: 20

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 122

- 78** Espina, L.; Monfort, S.; Álvarez, I.; García-Gonzalo, D.; Pagán, R. Combination of pulsed electric fields, mild heat and essential oils as an alternative to the ultrapasteurization of liquid whole egg. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 189 - 1, pp. 119 - 125. 2014. ISSN 0168-1605

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.08.002

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.082
Posición de publicación: 12

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.082
Posición de publicación: 38

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 122

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY
Num. revistas en cat.: 119

- 79** Gayán, Elisa; Condón, Santiago; Álvarez Lanzarote, Ignacio. Continuous-flow uv liquid food pasteurization: engineering aspects. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 7 - 10, pp. 2813-2827. 2014. ISSN 1935-5130

DOI: 10.1007/s11947-014-1267-0

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.691
Posición de publicación: 20

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 122

- 80** Luengo, Elisa; Condón-Abanto, Santiago; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Effect of Pulsed Electric Field Treatments on Permeabilization and Extraction of Pigments from Chlorella vulgaris. JOURNAL OF MEMBRANE BIOLOGY. 247 - 12, pp. 1269 - 1277. 2014. ISSN 0022-2631

DOI: 10.1007/s00232-014-9688-2

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.457
Posición de publicación: 166

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.457
Posición de publicación: 122

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.457
Posición de publicación: 37

Categoría: Science Edition - BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

Num. revistas en cat.: 290

Categoría: Science Edition - CELL BIOLOGY

Num. revistas en cat.: 184

Categoría: Science Edition - PHYSIOLOGY

Num. revistas en cat.: 83

- 81** Luengo, Elisa; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Improving Carotenoid Extraction from Tomato Waste by Pulsed Electric Fields. FRONTIERS IN NUTRITION. 1, pp. 12 [9 pp.]. 2014. ISSN 2296-861X

DOI: 10.3389/fnut.2014.00012

Tipo de producción: Artículo científico



- 82** Luengo, E.; Condón-Abanto, S.; Condón, S.; Álvarez, I.; Raso, J. Improving the extraction of carotenoids from tomato waste by application of ultrasound under pressure. SEPARATION AND PURIFICATION TECHNOLOGY. 136 -, pp. 130 - 136. 2014. ISSN 1383-5866
DOI: 10.1016/j.seppur.2014.09.008
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.091
Posición de publicación: 16
Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135
- 83** Saldaña, G.; Álvarez, I.; Condón, S.; Raso, J. Microbiological aspects related to the feasibility of PEF technology for food pasteurization. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 54, pp. 1415 - 1426. 2014. ISSN 1040-8398
DOI: 10.1080/10408398.2011.638995
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.176
Posición de publicación: 2
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 122
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.176
Posición de publicación: 6
Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 77
- 84** Gayán, Elisa; García-Gonzalo, Diego; Álvarez, Ignacio; Condón, Santiago. Resistance of Staphylococcus aureus to UV-C light and combined UV-heat treatments at mild temperatures. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 172, pp. 30 - 39. 2014. ISSN 0168-1605
DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.12.003
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.082
Posición de publicación: 12
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 122
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.082
Posición de publicación: 38
Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY
Num. revistas en cat.: 119
- 85** Gayán, E.; Torres, J. A.; Álvarez, I.; Condón, S. Selection of process conditions by risk assessment for apple juice pasteurization by UV-heat treatments at moderate temperatures. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 77 - 2, pp. 207 - 215. 2014. ISSN 0362-028X
DOI: 10.4315/0362-028X.JFP-13-255
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.849
Posición de publicación: 91
Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY
Num. revistas en cat.: 163
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.849
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Posición de publicación:** 40**Num. revistas en cat.:** 122

- 86** Luengo, E.; Franco, E.; Ballesteros, F.; Álvarez, I.; Raso, J. Winery Trial on Application of Pulsed Electric Fields for Improving Vinification of Garnacha Grapes. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 7 - 5, pp. 1457 - 1464. 2014. ISSN 1935-5130

DOI: 10.1007/s11947-013-1209-2**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.691**Posición de publicación:** 20**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 122

- 87** Puértolas, E.; Álvarez, I.; Raso, J.; Martínez de Marañón, I. Aplicación industrial de los pulsos eléctricos de alto voltaje para la pasteurización de alimentos: revisión de su viabilidad técnica y comercial. CYTA-JOURNAL OF FOOD. 11 - 1, pp. 81 - 88. 2013. ISSN 1947-6337

DOI: 10.1080/19476337.2012.693542**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.495**Posición de publicación:** 96**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Num. revistas en cat.:** 121

- 88** Gayán, E.; Condón, S.; Álvarez, I.; Nabakabaya, M.; Mackey, B. Effect of pressure-induced changes in the ionization equilibria of buffers on inactivation of Escherichia coli and staphylococcus aureus by high hydrostatic pressure. APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY. 79 - 13, pp. 4041 - 4047. 2013. ISSN 1098-5336

DOI: 10.1128/AEM.00469-13**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.952**Posición de publicación:** 30**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 161**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.952**Posición de publicación:** 24**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 118

- 89** Luengo, E.; Alvarez, I.; Raso, J. Improving the pressing extraction of polyphenols of orange peel by pulsed electric fields. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 17, pp. 79 - 84. 2013. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2012.10.005**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.248**Posición de publicación:** 33**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Num. revistas en cat.:** 121

- 90** Gayán, E.; Álvarez, I.; Condón, S. Inactivation of bacterial spores by UV-C light. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 19, pp. 140 - 145. 2013. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2013.04.007**Tipo de producción:** Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.248

Posición de publicación: 33

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 121

- 91** Monfort, S.; Sagarzazu, N.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I. Liquid Whole Egg Ultrapasteurization by Combination of PEF, Heat, and Additives. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 6 - 8, pp. 2070 - 2080. 2013. ISSN 1935-5130

DOI: 10.1007/s11947-012-0918-2

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.126

Posición de publicación: 12

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 121

- 92** Gayán, E.; Mañas, P.; Álvarez, I.; Condón, S. Mechanism of the synergistic inactivation of Escherichia coli by UV-C light at mild temperatures. APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY. 79 - 14, pp. 4465 - 4473. 2013. ISSN 1098-5336

DOI: 10.1128/AEM.00623-13

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.952

Posición de publicación: 30

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 161

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.952

Posición de publicación: 24

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 118

- 93** Meneses, N.; Saldaña, G.; Jaeger, H.; Raso, J.; Álvarez, I.; Cebrián, G.; Knorr, D. Modelling of polyphenoloxidase inactivation by pulsed electric fields considering coupled effects of temperature and electric field. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 20, pp. 126 - 132. 2013. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2012.12.009

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.248

Posición de publicación: 33

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 121

- 94** Gayán, Elisa; Serrano, María J.; Monfort, Silbia; Álvarez, Ignacio; Condón, Santiago. Pasteurization of Apple Juice Contaminated with Escherichia coli by a Combined UV-Mild Temperature Treatment. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 6 - 11, pp. 3006 - 3016. 2013. ISSN 1935-5130

DOI: 10.1007/s11947-012-0937-z

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.126

Posición de publicación: 12

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 121



- 95** Puertolas, E.; Cregenzan, O.; Luengo, E.; Alvarez, I.; Raso, J. Pulsed-electric-field-assisted extraction of anthocyanins from purple-fleshed potato. *FOOD CHEMISTRY*. 136 - 3-4, pp. 1330 - 1336. 2013. ISSN 0308-8146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.09.080
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.259
Posición de publicación: 9
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.259
Posición de publicación: 10
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.259
Posición de publicación: 22
Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 70
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 121
Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS
Num. revistas en cat.: 78
- 96** Gayán, E.; Serrano, M.J.; Monfort, S.; Álvarez, I.; Condón, S. Combining ultraviolet light and mild temperatures for the inactivation of *Escherichia coli* in orange juice. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*. 113 - 4, pp. 598 - 605. 2012. ISSN 0260-8774
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.07.018
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.276
Posición de publicación: 29
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.276
Posición de publicación: 30
Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 132
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 97** Monfort, S.; Ramos, S.; Meneses, N.; Knorr, D.; Raso, J.; Álvarez, I. Design and evaluation of a high hydrostatic pressure combined process for pasteurization of liquid whole egg. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*. 14, 2012. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2012.01.004
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.528
Posición de publicación: 23
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 98** Saldaña, G.; Monfort, S.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I. Effect of temperature, pH and presence of nisin on inactivation of *Salmonella Typhimurium* and *Escherichia coli* O157:H7 by pulsed electric fields. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 45 - 2, 2012. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2011.03.059
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.005
Posición de publicación: 13
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124



- 99** Abenaza, M; Benito, M; Saldaña, G; Alvarez, I; Raso, J; Sánchez-Gimeno, Ac. Effects of pulsed electric fields on yield extraction and quality of olive oil. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 6 - 6, pp. 1367–1373. 2012. ISSN 1935-5130
DOI: 10.1007/s11947-012-0817-6
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.115
Posición de publicación: 6
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 100** Monfort, S.; Sagarzazu, N.; Gayán, E.; Raso, J.; Álvarez, I. Heat resistance of Listeria species to liquid whole egg ultrapasteurization treatment. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 111 - 2, pp. 478 - 481. 2012. ISSN 0260-8774
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.02.014
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.276
Posición de publicación: 29
Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 132
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.276
Posición de publicación: 30
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 101** Puértolas, E.; Luengo, E.; Álvarez, I.; Raso, J. Improving mass transfer to soften tissues by pulsed electric fields: Fundamentals and applications. ANNUAL REVIEW OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 3, pp. 263 - 282. 2012. ISSN 1941-1413
DOI: 10.1146/annurev-food-022811-101208
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.683
Posición de publicación: 3
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 102** Puértolas, E.; Luengo, E.; Álvarez, I.; Raso, J. Improving Mass Transfer to Soften Tissues by Pulsed Electric Fields: Fundamentals and Applications. ANNUAL REVIEW OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 3, pp. 263 - 282. 2012. ISSN 1941-1413
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.683
Posición de publicación: 3
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124
- 103** Gayán, E.; Serrano, M. J.; Raso, J.; Álvarez, I.; Condón, S. Inactivation of Salmonella enterica by UV-C light Alone and in combination with mild temperatures. APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY. 78 - 23, pp. 8353 - 8361. 2012. ISSN 1098-5336
DOI: 10.1128/AEM.02010-12
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 3.678

Posición de publicación: 30

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.678

Posición de publicación: 29

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 156

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 116

- 104** Monfort, S.; Saldaña, G.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I. Inactivation of Salmonella spp. in liquid whole egg using pulsed electric fields, heat, and additives. FOOD MICROBIOLOGY. 30 - 2, pp. 393 - 399. 2012. ISSN 0740-0020
DOI: 10.1016/j.fm.2012.01.004

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.407

Posición de publicación: 36

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.407

Posición de publicación: 9

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.407

Posición de publicación: 35

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 156

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 124

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 116

- 105** Monfort, S.; Mañas, P.; Condón, S.; Raso, R.; Álvarez, I. Physicochemical and functional properties of liquid whole egg treated by the application of Pulsed Electric Fields followed by heat in the presence of triethyl citrate. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 48, pp. 484 - 490. 2012. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2012.04.015

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.005

Posición de publicación: 13

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 124

- 106** Luengo, Elisa; Puértolas, E.; López, N.; Álvarez, I.; Raso, J. Potential applications of pulsed electric fields in wineries. STEWART POSTHARVEST REVIEW. 2 - 2, pp. 1 - 6. 2012. ISSN 1745-9656
DOI: 10.2212/spr.2012.2.2

Tipo de producción: Artículo científico

- 107** Puértolas, E.; Álvarez, I.; Raso, J. Changes in phenolic compounds of Aragón red wines during alcoholic fermentation. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 17 - 2, pp. 77 - 86. 2011. ISSN 1082-0132
DOI: 10.1177/1082013210368555

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.681

Posición de publicación: 52

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Num. revistas en cat.: 70

**Índice de impacto:** 0.681**Posición de publicación:** 84**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Num. revistas en cat.:** 127

- 108** Saldaña, G.; Minor-Pérez, H.; Raso, J.; Álvarez, I. Combined effect of temperature, PH, and presence of nisin on inactivation of staphylococcus aureus and listeria monocytogenes by pulsed electric fields. *FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE*. 8 - 7, pp. 797 - 802. 2011. ISSN 1535-3141

DOI: 10.1089/fpd.2010.0788**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.26**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 27**Num. revistas en cat.:** 127

- 109** Saldaña, G.; Puértolas, E.; Monfort, S.; Raso, J.; Álvarez, I. Defining treatment conditions for pulsed electric field pasteurization of apple juice. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. 151 - 1, 2011. ISSN 0168-1605

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2011.07.033**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.327**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 9**Num. revistas en cat.:** 127**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 3.327**Posición de publicación:** 35**Num. revistas en cat.:** 113

- 110** Monfort, S.; Gayán, E.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I. Design of a combined process for the inactivation of Salmonella Enteritidis in liquid whole egg at 55°C. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. 145 - 2-3, pp. 476 - 482. 2011. ISSN 0168-1605

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2011.01.027**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.327**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 9**Num. revistas en cat.:** 127**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 3.327**Posición de publicación:** 35**Num. revistas en cat.:** 113

- 111** Puértolas, E.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; Raso, J. Experimental design approach for the evaluation of anthocyanin content of rosé wines obtained by pulsed electric fields. Influence of temperature and time of maceration. *FOOD CHEMISTRY*. 126 - 3, pp. 1482 - 1487. 2011. ISSN 0308-8146

DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.11.164**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED**Índice de impacto:** 3.655**Revista dentro del 25%:** Si

Posición de publicación: 3

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.655

Posición de publicación: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.655

Posición de publicación: 15

Num. revistas en cat.: 70

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 127

Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 73

- 112** Gayán, E.; Monfort, S.; Álvarez, I.; Condón, S. UV-C inactivation of *Escherichia coli* at different temperatures. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 12 - 4, pp. 531 - 541. 2011. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2011.07.008

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.03

Posición de publicación: 12

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 127

- 113** Puertolas, E.; Saldana, G.; Alvarez, I.; Raso, J. Effect of Pulsed Electric Field Processing of Red Grapes on Wine Chromatic and Phenolic Characteristics during Aging in Oak Barrels. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 58 - 4, pp. 2351 - 2357. 2010. ISSN 0021-8561

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.816

Posición de publicación: 8

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 69

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.816

Posición de publicación: 10

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.816

Posición de publicación: 2

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 55

- 114** Saldaña, G.; Puértolas, E.; Alvarez, I.; Meneses, N.; Knorr, D.; Raso, J. Evaluation of a static treatment chamber to investigate kinetics of microbial inactivation by pulsed electric fields at different temperatures at quasi-isothermal conditions. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 100 - 2, pp. 349 - 356. 2010. ISSN 0260-8774

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.168

Posición de publicación: 26

Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 134

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.168

Posición de publicación: 27

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

- 115** Puértolas, E.; López, N.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; Raso, J. Evaluation of phenolic extraction during fermentation of red grapes treated by a continuous pulsed electric fields process at pilot-plant scale. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 98, pp. 120 - 125. 2010. ISSN 0260-8774
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.12.017
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.168
Posición de publicación: 26
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.168
Posición de publicación: 27
Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 134
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125
- 116** Monfort, S.; Gayan, E.; Raso, J.; Condon, S.; Alvarez, I. Evaluation of pulsed electric fields technology for liquid whole egg pasteurization. FOOD MICROBIOLOGY. 27 - 7, pp. 845 - 852. 2010. ISSN 0740-0020
DOI: 10.1016/j.fm.2010.05.011
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.32
Posición de publicación: 40
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.32
Posición de publicación: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.32
Posición de publicación: 30
Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY
Num. revistas en cat.: 158
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125
Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY
Num. revistas en cat.: 103
- 117** Puertolas, E.; Saldana, G.; Condon, S.; Alvarez, I.; Raso, J. Evolution of polyphenolic compounds in red wine from Cabernet Sauvignon grapes processed by pulsed electric fields during aging in bottle. FOOD CHEMISTRY. 119 - 3, pp. 1063 - 1070. 2010. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.458
Posición de publicación: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.458
Posición de publicación: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.458
Posición de publicación: 13
Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 69
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125
Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 70

- 118** Puertolas, Eduardo; Hernandez-Orte, Purificacion; Saldaña, Guillermo; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Improvement of winemaking process using pulsed electric fields at pilot-plant scale. Evolution of chromatic parameters and phenolic content of Cabernet Sauvignon red wines. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 43 - 3, pp. 761 - 766. 2010. ISSN 0963-9969
DOI: 10.1016/j.foodres.2009.11.005
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.416
Posición de publicación: 20
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125
- 119** Saldana, G.; Puertolas, E.; Condon, S.; Alvarez, I.; Raso, J. Inactivation kinetics of pulsed electric field-resistant strains of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in media of different pH. FOOD MICROBIOLOGY. 27 - 4, pp. 550 - 558. 2010. ISSN 0740-0020
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.32
Posición de publicación: 40
Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY
Num. revistas en cat.: 158
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 3.32
Revista dentro del 25%: Si
Posición de publicación: 6
Num. revistas en cat.: 125
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY
Índice de impacto: 3.32
Num. revistas en cat.: 103
Posición de publicación: 30
- 120** Monfort, S.; Gayán, E.; Saldaña, G.; Puértolas, E.; Condón, S.; Raso, J.; Alvarez, I. Inactivation of *Salmonella* Typhimurium and *Staphylococcus aureus* by pulsed electric fields in liquid whole egg. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 11 - 2, pp. 306 - 313. 2010. ISSN 1466-8564
DOI: 10.1016/j.ifset.2009.11.007
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.825
Revista dentro del 25%: Si
Posición de publicación: 9
Num. revistas en cat.: 125
- 121** Saldaña, G.; Puértolas, E.; Condón, S.; Alvarez, I.; Raso, J. Modeling inactivation kinetics and occurrence of sublethal injury of a pulsed electric field-resistant strain of *Escherichia coli* and *Salmonella* Typhimurium in media of different pH. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 11 - 2, pp. 290 - 298. 2010. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.825
Revista dentro del 25%: Si
Posición de publicación: 9
Num. revistas en cat.: 125



- 122** Puertolas, E.; Lopez, N.; Condon, S.; Alvarez, I.; Raso, J. Potential applications of PEF to improve red wine quality. *TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*. 21 - 5, pp. 247 - 255. 2010. ISSN 0924-2244
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.71
Posición de publicación: 3
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125
- 123** Puertolas, E.; Saldaña, G.; Condon, S.; Alvarez, I.; Raso, J. A Comparison of the Effect of Macerating Enzymes and Pulsed Electric Fields Technology on Phenolic Content and Color of Red Wine. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 74 - 9, pp. C647 - C652. 2009. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.601
Posición de publicación: 34
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 117
- 124** Saldaña, G.; Puertolas, E.; Lopez, N.; Garcia, D.; Alvarez, I.; Raso, J. Comparing the PEF Resistance and Occurrence of Sublethal Injury on Different Strains of Escherichia Coli, Salmonella Typhimurium, Listeria Monocytogenes and Staphylococcus Aureus in Media of pH 4 and 7. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*. 10 - 2, pp. 160 - 165. 2009. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.174
Posición de publicación: 20
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 117
- 125** Lopez, N.; Puertolas, E.; Hernandez-Orte, P.; Alvarez, I.; Raso, J. Effect of a Pulsed Electric Field Treatment on the Anthocyanins Composition and Other Quality Parameters of Cabernet Sauvignon Freshly Fermented Model Wines obtained After Different Maceration Times. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 42 - 7, pp. 1225 - 1231. 2009. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.114
Posición de publicación: 22
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 117
- 126** López, N.; Puértolas, E.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez Lanzarote, Ignacio. Enhancement of the extraction of betanine from red beetroot by pulsed electric fields. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*. 90 - 1, pp. 60 - 66. 2009. ISSN 0260-8774
DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.06.002
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.313
Posición de publicación: 22
Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.313
Posición de publicación: 17
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 117



- 127** Lopez, N.; Puertolas,E.; Condon,S.; Raso,J.; Alvarez,I.Enhancement of the Solid-Liquid Extraction of Sucrose from Sugar Beet (Beta Vulgaris) by Pulsed Electric Fields. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 42 - 10, pp. 1674 - 1680. 2009. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.114

Posición de publicación: 22

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 117

- 128** Garcia, D.; Somolinos,M.; Hassani,M.; Alvarez,I.; Pagan,R.Modeling the Inactivation Kinetics of Escherichia Coli O157:H7 during the Storage Under Refrigeration of Apple Juice Treated by Pulsed Electric Fields. JOURNAL OF FOOD SAFETY. 29 - 4, pp. 546 - 563. 2009. ISSN 0149-6085

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.646

Posición de publicación: 132

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 152

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0.646

Posición de publicación: 74

Num. revistas en cat.: 117

- 129** Puértolas, E.; López, N.; Condón, S.; Raso, J; Álvarez, I.Pulsed electric fields inactivation of wine spoilage yeast and bacteria. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 130, pp. 49 - 55. 2009. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.011

Posición de publicación: 8

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 117

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Índice de impacto: 3.011

Posición de publicación: 33

Num. revistas en cat.: 95

- 130** López, N.; Puértolas, E.; Álvarez, I.; Raso, J.Aplicaciones de los pulsos eléctricos de alto voltaje a la mejora de la transferencia de masa en la industria alimentaria. ALIMENTARIA. 8, pp. 147 - 153. 2008. ISSN 0300-5755

Tipo de producción: Artículo científico

- 131** Lopez, N.; Puertolas,E.; Condon,S.; Alvarez,I.; Raso,J.Application of Pulsed Electric Fields for Improving the Maceration Process during Vinification of Red Wine: Influence of Grape Variety. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 227 - 4, pp. 1099 - 1107. 2008. ISSN 1438-2377

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.622

Posición de publicación: 31

Num. revistas en cat.: 102



- 132** López, N.; Puértolas, E.; Álvarez, I.; Raso, J. Effects of pulsed electric fields on the extraction of phenolic compounds during the fermentation of must of Tempranillo grapes. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 9 - 4, pp. 477 - 482. 2008. ISSN 1466-8564

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.474

Posición de publicación: 35

Num. revistas en cat.: 102

- 133** Alvarez, I.; Niemira, B. A.; Fan, X.; Sommers, C. H. Inactivation of Salmonella Enteritidis and Salmonella Senftenberg in Liquid Whole Egg using Generally Recognized as Safe Additives, Ionizing Radiation, and Heat. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 70 - 6, pp. 1402 - 1409. 2007. ISSN 0362-028X

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Índice de impacto: 1.886

Posición de publicación: 74

Num. revistas en cat.: 137

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.886

Posición de publicación: 22

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 103

- 134** Álvarez, I.; Niemira, B.A.; Fan, X.; Sommers, C.H. Modeling the irradiation-followed-by-heat inactivation of Salmonella inoculated in liquid whole egg. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 72 - 5, pp. M145 - M152. 2007. ISSN 0022-1147

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.255

Posición de publicación: 37

Num. revistas en cat.: 103

- 135** Virto, R.; Sanz, D.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J. Application of the Weibull model to describe inactivation of Listeria monocytogenes and Escherichia coli by citric and lactic acid at different temperatures. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 86 - 6, pp. 865 - 870. 2006. ISSN 0022-5142

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

Índice de impacto: 1.026

Posición de publicación: 25

Num. revistas en cat.: 58

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.026

Posición de publicación: 37

Num. revistas en cat.: 95

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Índice de impacto: 1.026

Posición de publicación: 6

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 30

- 136** Alvarez, I.; Manas, P.; Virto, R.; Condon, S. Inactivation of Salmonella Senftenberg 775W by ultrasonic waves under pressure at different water activities. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 108 - 2, pp. 218 - 225. 2006. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.608

Posición de publicación: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.608

Posición de publicación: 32

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 95

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 88

- 137** Álvarez, I.; B.A. Niemira, X; Fan; Sommers, C.H. Inactivation of Salmonella serovars in liquid whole egg by heat following irradiation treatments. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 69 - 9, pp. 2066 - 2074. 2006. ISSN 0362-028X

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.921

Posición de publicación: 71

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.921

Posición de publicación: 16

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 139

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 95

- 138** Gomez, N.; Garcia, D.; Alvarez, I.; Raso, J.; Condon, S. A model describing the kinetics of inactivation of Lactobacillus plantarum in a buffer system of different pH and in orange and apple juice. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 70, pp. 7 - 14. 2005. ISSN 0260-8774

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.249

Posición de publicación: 32

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.249

Posición de publicación: 23

Categoría: Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL

Num. revistas en cat.: 115

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 93

- 139** Hassani, M.; Alvarez, I.; Raso, J.; Condon, S.; Pagan, R. Comparing Predicting Models for Heat Inactivation of Listeria Monocytogenes and Pseudomonas Aeruginosa at Different Ph. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 100 - 1-3, pp. 213 - 222. 2005. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.499

Posición de publicación: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.499

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 93

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

**Posición de publicación:** 33**Num. revistas en cat.:** 85

- 140** Virto, R.; Sanz, D.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J. Comparison of the Chlorine Inactivation of *Yersinia Enterocolitica* in Chlorine Demand and Demand-Free Systems. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 68 - 9, pp. 1816 - 1822. 2005. ISSN 0362-028X

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 1.687**Posición de publicación:** 68**Num. revistas en cat.:** 134**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.687**Posición de publicación:** 17**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 93

- 141** Virto, R.; Sanz, D.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J. Inactivation Kinetics of *Yersinia Enterocolitica* by Citric and Lactic Acid at Different Temperatures. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 103 - 3, pp. 251 - 257. 2005. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.499**Posición de publicación:** 4**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 93**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 2.499**Posición de publicación:** 33**Num. revistas en cat.:** 85

- 142** Virto, R.; Manas, P.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J. Membrane Damage and Microbial Inactivation by Chlorine in the Absence and Presence of a Chlorine-Demanding Substrate. APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY. 71 - 9, pp. 5022 - 5028. 2005. ISSN 1098-5336

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 3.818**Posición de publicación:** 21**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 134**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 3.818**Posición de publicación:** 19**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 85

- 143** Virto, R.; Sanz, D.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J. Modeling the Effect of Initial Concentration of *Escherichia Coli* Suspensions on Their Inactivation by Chlorine. JOURNAL OF FOOD SAFETY. 25 - 2, pp. 120 - 129. 2005. ISSN 0149-6085

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 0.227**Posición de publicación:** 127**Num. revistas en cat.:** 134



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.227

Posición de publicación: 82

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 93

- 144** Gomez, N.; Garcia, D.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J. Modelling Inactivation of *Listeria Monocytogenes* by Pulsed Electric Fields in Media of Different Ph. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. 103 - 2, pp. 199 - 206. 2005. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.499

Posición de publicación: 4

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 93

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.499

Posición de publicación: 33

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 85

- 145** Virto, R.; Sanz, D.; Alvarez, I.; Condon, S.; Raso, J. Relationship Between Inactivation Kinetics of a *Listeria Monocytogenes* Suspension by Chlorine and Its Chlorine Demand. *JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY*. 97 - 6, pp. 1281 - 1288. 2004. ISSN 1364-5072

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.835

Posición de publicación: 51

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 131

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.835

Posición de publicación: 48

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 84

- 146** Alvarez, I.; Virto, R.; Raso, J.; Condon, S. Comparing predicting models for the *Escherichia coli* inactivation by pulsed electric fields. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*. 4, pp. 195 - 202. 2003. ISSN 1466-8564

Tipo de producción: Artículo científico

- 147** Alvarez, I.; Mañas, P.; Sala, F. J.; Condon, S. Inactivation of *Salmonella Enterica* Seroovar Enteritidis by Ultrasonic Waves Under Pressure at Different Water Activities. *APPLIED AND ENVIRONMENTAL MICROBIOLOGY*. 69 - 1, pp. 668 - 672. 2003. ISSN 1098-5336

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.82

Posición de publicación: 15

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 132

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.82

Posición de publicación: 13

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 83



- 148** Alvarez, I.; Raso, J.; Sala, F. J.; Condon, S. Inactivation of *Yersinia Enterocolitica* by Pulsed Electric Fields. *FOOD MICROBIOLOGY*. 20 - 6, pp. 691 - 700. 2003. ISSN 0740-0020

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Índice de impacto: 1.049

Posición de publicación: 76

Num. revistas en cat.: 132

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.049

Posición de publicación: 26

Num. revistas en cat.: 94

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Índice de impacto: 1.049

Posición de publicación: 63

Num. revistas en cat.: 83

- 149** Alvarez, I.; Manas, P.; Condon, S.; Raso, J. Resistance Variation of *Salmonella Enterica* Serovars to Pulsed Electric Fields Treatments. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 68 - 7, pp. 2316 - 2320. 2003. ISSN 0022-1147

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 0.943

Posición de publicación: 32

Num. revistas en cat.: 94

- 150** Manas, P.; Pagan, R.; Alvarez, I.; Uson, S. C. Survival of *Salmonella Senftenberg* 775 W to Current Liquid Whole Egg Pasteurization Treatments. *FOOD MICROBIOLOGY*. 20 - 5, pp. 593 - 600. 2003. ISSN 0740-0020

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Índice de impacto: 1.049

Posición de publicación: 76

Num. revistas en cat.: 132

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.049

Posición de publicación: 26

Num. revistas en cat.: 94

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Índice de impacto: 1.049

Posición de publicación: 63

Num. revistas en cat.: 83

- 151** Alvarez, I.; Pagan, R.; Condon, S.; Raso, J. The Influence of Process Parameters for the Inactivation of *Listeria Monocytogenes* by Pulsed Electric Fields. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. 87 - 1-2, pp. 87 - 95. 2003. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.261

Posición de publicación: 2

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 94

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 2.261**Posición de publicación:** 30**Num. revistas en cat.:** 83

- 152** Alvarez, I.; Pagan, R.; Raso, J.; Condon, S. Environmental factors influencing the inactivation of *Listeria monocytogenes* by pulsed electric fields. *LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY*. 35 - 6, pp. 489 - 93. 2002. ISSN 0266-8254

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 1.182**Posición de publicación:** 59**Num. revistas en cat.:** 129**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 1.182**Posición de publicación:** 54**Num. revistas en cat.:** 80

- 153** Wouters, Patrick C.; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier. Critical factors determining inactivation kinetics by pulsed electric field food processing. *TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*. 12, pp. 112 - 121. 2001. ISSN 0924-2244

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.379**Posición de publicación:** 11**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 93

- 154** Heinz, V.; Alvarez, I.; Angersbach, A.; Knorr, D. Preservation of liquid foods by high intensity pulsed electric fields--basic concepts for process design. *TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*. 12, pp. 103 - 111. 2001. ISSN 0924-2244

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.379**Posición de publicación:** 11**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 93

- 155** Palop, A.; Alvarez, I.; Raso, J.; Condon, S. Heat resistance of *Alicyclobacillus acidocaldarius* in water, various buffers, and orange juice. *JOURNAL OF FOOD PROTECTION*. 63 - 10, pp. 1377 - 80. 2000. ISSN 0362-028X

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 1.82**Posición de publicación:** 37**Num. revistas en cat.:** 131**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.82**Posición de publicación:** 7**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 92

- 156** Pagán, R.; Virto, R.; Alvarez, I.; Raso, J. Inactivación microbiana por ultrasonidos. Aplicaciones en la conservación de los alimentos. *ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA*. 19 - 9, pp. 77 - 83. 2000. ISSN 0212-1689

Tipo de producción: Artículo científico

- 157** Alvarez, I.; Raso, J.; Palop, A.; Sala, F. J. Influence of different factors on the inactivation of Salmonella senftenberg by pulsed electric fields. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 55 - 1-3, pp. 143 - 6. 2000. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.848
Posición de publicación: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.848
Posición de publicación: 33
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 92
Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY
Num. revistas en cat.: 79
- 158** Alvarez, I.; Raso, J.; Pagán, R.; Sala, F.J. La conservación de los alimentos mediante pulsos eléctricos de alto voltaje. Aspectos biológicos. ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA. 19 - 8, pp. 143 - 151. 2000. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico
- 159** Raso, J.; Alvarez I.; Condon S.; Sala Trepas Fj. Predicting inactivation of Salmonella senftenberg by pulsed electric fields. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 1 - 1, pp. 21 - 29. 2000. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico
- 160** Raso, R.; Álvarez, I.; Condón, S.; Sala, F.J. La conservación de los alimentos mediante pulsos eléctricos de alto voltaje: Aspectos técnicos. ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA. 8, pp. 115 - 124. 1999. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico
- 161** Pagan, R.; Mañas, P.; Alvarez, I.; Condon, S. Resistance of Listeria monocytogenes to ultrasonic waves under pressure at sublethal (manosonication) and lethal (manothermosonication) temperatures. FOOD MICROBIOLOGY. 16 - 2, pp. 139 - 148. 1999. ISSN 0740-0020
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.188
Posición de publicación: 50
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.188
Posición de publicación: 17
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.188
Posición de publicación: 44
Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY
Num. revistas en cat.: 121
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 88
Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY
Num. revistas en cat.: 77
- 162** Pagan, R.; Mañas, P.; Alvarez, I.; Sala, F. J. Heat resistance in different heating media of Listeria monocytogenes ATCC 15313 grown at different temperatures. JOURNAL OF FOOD SAFETY. 18 - 3, pp. 205 - 219. 1998. ISSN 0149-6085
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.289
Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Posición de publicación: 98**Num. revistas en cat.:** 120**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 0.289**Posición de publicación:** 70**Num. revistas en cat.:** 90

- 163** Delso, C.; Berzosa, A.; Sanz, J.; Álvarez-Lanzarote, I.; Raso, J. Microbial Decontamination of Red Wine by Pulsed Electric Fields (PEF) after Alcoholic and Malolactic Fermentation: Effect on *Saccharomyces cerevisiae*, *Oenococcus oeni*, and Oenological Parameters during Storage. *PHYSICOCHEMICAL, SENSORY AND NUTRITIONAL PROPERTIES OF FOODS AFFECTED BY PROCESSING AND STORAGE SERIES II*. pp. 45 - 59. MDPI, 2024. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/books/reprint/8954-physicochemical-sensory-and-nutritional-properties-of-foods-affected-by-processing-and-storage>>. ISBN 978-3-7258-0234-0
DOI: doi.org/10.3390/books978-3-7258-0234-0
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 164** Marcos Andrés Maza; Ignacio Álvarez; Javier Raso. Applications of pulsed electric fields in Winemaking. *PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS*. pp. P. 337 - 356. Springer, 2022. ISBN 9783030705855
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 165** Sánchez Gimeno, Ana Cristina; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier. Applying Pulsed Electric Fields to Improve Olive Oil Extraction. *PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY*. pp. 357 - 368. Springer, 2022. ISBN 978-3-030-70586-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 166** Ana Cristina Sánchez Gimeno; Ignacio Álvarez; Javier Raso. Applying pulsed electric fields to improve olive oil extraction. *PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS*. pp. P. 357 - 368. Springer, 2022. ISBN 9783030705855
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 167** Werner Sitzmann ... [et Al.]. History of pulsed electric fields in food processing. *PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS*. pp. P. 3 - 54. Springer, 2022. ISBN 9783030705855
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 168** Carlota Delso ... [et Al.]. Microbial inactivation by pulsed electric fields. *PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS*. pp. P. 169 - 208. Springer, 2022. ISBN 9783030705855
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 169** Delso, Carlota; Martínez, Juan Manuel; Cebrián, Guillermo; Condón, Santiago; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio. Microbial Inactivation by Pulsed Electric Fields. *PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTALS AND APPLICATIONS. FOOD ENGINEERING SERIES*. pp. 169 - 207. Springer Nature, 2022. ISBN 978-3-030-70585-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 170** Morata, A.; Loira, I.; Guamis, B.; Raso, J.; del Fresno, J.M.; Escott, C.; Bañuelos, M.A.; Álvarez, I.; Tesfaye, W.; González, C.; Suárez-Lepe, J.A. Emerging Technologies to Increase Extraction, Control Microorganisms, and Reduce SO₂. *CHEMISTRY AND BIOCHEMISTRY OF WINEMAKING, WINE STABILIZATION AND AGING*. pp. 1 - 20. IntechOpen Limited, 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.intechopen.com/books/chemistry-and-biochemistry-of-winemaking-wine-stabilization-and-aging/emerging-technologies-to-increase-extraction-control-microorganisms-and-reduce-so-sub-2-sub-3>>. ISBN 978-1-83962-576-3



DOI: 10.5772/intechopen.87471

Tipo de producción: Capítulo de libro

- 171** Delso, C.; Berzosa, A.; Sanz, J.; Álvarez, I.; Raso, J. Microbial decontamination by Pulsed Electric Fields (PEF) in winemaking. GRAPES AND WINE. pp. 1 - 15. Academic Press, 2021. ISBN 978-0-12-823497-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 172** Delso, Carlota; Martínez, Juan Manuel; Aguilar-Machado, Diederich; Maza, Marcos; Morata, Antonio; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Use of pulsed electric fields in white grape processing. WHITE WINE TECHNOLOGY. pp. 61 - 71. Academic Press, 2021. ISBN 978-012823497-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 173** Martínez, Juan Manuel; Delso, Carlota; Maza, Marcos; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier. Utilising Pulsed Electric Field Processing to Enhance Extraction Processes. INNOVATIVE FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES: A COMPREHENSIVE REVIEW. pp. 281 - 287. Elsevier, 2020. ISBN 978-012815782-4, 978-012815781-7
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 174** Astráin-Redín, Leire; Ciudad-Hidalgo, Salomé; Raso, Javier; Condón, Santiago; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio. Application of High-Power Ultrasound in the Food Industry. SONOCHEMICAL REACTIONS. pp. 1 - 24. IntechOpen, 2019. Disponible en Internet en: <<https://www.intechopen.com/online-first/application-of-high-power-ultrasound-in-the-food-industry>>. ISBN 978-1-83880-002-4
DOI: 10.5772/intechopen.90444
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 175** Frey, W.; Gusbeth, C.; Sakugawa, T.; Sack, M.; Mueller, G.; Sigler, J.; Vorobiev, E.; Lebovka, N.; Álvarez, I.; Raso, J.; Heller, L.C.; Malik, M.A.; Eing, C.; Tessie, J. Environmental Applications, Food and Biomass Processing by Pulsed Electric Fields. BIOELECTRICS. pp. 289 - 476. Springer, 2017. ISBN 978-4-431-56093-7
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 176** Saldaña, G.; Luengo, E.; Puértolas, E.; Álvarez, I.; Raso, J. Pulsed Electric Fields in Wineries: Potential Applications. HANDBOOK OF ELECTROPORATION. pp. 1 - 18. Springer, 2017. Disponible en Internet en: <<https://link.springer.com/referencework/10.1007/978-3-319-26779-1?page=1#toc>>. ISBN 978-3-319-26779-1
DOI: <https://doi.org/10.1007/978-3-319-26779-1>
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 177** Raso, J.; Álvarez, I. Pulsed Electric Field Processing: Cold Pasteurization. REFERENCE MODULE IN FOOD SCIENCE. pp. 1 - 8. Elsevier, 2016. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780081005965031036?via%3Dihub>>. ISBN 9780081005965
DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03103-6>
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 178** Gouma, M.; Condón, S.; Mañas, P.; Álvarez, I.; Gayán, E. The use of UV light for food preservation: An overview. HIGH INTENSITY PULSED LIGHT IN PROCESSING AND PRESERVATION OF FOODS. pp. 1 - 40. Nova Science Publishers, Inc., 2016. ISBN 978-1-63484-845-9
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 179** Gouma, María; Condón Usón, Santiago; Mañas Pérez, Pilar; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Gayán Ordás, Elisa. The use of UV light for food preservation: An overview. HIGH INTENSITY PULSED LIGHT IN PROCESSING AND PRESERVATION OF FOODS. pp. 1 - 40. Nova Science Publishers, Inc., 2016. ISBN 978-163484832-9
Tipo de producción: Capítulo de libro



- 180** E. Luengo; I. Álvarez; J. Raso. Effect of pulsed electric field treatments on permeabilization and extraction of carotenoids from "Chlorella vulgaris". PROCEEDINGS OF THE SCHOOL ON APPLICATIONS OF PULSED ELECTRIC FIELDS FOR FOOD PROCESSING: JANUARY 20-23, 2014 ZARAGOZA (SPAIN). Universidad de Zaragoza, D.L. 2014., 2014. ISBN 9788492522743
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 181** M. Gouma ... [et Al.]. Inactivation of spoilage yeasts in apple juice by UV light and its combination with mild heat and DMDC. PROCEEDINGS OF THE SCHOOL ON APPLICATIONS OF PULSED ELECTRIC FIELDS FOR FOOD PROCESSING: JANUARY 20-23, 2014 ZARAGOZA (SPAIN). pp. P. 120.. Universidad de Zaragoza, D.L. 2014., 2014. ISBN 9788492522743
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 182** Condón, Santiago; Álvarez, Ignacio; Gayán, Elisa. NON-THERMAL PROCESSING. ENCYCLOPEDIA OF FOOD MICROBIOLOGY. 2, pp. 974-981. Elsevier Ltd, Academic Press, 2014. ISBN 9780123847300
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 183** Álvarez Lanzarote, Ignacio. NON-THERMAL PROCESSING. Pulsed Electric Field. ENCYCLOPEDIA OF FOOD MICROBIOLOGY. 2, pp. 966-973. Elsevier Ltd, Academic Press, 2014. ISBN 9780123847300
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 184** Condón Usón, Santiago; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Gayán Ordás, Elisa. Non-thermal processing: pulsed UV light. ENCYCLOPEDIA OF FOOD MICROBIOLOGY. pp. 974 - 981. Academi Press, 2014. ISBN 9780123847331
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 185** Abenoza, María; Benito, Marta; Álvarez, Ignacio; Sánchez- Gimeno, Ana Cristina; Raso, Javier. Los pulsos eléctricos de alto voltaje: una nueva tecnología para la mejora de la extracción del aceite de oliva. EL SECTOR DE ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA: UN ESTUDIO MULTIDISCIPLINAR. pp. 179 - 195. GEA Westfalia, 2013. ISBN 978-84-616-3992-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 186** Álvarez Lanzarote, Ignacio. Revista web de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CTAMagazine. BUENAS PRÁCTICAS EN LA DOCENCIA UNIVERSITARIA CON APOYO DE TIC. EXPERIENCIAS EN 2010. pp. 31 - 37. Prensas Universitarias de Zaragoza, 2011. ISBN 978-84-15274-90-2
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 187** Álvarez, I.; Raso, J. Aplicaciones de los pulsos eléctricos de alto voltaje en la industria alimentaria. NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS. pp. 164. International Marketing & Communication, S.A., 2010. ISBN 978-84-7867-0
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 188** Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo. Aplicaciones de los pulsos eléctricos de alto voltaje en la industria alimentaria. NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS. pp. P. 93 - 110. Instituto Tomás Pascual Sanz, 2010. ISBN 9788478670550 9788492681143
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 189** Alvarez, I. Fundamentos biológicos de la conservación de los alimentos por radiaciones ionizantes. LA IRRADIACIÓN DE LOS ALIMENTOS: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS DE FUTURO. pp. 119. Fundación Genes y Gentes, 2007.
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 190** Álvarez, I.; Heinz, V. Hurdle technology and pulsed electric fields. PRESERVATION OF FOODS BY PULSED ELECTRIC FIELDS – FROM RESEARCH TO APPLICATION. Woodhead Publishing Limited, 2007.
Tipo de producción: Capítulo de libro



- 191** Álvarez, I.; B.A. Niemira; X. Fan; C.H. Sommers. Ionizing radiation of eggs. FOOD IRRADIATION RESEARCH AND TECHNOLOGY. pp. 199 - 219. Blackwell Publishing, 2006. ISBN 978-0-81-8138
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 192** Ignacio Álvarez; Santiago Condón; Javier Raso. Microbial inactivation by pulsed electric fields. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS. pp. P. 97 - 130. Springer, 2006. ISBN 9780387310534
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 193** Ignacio Álvarez; Rafael Pagán. Nuevas Tecnologías de Conservación e Higienización de los Alimentos. AVANCES EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. pp. 244. Institución "Fernando el Católico", 2004. ISBN 84-7820-736-8
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 194** Pagán, Rafael; Raso, Javier; Condón, Santiago; Sala; Francisco Javier. Microbial inactivation by ultrasound. FORUM ACUSTICUM SEVILLA 2002. Sociedad Española de Acústica, SEA, 2002. ISBN 84-87985-07-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 195** Pulsed Electric Fields Technology for the Food Industry: Fundamentals and Applications (Food Engineering Series). pp. 569. Springer, 2021. ISBN 978-3030705855
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 196** Edited By Javier Raso; Ignacio Álvarez; Organised By University Of Zaragoza; Cost Action 1104; European Network For Development Of Electroporation-Based Technologies; T. Proceedings of the school on applications of pulsed electric fields for food processing: January 20-23, 2014 Zaragoza (Spain). pp. 129 p. ; 30 cm + [1. Universidad de Zaragoza, D.L. 2014., 2014. ISBN 9788492522743
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 197** Condón Usón, Santiago; García Gonzalo, Diego; Mañas Pérez, Pilar; Raso Pueyo, Javier; Pagán Tomás, Rafael; Álvarez Lanzarote, Ignacio. XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Avances en Microbiología de los Alimentos 2014. pp. 339. Gráficas Vela, S.L., 2014. ISBN 9788494118173
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 198** Eduardo Puértolas Gracia; [directores de la Tesis: Ignacio Álvarez Lanzarote; Javier Raso Pueyo]. Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje al proceso de vinificación [Recurso electrónico]. pp. 1 CD - ROM. Consejo Económico y Social de Aragón, 2012.
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 199** Guión : Javier Raso; Ignacio Alvarez Con La Colaboración de Eduardo Puértolas; Irene Lahoz; Cámara; Montaje; Grafismo : Joaquín Medina. Técnica P.E. F. en el vino [Video-DVD]. pp. 1 disco compacto (D. Servicio de Audiovisuales, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza, 2010.
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 200** Marín-Sánchez, J.; Berzosa, A.; Álvarez, I.; Sánchez-Gimeno, C.; Raso, J. Pulsed electric fields effects on proteins: extraction, structural modification, and enhancing enzymatic activity. BIOELECTRICITY. 6 - 3, pp. 154 - 166. 2024. ISSN 2576-3105
DOI: 10.1089/bioe.2024.0023
Tipo de producción: Revisión
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.382

Categoría: Biomedical Engineering**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Categoría:** Electrical and Electronic Engineering



Índice de impacto: 0.382

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.382

Categoría: Medicine (miscellaneous)

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.382

Categoría: Transplantation

- 201** Maza, M.; Alvarez, I.; Raso, J. Thermal and Non-Thermal Physical Methods for Improving Polyphenol Extraction in Red Winemaking. BEVERAGES (BASEL). 5 - 3, pp. 47 [18 pp]. 2019. ISSN 2306-5710

DOI: 10.3390/beverages5030047

Tipo de producción: Revisión

- 202** Gouma, M.; Álvarez, I.; Condón, S.; Gayán, E. Erratum: Modeling microbial inactivation kinetics of combined UV-H treatments in apple juice (Innovative Food Science and Emerging Technologies (2015) 27 (111-120) DOI: 10.1016/j.ifset.2014.11.004). INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 29 -, pp. 319. 2015. ISSN 1466-8564

DOI: 10.1016/j.ifset.2015.04.002

Tipo de producción: Corrección

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.997

Posición de publicación: 18

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.675

Categoría: Chemistry (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.675

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.675

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

- 203** Monfort, Silvia; Condón, Santiago; Raso, Javier; Álvarez Lanzarote, Ignacio. Pasteurisation of liquid whole egg with pulsed electric fields. NEW FOOD. 14 - 3, pp. 7 - 11. 2011. ISSN 1461-4642

Tipo de producción: Comunicación

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Estimación de la inactivación de larvas L3 de Anisakis spp en merluza por tratamientos térmicos

Nombre del congreso: XXX Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Jaén, España

Fecha de celebración: 16/06/2025

Ignacio Álvarez Lanzarote; Vanesa Abad; Adrián Ruíz; María Gutiérrez; Silvia Guillén; Guillermo Cebrián.

- 2** **Título del trabajo:** Inactivación de los parásitos zoonóticos Alimentarios Anisakis y T. gondii en pescado y carne basada en pulsos eléctricos de alto voltaje

Nombre del congreso: XII Jornadas Doctorales y la VII Jornadas de Divulgación Científica G-9

Ámbito geográfico: Nacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Mérida, España

Fecha de celebración: 12/06/2025

Abad Calabia, Vanesa.

- 3 Título del trabajo:** Inactivación de los parásitos zoonóticos alimentarios Anisakis y Toxoplasma gondii en pescado y carne basada en pulsos eléctricos de alto voltaje

Nombre del congreso: III Congreso de Estudiantes de Doctorado de Iberus Connect

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 29/05/2025

Abad Calabia, Vanesa.

- 4 Título del trabajo:** Inactivation of zoonotic parasites by PEF, beyond single-cell electroporation.

Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Roma, Italia

Fecha de celebración: 15/09/2024

Álvarez Lanzarote, Ignacio.

- 5 Título del trabajo:** Use of PEF for the extraction of oenological compounds and pigments from yeasts

Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Roma, Italia

Fecha de celebración: 15/09/2024

Alejandro Berzosa, Javier Marín-Sánchez, Juan Manuel Martínez, Ignacio Álvarez, Ana Cristina C. Sánchez Gimeno, Javier Raso.

- 6 Título del trabajo:** Limitations of PEF for Food Pasteurization: role of membrane resealing in the microbial inactivation kinetics

Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Roma, Italia

Fecha de celebración: 15/09/2024

Carlota Delso, Juan Manuel Martínez, Ignacio Álvarez, Javier Raso.

- 7 Título del trabajo:** Inactivation by Pulsed Electric Fields of Anisakis in naturally infected hake meat.

Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Roma, Italia

Fecha de celebración: 15/09/2024

Vanesa Abad, Javier Raso, Juan Manuel Martínez, Guillermo J. Cebrian, Ignacio Álvarez.

8 Título del trabajo: Bioactive Potential of Yeast Proteins Extracted with HPH and PEF

Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Roma, Italia

Fecha de celebración: 15/09/2024

Javier Marín-Sánchez, Alejandro Berzosa, Ignacio Álvarez, Ana Cristina C. Sánchez Gimeno, Javier Raso.

9 Título del trabajo: Electrical conductivity effect on Anisakis spp inactivation by PEF and impact on fish quality

Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Roma, Italia

Fecha de celebración: 15/09/2024

Vanessa Abad, Natalia Escursell, Teresa Peiro, Adrián Ruiz, Javier Raso, Guillermo J. Cebrian, Ignacio Álvarez.

10 Título del trabajo: Inactivation by Pulsed Electric Fields of Anisakis in naturally infected hake meat.

Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Roma, Italia

Fecha de celebración: 15/09/2024

Abad Calabia, Vanessa; Raso, Javier; Martínez, Juan Manuel; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio.

11 Título del trabajo: Electrical conductivity effect on Anisakis spp inactivation by PEF and impact on fish quality

Nombre del congreso: 5th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies (WC2024)

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Roma, Italia

Fecha de celebración: 15/09/2024

Abad Calabia, Vanessa; Escursell, Natalia; Peiro, Teresa; Ruiz, Adrián; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio.

12 Título del trabajo: Resistencia al calor de larvas L3 de Anisakis

Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM)

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Cartagena, España

Fecha de celebración: 09/09/2024

Adrián Ruiz, Vanessa Abad, Guillermo Cebrián, Ignacio Álvarez-Lanzarote.

13 Título del trabajo: La conductividad eléctrica del medio de tratamiento, un parámetro crítico para la supervivencia de Anisakis a los pulsos eléctricos de alto voltaje

Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM)

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Cartagena, España

Fecha de celebración: 09/09/2024

Abad, V., Escursell, N., Peiró, T., Grasa, J., Calvo, B., Cebrián, G., Álvarez-Lanzarote, I.

- 14 Título del trabajo:** Inactivación de ooquistes de *Toxoplasma gondii* mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje: estudio exploratorio

Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (SEM)

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Cartagena, España

Fecha de celebración: 09/09/2024

Vanessa Abad, Daniel Berdejo, Juan Manuel Martínez, Joao Luis García, Ignacio Álvarez-Lanzarote, Guillermo Cebrián, Susana Bayarri.

- 15 Título del trabajo:** Inactivación de ooquistes de *Toxoplasma gondii* mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje estudio exploratorio

Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Cartagena, España

Fecha de celebración: 09/09/2024

Abad Calabia, Vanesa.

- 16 Título del trabajo:** Estimación de la supervivencia de larvas L3 de anisakis a cocinados sous-vide

Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Cartagena, España

Fecha de celebración: 09/09/2024

Adrián Ruiz, Vanesa Abad, María Gutierrez, Guillermo Cebrián, Ignacio Álvarez-Lanzarote.

- 17 Título del trabajo:** La conductividad eléctrica del medio de tratamiento, un parámetro crítico para la supervivencia de Anisakis a los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje

Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Cartagena, España

Fecha de celebración: 09/09/2024

Abad Calabia, Vanesa; Cegoñino, María; Escursell, Natalia; Peiro, Teresa; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio.

- 18 Título del trabajo:** UV-C light, a Technology to Inactivate Microorganisms in Liquid and Solid Food Products

Nombre del congreso: 28th International ICFMH Conference (FoodMicro 2024)

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Ciudad de celebración: Burgos, España

Fecha de celebración: 08/07/2024

Álvarez Lanzarote, Ignacio.



- 19 Título del trabajo:** Inactivation of Anisakis spp by Pulsed Electric Fields
Nombre del congreso: DIRECTORATE-GENERAL FOR HEALTH AND FOOD SAFETY - EUROPEAN COMMISSION
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Bruselas, Bélgica
Fecha de celebración: 03/07/2024
Álvarez Lanzarote, Ignacio.
- 20 Título del trabajo:** Inactivación de parásitos zoonóticos alimentarios mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje, el caso de Anisakis spp en merluza.
Nombre del congreso: VII Congreso Nacional de Calidad Seguridad Alimentaria
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Córdoba, España
Fecha de celebración: 07/06/2024
Álvarez Lanzarote, Ignacio.
- 21 Título del trabajo:** DEFINICIÓN DE LOS CRITERIOS DE PROCESADO PARA LA INACTIVACIÓN DE ANISAKIS EN MERLUZA MEDIANTE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (PEF)
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional CyTA CESIA
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Barcelona, España
Fecha de celebración: 02/04/2024
Abad Calabia, Vanesa.
- 22 Título del trabajo:** IMPACTO DE LA TECNOLOGÍA DE PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE (PEF) EN FILETES DE MERLUZA
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional CyTA CESIA
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Barcelona, España
Fecha de celebración: 02/04/2024
Abad Calabia, Vanesa.
- 23 Título del trabajo:** Inactivación de Parásitos Zoonóticos Alimentarios Mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje
Nombre del congreso: Ateneo EINA
Ámbito geográfico: Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 31/01/2024
Álvarez Lanzarote, Ignacio.
- 24 Título del trabajo:** Acciones de mejora en la distribución temporal de tareas y actividades evaluables en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Nombre del congreso: XVI JORNADAS DE INNOVACIÓN DOCENTE E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA
Ámbito geográfico: Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 19/01/2024

Susana Lorán Ayala; Ignacio Álvarez Lanzarote; María Esther Arias Álvarez; Susana Bayarri Fernández; María del Pilar Conchello Moreno; Regina María Lázaro Gistau; José Luis Olleta Castañer.

25 Título del trabajo: Inactivation of Anisakis in a real scenario and numerical simulation when applying Pulsed Electric Fields (PEF)

Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023

Ámbito geográfico: Autonómica

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 06/11/2023

Abad Calabia, Vanesa.

26 Título del trabajo: Sustainability Assessment of Pulsed Electric Fields (PEF) Technology for Anisakis Control in Hake

Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023

Ámbito geográfico: Autonómica

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 06/11/2023

Ospina, S.; Abad, V.; Orrego, C.; Cebrián, G.; Álvarez, I.

27 Título del trabajo: Sustainability assessment of UV-C light application to extend the shelf life of meat products.

Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023

Ámbito geográfico: Autonómica

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 06/11/2023

Ospina, S.; Alejandre, M.; Orrego, C.; Álvarez, I.; Cebrián, G.

28 Título del trabajo: Inactivation of the parasite Anisakis by Pulsed Electric Fields (PEF)

Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023

Ámbito geográfico: Autonómica

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 06/11/2023

Abad, V.; Martínez, J.M.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez, I.

29 Título del trabajo: Inactivation of Anisakis in a real scenario and numerical simulation when applying Pulsed Electric Fields (PEF)

Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023

Ámbito geográfico: Autonómica

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 06/11/2023

Abad, V.; Grasa, J.; Calvo, B.; Ospina, S.; Cebrián, G.; Álvarez, I.

30 Título del trabajo: Inactivation of the parasite Anisakis by Pulsed Electric Fields (PEF)

Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023

Ámbito geográfico: Autonómica



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 06/11/2023

Abad Calabia, Vanesa.

- 31 Título del trabajo:** Inactivation of the parasite Anisakis by Pulsed Electric Fields (PEF)
Nombre del congreso: 9th School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Viena, Austria
Fecha de celebración: 07/09/2023
Abad Calabia, Vanesa.

- 32 Título del trabajo:** Inactivation of the parasite Anisakis by Pulsed Electric Fields (PEF)
Nombre del congreso: 9th School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Viena, Austria
Fecha de celebración: 07/09/2023
Abad, V.; Raso, J.; Martínez, J.M.; Cebrián, G.; Álvarez-Lanzarote, I.

- 33 Título del trabajo:** Comparison of High-Pressure Homogenization and PEF for the extraction of compounds from yeast
Nombre del congreso: 9 School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology
Ámbito geográfico: Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Viena, Austria
Fecha de celebración: 04/09/2023
Marín- Sánchez, J; Berzosa, A; Álvarez, I; Raso, J; Sánchez- Gimeno, A. C.

- 34 Título del trabajo:** Inactivation of zoonotic parasites in food by Pulsed Electric Fields
Nombre del congreso: World Conference on Food Science & Technology
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Roma, Italia
Fecha de celebración: 22/08/2023
Álvarez Lanzarote, Ignacio; Abad, Vanesa; Martínez, Juan Manuel; Raso, Javier; Cebrián, Guillermo.

- 35 Título del trabajo:** Pulsed Electric Field assisted extraction of valuable compounds from oenological yeasts
Nombre del congreso: 44th World Congress of Vine and Wine
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Jerez de la Frontera- Cádiz, España
Fecha de celebración: 05/06/2023
Berzosa, A; Marín, J; Delso, C; Sanz, J; Álvarez, I; Raso, J And Sánchez-Gimeno, A.C.

- 36 Título del trabajo:** Biological characterization of pulsed electric field-obtained extra virgin olive oil
Nombre del congreso: 4th World Congress on Electroporation & Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, Food and Environmental Technologies
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster



Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca

Fecha de celebración: 08/10/2022

Álvarez Lanzarote, Ignacio.

37 Título del trabajo: PEF-assisted processes for improving the health-related properties of plant foods

Nombre del congreso: 4th World Congress on Electroporation & Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, Food and Environmental Technologies

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca

Fecha de celebración: 08/10/2022

Álvarez Lanzarote, Ignacio.

38 Título del trabajo: Desarrollo de una metodología para la determinación de la concentración celular de una colonia sembrada en superficie y su relación con la eficacia de los tratamientos con luz UV-C sobre la superficie de los alimentos sólidos

Nombre del congreso: XXII Congreso de Microbiología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Jaén, España

Fecha de celebración: 12/09/2022

Ospina Corral, Sebastián; Ariño, Lara; Alejandre, Marta; Arqued, Ángel; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo.

39 Título del trabajo: Desarrollo de una metodología para la determinación de la concentración celular de una colonia sembrada en superficie y su relación con la eficacia de tratamientos con luz UV-C sobre la superficie de alimentos sólidos.

Nombre del congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la SEM

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Jaén, España

Fecha de celebración: 11/09/2022

Sebastian Ospina Corral, Lara Ariño Catalán, Marta Alejandre Amela, Ángel Arqued Bernal, Ignacio Álvarez Lanzarote, Guillermo Cebrián Auré.

40 Título del trabajo: Optimización del protocolo de calentamiento de matrices sólidas mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV): efecto en la supervivencia de *Listeria monocytogenes* 5672

Nombre del congreso: XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la SEM

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Jaén, España

Fecha de celebración: 11/09/2022

Leire Astráin-Redín; Javier Raso; Guillermo Cebrián; Álvarez Lanzarote, Ignacio.

41 Título del trabajo: Antimicrobial effect of i-PAW

Nombre del congreso: 27th FoodMicro 2022

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Atenas, Grecia

Fecha de celebración: 28/08/2022

Sainz-Garcia, A., Sainz-Garcia, E., Cebrián, G., Gallarta, F., Álvarez, I., Alba-Elías, F., González-Marcos, A., Sáenz, Y., Alejandre, M.



- 42 Título del trabajo:** Meta-analysis and regressions as tools for the development of microbial inactivation models by non-ionizing radiation technologies (UV-C light, pulsed light, LED)
Nombre del congreso: 27th FoodMicro 2022
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Atenas, Grecia
Fecha de celebración: 28/08/2022
Sebastian Ospina Corral, Guillermo Cebrián Auré, Ignacio Álvarez Lanzarote.
- 43 Título del trabajo:** Meta-analysis and regressions as tools for the development of microbial inactivation models by non-ionizing irradiation technologies (UV-C light, pulsed light, LED)
Nombre del congreso: FoodMicro 2022
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Atenas, Grecia
Fecha de celebración: 28/08/2022
Ospina Corral, Sebastián; Cebrián, Guillermo; Álvarez, Ignacio.
- 44 Título del trabajo:** Descontaminación de carne de cerdo mediante luz ultravioleta: efecto del modo de aplicación (continuo vs discontinuo)
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022 y III Congreso CyTA Junior
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 20/06/2022
Ospina Corral, Sebastián; Ariño, Lara; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo.
- 45 Título del trabajo:** Inactivación de Anisakis mediante pulsos eléctricos de alto voltaje
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022 y III Congreso CyTA Junior
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 20/06/2022
Hernández Fernández, E.; Alejandre Amela, M; Abad Calabia, V.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez-Lanzarote, I.
- 46 Título del trabajo:** Infusionado de flores comestibles
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA CESIA y III Congreso Cyta Junior
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 20/06/2022
Abad Calabia, Vanesa.
- 47 Título del trabajo:** Utilidades de LinkedIn en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022 y III Congreso CyTA Junior
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 20/06/2022

Lorán Ayala, S.; I. Álvarez Lanzarote; M. Herrera Sánchez, JI. Alejandro Marco, D. García Gonzalo, A. Allueva Pinilla.

- 48 Título del trabajo:** El trabajo de integración de asignaturas de tercer curso del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Su impacto en la carga de trabajo y el grado de satisfacción de profesores y estudiantes

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022 y III Congreso CyTA Junior

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 20/06/2022

Lorán Ayala, S.; I. Álvarez Lanzarote; R. Lázaro Gistau, D. Gómez Lozano, P. Conchello Moreno, M. Herrera Sánchez, S. Bayarri Fernández.

- 49 Título del trabajo:** Proceso secuencial basado en la aplicación de Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje para la revalorización de la biomasa de levadura generada en la fermentación alcohólica

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022 y III Congreso CyTA Junior

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 20/06/2022

Alejandro Berzosa, Carlota Delso, Jorge Sanz, Ignacio Álvarez, Cristina Sánchez, Javier Raso.

- 50 Título del trabajo:** Pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF) como alternativa al uso de sulfitos (SO₂) para la descontaminación de levaduras en vino blanco

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022 y III Congreso CyTA Junior

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 20/06/2022

Carlota Delso, Alejandro Berzosa, Jorge Sanz, Ignacio Álvarez, Javier Raso.

- 51 Título del trabajo:** Descontaminación de carne de cerdo mediante luz ultravioleta: efecto del modo de aplicación (continuo vs discontinuo).

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022 y III Congreso CyTA Junior

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 20/06/2022

Sebastián Ospina Corral, Lara Ariño Catalán, Ignacio Álvarez Lanzarote, Guillermo Cebrián Auré.

- 52 Título del trabajo:** Evaluación del efecto de la aplicación de un tratamiento de pasteurización con nuevas tecnologías en leche homogeneizada por ultrasonidos

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022 y III Congreso CyTA Junior

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 20/06/2022

Leire Astráin Redín, Dagbjørn Skipnes, Guillermo Cebrián, Ignacio Álvarez, Tone Mari Rode.



- 53 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos de alta potencia como pre-tratamiento a la congelación de panceta de cerdo.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022 y III Congreso CyTA Junior
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 20/06/2022
Marta Alejandre, Leire Astráin, Guillermo Cebrián, Alejandro Jordán, Luis Calvo, Ignacio Álvarez.
- 54 Título del trabajo:** Los ODS en la asignatura de Tecnología de los Alimentos II del tercer curso del Grado en CTA
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022 y III Congreso CyTA Junior
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 20/06/2022
Álvarez Lanzarote, Ignacio; Leire Astráin-Redín, Marta Alejandre, Sebastián Ospina, M^a Pilar Mañas, Guillermo Cebrián.
- 55 Título del trabajo:** El Trabajo De Integración De Asignaturas De Tercer Curso Del Grado En Ciencia Y Tecnología De Los Alimentos: Su Impacto En La Carga De Trabajo Y El Grado De Satisfacción De Profesores Y Estudiantes
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional CYTA-CESIA
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 19/06/2022
Gómez Lozano, Diego.
- 56 Título del trabajo:** Survival and invasion capacity of Salmonella cells exposed to simulated UV-C light orange juice processing and gastro-intestinal conditions
Nombre del congreso: 35st EFFoST International Conference
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Laussane, Suiza
Fecha de celebración: 01/11/2021
Guillén Morer, Silvia.
- 57 Título del trabajo:** UV irradiation on solid food matrices, a meta-analysis towards an accurate prediction of the treatment effects
Nombre del congreso: 35th EFFoST International Conference
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Laussane, Suiza
Fecha de celebración: 01/11/2021
Ospina, S.; Alejandre, M.; Playán, J.; Álvarez, I.; Cebrián, G.
- 58 Título del trabajo:** Carrot blanching by ohmic heating with Pulsed Electric Fields
Nombre del congreso: 35th EFFoST International Conference
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Laussane, Suiza

Fecha de celebración: 01/11/2021

Astráin-Redín, L.; Beitia, E.; Alejandre, M.; Cebrián, G.; Álvarez, I.

59 Título del trabajo: UV-C light as an effective technology for extending the shelf life of meat products. From laboratory scale to industrial applications

Nombre del congreso: 35th EFFoST International Conference

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Laussane, Suiza

Fecha de celebración: 01/11/2021

Alejandre, M.; Ospina, S.; Álvarez, I.; Muela, E.; García, M.; Cebrián, G.

60 Título del trabajo: Inactivation of *Saccharomyces bayanus* after the alcoholic fermentation in a red wine by Pulsed Electric Fields (PEF) and SO₂

Nombre del congreso: 35th EFFoST International Conference

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Laussane, Suiza

Fecha de celebración: 01/11/2021

Delso, C.; Berzosa, A.; Sanz, J.; Álvarez, I.; Raso, J.

61 Título del trabajo: UV irradiation on solid food matrices, a meta- analysis towards an accurate prediction of the treatment effects

Nombre del congreso: 35th EFFoST International Conference

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Laussane, Suiza

Fecha de celebración: 01/11/2021

Ospina Corral, Sebastián; Alejandre, Marta; Playán, Javier; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo.

62 Título del trabajo: UV-C light as an effective technology for extending the shelf-life of meat products: From laboratory scale to industrial applications

Nombre del congreso: 35th EFFoST International Conference

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Laussane, Suiza

Fecha de celebración: 01/11/2021

Alejandre, Marta; Ospina Corral, Sebastián; Playán, Javier; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo.

63 Título del trabajo: Extracción de compuestos de interés mediante pulsos eléctricos de alto voltaje a partir de subproductos de la industria alimentaria

Nombre del congreso: V Congreso Internacional en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos - IICTA2021

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Online, Colombia

Fecha de celebración: 30/09/2021

Álvarez Lanzarote, Ignacio.

- 64 Título del trabajo:** Mejora de la uniformidad de la aplicación de tratamientos térmicos en matrices sólidas mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV)
Nombre del congreso: XXVIII Congreso Nacional de Microbiología (SEM21)
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Online, España
Fecha de celebración: 28/06/2021
Publicación en acta congreso: Si
Beitia González. Enrique; Astráin Redín, Leire; Alejandre Amela, Marta; Cebrián Auré, Guillermo; Álvarez Lanzarote, Ignacio. "XXVIII Congreso Nacional de Microbiología (SEM21)". En: Mejora de la uniformidad de la aplicación de tratamientos térmicos en matrices sólidas mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV). pp. 366 - 366. 2021.
- 65 Título del trabajo:** Concurso de vídeo en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza para trabajar la Educación en ODS
Nombre del congreso: Congreso Internacional Virtual USATIC 2021, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 28/06/2021
Allueva Pinilla, Ana Isabel; Alejandre Marco, José Luis; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Maza Rubio, M^a Teresa; Martín Burriel, Inmaculada; Olleta Castañer; José Luis.
- 66 Título del trabajo:** Integración con finalidad académica de la mensajería instantánea con perfil institucional en la Facultad de Veterinaria
Nombre del congreso: Congreso Internacional Virtual USATIC 2021, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 28/06/2021
Allueva Pinilla, Ana Isabel; Acín Tresaco, Cristina; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Alejandre Marco, José Luis.
- 67 Título del trabajo:** Virtual USATIC 2021, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC
Nombre del congreso: Congreso Internacional Virtual USATIC 2021, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Organizativo - Comité científico y organizador
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 28/06/2021
Álvarez Lanzarote, Ignacio.
- 68 Nombre del congreso:** 7th school on pulsed electric field applications in food and biotechnology
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Organizativo - Comité científico y organizador
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 31/05/2021
Álvarez Lanzarote, Ignacio.
- 69 Título del trabajo:** Understanding the occurrence of tailing in survival curves of Salmonella Typhimurium treated by pulsed electric fields
Nombre del congreso: 7th school on pulsed electric field applications in food and biotechnology
Ámbito geográfico: Internacional no UE



Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 31/05/2021

Delso, C.; Álvarez, I.; Raso, J.

70 Título del trabajo: UV-Ligth

Nombre del congreso: Alternative food technologies - Science meets the industry

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Ciudad de celebración: Online, Alemania

Fecha de celebración: 27/05/2021

Álvarez Lanzarote, Ignacio.

71 Título del trabajo: Towards improving the efficiency of UV-C light treatments on surface decontamination

Nombre del congreso: Alternative food technologies - Science meets the industry

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Online, Alemania

Fecha de celebración: 27/05/2021

Ospina Corral, Sebastián; Alejandre, Marta; Playán, Javier; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo.

72 Título del trabajo: Influence of the initial cell number on the growth fitness of Salmonella in raw and pasteurized liquid whole egg

Nombre del congreso: 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Online, España

Fecha de celebración: 10/11/2020

Guillén Morer, Silvia.

73 Título del trabajo: USING TWITTER TO PROMOTE THE TEACHING-LEARNING OF SCIENTIFIC DISCIPLINES

Nombre del congreso: ICERI 2019 -12th International Conference of Education, Research and Innovation

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Sevilla, España

Fecha de celebración: 11/11/2019

Forma de contribución: Capítulo de libro

Sánchez-Azqueta, C.; Aldea, C.; Alejandre-Marco, J.L.; Allueva-Pinilla, A.I.; Álvarez-Lanzarote, I.; Bayarri-Fernández, S.; Ilarri-Artigas, S.; Lozano-Albalade, M.T.; Quintas-Hijos, A.; Trillo-Lado, R."USING TWITTER TO PROMOTE THE TEACHING-LEARNING OF SCIENTIFIC DISCIPLINES". En: ICERI2019 Proceedings. 1, pp. 6367 - 6374. 2019. ISBN 978-84-09-14755-7

74 Título del trabajo: Sensory quality of defrosted cod fillets using ultra sound technology, an opportunity to improve this process in the industry

Nombre del congreso: 49 TH. WEFTA 2019

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Tórshavn, Feroe, Islas

Fecha de celebración: 14/10/2019

Publicación en acta congreso: Si

Calanche Morales, Juan Benito, Antunes-Rohling, Adriana; Marquina, Pedro; Cebrian, Guillermo, Álvarez, José I.; Beltrán, José A. "Libro de Resúmenes 49TH WEFTA MEETING". En: Sensory quality of defrosted cod fillets using ultra sound technology, an opportunity to improve this process in the industry. pp. 67 - 68. 2019.

- 75 Título del trabajo:** Experiencia de integración ligada a actividades de aprendizaje semipresenciales basadas en competencias informacionales.

Nombre del congreso: Virtual USATIC 2019, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 04/09/2019

Álvarez Lanzarote, Ignacio.

- 76 Título del trabajo:** Entornos virtuales como foros de reflexión y colaboración para la mejora del aprendizaje con TIC

Nombre del congreso: Virtual USATIC 2019, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 04/09/2019

Álvarez Lanzarote, Ignacio.

- 77 Título del trabajo:** Evaluation of the electroporation phenomenon of Salmonella Typhimurium subjected to Pulsed Electric Fields (PEF) treatments

Nombre del congreso: 3rd World Congress on Electroporation & Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, food and environmental Technologies

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Toulouse, Francia

Fecha de celebración: 02/09/2019

Delso, C.; Martínez, J.M.; Álvarez, I.; Raso, J.

- 78 Título del trabajo:** Inactivación de Salmonella Typhimurium por Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en matrices sólidas

Nombre del congreso: XXVII Congreso Nacional de Microbiología

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Málaga, España

Fecha de celebración: 02/07/2019

Astráin-Redín, L.; Calvo, B.; Martínez, J.M.; Cebrián, G.; Raso, J.; Álvarez, I.

- 79 Título del trabajo:** Study of kinetics and mechanisms of Saccharomyces cerevisiae inactivation by pulsed electric fields

Nombre del congreso: 6th School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Università di Bologna, Italia

Fecha de celebración: 03/06/2019

Delso, C.; Álvarez, I.; Raso, J.

- 80 Título del trabajo:** Calidad sensorial de filetes de Bacalao descongelados hidratados con aplicación de ultrasonidos
Nombre del congreso: Congreso Nacional CyTA - CESIA X
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: León, España
Fecha de celebración: 15/05/2019
Publicación en acta congreso: Si
Calanche Morales, Juan Benito, Antunes-Rohling, Adriana; Marquina, Pedro; Cebrian, Guillermo, Álvarez, J. Ignacio.; Beltrán, José A. "Libro de Resúmenes X CyTA-CESIA". En: Calidad sensorial de filetes de Bacalao descongelados hidratados con aplicación de ultrasonidos. pp. 107 - 107. 2019.
- 81 Título del trabajo:** Evaluation of PEF technology for the improvement of carotenoid extraction from dried *Rhodotorula glutinis*.
Nombre del congreso: 32 nd EFFoST International Conference
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Nantes, Francia
Fecha de celebración: 06/11/2018
Martínez, Juan Manuel; Schottroff, F; Haas, K.; Fauster, T.; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Raso, J.; Jaeger, H.
- 82 Título del trabajo:** Influence of malaxation time on the improvement of olive oil extraction by pulsed electric field treatment at industrial scale
Nombre del congreso: 19th World Congress of Food Science and Technology IUFOST2018
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Mumbai, India
Fecha de celebración: 28/10/2018
Sánchez Gimeno, Ana Cristina; Luengo, Elisa; Cebrián, Guillermo; Alvarez, Ignacio; Raso, Javier.
- 83 Título del trabajo:** Cadmium reduction from edible crab (*Cancer pagurus*) using ultrasound technology
Nombre del congreso: IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sorrento, Italia
Fecha de celebración: 25/09/2018
Condón-Abanto, S.; Condón, C.; Arroyo, C.; Raso, J.; Álvarez, I.; Lyng, J.
- 84 Título del trabajo:** Ultrasound technology to reduce technological adjuvants when hydrating thawed cod fillets
Nombre del congreso: IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sorrento, Italia
Fecha de celebración: 25/09/2018
Antunes-Rohling, A.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez, I.
- 85 Título del trabajo:** Ultrasound processing in the food industry
Nombre del congreso: IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course



Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Sorrento, Italia

Fecha de celebración: 25/09/2018

Álvarez, I.

- 86 Título del trabajo:** Effect of pulsed electric field treatment on the anthocyanin composition of Grenache wines obtained with different maceration times and aging in oak barrels.

Nombre del congreso: IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Sorrento, Italia

Fecha de celebración: 25/09/2018

Maza, M.; Martínez, J.M.; Álvarez, I.; Raso, J.

- 87 Título del trabajo:** Evaluating the potential of PEF for improving meat drying/curing process?

Nombre del congreso: IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Sorrento, Italia

Fecha de celebración: 25/09/2018

Astráin, L.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez, I.

- 88 Título del trabajo:** Pulsed electric field permeabilization and extraction of phycoerythrin from *Porphyridium cruentum*

Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Tarragona, España

Fecha de celebración: 18/09/2018

Martínez, J.M.; Álvarez, I.; Raso, J.

- 89 Título del trabajo:** Pasteurización de pinzas de buey mediante pulsos eléctricos de alto voltaje (PEAV)

Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Tarragona, España

Fecha de celebración: 18/09/2018

Sanz, J.; Astráin, L.; Martínez, J.M.; Condón-Abanto, S.; Cebrián, G.; Raso, J.; Álvarez, I.

- 90 Título del trabajo:** Inactivación por pulsos eléctricos de alto voltaje en flujo continuo de *Saccharomyces cerevisiae* en vino

Nombre del congreso: XXI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Tarragona, España

Fecha de celebración: 18/09/2018



Maza, M.; Sánchez, M.L.; Raso, J.; Álvarez, I.

- 91 Título del trabajo:** Experiencia de integración ligada a actividades semipresenciales basadas en competencias informacionales
Nombre del congreso: Jornadas Virtuales de Colaboración y Formación Virtual USATIC 2018, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Virtual, España
Fecha de celebración: 12/06/2018
Álvarez Lanzarote, Ignacio.
- 92 Título del trabajo:** Google Sites para la enseñanza de música en inglés en Educación Secundaria
Nombre del congreso: Jornadas Virtuales de Colaboración y Formación Virtual USATIC 2018, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Virtual, España
Fecha de celebración: 12/06/2018
Álvarez Lanzarote, Ignacio; López Rodríguez, Rocío.
- 93 Título del trabajo:** Pulsed Electric Field-assisted extraction of Phycoerythrin from *Porphyridium cruentum*.
Nombre del congreso: 2nd EUALGAE WORKSHOP OF ALGAE BIOPRODUCTS FOR EARLY CAREER INVESTIGATORS of COST Action ES1408 "European network for algal-bioproducs (EUALGAE)"
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Thessaloniki, Grecia
Fecha de celebración: 06/03/2018
Martínez, J.M.; Álvarez, I.; Raso, J.
- 94 Título del trabajo:** Evaluation of ultrasound as a decontamination method for extending the shelf-life of hake fillets
Nombre del congreso: 31st EFFoST International Conference. Food Science and Technology Challenges for the 21st Century- Research to Progress Society
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sitges, España
Fecha de celebración: 13/11/2017
Antunes, Adriana; Artáiz, Ángela; Raso, Javier; Álvarez, Ignacio; Cebrián, Guillermo.
- 95 Título del trabajo:** Cooking pasta assisted by ultrasound
Nombre del congreso: 31st EFFoST International Conference. Food Science and Technology Challenges for the 21st Century- Research to Progress Society
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Sitges, España
Fecha de celebración: 13/11/2017
Ciudad-Hidalgo, Salomé; Mir-Bel, Jorge; Raso, Javier; Álvarez Lanzarote, Ignacio.
- 96 Título del trabajo:** Testing PEF in a winery for improving red winemaking
Nombre del congreso: 31st EFFoST International Conference. Food Science and Technology Challenges for the 21st Century- Research to Progress Society



Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Sitges, España

Fecha de celebración: 13/11/2017

Álvarez Lanzarote, Ignacio.

97 Título del trabajo: Pasteurization of solid foods by pulsed electric fields

Nombre del congreso: 31st EFFoST International Conference. Food Science and Technology Challenges for the 21st Century- Research to Progress Society

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Sitges, España

Fecha de celebración: 13/11/2017

Condón-Abanto, Santiago; Sanz, Jorge; Ramírez, Paula; Ciudad-Hidalgo, Salomé; Lyng, James; Raso, Javier; Álvarez Lanzarote, Ignacio.

98 Título del trabajo: Hidratación de filetes de bacalao asistida por ultrasonidos

Nombre del congreso: XVI Congreso Anual Nacional

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 03/10/2017

Antunes, A.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez Lanzarote, Ignacio.

99 Título del trabajo: Ultrasound assisted thawing of cod frozen fillets

Nombre del congreso: 10th International Conference on Predictive modelling in food

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Córdoba, España

Fecha de celebración: 27/09/2017

Antunes, A.; Condón, S.; Raso, J.; Cebrián, G.; Álvarez, I.

100 Título del trabajo: Development of a DSS for determining the shelf-life of hake preserved in a modified atmosphere rich in carbon dioxide

Nombre del congreso: 10th International Conference on Predictive modelling in food

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Córdoba, España

Fecha de celebración: 27/09/2017

Adriana, A.; Artáiz, A.; Halaihel, N.; Raso, J.; Álvarez, I.; Cebrián, G.

101 Título del trabajo: High temperature-short time treatments in crab claw meat assisted by Pulsed Electric Fields

Nombre del congreso: World Congress on Electroporation & Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, food and environmental Technologies

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Norfolk, Estados Unidos de América

Fecha de celebración: 25/09/2017

Condón-Abanto, S.; Sanz, J.; Condón, S.; Lyng, J.G.; Raso, J.; Álvarez, I.

- 102 Título del trabajo:** Evaluating the heating capacity of Nutri-Pulse® E-Cooker® in liquid food products
Nombre del congreso: World Congress on Electroporation & Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, food and environmental Technologies
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Norfolk, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 25/09/2017
Ramírez, P.; Ciudad-Hidalgo, S.; Astráin, L.; Raso, J.; Álvarez, I.
- 103 Título del trabajo:** Evolution of polyphenolic compounds in red wine obtained from Garnacha grape treated by PEF.
Nombre del congreso: 2ndWorld Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food and Environmental Technologies
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Norfolk, Virginia, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 24/09/2017
Maza, M.; Saldaña, G.; Martínez, J.M.; Álvarez, I.; Raso, J.
- 104 Título del trabajo:** Application of pulsed electric fields on the extraction of carotenoids from Rhodotorula glutinis.
Nombre del congreso: 2ndWorld Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food and Environmental Technologies
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Norfolk, Virginia, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 24/09/2017
Martínez, J.M.; Angulo, J.; Álvarez, I.; Raso, J.
- 105 Título del trabajo:** Factors affecting release of mannoproteins from PEF treated cells of Saccharomyces cerevisiae strain Uvaferm HPS.
Nombre del congreso: 2ndWorld Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food and Environmental Technologies
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Norfolk, Virginia, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 24/09/2017
Delso, C.; Martínez, J.M.; Cebrián, G.; Álvarez, I.; Raso, J.
- 106 Título del trabajo:** Improving extraction of betanin by treating whole reed beet with pulsed electric fields
Nombre del congreso: IFT Food Expo
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Las Vegas, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 25/06/2017
Saldaña, Guillermo; Alvarez, Ignacio; Sánchez Gimeno, Ana Cristina; Raso, Javier.
- 107 Título del trabajo:** Influence of ethanol concentration on the release of mannoproteins from pulsed electric field treated cells of Saccharomyces cerevisiae
Nombre del congreso: 5th Symposium on Veterinary Sciences Zaragoza - Toulouse - München
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster



Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 03/11/2016

Martínez, J.M.; Delso, C.; Cebrián, G.; Álvarez, I.; Raso, J.

108 Título del trabajo: Release of mannoproteins during *Saccharomyces cerevisiae* autolysis induced by Pulsed Electric Field

Nombre del congreso: XX Congreso Nacional Sociedad Española Microbiología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: León, España

Fecha de celebración: 14/09/2016

Martínez, J.M., Cebrián, G.; Álvarez I.; Raso J.

109 Título del trabajo: Ultrasound as a pre-treatment to reduce acrylamide formation in fried potatoes

Nombre del congreso: IUFOST 2016

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda

Fecha de celebración: 22/08/2016

Antunes, Adriana; Ciudad-Hidalgo, Salomé; Condón, Santiago; Raso, Javier; Álvarez Lanzarote, Ignacio.

110 Título del trabajo: Effect of ultrasound during soaking and cooking of chickpeas

Nombre del congreso: IUFOST 2016

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda

Fecha de celebración: 22/08/2016

Ciudad-Hidalgo, Salomé; Coloma, Marta; Condón, Santiago; Raso, Javier; Álvarez Lanzarote, Ignacio.

111 Título del trabajo: Commercial applications for PEF in the wine, olive oil and tomato industries

Nombre del congreso: School on pulsed electric fields for food processing - PEF School (3rd)

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Dublin, Irlanda

Fecha de celebración: 23/03/2016

Álvarez Lanzarote, Ignacio.

112 Título del trabajo: Olive oil production assisted by PEF

Nombre del congreso: First World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food & Environmental Technologies

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Portoroz, Eslovenia

Fecha de celebración: 06/09/2015

Álvarez Lanzarote, Ignacio; Luengo, Elisa; Abenaza, María; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier.

113 Título del trabajo: PEF for component recovery from *Chlorella vulgaris*

Nombre del congreso: First World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food & Environmental Technologies

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster



Ciudad de celebración: Portoroz, Eslovenia

Fecha de celebración: 06/09/2015

Luengo, Elisa; Martínez, Juan Manuek; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Raso, Javier.

- 114 Título del trabajo:** Extraction of phycocyanin from *Arthospira platensis* assisted by pulsed electric fields
Nombre del congreso: First World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food & Environmental Technologies

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Portoroz, Eslovenia

Fecha de celebración: 06/09/2015

Martínez, Juan Manuel; Luengo, Elisa; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Raso, Javier.

- 115 Título del trabajo:** Comparison of the efficacy of pulsed electric fields treatments in the millisecond and microsecond range for the extraction of betanine from red beetroot

Nombre del congreso: First World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food & Environmental Technologies

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Portoroz, Eslovenia

Fecha de celebración: 06/09/2015

Luengo, Elisa; Martínez, Juan Manuel; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Raso, Javier.

- 116 Título del trabajo:** Aplicación de ultrasonidos como coadyuvante en la preparación de emulsiones huevo-aceite

Nombre del congreso: VIII CONGRESO CYTA/CITALIA

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: BADAJOZ, España

Fecha de celebración: 07/04/2015

Ciudad-Hidalgo, Salomé; Monfort, Silvia; Mir-Bel, Jorge; Álvarez Lanzarote, Ignacio.

- 117 Título del trabajo:** MICROBIAL INACTIVATION BY PULSED ELECTRIC FIELDS

Nombre del congreso: VIII CONGRESO CYTA/CITALIA

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: BADAJOZ, España

Fecha de celebración: 07/04/2015

Álvarez Lanzarote, Ignacio.

- 118 Título del trabajo:** Simultaneous application of ultrasound and blending to prepare emulsions

Nombre del congreso: School on applications of pulsed electric fields for food processing - PEF School

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Salerno, Italia

Fecha de celebración: 07/02/2015

Publicación en acta congreso: Si

Ciudad Hidalgo, Salomé; Monfort, Silvia; Mir-Bel, Jorge; Álvarez Lanzarote, Ignacio. "Simultaneous application of ultrasound and blending to prepare emulsions". En: Proceeding of the School on applications of pulsed electric fields for food processing. pp. 1 - 176. 2015. ISBN 978-88-903261



- 119 Título del trabajo:** Inactivation of Escherichia coli O157:H7 by pulsed electric fields applying mili and micropulses
Nombre del congreso: International Nonthermal Processing Workshop/Short Course
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Ohio, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 21/10/2014
Condón-Abanto, Santaigo; Luengo, Elisa; Bordetas, Andrea; Raso, Javier; Álvarez Lanzarote, Ignacio.
- 120 Título del trabajo:** Application of pulsed electric fields for improving olive oil extraction
Nombre del congreso: 1st Congress On Food Structure Design
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Oporto, Portugal
Fecha de celebración: 15/10/2014
Publicación en acta congreso: Si
Álvarez Lanzarote, Ignacio; Luengo, Elisa; Abenozza, María; Sánchez-Gimeno, Cristina; Raso, Javier. "Application of pulsed electric fields for improving olive oil extraction". En: Book of Abstracts of the 1st Congress on Food Structure Design. pp. 235 - 236. 2014. ISBN 978-989-97478
- 121 Título del trabajo:** Tecnologías emergentes de conservación: ¿nos olvidamos del calor?
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Forma de contribución: Libro o monografía científica
Álvarez Lanzarote, Ignacio. "XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Avances en Microbiología de los Alimentos 2014". pp. 339. 2014. ISBN 9788494118173
- 122 Título del trabajo:** Luz UV-C como método de descontaminación de alimentos pulverulentos
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Forma de contribución: Libro o monografía científica
Condón-Abanto, Santiago; Gouma, María; Raso, Javier; Álvarez Lanzarote, Ignacio. "XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Avances en Microbiología de los Alimentos 2014". pp. 339. 2014. ISBN 9788494118173
- 123 Título del trabajo:** Inactivación de Escherichia coli O157:H7 mediante la aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje de mili y microsegundos
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Forma de contribución: Libro o monografía científica
Condón-Abanto, Santiago; Luengo, Elisa; Tremín, Jorge; Raso, Javier; Álvarez Lanzarote, Ignacio. "XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Avances en Microbiología de los Alimentos 2014". pp. 339. 2014. ISBN 9788494118173



- 124 Título del trabajo:** Efecto del Dimetil dicarbonato en la resistencia de *Escherichia coli* a un tratamiento combinado de luz ultravioleta y calor en zumo de manzana
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Forma de contribución: Libro o monografía científica
Gouma, Maria; Gayán, Elisa; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Condón, Santiago. "XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Avances en Microbiología de los Alimentos 2014". pp. 339. 2014. ISBN 9788494118173
- 125 Título del trabajo:** Influencia de la temperatura del tratamiento de pulsos eléctricos de alto voltaje en la permeabilización de *Chlorella vulgaris*
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Forma de contribución: Libro o monografía científica
Luengo, Elisa; Bordetas, Andrea; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Raso, Javier. "XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Avances en Microbiología de los Alimentos 2014". pp. 339. 2014. ISBN 9788494118173
- 126 Título del trabajo:** Tratamiento combinado con UV y calor para la pasteurización de zumo de zanahoria natural
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Forma de contribución: Libro o monografía científica
Gouma, Maria; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Condón, Santiago. "XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. Avances en Microbiología de los Alimentos 2014". pp. 339. 2014. ISBN 9788494118173
- 127 Título del trabajo:** Effect of temperature and pH in lethality of pulsed electric fields
Nombre del congreso: School on applications of pulsed electric fields for food processing
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 20/01/2014
Forma de contribución: Libro o monografía científica
Condón-Abanto, Santiago; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Raso, Javier. "Proceedings of the school on applications of pulsed electric fields for food processing". pp. 129. 2014. ISBN 9788492522743
- 128 Título del trabajo:** Inactivation of spoilage yeast in apple juice by UV light and its combination with mild heat and DMDC
Nombre del congreso: School on applications of pulsed electric fields for food processing
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España



Fecha de celebración: 20/01/2014

Forma de contribución: Libro o monografía científica

Gouma, María; Condón, Santiago; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Gayán, Elisa. "Proceedings of the school on applications of pulsed electric fields for food processing". pp. 129. 2014. ISBN 9788492522743

129 Título del trabajo: Effect of pulsed electric field treatments on permeabilization and extraction of carotenoids from *Chlorella vulgaris*

Nombre del congreso: School on applications of pulsed electric fields for food processing

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 20/01/2014

Forma de contribución: Libro o monografía científica

Luengo, Elisa; Álvarez Lanzarote, Ignacio; Raso, Javier. "Proceedings of the school on applications of pulsed electric fields for food processing". pp. 129. 2014. ISBN 9788492522743

130 Título del trabajo: PEF extraction of compounds of interest from by-products (waste) of the food industry

Nombre del congreso: Bioelectrics 2013

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania

Fecha de celebración: 19/09/2013

Álvarez, Ignacio; Luengo, Elisa; Raso, Javier.

131 Título del trabajo: Modeling PEF inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 at quasi-isothermal conditions apple juice

Nombre del congreso: International ConferenceBio & Food Electrotechnologies BFE 2012

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Fisciano, Italia

Fecha de celebración: 26/09/2012

Saldaña, G., Raso, J., Álvarez, I.

132 Título del trabajo: INDUSTRIAL TRIAL ON APPLICATION OF PULSED ELECTRIC FIELDS FOR IMPROVING RED WINE QUALITY

Nombre del congreso: International ConferenceBio & Food Electrotechnologies BFE 2012

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Fisciano, Italia

Fecha de celebración: 26/09/2012

Luengo, E, Franco, E, Ballesteros, F, Álvarez, I, Raso, J.

133 Título del trabajo: Industrial trial on application of pulsed electric fields for improving olive oil extraction

Nombre del congreso: International ConferenceBio & Food Electrotechnologies BFE 2012

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Fisciano, Italia

Fecha de celebración: 26/09/2012

María Abenoza, Marta Benito, Ignacio Álvarez, Ana Cristina Sánchez-Gimeno And Javier Raso.

- 134 Título del trabajo:** KINETICS OF EXTRACTION OF ANTHOCYANINS FROM PURPLE FLESH POTATO TREATED BY PULSED ELECTRIC FIELDS USING WATER AND ETHANOL AS SOLVENTS
Nombre del congreso: International Conference Bio & Food Electrotechnologies BFE 2012
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Fisciano, Italia
Fecha de celebración: 26/09/2012
Luengo, E.; Puértolas, E.; Cregenzán, O.; Álvarez, I.; Raso, J.
- 135 Título del trabajo:** La industria conservera en Aragón
Nombre del congreso: Alimentos de calidad diferenciada de Aragón
Ámbito geográfico: Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Caspe, España
Fecha de celebración: 11/07/2012
Álvarez, I.
- 136 Título del trabajo:** Optimization of a combined UV-heat treatment for apple juice pasteurization based in risk assessment tools.
Nombre del congreso: 2ND International CIGR Workshop on Food Safety: Technologies and innovations applied to food safety
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 05/07/2012
Gayán E.; Serrano M.J.; Torres, A.; Álvarez I.: Condón S.
- 137 Título del trabajo:** Resistance of Food Concern Pathogens to UV-C light
Nombre del congreso: 2ND International CIGR Workshop on Food Safety: Technologies and innovations applied to food safety
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 05/07/2012
Gayán, E.; Serrano, M.J.; Álvarez, I.; Condón, S.
- 138 Título del trabajo:** Resistance of Food Pathogens of concern to Manosonication
Nombre del congreso: 2ND International CIGR Workshop on Food Safety: Technologies and innovations applied to food safety
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 05/07/2012
Condón, S.J.; Lourenco, A.T.C.; And Álvarez I.,.
- 139 Título del trabajo:** Códigos QR: casos prácticos de aplicación en el ámbito académico en UNIZAR
Nombre del congreso: Ciclo Santander en el Paraninfo - Códigos QR y su aplicación en el ámbito académico
Ámbito geográfico: Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Zaragoza, España



Fecha de celebración: 26/06/2012

Alvarez Lanzarote, I.

140 Título del trabajo: Can pulsed electric fields guarantee homogeneous treatments and shelf life stable products?

Nombre del congreso: NPD-Workshop

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Onabruck, Alemania

Fecha de celebración: 11/10/2011

Nicolás Meneses; Henry Jaeger; Floor Boon; Guillermo Saldaña; Ignacio Álvarez; Javier Raso; Dietrich Knorr.

141 Título del trabajo: Modeling PEF inactivation of *Listeria monocytogenes* 5672 at quasi-isothermal conditions in media of different pH

Nombre del congreso: NPD-Workshop

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Onabruck, Alemania

Fecha de celebración: 11/10/2011

Saldaña, G.; Chevelley, A.; Álvarez, I.; Raso, J.

142 Título del trabajo: Acciones de innovación docente en la Planta Piloto de CTA como apoyo para la implantación de los grados de CTA y Veterinaria

Nombre del congreso: V Jornadas de Innovación Docente e Investigación Educativa

Ámbito geográfico: Autonómica

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 14/09/2011

Alvarez Lanzarote; Ignacio.

143 Título del trabajo: Estimación de los criterios de proceso para la inactivación térmica de *Listeria monocytogenes*.

Nombre del congreso: XXIII Congreso Nacional de Microbiología de la SEM

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Salamanca, España

Fecha de celebración: 11/09/2011

Serrano, M.J.; Gayán, E.; Mañas, P.; Álvarez, I.; Condón, S.

144 Título del trabajo: Influencia de la temperatura y el tiempo de maceración en el contenido antociánico de vinos rosados elaborados a partir de uva tratada por pulsos eléctricos de alto voltaje.

Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Logroño, Desconocido

Fecha de celebración: 06/10/2010

Puértolas, E.; Saldaña, G.; Condón, S.; Álvarez, I.; Raso, J.

- 145 Título del trabajo:** Pasteurización de zumo de manzana con luz ultravioleta
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Logroño, Desconocido
Fecha de celebración: 06/10/2010
Gayán, E.; Monfort, S.; Serrano, M.J.; Álvarez, I.; Condón, S.
- 146 Título del trabajo:** Establecimiento de criterios de proceso para la pasteurización de alimentos con Salmonella spp..
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Logroño, Desconocido
Fecha de celebración: 06/10/2010
Serrano, M.J.; Gayán, E.; Monfort, S.; Álvarez, I.; Condón, S.
- 147 Título del trabajo:** Diseño de un proceso combinado, alternativo a la pasteurización térmica, para la inactivación de Salmonella en huevo líquido.
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Logroño, Desconocido
Fecha de celebración: 06/10/2010
Monfort, S.; Gayán, E.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I.
- 148 Título del trabajo:** Revista Web de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - CTAMagazine
Nombre del congreso: I Jornada de Buenas Prácticas en la Docencia Universitaria con apoyo de las TIC
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 16/09/2010
Alvarez Lanzarote; Ignacio.
- 149 Título del trabajo:** Development of combined processes based on UV light for food preservation.
Nombre del congreso: European PhD Conference in Food Science and Technology
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Berlín, Alemania
Fecha de celebración: 15/09/2010
Gayán, E.; Álvarez, I.; Condón, S.
- 150 Título del trabajo:** Pasteurization by pulsed electric fields
Nombre del congreso: European PhD Conference in Food Science and Technology
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Berlín, Alemania
Fecha de celebración: 15/09/2010
Saldaña, G.; Álvarez, I.; Condón, S.; Raso, J.

- 151 Título del trabajo:** Pasteurization of liquid whole egg by pulsed electric fields.
Nombre del congreso: European PhD Conference in Food Science and Technology
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Berlín, Alemania
Fecha de celebración: 15/09/2010
Monfort, S.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I.
- 152 Título del trabajo:** Improving the extraction of virgin olive oil by pulsed electric fields
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting & Food Expo
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 17/07/2010
Sánchez-Gimeno, A.C.; Benito, M.; Abenoza, M.; Puértolas, E.; Álvarez, I.; Raso, J.
- 153 Título del trabajo:** Optimisation of a combined process of ultraviolet light and mild heating for apple juice pasteurisation.
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting & Food Expo
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 17/07/2010
Gayán, E.; Monfort, S.; Álvarez, I.; Condón, S.; Raso, J.
- 154 Título del trabajo:** Evaluation of the efficiency of pulsed electric fields to inactivate Salmonella serovars in liquid whole egg.
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting & Food Expo
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 17/07/2010
Monfort, S.; Saldaña, G.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I.
- 155 Título del trabajo:** Inactivation of Salmonella Enteritidis by combinations of pulsed electric fields, antimicrobials and heat in liquid whole egg.
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting & Food Expo
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 17/07/2010
Monfort, S.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I.
- 156 Título del trabajo:** Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje para mejorar la extracción fenólica.
Nombre del congreso: VII Foro Mundial del Vino.
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Logroño, España
Fecha de celebración: 12/05/2010
Puértolas, E.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; J. Raso.

- 157 Título del trabajo:** Inactivation of microorganisms by PEF processing.
Nombre del congreso: 4th Annual Meeting of Integrated Project “Novel Processing Methods for the Production and Distribution of High-Quality and Safe Foods”.
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Lovaina, Bélgica
Fecha de celebración: 09/03/2010
Álvarez, I.
- 158 Título del trabajo:** Chemical and Sensory Characterisation of Cabernet Sauvignon Red Wines Treated by Pulsed Electric Fields at Pilot-Plant Scale.
Nombre del congreso: New Challenges in Food Preservation Processing - Safety – Sustainability. EFFoST
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 11/11/2009
Puértolas, E.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; J. Raso.
- 159 Título del trabajo:** Phenolic Extraction during Fermentation of Red Grapes Treated by Pulsed Electric Fields at Pilot-Plant Scale.
Nombre del congreso: New Challenges in Food Preservation Processing - Safety – Sustainability. EFFoST
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 11/11/2009
Puértolas, E.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; J. Raso.
- 160 Título del trabajo:** Enhancing the PEF inactivation of *Listeria monocytogenes* by combined processes.
Nombre del congreso: New Challenges in Food Preservation Processing - Safety – Sustainability. EFFoST
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 11/11/2009
Saldaña, G.; Puértolas, E.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I.
- 161 Título del trabajo:** PEF Inactivation at Near Isothermal Conditions.
Nombre del congreso: New Challenges in Food Preservation Processing - Safety – Sustainability. EFFoST
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 11/11/2009
Saldaña, G.; E. Puértolas; S. Condón; I. Álvarez; J. Raso.
- 162 Título del trabajo:** Hygienization of liquid whole egg by pulsed electric fields: Energetic optimization.
Nombre del congreso: New Challenges in Food Preservation Processing - Safety – Sustainability. EFFoST
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 11/11/2009
Monfort, S.; E. Gayán; G. Saldaña; S. Condón; J. Raso; I. Álvarez.



- 163 Título del trabajo:** Salmonella Enteritidis inactivation by pulsed electric fields in liquid whole egg added with EDTA.
Nombre del congreso: New Challenges in Food Preservation Processing - Safety – Sustainability. EFFoST
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 11/11/2009
Monfort, S.; E. Gayán; L. Perezábad; S. Condón; J. Raso; I. Álvarez.
- 164 Título del trabajo:** Higienización de huevo liquid por pulsos eléctricos de alto voltaje: optimización energética.
Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Murcia, España
Fecha de celebración: 26/05/2009
Monfort, S.; Gayán, E.; Pagán, R.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I.
- 165 Título del trabajo:** Microbial inactivation by PEF
Nombre del congreso: 3rd anual meeting of integrated Project “Novel processing methods for the production and distribution of high-quality and safe foods”
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Nápoles, Italia
Fecha de celebración: 15/04/2009
Álvarez, I.
- 166 Título del trabajo:** Experimental technologies for sanitizing food.
Nombre del congreso: Food and Health II International Conference of Food Science and Technology
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 04/11/2008
Álvarez, I.
- 167 Título del trabajo:** Pulsed electric fields: a new technology for improving extraction processes in food industry.
Nombre del congreso: 2nd Symposium on Veterinary Sciences. Zaragoza-Toulouse-Munich
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 23/10/2008
Puértolas, E.; Saldaña, G.; López, N.; Condón, S.; Álvarez, I.; J. Raso.
- 168 Título del trabajo:** Pulsed electric fields: a new technology for improving food safety.
Nombre del congreso: 2nd Symposium on Veterinary Sciences. Zaragoza-Toulouse-Munich
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España
Fecha de celebración: 23/10/2008
Saldaña, G.; Puértolas, E.; López, N.; Condón, S.; Álvarez, I.; J. Raso.



- 169 Título del trabajo:** Desarrollo de termorresistencia en *Enterobacter sakazakii*.
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Córdoba, España
Fecha de celebración: 23/09/2008
Arroyo, C.; Cebrián, G.; Álvarez, I.; Pagán, R.; Condón, S.
- 170 Título del trabajo:** Modelización de la extracción de compuestos fenólicos durante la fermentación de mosto de uva tinta variedad Cabernet Sauvignon, tratada por pulsos eléctricos de alto voltaje en flujo continuo.
Nombre del congreso: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria. V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Barcelona, España
Fecha de celebración: 17/09/2008
Puértolas, E.; López, N.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; Raso, J.
- 171 Título del trabajo:** Evaluación de un Nuevo equipo de pulsos eléctricos de alto voltaje para la inactivación microbiana y la extracción de compuestos intracelulares.
Nombre del congreso: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria. V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Barcelona, España
Fecha de celebración: 17/09/2008
Puértolas, E.; Saldaña, G.; Condón, S.; J. Raso; Álvarez, I.
- 172 Título del trabajo:** Modelling the inactivation and cell injury of *Escherichia coli* O157:H7 by pulsed electric fields in media of different pH.
Nombre del congreso: Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 11/09/2008
Saldaña, G.; Puértolas, E.; Condón, S.; Álvarez, I.; Raso, J.
- 173 Título del trabajo:** Inactivation of *Salmonella Typhimurium* by pulsed electric fields at different temperatures and pH in quasi-isothermal conditions.
Nombre del congreso: Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 11/09/2008
Saldaña, G.; Puértolas, E.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I.
- 174 Título del trabajo:** Inactivation of *Salmonella Typhimurium* and *Staphylococcus aureus* by pulsed electric fields in liquid whole egg.
Nombre del congreso: Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods
Ámbito geográfico: Internacional no UE



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Madrid, España

Fecha de celebración: 11/09/2008

Monfort, S.; Gayán, E.; Saldaña, G.; Condón, S.; Raso, J.; Álvarez, I.

175 Título del trabajo: Realización de una publicación Web tipo revista especializada para Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nombre del congreso: II Jornadas de Innovación Docente, Tecnologías de la Información y la Comunicación e Investigación educativa en la Universidad de Zaragoza

Ámbito geográfico: Autonómica

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España

Fecha de celebración: 07/02/2008

Alvarez Lanzarote; Ignacio.

176 Título del trabajo: Effect of the application of pulsed electric fields on the anthocyanin composition of cabernet sauvignon wines.

Nombre del congreso: EFFoST

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal

Fecha de celebración: 13/09/2007

López; E. Puértolas; Álvarez, I.; S. Condón; J. Raso.

177 Título del trabajo: Inactivation of Yeast and Lactic Acid Bacteria Implicated in Wine Alteration by Pulsed Electric Fields

Nombre del congreso: EFFoST

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal

Fecha de celebración: 13/09/2007

Puertolas, E.; López, N.; Raso, J.; Álvarez, I.

178 Título del trabajo: Determining the pathogen of public health concern for PEF pasteurization.

Nombre del congreso: EFFoST

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal

Fecha de celebración: 13/09/2007

López, N.; Puertolas, E.; Saldaña, G.; Álvarez, I.; Raso, J.

179 Título del trabajo: Efecto de los pulsos eléctricos de alto voltaje en la elaboración de vino tinto a partir de uva de la variedad Cabernet Sauvignon.

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Tenerife, España

Fecha de celebración: 10/09/2007

López, N.; E. Puértolas; I. Álvarez; J. Raso.



- 180 Título del trabajo:** Estudios de distintos tratamientos de pulsos eléctricos de alto voltaje en la extracción de compuestos polifenólicos de la uva durante la elaboración de vino tinto.
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Tenerife, España
Fecha de celebración: 10/09/2007
López, N.; E. Puértolas; I. Álvarez; J. Raso.
- 181 Título del trabajo:** Inactivación de levaduras del género *Dekkera/Brettanomyces* mediante pulsos eléctricos de alto voltaje.
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Tenerife, España
Fecha de celebración: 10/09/2007
Puértolas, P.; N. López; J. Raso; I. Alvarez.
- 182 Título del trabajo:** Extracción de betalainas a partir de remolacha roja mediante un proceso combinado de presión y pulsos eléctricos de alto voltaje.
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Tenerife, España
Fecha de celebración: 10/09/2007
Puértolas, E.; N. López; J. Raso; I. Alvarez.
- 183 Título del trabajo:** Modelling of the inactivation kinetics of *Escherichia coli* O157:H7 during the storage under refrigeration of apple juice treated by pulsed electric fields.
Nombre del congreso: 2nd FEMS Congreso of European Microbiologists
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 13/09/2006
García, D.; Somolinos, M.; Asan, M.; Álvarez, I.; Pagán, R.
- 184 Título del trabajo:** Aplicación de la tecnología de los pulsos eléctricos de alto voltaje al proceso de extracción de sacarosa a partir de remolacha azucarera.
Nombre del congreso: CESIA 2006. IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Córdoba, España
Fecha de celebración: 04/09/2006
López, N.; E. Puértolas; I. Álvarez; J. Raso.
- 185 Título del trabajo:** Effects of pulsed electric fields on the extraction of phenolic compounds during the fermentation of must of Tempranillo grapes
Nombre del congreso: XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino
Ámbito geográfico: Autonómica
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Logroño, España



Fecha de celebración: 25/06/2006

López, N.; Puértolas, E.; Álvarez, I.; Raso, J.

186 Título del trabajo: Inactivation of the wine spoilage yeast by pulsed electric fields

Nombre del congreso: XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Ámbito geográfico: Autonómica

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Logroño, España

Fecha de celebración: 25/06/2006

Puértolas, E.; López, N.; Raso, J.; Álvarez, I.

187 Título del trabajo: Cinética de inactivación de levaduras implicadas en la alteración del vino mediante pulsos eléctricos de alto voltaje

Nombre del congreso: SEM 2006

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Orense, España

Fecha de celebración: 16/05/2006

Puértolas, E.; N. López; J. Raso; I. Álvarez.

188 Título del trabajo: Irradiación de alimentos

Nombre del congreso: XI CYTALIA Congreso anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

Ciudad de celebración: Madrid, España

Fecha de celebración: 29/03/2006

Álvarez, I.

189 Título del trabajo: Inactivación de E. coli O157:H7 en zumo de manzana tratado por pulsos eléctricos de alto voltaje.

Nombre del congreso: I Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Murcia, España

Fecha de celebración: 17/11/2005

Zerrouk, M.; D. García; I. Álvarez; S. Condón; R. Pagán.

190 Nombre del congreso: IFT Annual Meeting

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Organizativo - Comité científico y organizador

Ciudad de celebración: New Orleans, Estados Unidos de América

Fecha de celebración: 16/09/2005

191 Título del trabajo: Inactivation of Salmonella in liquid whole egg by ionizing radiation and heat.

Nombre del congreso: IFT Annual Meeting

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: New Orleans, Estados Unidos de América

Fecha de celebración: 16/09/2005

Álvarez, I.; B.A. Niemira; F. Xueting; C.H. Sommers.

- 192 Título del trabajo:** Inactivation of pathogens in complex ready-to-eat foods using gamma irradiation.
Nombre del congreso: IFT-NPD Workshop
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Wyndmoor, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 08/09/2005
Álvarez, I.; B.A. Niemira; F. Xueting; C.H. Sommers.
- 193 Título del trabajo:** Antimicrobial efficacy of cold atmospheric pressure plasma applied to inoculated food surfaces.
Nombre del congreso: IFT-NPD Workshop
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Wyndmoor, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 08/09/2005
Niemira, B.A.; I. Álvarez; B.A. Annous; A. Gutsol; A. Fridman.
- 194 Título del trabajo:** Salmonella inactivation in liquid whole egg using GRAS additives, ionizing radiation and heat.
Nombre del congreso: IFT-NPD Workshop
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Wyndmoor, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 08/09/2005
Álvarez, I.; B.A. Niemira; F. Xueting; C.H. Sommers.
- 195 Título del trabajo:** Modelling the Salmonella inactivation in liquid whole egg by combining ionizing radiation and heat.
Nombre del congreso: Intradfood – Innovations in traditional foods. EFFOST
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 12/04/2005
Álvarez, I.; B.A. Niemira; F. Xueting; C.H. Sommers.
- 196 Título del trabajo:** Pulsed electric fields-assisted extraction of anthocyanins from grapes.
Nombre del congreso: Food Innovations for an Expanding Europe - EFFoST
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Warsaw, Polonia
Fecha de celebración: 17/11/2004
López, N.; I. Álvarez; S. Condón; J. Raso.
- 197 Título del trabajo:** Modelización de la inactivación de *Lactobacillus plantarum* mediante pulsos eléctricos de alto voltaje en medios de diferente pH y en zumos de naranja y de manzana.
Nombre del congreso: CESIA 2004. III Congreso Español de Ingeniería de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 06/09/2004
Gómez, N.; D. García; I. Álvarez; S. Condón; J. Raso.



- 198 Título del trabajo:** Efecto de los pulsos eléctricos de alto voltaje en la extracción de componentes de los hollejos de uva. Tipo de participación: Póster
Nombre del congreso: CESIA 2004. III Congreso Español de Ingeniería de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 06/09/2004
López, N.; I. Álvarez; S. Condón; J. Raso.
- 199 Título del trabajo:** Bacillus kaustophilus: ¿Una alternativa para la detección de antibióticos y sulfamidas en leche?.
Nombre del congreso: CESIA 2004. III Congreso Español de Ingeniería de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 06/09/2004
Sanz, D.; R. Virto; I. Álvarez; R. Pagán; S. Condón.
- 200 Título del trabajo:** Modelling the microbial inactivation by pulsed electric fields.
Nombre del congreso: Dairy and Food Microbiology (SfAM Summer Conference).
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cork, Irlanda
Fecha de celebración: 01/09/2004
Álvarez, I.; P. Mañas; N. Gómez; S. Condón; J. Raso.
- 201 Título del trabajo:** Influence of temperature on the disinfectant action of lactic acid on Listeria monocytogenes and Yersinia enterocolitica.
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting - 2003
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 07/07/2003
Virto, R.; I. Álvarez; J. Raso; S. Condón.
- 202 Título del trabajo:** Bactericidal activity of citric and lactic acid on Yersinia enterocolitica.
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting - 2003
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 07/07/2003
Virto, R.; D. Sanz; I. Álvarez; S. Condón; J. Raso.
- 203 Título del trabajo:** Kinetics of inactivation of L. monocytogenes by chlorine.
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting - 2003
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 07/07/2003
Virto, R.; I. Álvarez; S. Condón; Raso, J.



- 204 Título del trabajo:** Inactivation kinetics of *Listeria monocytogenes* by pulsed electric fields in McIlvaine buffer of pH 3.5 and apple juice.
Nombre del congreso: IFT Annual Meeting - 2003
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 07/07/2003
Gómez, N.; D. García; I. Álvarez; R. Pagán; J. Raso; S. Condón.
- 205 Título del trabajo:** Kinetics of inactivation of *Saccharomyces cerevisiae* by Pulsed Electric Fields.
Nombre del congreso: 4th International Conference Predictive Modelling In Foods
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Quimper, Francia
Fecha de celebración: 01/04/2003
Álvarez, I.; R. Virto; R. Pagán; J. Raso; S. Condón.
- 206 Título del trabajo:** Comparing predicting models for heat inactivation of *Listeria monocytogenes* and *Pseudomonas aeruginosa* at different pH.
Nombre del congreso: 4th International Conference Predictive Modelling In Foods
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Quimper, Francia
Fecha de celebración: 01/04/2003
Hassani, M.; I. Álvarez; J. Raso; S., Condón; R. Pagán.
- 207 Título del trabajo:** Modelling the inactivation of *Listeria monocytogenes* by Pulsed Electric Fields in media of different pH.
Nombre del congreso: 4th International Conference Predictive Modelling In Foods
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Quimper, Francia
Fecha de celebración: 01/04/2003
Gómez, N.; D. García; I. Álvarez; S. Condón; J. Raso.
- 208 Título del trabajo:** Microbial inactivation by ultrasound.
Nombre del congreso: Forum Acusticum Sevilla 2002
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Sevilla, España
Fecha de celebración: 10/09/2002
Forma de contribución: Capítulo de libro
Álvarez, I.; R. Pagán; J. Raso; S. Condón; F.J. Sala. "Microbial inactivation by ultrasound". En: Forum Acusticum Sevilla 2002. 2002. ISBN 84-87985-07-6
- 209 Título del trabajo:** Pulsed electric field inactivation of *Listeria monocytogenes* described by the Weibull distribution.
Nombre del congreso: EMERTEC 2002. Emerging Technologies for the Food Industry
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster



Ciudad de celebración: Madrid, España

Fecha de celebración: 15/05/2002

Álvarez, I.; R. Pagán; J. Raso; S. Condón.

210 Título del trabajo: Food Preservation Technologies by inactivating microorganisms. Activities of the Food Technology group of the Faculty of Veterinary of Zaragoza.

Nombre del congreso: EMERTEC 2002. Emerging Technologies for the Food Industry

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Madrid, España

Fecha de celebración: 15/05/2002

Álvarez, I.; D. García; R. Virto; P. Mañas; R. Pagán; J. Raso; S. Condón; F.J. Sala.

211 Título del trabajo: Specific Energy: A new control parameter for PEF processing.

Nombre del congreso: EUROCAFT 2001

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Berlín, Alemania

Fecha de celebración: 21/09/2001

Álvarez, I.; V. Heinz; D. Knorr.

212 Título del trabajo: Modelling the pulsed electric field resistance of *Salmonella typhimurium*, *Salmonella enteritidis* and *Salmonella senftenberg*.

Nombre del congreso: EUROCAFT 2001

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Berlín, Alemania

Fecha de celebración: 21/09/2001

Álvarez, I.; R. Virto; F. J. Sala; J. Raso.

213 Título del trabajo: Resistance of *Listeria monocytogenes* to pulsed electric fields in McIlvaine buffer and foods.

Nombre del congreso: EUROCAFT 2001

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Berlín, Alemania

Fecha de celebración: 21/09/2001

Álvarez, I.; R. Pagán; J. Raso; S. Condón.

214 Título del trabajo: Inactivation of *Escherichia coli* DH5 α by pulsed electric fields at different temperatures.

Nombre del congreso: EUROCAFT 2001

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Berlín, Alemania

Fecha de celebración: 21/09/2001

Álvarez, I.; V. Heinz; D. Knorr.

215 Título del trabajo: Microbial inactivation by ultrasound.

Nombre del congreso: 2nd Joint IFT/EFoST Nonthermal Processing Workshop

Ámbito geográfico: Internacional no UE



Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Ciudad de celebración: Berlín, Alemania

Fecha de celebración: 20/09/2001

Álvarez, I.

216 Título del trabajo: Influencia del pH en el efecto antimicrobiano del hipoclorito sódico sobre *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica*, *Pseudomonas aeruginosa* y *Escherichia coli*.

Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Alicante, España

Fecha de celebración: 16/09/2001

Virto, R.; D. Sanz; I. Álvarez; J. Raso; F.J. Sala.

217 Título del trabajo: Comparación de la resistencia de *Listeria monocytogenes*, *Salmonella senftenberg* y *Yersinia enterocolitica* a los pulsos eléctricos de alto voltaje.

Nombre del congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Alicante, España

Fecha de celebración: 16/09/2001

Álvarez, I.; R. Virto; D. Sanz; J. Raso; S. Condón.

218 Título del trabajo: Estudio de tratamientos alternativos a la desinfección de alimentos mínimamente procesados.

Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Oviedo, España

Fecha de celebración: 04/09/2000

Virto, R.; I. Álvarez; J. Raso; S. Condón.

219 Título del trabajo: Inactivación de *Yersinia enterocolitica* por pulsos eléctricos de alto voltaje .

Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Oviedo, España

Fecha de celebración: 04/09/2000

Álvarez, I.; J. Raso; R. Pagán; F. J. Sala.

220 Título del trabajo: Inactivation kinetics of *Listeria monocytogenes* by pulsed electric fields

Nombre del congreso: IFT Annual Meeting 2000

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos de América

Fecha de celebración: 10/07/2000

Álvarez, I.; J. Raso; R. Pagán; F. J. Sala.

221 Título del trabajo: Inactivación microbiana por pulsos eléctricos de alto voltaje .

Nombre del congreso: XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Ámbito geográfico: Nacional



Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Granada, España

Fecha de celebración: 17/09/1999

Raso, R.; I. Álvarez; A. Palop; F. J. Sala.

222 Título del trabajo: Termorresistencia de *Alicyclobacillus acidocaldarius* en distintos medios de calentamiento.

Nombre del congreso: XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Granada, España

Fecha de celebración: 17/09/1999

Palop, A.; N. Chevrier; I. Álvarez; J. Raso; S. Condón.

223 Título del trabajo: Influencia de la fase de crecimiento en la inactivación de *L. monocytogenes* por pulsos eléctricos de alto voltaje.

Nombre del congreso: XVII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Granada, España

Fecha de celebración: 17/09/1999

Álvarez, I.; J. Raso; A. Palop; S. Condón.

224 Título del trabajo: Inactivation of *S. senftenberg* by pulsed electric fields.

Nombre del congreso: Microbial Stress

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Quimper, Francia

Fecha de celebración: 08/09/1999

Raso, J.; I. Álvarez; A. Palop; S. Condón.

225 Título del trabajo: Influence of different factors on the inactivation of *Salmonella senftenberg* by pulsed electric fields.

Nombre del congreso: Microbial Stress

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Quimper, Francia

Fecha de celebración: 08/09/1999

Álvarez, I.; J. Raso; A. Palop; F. J. Sala.

226 Título del trabajo: Supervivencia de *S. senftenberg* en huevo líquido sometido a distintos tratamientos de pasteurización.

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Pamplona, España

Fecha de celebración: 01/09/1998

Mañas, P.; I. Álvarez; R. Pagán; S. Condón.

- 227 Título del trabajo:** La higienización de huevo líquido por calor y ultrasonidos bajo presión.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 01/09/1998
Mañas, P.; I. Álvarez; R. Pagán; S. Condón.
- 228 Título del trabajo:** Termorresistencia de Salmonella enteritidis y Salmonella senftenberg en medios de distinta actividad de agua.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 01/09/1998
Álvarez, I.; P. Mañas; R. Pagán; S. Condón.
- 229 Título del trabajo:** Resistencia al calor y los ultrasonidos bajo presión de Salmonella enteritidis y Salmonella senftenberg en medios de distinta actividad de agua.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 01/09/1998
Álvarez, I.; P. Mañas; R. Pagán; S. Condón.

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** 5th World Congress on Electroporation
Entidad de afiliación: 5th World Congress on Electroporation
Ciudad entidad afiliación: Roma, Italia
Fecha de inicio-fin: 15/09/2024 - 19/09/2024
- 2 Título del comité:** XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Entidad de afiliación: Universidad Politécnica de Cartagena
Fecha de inicio-fin: 09/09/2024 - 12/09/2024
- 3 Título del comité:** VIRTUAL USATIC 2024
Entidad de afiliación: VIRTUAL USATIC 2024
Ciudad entidad afiliación: Zaragoza, España
Fecha de inicio-fin: 24/06/2024 - 26/06/2024
- 4 Título del comité:** VIRTUAL USATIC 2023
Entidad de afiliación: VIRTUAL USATIC 2023
Ciudad entidad afiliación: Zaragoza, España
Fecha de inicio-fin: 03/07/2023 - 05/07/2023



- 5 Título del comité:** 4th World Congress on Electroporation
Entidad de afiliación: 4th World Congress on Electroporation
Ciudad entidad afiliación: Copenhagen, Dinamarca
Fecha de inicio-fin: 09/10/2022 - 13/10/2022
- 6 Título del comité:** XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Entidad de afiliación: Universidad de Jaén
Fecha de inicio-fin: 12/09/2022 - 15/09/2022
- 7 Título del comité:** VIRTUAL USATIC 2022
Entidad de afiliación: VIRTUAL USATIC 2022
Ciudad entidad afiliación: Zaragoza, España
Fecha de inicio-fin: 28/06/2022 - 28/06/2022
- 8 Título del comité:** XI CONGRESO CyTA/CESIA (SENIOR) Y III CONGRESO CyTA JUNIOR
Entidad de afiliación: Universidad de Zaragoza
Fecha de inicio-fin: 20/06/2022 - 22/06/2022
- 9 Título del comité:** Comisión para la Autoevaluación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Entidad de afiliación: Facultad de Veterinaria
Fecha de inicio-fin: 11/06/2014 - 21/07/2014
- 10 Título del comité:** Comisión de Evaluación de la Calidad del Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Primaria (Cód. Unesco): 330999 - Otras
Entidad de afiliación: Facultad de Veterinaria
Fecha de inicio-fin: 26/04/2010 - 06/11/2012
- 11 Título del comité:** Comisión de Garantía de la Calidad del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Primaria (Cód. Unesco): 330999 - Otras
Entidad de afiliación: Facultad de Veterinaria
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 06/11/2012
- 12 Título del comité:** V Jornadas de Innovación e Investigación Educativa
Primaria (Cód. Unesco): 330999 - Otras
Entidad de afiliación: Facultad de Veterinaria
Fecha de inicio-fin: 14/09/2011 - 15/09/2011
- 13 Título del comité:** Organización local del IFT Nonthermal Processing Division Workshop 2005. Congreso internacional. 16/09/2005.
Primaria (Cód. Unesco): 330913 - Conservación de alimentos
Entidad de afiliación: ERRC-USDA
Ciudad entidad afiliación: Wyndmoor, PA, Estados Unidos de América
Fecha de inicio-fin: 16/09/2005 - 19/09/2005
- 14 Título del comité:** Comisión Evaluación Calidad Grado Ciencia y Tecnología Alimentos
Primaria (Cód. Unesco): 330913 - Conservación de alimentos
Entidad de afiliación: Facultad de Veterinaria
Fecha de inicio: 21/08/2018

Organización de actividades de I+D+i

- 1** **Título de la actividad:** CyTA-CESIA 2022
Tipo de actividad: Comité organizador **Ámbito geográfico:** Nacional
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 200
Fecha de inicio-fin: 20/06/2022 - 22/06/2022 **Duración:** 3 días
- 2** **Título de la actividad:** 7th PEF School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology
Tipo de actividad: Workshop **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 70
Fecha de inicio-fin: 31/05/2021 - 02/06/2021 **Duración:** 3 días
- 3** **Título de la actividad:** Virtual USATIC 2020, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC
Tipo de actividad: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 200
Fecha de inicio-fin: 08/07/2020 - 10/07/2020 **Duración:** 3 días
- 4** **Título de la actividad:** Virtual USATIC 2019, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC
Tipo de actividad: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 200
Fecha de inicio-fin: 04/09/2019 - 06/09/2019 **Duración:** 3 días
- 5** **Título de la actividad:** Virtual USATIC 2018, Ubicuo y Social: Aprendizaje con TIC
Tipo de actividad: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 200
Fecha de inicio-fin: 12/06/2018 - 14/06/2018 **Duración:** 3 días
- 6** **Título de la actividad:** XIX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo de actividad: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 200
Fecha de inicio-fin: 24/09/2014 - 26/09/2014 **Duración:** 3 días
- 7** **Título de la actividad:** School on applications of pulsed electric fields for food processing
Tipo de actividad: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 50
Fecha de inicio-fin: 20/01/2014 - 23/01/2014 **Duración:** 4 días
- 8** **Título de la actividad:** Jornada Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Universidad y Empresa
Tipo de actividad: Jornada divulgación científica **Ámbito geográfico:** Nacional
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 180
Fecha de inicio-fin: 07/05/2013 - 07/05/2013



- 9** **Título de la actividad:** Organización local del TCD-training NovelQ 2007. Reunión científica internacional.
Tipo de actividad: TCD-training **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Modo de participación: Organizador
Nº de asistentes: 30
Fecha de inicio-fin: 05/09/2007 - 07/09/2007 **Duración:** 3 días

Gestión de I+D+i

- 1** **Nombre de la actividad:** Vicedecano de Innovación Docente y Cultura Digital
Tipología de la gestión: Decanato
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria
Fecha de inicio: 24/02/2021 **Duración:** 2 años - 7 meses - 5 días
Tareas concretas: Vicedecano
- 2** **Nombre de la actividad:** Delegado del Decano para la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipología de la gestión: Gestor
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria
Fecha de inicio: 26/01/2011 **Duración:** 4 años - 1 mes - 16 días
Tareas concretas: Dirección

Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

- 1** **Nombre de la actividad:** Virginia Ruiz Artiga; Directores: M^a Pilar Mañas Pérez y Santiago Condón Usón. Título: Estudios sobre la inactivación, activación y germinación de especies esporuladas de interés en alimentos.
Funciones desempeñadas: Tribunal de Tesis Doctoral
Ciudad entidad realización: España
Modalidad de actividad: Participación en tribunales **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio-fin: 10/12/2021 - 10/12/2021
- 2** **Nombre de la actividad:** Ángela Gómez Gómez; Directores: José Javier Benedito Fort; José Vicente García Pérez. Título: Pasteurización de emulsiones lipídicas con CO₂ supercrítico y ultrasonidos de potencia.
Funciones desempeñadas: Tribunal de Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia
Ciudad entidad realización: Valencia, España
Modalidad de actividad: Participación en tribunales **Frecuencia de la actividad:** 1
Fecha de inicio-fin: 14/09/2021 - 14/09/2021
- 3** **Nombre de la actividad:** Lucía Cartagena López; Directores: Dr. Iñigo Martínez de Marañón Ibabe y Dr. Eduardo Puértolas Gracia. Título: Application of high hydrostatic pressures for improving the quality of frozen albacore (Thunnus alalunga)
Funciones desempeñadas: Tribunal de Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad del País Vasco
Ciudad entidad realización: Leioa, España
Modalidad de actividad: Participación en tribunales **Frecuencia de la actividad:** 1



Fecha de inicio-fin: 22/07/2021 - 22/07/2021

- 4** **Nombre de la actividad:** INNOVACION INDUSTRIAL: DESARROLLO DE PROCESOS DE OBTENCION DE ALIMENTOS E INGREDIENTES - INNOVACION INDUSTRIAL: INGENIERIA DE SISTEMAS EN EL CONTROL DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA -

Funciones desempeñadas: Vocal

Entidad de realización: CSIC - INSTITUTO DE LA GRASA

Ciudad entidad realización: Sevilla, España

Modalidad de actividad: Participación en tribunales **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio-fin: 05/10/2020 - 07/10/2020

- 5** **Nombre de la actividad:** Marta Clemente Carazo; Directores: Paula María Periago Bayonas; Título: Variability in the response of Salmonella and Listeria strains to different strategies for inactivation

Funciones desempeñadas: Tribunal de Tesis Doctoral (suplente)

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Cartagena

Ciudad entidad realización: Cartagena, España

Modalidad de actividad: Participación en tribunales **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio-fin: 14/09/2020 - 14/09/2020

- 6** **Nombre de la actividad:** Rogelio Sánchez Vega; Directores: Olga Martín Belloso y Pedro Elez Martínez; Título: Effects of high-intensity pulsed electric fields on the bioactive compounds stability an enzymes of broccoli juice

Funciones desempeñadas: Tribunal de Tesis Doctoral (secretario)

Entidad de realización: Universidad de Lleida

Ciudad entidad realización: Lleida, España

Modalidad de actividad: Participación en tribunales **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio-fin: 24/02/2016 - 24/02/2016

- 7** **Nombre de la actividad:** Juan Vicente Santacatalina Bonet; Directores: Juan Andrés Cárcel Carrión y José Vicente García Pérez; Título: Contribuación al estudio de la aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en procesos de secado a baja temperatura.

Funciones desempeñadas: Tribunal de Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia

Ciudad entidad realización: Valencia, España

Modalidad de actividad: Participación en tribunales **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio-fin: 28/10/2015 - 28/10/2015

- 8** **Nombre de la actividad:** Trends in Food Science and Technology

Funciones desempeñadas: Revisor

Ciudad entidad realización: España

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio-fin: 29/06/2015 - 30/06/2015

- 9** **Nombre de la actividad:** Sonia Mónica Español Sangüesa; Directores: José Antonio Beltrán Gracia y Verónica Alonso Martín. Título: Desarrollo del sistema de producción "línea fría" de platos preparados en una cocina central.

Funciones desempeñadas: Tribunal de Tesis Doctoral

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Participación en tribunales **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio-fin: 06/02/2015 - 06/02/2015



- 10** **Nombre de la actividad:** International Dairy Journal
Funciones desempeñadas: Revisor
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Fecha de inicio-fin: 08/04/2013 - 10/04/2014
- 11** **Nombre de la actividad:** Journal of Applied Microbiology
Funciones desempeñadas: Revisor
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Fecha de inicio-fin: 12/03/2009 - 08/09/2012
- 12** **Nombre de la actividad:** Journal of Photochemistry and Photobiology B: Biology
Funciones desempeñadas: Revisor
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Fecha de inicio-fin: 10/01/2012 - 07/09/2012
- 13** **Nombre de la actividad:** Food and Bioproducts Processing
Funciones desempeñadas: Revisor
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Fecha de inicio-fin: 08/09/2011 - 07/09/2012
- 14** **Nombre de la actividad:** Process Biochemistry
Funciones desempeñadas: Revisor
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Fecha de inicio-fin: 08/02/2011 - 07/09/2012
- 15** **Nombre de la actividad:** International Journal of Food Science and Technology
Funciones desempeñadas: Revisor
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Fecha de inicio-fin: 16/09/2010 - 07/09/2012
- 16** **Nombre de la actividad:** Journal of Food Engineering
Funciones desempeñadas: Revisor
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria
Ciudad entidad realización: Zaragoza, España
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Fecha de inicio-fin: 02/09/2010 - 07/09/2012
- 17** **Nombre de la actividad:** Journal of Food Science and Technology
Funciones desempeñadas: Revisor
Entidad de realización: Facultad de Veterinaria



Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

Fecha de inicio-fin: 18/09/2009 - 07/09/2012

18 Nombre de la actividad: Journal of Food Processing and Preservation

Funciones desempeñadas: Revisor

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

Fecha de inicio-fin: 09/09/2009 - 07/09/2012

19 Nombre de la actividad: Food Microbiology

Funciones desempeñadas: Revisor

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

Fecha de inicio-fin: 03/04/2007 - 07/09/2012

20 Nombre de la actividad: Journal of Food Science

Funciones desempeñadas: Revisor

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

Fecha de inicio-fin: 12/03/2007 - 07/09/2012

21 Nombre de la actividad: Innovative in Food Science and Emerging Technologies

Funciones desempeñadas: Revisor

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

Fecha de inicio-fin: 10/02/2006 - 07/09/2012

22 Nombre de la actividad: Food Science and Technology International

Funciones desempeñadas: Revisor

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

Fecha de inicio-fin: 14/09/2005 - 07/09/2012

23 Nombre de la actividad: International Journal of Food Microbiology

Funciones desempeñadas: Revisor

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

Fecha de inicio-fin: 02/09/2004 - 07/09/2012

24 Nombre de la actividad: María Dolores López Martínez; Directores: Alfredo Palop Gómez y Presentación García Gómez; Título: Validación física y biológica de tratamientos térmicos aplicados en un reactor prototipo para la industria alimentaria

Funciones desempeñadas: Tribunal de Tesis Doctoral

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Cartagena



Ciudad entidad realización: Cartagena, España

Modalidad de actividad: Participación en tribunales **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio-fin: 09/07/2012 - 09/07/2012

25 Nombre de la actividad: Food control

Funciones desempeñadas: Revisor

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

Fecha de inicio-fin: 16/09/2005 - 27/04/2012

26 Nombre de la actividad: Tribunal Trabajos Fin de Máster del Máster de Iniciación a la Investigación en CTA

Funciones desempeñadas: Secretario Tribunal

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Participación en tribunales

Fecha de inicio-fin: 01/06/2010 - 17/12/2010

27 Nombre de la actividad: Guillermo Cebrián Auré; Directores: M^a Pilar Mañas Pérez y Santiago Condón Usón; Título: Mecanismos de inactivación y resistencia de *Staphylococcus aureus* a diferentes procesos de conservación de los alimentos

Funciones desempeñadas: Tribunal de Tesis Doctoral

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Participación en tribunales **Frecuencia de la actividad:** 1

Fecha de inicio-fin: 06/04/2009 - 06/04/2009

28 Nombre de la actividad: Tribunal Prácticas Tuteladas Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Funciones desempeñadas: Miembro tribunal

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria

Ciudad entidad realización: Zaragoza, España

Modalidad de actividad: Participación en tribunales

Fecha de inicio-fin: 01/06/2007 - 18/09/2007

Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

1 Entidad de realización: Food Safety and Intervention Technologies Group. Eastern Regional Research Center – USDA.

Ciudad entidad realización: Wyndmoor. PA, Estados Unidos de América

Fecha de inicio-fin: 09/09/2004 - 03/11/2005

Duración: 1 año - 1 mes - 25 días

Entidad financiadora: MEC/FULBRIGHT

Nombre del programa: MEC/FULBRIGHT

Objetivos de la estancia: Posdoctoral



- 2 Entidad de realización:** Dept. of Food Biotechnology and Food Processing Engineering. Universidad Tecnológica de Berlín
Ciudad entidad realización: Berlín, Alemania
Fecha de inicio-fin: 14/03/2003 - 15/09/2003 **Duración:** 6 meses - 2 días
Entidad financiadora: Ministerio de Educación, Política Social y Deporte
Objetivos de la estancia: Doctorado/a
- 3 Entidad de realización:** Dept. of Food Biotechnology and Food Processing Engineering. Universidad Tecnológica de Berlín. Alem
Ciudad entidad realización: Berlín, Alemania
Fecha de inicio-fin: 01/03/2000 - 30/06/2000 **Duración:** 4 meses
Entidad financiadora: Ministerio de Educación, Política Social y Deporte
Objetivos de la estancia: Doctorado/a

Períodos de actividad investigadora

- 1 N° de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2023
- 2 N° de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: Transferencia CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2019
- 3 N° de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2016
- 4 N° de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2010
- 5 N° de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2009

Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Actuaciones para un mejor aprovechamiento de las prácticas de Tecnología de los Alimentos II en el Grado de CTA
ID del proyecto: 5258
Convocatoria: 2024
Programa: PIIDUZ (Programa de Incentivación de la Innovación Docente en la Universidad de Zaragoza)
Línea: PIIDUZ_1 Emergentes
Centro: Facultad de Veterinaria
Estudio: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Unidad de planificación: 229 (Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)
Coordinador: Ignacio Álvarez Lanzarote
Fecha de concesión: 30/09/2024



2 Descripción del mérito: Aula SimVet: un grupo de trabajo para la aplicación de simuladores en la docencia en el Grado en Veterinaria (III)

ID del proyecto: 5534

Convocatoria: 2024

Programa: PIIDUZ (Programa de Incentivación de la Innovación Docente en la Universidad de Zaragoza)

Línea: PIIDUZ_1 Emergentes

Centro: Facultad de Veterinaria

Estudio: Veterinaria

Unidad de planificación: 202 (Departamento de Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense)

Coordinador: Francisco Javier Miana Mena

Fecha de concesión: 30/09/2024

3 Descripción del mérito: Red ANTENAS – VetOpen (IV)

ID del proyecto: 5354

Convocatoria: 2024

Programa: PIIDUZ (Programa de Incentivación de la Innovación Docente en la Universidad de Zaragoza)

Línea: PIIDUZ_2 Consolidados

Centro: Facultad de Veterinaria

Unidad de planificación: 218 (Departamento de Patología Animal)

Coordinador: Marta Borobia Frías

Fecha de concesión: 30/09/2024

4 Descripción del mérito: RedSim: Red para la Simulación Aplicada a la Docencia en Biomedicina (II)

ID del proyecto: 5391

Convocatoria: 2024

Programa: PIIDUZ (Programa de Incentivación de la Innovación Docente en la Universidad de Zaragoza)

Línea: PIIDUZ_1 Emergentes

Centro: Facultad de Veterinaria

Estudio: Veterinaria

Unidad de planificación: 202 (Departamento de Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense)

Coordinador: Francisco Javier Miana Mena

Fecha de concesión: 30/09/2024

5 Descripción del mérito: CURSO VERANO UNIZAR: Recursos de apoyo en el desarrollo de la competencia digital

Título: Mesa redonda “Aplicaciones móviles de grabación y plataformas de video online”

Título de la conferencia: Cómo crear video-tutoriales con ScreenPal

Fecha de concesión: 02/07/2024

6 Descripción del mérito: Premio VII Convocatoria de ayudas de la Cátedra Agrobank para la transferencia del conocimiento al sector agroalimentario

Proyecto "Implementación en la empresa Scanfisk Seafood S.L. de la tecnología de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje para la inactivación de Anisakis en pescado fresco".

Fecha de concesión: 15/04/2024

7 Descripción del mérito: Premio a la Innovación Multidisciplinar de la Cátedra SAMCA de Desarrollo Tecnológico de Aragón

Proyecto PAREFree: "Inactivación de Anisakis y Toxoplasma gondii en pescado y carne mediante pulsos eléctricos de alto voltaje.

Fecha de concesión: 11/02/2024

- 8 Descripción del mérito:** Aula SimVet: un grupo de trabajo para la aplicación de simuladores en la docencia en el Grado en Veterinaria (II)

ID del proyecto: 4804

Convocatoria: 2023

Programa: PIIDUZ (Programa de Incentivación de la Innovación Docente en la Universidad de Zaragoza)

Línea: PIIDUZ_1 Emergentes

Centro: Facultad de Veterinaria

Estudio: Veterinaria

Unidad de planificación: 202 (Departamento de Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense)

Coordinador: Francisco Javier Miana Mena

Fecha de concesión: 26/09/2023

- 9 Descripción del mérito:** Campus saludable y ODS en la Facultad de Veterinaria

ID del proyecto: 4710

Convocatoria: 2023

Programa: PIEC (Programa de Innovación Estratégica de Centros)

Centro: Facultad de Veterinaria

Unidad de planificación: 105 (Facultad de Veterinaria)

Coordinador: Ignacio Álvarez Lanzarote

Fecha de concesión: 26/09/2023

- 10 Descripción del mérito:** Red ANTENAS - VetOpen (III)

ID del proyecto: 4709

Convocatoria: 2023

Programa: PIIDUZ (Programa de Incentivación de la Innovación Docente en la Universidad de Zaragoza)

Línea: PIIDUZ_1 Emergentes

Centro: Facultad de Veterinaria

Unidad de planificación: 229 (Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Coordinador: Ignacio Álvarez Lanzarote

Fecha de concesión: 26/09/2023

- 11 Descripción del mérito:** RedSim: Red para la Simulación Aplicada a la Docencia en Biomedicina

ID del proyecto: 4891

Convocatoria: 2023

Programa: PIIDUZ (Programa de Incentivación de la Innovación Docente en la Universidad de Zaragoza)

Línea: PIIDUZ_1 Emergentes

Centro: Facultad de Veterinaria

Unidad de planificación: 202 (Departamento de Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense)

Coordinador: Francisco Javier Miana Mena

Fecha de concesión: 26/09/2023

- 12 Descripción del mérito:** CURSO DE VERANO "CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES PARA DESARROLLAR LA COMPETENCIA DIGITAL"

- Mesa redonda: MESA REDONDA: Aplicaciones móviles de grabación y plataformas online de vídeos. -

Ponencia: Cómo crear video-tutoriales con ScreenCast-O-Matic

Fecha de concesión: 07/06/2023

- 13 Descripción del mérito:** Aula SimVet: un grupo de trabajo para la aplicación de simuladores en la docencia en el Grado en Veterinaria

ID del proyecto: 639

Convocatoria: 2022

Programa: PIIDUZ (Programa de Incentivación de la Innovación Docente en la Universidad de Zaragoza)

Línea: PIIDUZ_1 Emergentes

Centro: Facultad de Veterinaria

Estudio: Veterinaria

Unidad de planificación: 202 (Departamento de Farmacología, Fisiología y Medicina Legal y Forense)

Coordinador: Francisco Javier Miana Mena

Fecha de concesión: 27/09/2022

- 14 Descripción del mérito:** El POUZ como marco para el análisis de la incorporación de los ODS a la docencia de los Grados en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

ID del proyecto: 597

Convocatoria: 2022

Programa: PIPOUZ (Programa de Incentivación del Plan de Orientación Universitaria en la UZ)

Centro: Facultad de Veterinaria

Estudio: Veterinaria

Unidad de planificación: 105 (Facultad de Veterinaria)

Coordinador: Araceli Loste Montoya

Fecha de concesión: 27/09/2022

- 15 Descripción del mérito:** Red ANTENAS - VetOpen (II)

ID del proyecto: 589

Convocatoria: 2022

Programa: PIIDUZ (Programa de Incentivación de la Innovación Docente en la Universidad de Zaragoza)

Línea: PIIDUZ_1 Emergentes

Centro: Facultad de Veterinaria

Unidad de planificación: 229 (Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Coordinador: Ignacio Álvarez Lanzarote

Fecha de concesión: 27/09/2022

- 16 Descripción del mérito:** Integrando transversalmente los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) en la Facultad de Veterinaria (III)

ID del proyecto: 664

Convocatoria: 2022

Programa: PIEC (Programa de Innovación Estratégica de Centros)

Centro: Facultad de Veterinaria

Unidad de planificación: 105 (Facultad de Veterinaria)

Coordinador: Ignacio Álvarez Lanzarote

Fecha de concesión: 26/09/2022

- 17 Descripción del mérito:** CURSO DE VERANO "CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES PARA DESARROLLAR LA COMPETENCIA DIGITAL"

- Mesa redonda: MESA REDONDA: Aplicaciones móviles de grabación y plataformas online de vídeos.

- Ponencia: Cómo crear video-tutoriales con ScreenCast-O-Matic

Fecha de concesión: 06/07/2022

- 18 Descripción del mérito:** Documentos audiovisuales de la facultad de Veterinaria – PRAUZ_21_290

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Investigador responsable: I. Álvarez

Duración: desde: 29/09/2021 hasta: 30/07/2022

Importe total del proyecto: 1.500 €

Fecha de concesión: 29/09/2021

- 19 Descripción del mérito:** El POU de la Facultad de Veterinaria como marco para el desarrollo de la meta 4.7 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible – PIPOUZ_21_150

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Investigador responsable: A. Loste

Duración: desde: 29/09/2021 hasta: 30/07/2022



Importe total del proyecto: 405 €

Fecha de concesión: 29/09/2021

- 20 Descripción del mérito:** Integrando transversalmente los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) en la Facultad de Veterinaria (II) – PIEC_21_216.
Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.
Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza
Investigador responsable: I. Álvarez
Duración: desde: 29/09/2021 hasta: 30/07/2022
Importe total del proyecto: 150 €
Fecha de concesión: 29/09/2021
- 21 Descripción del mérito:** Red ANTENAS – VetOpen – PIIDUZ_1_21_148
Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.
Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza
Investigador responsable: I. Álvarez
Duración: desde: 29/09/2021 hasta: 30/07/2022
Importe total del proyecto: 1.000 €
Fecha de concesión: 29/09/2021
- 22 Descripción del mérito:** CURSO DE VERANO "CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES PARA DESARROLLAR LA COMPETENCIA DIGITAL"
Mesa redonda: "Aplicaciones móviles de grabación y plataformas online de vídeos"
Ponencia: Cómo crear video-tutoriales con ScreenCast-O-Matic
Fecha de concesión: 07/07/2021
- 23 Descripción del mérito:** Conservación e inocuidad en alimentos: métodos actuales y emergentes
Procesado y conservación de alimentos por radiaciones ionizantes (2 h).
Web del curso: <https://educacioncontinua.uniandes.edu.co/es/programas/conservacion-e-inocuidad-en-alimentos-metodos-actuales-y-emergentes>
Universidad de los Andes (Colombia)
Curso online
Fecha de concesión: 08/06/2021
- 24 Descripción del mérito:** CURSO DE VERANO "CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES PARA DESARROLLAR LA COMPETENCIA DIGITAL"
Mesa redonda: "Aplicaciones móviles de grabación y plataformas online de vídeos"
Ponencia: Cómo crear video-tutoriales con ScreenCast-O-Matic
Fecha de concesión: 16/07/2020
- 25 Descripción del mérito:** IV EDICIÓN DEL PREMIO CÁTEDRA AGROBANK A LA MEJOR TESIS DOCTORAL (TERCER PUESTO)
Título de la Tesis Doctoral: "Innovative solutions based on the application of pulsed electric fields to improve the extraction of compounds of interest from microorganisms" realizada por Juan Manuel Martínez Rodríguez siendo sus directores Javier Raso Pueyo e Ignacio Álvarez Lanzarote
Fecha de concesión: 26/03/2020
- 26 Descripción del mérito:** ACREDITACIÓN A CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD
Certificado de acreditación nacional para el acceso a los cuerpos docentes: CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD
Fecha de concesión: 13/01/2020

- 27 Descripción del mérito:** CURSO DE VERANO "CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES PARA DESARROLLAR LA COMPETENCIA DIGITAL"
MESA REDONDA: APLICACIONES MÓVILES DE GRABACIÓN Y PLATAFORMAS ONLINE DE VÍDEOS y CÓM CREAR VÍDEO -TUTORIALES CON SCREENCAST-O-MATIC (4 H) CURSO EXTRAORDINARIO, UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
Fecha de concesión: 18/07/2019
- 28 Descripción del mérito:** PROYECTO INNOVACIÓN DOCENTE
Proyecto: PIPOUZ_19_277 ' Incorporación de videotutoriales para mejorar la labor de orientación en el POU de la Facultad de Veterinaria '
Fecha de concesión: 07/07/2019
- 29 Descripción del mérito:** Premio a la mejor comunicación del XXVII Congreso Nacional de Microbiología
Premio a la mejor comunicación del XXVII Congreso Nacional de Microbiología al trabajo titulado "Inactivación de Salmonella Typhimurium por pulsos eléctricos de alto voltaje en matrices sólidas". Autores: Astráin-Redín, L.; Calvo, B.; Martínez, J.M., Cebrián, G.; Álvarez, I.
Fecha de concesión: 05/07/2019
- 30 Descripción del mérito:** PROYECTO INNOVACIÓN DOCENTE
Proyecto: PIIDUZ_19_448 ' Uso de nuevas herramientas para favorecer la integración de los conocimientos de higiene alimentaria en las actividades realizadas en la línea de lácteos de la planta piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. '
Fecha de concesión: 05/07/2019
- 31 Descripción del mérito:** PROYECTO INNOVACIÓN DOCENTE
Proyecto: PIIDUZ_19_387 ' Red EuLES, Red interdisciplinar de investigación e innovación educativa en Entornos uLearning en Educación Superior '
Fecha de concesión: 05/07/2019
- 32 Descripción del mérito:** Premio Experiencias en Innovación Docente. II edición
Aprendizaje integrado para el desarrollo de un alimento en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde el punto de vista técnico, higiénico y legal
Fecha de concesión: 23/05/2019
- 33 Descripción del mérito:** Premio Experiencias en Innovación Docente. II edición
Red Eules. Red interdisciplinar de innovación e investigación educativa en Entornos uLearning en Educación Superior (Proyectos PIIDUZ_17_249 y PIIDUZ_18_331
Fecha de concesión: 22/05/2019
- 34 Descripción del mérito:** PROYECTO INNOVACIÓN DOCENTE
Proyecto: 'PIIDUZ_19_030 ' Aprendizaje basado en proyectos en el Grado en Veterinaria: "Los alumnos como responsables del diseño experimental y la ejecución de los estudios necesarios para predecir la vida útil de los alimentos"
Fecha de concesión: 07/05/2019
- 35 Descripción del mérito:** Ponencia
Ignacio Álvarez. "Casos de éxito de aplicación de nuevas tecnologías de procesado en la industria alimentaria". Impulsando la I+Nutrición. Carrefour España y Universidad de Zaragoza. 26 abril 2019. Ftad. Veterinaria. Universidad de Zaragoza.
Fecha de concesión: 26/04/2019

- 36 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
PIIDUZ_18_320. Uso de nuevas herramientas para favorecer la integración de los conocimientos de higiene alimentaria en las actividades realizadas en la línea de cárnicos de la planta piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. IP: Susana Lorán Ayala
Fecha de concesión: 27/09/2018
- 37 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
PIET_18_236. Aplicación de herramientas basadas en competencias informacionales en un entorno interdisciplinar cooperativo para el desarrollo de actividades de aprendizaje en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: IV. IP: Diego García Gonzalo y Helena Resano Ezcaray
Fecha de concesión: 27/09/2018
- 38 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
PIPOUZ_18_387. Creación de un aula virtual para la optimización de la gestión del POU de la Facultad de Veterinaria. IP: Araceli Loste.
Fecha de concesión: 27/09/2018
- 39 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
PIIDUZ_18_331. Red EuLES, Red interdisciplinar de investigación e innovación educativa en Entornos uLearning en Educación Superior. IP: Ana Isabel Allueva Pinilla
Fecha de concesión: 27/09/2018
- 40 Descripción del mérito:** CURSO DE VERANO "CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES PARA DESARROLLAR LA COMPETENCIA DIGITAL"
MESA REDONDA: APLICACIONES MÓVILES DE GRABACIÓN Y PLATAFORMAS ONLINE DE VÍDEOS y CÓM CREAR VÍDEO -TUTORIALES CON SCREENCAST-O-MATIC (4 H)
CURSO EXTRAORDINARIO, UNIVERISIDAD DE ZARAGOZA
Fecha de concesión: 06/07/2018
- 41 Descripción del mérito:** 1. PREMIOS
PREMIO BSH A LA INNOVACIÓN EN LA EMPRESA XI EDICIÓN - PRIMER PREMIO CATEGORÍA: EQUIPOS DE INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA AL PROYECTO: USATE
Fecha de concesión: 06/10/2017
- 42 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
"Aplicación de nuevas tecnologías en la asignatura Legislación Alimentaria del Grado en CTA dirigidas a la autoevaluación de los estudiantes y a mejorar su rendimiento académico". PIIDUZ_15_311.
Fecha de concesión: 02/11/2016
- 43 Descripción del mérito:** PROYECTO INNOVACIÓN DOCENTE
PIDUZ_15_394: "AprenRED: visión multidisciplinar de la adquisición y evaluación de las Competencias Transversales".
Fecha de concesión: 27/10/2016
- 44 Descripción del mérito:** 1. PREMIOS.
PREMIO BSH A LA INNOVACIÓN EN LA EMPRESA X EDICIÓN - MENCIÓN ESPECIAL CATEGORÍA: EQUIPOS DE INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA AL PROYECTO: MICROHMIC
Fecha de concesión: 03/10/2016
- 45 Descripción del mérito:** NOCHE DE LOS INVESTIGADORES
Participación en la Noche de los Investigadores 2016
Fecha de concesión: 30/09/2016



- 46 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS
POUZ. Características e implementación. 2 horas. Universidad de Zaragoza
Fecha de concesión: 13/09/2016
- 47 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
"Dispositivos móviles y códigos QR: Usos académicos, de investigación y gestión docente. Instituto de Ciencias de la Educación. Universidad de Zaragoza. 4 horas.
Fecha de concesión: 17/05/2016
- 48 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
Charla "De la huerta a la mesa: Ciencia y Tecnología de los Alimentos" dentro del ciclo "Ciencia en Streaming".
Organizado por Ciencia Viva del Departamento de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Aragón.
Fecha de concesión: 10/03/2016
- 49 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
"Aplicación de nuevas tecnologías en la asignatura Legislación Alimentaria del Grado en CTA dirigidas a la autoevaluación de los estudiantes y a mejorar su rendimiento académico" (PIIDUZ_15_311),
Fecha de concesión: 11/01/2016
- 50 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
Curso de "Elaboración de conservas vegetales" coordinador por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón y financiado por la Comarca de Somontano de Barbastro. 10 horas.
16-20 noviembre 2015
Fecha de concesión: 16/11/2015
- 51 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
Desarrollo de recursos docentes mediante herramientas TIC para el aprendizaje integrado de asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en colaboración con una empresa de asesoría para la industria alimentaria. PIIDUZ_14_153
Fecha de concesión: 08/10/2015
- 52 Descripción del mérito:** 1. PREMIOS
Primer accésit de la Séptima Edición del Premio Santander de la Cátedra Banco Santander destinado a reconocer actuaciones y resultados destacados en el uso de las TIC en la innovación docente por el trabajo "Impulso del aprendizaje autónomo en el Grado de Ciencia y Tecnología de los alimentos mediante TIC".
Fecha de concesión: 22/06/2015
- 53 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
"El trabajo de Fin de Grado en la Universidad de Zaragoza desde una visión multidisciplinar" como actividad dirigida al profesorado universitario, celebrado en Zaragoza, con una duración de 4,5 horas.
Fecha de concesión: 19/06/2015
- 54 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
AprenRED: Evaluación multidisciplinar del Trabajo de Fin de Grado. PIIDUZ_14_097
Fecha de concesión: 18/12/2014
- 55 Descripción del mérito:** PROYECTO INNOVACIÓN DOCENTE
Experiencia de integración de una asignatura del ámbito de la gestión empresarial en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. PIET_14_300
Fecha de concesión: 18/12/2014

**56 Descripción del mérito: 1. PREMIO**

Premio Especial del Grupo de Microbiología de los Alimentos 2014 para Jóvenes Investigadores del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología.

Fecha de concesión: 03/06/2014

57 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

PIET_13_319. Planificación estratégica de la innovación docente en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: nuevos avances en la integración de asignaturas V (continuación).

Coordinadores:

Don Rafael Pagán Tomás (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Don Ignacio Alvarez Lantarote (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Participantes:

Doña Ana Cristina Sánchez Gimeno (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Don Diego García Gonzalo (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña Susana Bayarri Fernández (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Don Juan José Carramiñana Esteban (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña María Pilar Conchello Moreno (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña María Pilar Mañas Pérez (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Don Antonio Herrera Marteache (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Don Antonio Picardo Salamero (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña María Dolores Pérez Cabrejas (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña Ana Martínez Alvarez (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña María Lourdes Murillo Jimenez (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Don Domingo Blanco Parmo (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña María Del Carmen Rota García (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Fecha de concesión: 15/01/2014

58 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

PIIDUZ_13_282. Uso de metodologías activas en la asignatura "Legislación Alimentaria" mediante la creación de bases de datos informatizadas y su aplicación a otras asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Coordinadores:

Doña Susana Bayarri Fernández (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Participantes:

Don Antonio Herrera Marteache (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Don Luis Blasco Gimeno (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña María Pilar Conchello Moreno (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña Susana Lorán Ayala (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña Consuelo Pérez Arquillué (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Don Agustín Ariño Moneva (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Don Ignacio Alvarez Lantarote (Facultad de Veterinaria / Producción Animal y Ciencia de los Alimentos)

Doña Leticia Mayo Mayor (Facultad de Veterinaria / Otros)

Fecha de concesión: 15/01/2014

59 Descripción del mérito: ACTIVIDAD DOCENTE DE POSGRADO

Impartición de las ponencias "El uso de la microbiología predictiva en el aseguramiento de la calidad alimentaria" y "Sistemas de determinación de vida útil", en el contexto de la asignatura "Herramientas de



seguridad alimentaria", del Máster Propio: "Seguridad Alimentaria Aplicada a la Exportación de Alimentos de Origen Animal", en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, con una duración total de cuatro horas.

Fecha de concesión: 17/10/2013

60 Descripción del mérito: 1. PREMIOS

Premio a la Investigación 2013 del Instituto de Estudios del Huevo al trabajo "Paturización de huevo líquido por pulsos eléctricos de alto voltaje".

Fecha de concesión: 10/10/2013

61 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

PIET_12_1_225. "DISEÑO Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN CONJUNTAS EN ASIGNATURAS DEL MÁSTER EN INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS"

Fecha de concesión: 02/10/2013

62 Descripción del mérito: 1. PREMIOS

PREMIO BSH A LA INNOVACIÓN EN LA EMPRESA VII EDICIÓN - MENCIÓN ESPECIAL
CATEGORÍA: EQUIPOS DE INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
AL PROYECTO: POTENCIAL DE LOS ULTRASONIDOS EN EL COCINADO DE LOS ALIMENTOS

Fecha de concesión: 27/09/2013

63 Descripción del mérito: ACTIVIDAD DIVULGATIVA

III CIRCUITOS CIENTÍFICOS DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA Y PROGRAMA CIENCIA VIVA DEL GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de concesión: 12/05/2013

64 Descripción del mérito: 1. PREMIOS

Premio Coris Gruart. Convocatoria 2012 en la modalidad B al trabajo "Criterios de procesado para la pasteurización de los alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje".

Fecha de concesión: 08/05/2013

65 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

PIET_12_1_024. "Planificación estratégica de la innovación docente en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Proyecto de integración de asignaturas IV (continuación)".

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Duración: desde: 01/10/2012 hasta: 30/07/2013

Investigador responsable: Ignacio Álvarez Lanzaote.

Importe total del proyecto: 1000€

Fecha de concesión: 27/12/2012

66 Descripción del mérito: 1. PREMIOS

II Premio de Investigación Oxoid a la mejor Tesis doctoral en Microbiología de los Alimentos a Dr. Guillermo Saldaña Navarro "Criterios de procesado para la pasteurización de los alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje". Directores de Tesis: Javier Raso Pueyo e Ignacio Álvarez Lanzaote

Fecha de concesión: 27/09/2012

67 Descripción del mérito: ACTIVIDAD DOCENTE - PROYECTO TUTOR

Dedicación 40 horas - curso 2011-2012

Fecha de concesión: 17/07/2012

**68 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS**

Curso interdisciplinar de verano del Centro de Estudios Comarcales del Bajo Aragón – Caspe.
Título del curso: “Alimentos de calidad diferenciada de Aragón. La Industria Conservera en Aragón”.
Organizador: “Institución Fernando El Católico”.
Lugar de celebración: Caspe.
Actividad desarrollada: docencia teórica..
Fecha: 9-13 de julio de 2012.
Fecha de concesión: 12/07/2012

69 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Proyecto "Red EULES". PIIDUZ 2011. Línea 1: Proyectos de grupos o redes interdisciplinares.
Universidad de Zaragoza
Fecha de concesión: 08/07/2012

70 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

“Los códigos QR en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: un apoyo a la implantación del grado de CTA”.
Título del curso: “Códigos QR: casos prácticos de aplicación en el ámbito académico en UNIZAR”.
Organizador: Cátedra Santander y Universidad de Zaragoza
Lugar: Paraninfo de la Universidad de Zaragoza
Actividad desarrollada: docencia teórica y práctica
26 de junio de 2012.
Fecha de concesión: 26/06/2012

71 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Impartición del taller "Crear y utilizar códigos QR".
26 de junio 2012.
2 horas
Universidad de Zaragoza
Fecha de concesión: 26/06/2012

72 Descripción del mérito: 8. Miembro de la Red EuLES

Miembro de la RedEuLES
Fecha de concesión: 10/11/2011

73 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

PIECyT_11_1_168, “Planificación estratégica de la innovación docente en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Proyecto de coordinación de asignaturas III (continuación)”
Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.
Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza
Duración: desde: 01/10/2011 hasta: 30/07/2012
Investigador responsable: Ignacio Álvarez Lanzasrote.
Importe total del proyecto: 2820€
Fecha de concesión: 01/10/2011

74 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

PESUZ_11_5_032. “Uso de las TIC en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos como apoyo a la docencia de los grados de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Veterinaria”.
Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.
Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza
Duración: desde: 01/10/2011 hasta: 30/07/2012
Investigador responsable: Ignacio Álvarez Lanzasrote.
Importe total del proyecto: 1400€
Fecha de concesión: 01/10/2011

**75 Descripción del mérito: 1. PREMIOS**

Premio al mejor póster. XXIII Congreso de Microbiología de los Alimentos por la comunicación "Estimación de los criterios de proceso para la inactivación térmica de *Listeria monocytogenes*" siendo autores Serrano, M.J., Gayán, E., Mañas, P., Álvarez, I., Condón, S.

Fecha de concesión: 23/09/2011

76 Descripción del mérito: ACTIVIDAD DOCENTE DE GRADO

Asignatura de "Tecnología de los Alimentos II" en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Docencia teórica y práctica durante el curso 2011/12.

Fecha de concesión: 01/09/2011

77 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Participación en el Anillo Digital Docente del campus virtual de la Universidad de Zaragoza en el curso 2010-2011 con los cursos: "Revista Web de CTA", "Tecnología de los Alimentos", "Conceptos básicos para modelización en CTA"

Fecha de concesión: 15/06/2011

78 Descripción del mérito: 3. Tramo de investigación del Ministerio de Educación (2004-2009)

Tramo de investigación del Ministerio de Educación (2004-2009)

Fecha de concesión: 13/10/2010

79 Descripción del mérito: 6. COMITÉS CIENTÍFICOS ASESORES, SOCIEDADES CIENTÍFICAS

Miembro de la SEM y del grupo de Microbiología de los Alimentos

Fecha de concesión: 04/10/2010

80 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Proyecto de Innovación Docente: "Proyecto de coordinación de asignaturas de Análisis de los alimentos en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (continuación)" - PIECyT_10_1_681.

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Duración: desde: 01/10/2010 hasta: 30/07/2011

Investigador responsable: Jesús García Sánchez, Rafael Pagán Tomás, Ignacio Álvarez Lanzarote.

Importe total del proyecto: 3000€

Fecha de concesión: 01/10/2010

81 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Tecnología y control oficial en las industrias cárnicas.

Título del curso: "Microbiología Predictiva en Carne y Productos Cárnicos

Organizador: Escuela de Servicios Sanitarios y Sociales de Canarias.

Lugar de celebración: Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife.

Actividad desarrollada: docencia teórica y práctica.

13 y 14 de septiembre de 2010.

Fecha de concesión: 13/09/2010

82 Descripción del mérito: 6. COMITÉS CIENTÍFICOS ASESORES, SOCIEDADES CIENTÍFICAS

Miembro de la Red de Seguridad Alimentaria: SICURA

Fecha de concesión: 08/09/2010

83 Descripción del mérito: 1. PREMIO

Premio a la Tesis Doctoral CESA 2010. Eduardo Puértolas Gracia. Tesis Doctoral: "Aplicación de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje al proceso de vinificación". Directores de la Tesis Doctoral: Javier Raso Pueyo e Ignacio Álvarez Lanzarote

Fecha de concesión: 24/08/2010



- 84 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
Participación en el Anillo Digital Docente del campus virtual de la Universidad de Zaragoza en el curso 2009-2010 con los cursos: "Revista Web de CTA", "Tecnología de los Alimentos", "Conceptos básicos para modelización en CTA"
Fecha de concesión: 04/08/2010
- 85 Descripción del mérito:** 1. PREMIOS
Premio Cátedra Banco Santander a la innovación docente
Universidad de Zaragoza
Fecha de concesión: 17/06/2010
- 86 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
Proyecto de Innovación Docente: "Desarrollo de actividades interactivas para la asignatura de Tecnología de los Alimentos" - PIIDUZ_09_2_216.
Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.
Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza
Duración: desde: 01/12/2009 hasta: 30/09/2010
Investigador responsable: Ignacio Álvarez Lanzarote
Fecha de concesión: 01/12/2009
- 87 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
"Food preservation by pulsed electric fields and irradiation".
Título del curso: " Food preservation technologies: present and future"
Organizador: Universidad de Zaragoza
Lugar: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza
Actividad desarrollada: docencia teórica y práctica
noviembre 2009
Fecha de concesión: 02/11/2009
- 88 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
"Iniciación al ADD (WebCT 8) para profesores del Grado de CTA". Organizador: Universidad de Zaragoza.
Lugar de celebración: Zaragoza. Actividad desarrollada: docencia teórica y práctica. Fechas: 5 y 6 octubre 2009.
Fecha de concesión: 05/10/2009
- 89 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
"Iniciación al ADD (WebCT 8) para profesores del Grado de CTA". Organizador: Universidad de Zaragoza.
Lugar de celebración: Zaragoza. Actividad desarrollada: docencia teórica y práctica. Fechas: 22 al 25 septiembre 2009.
Fecha de concesión: 22/09/2009
- 90 Descripción del mérito:** PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE
Participación en el Anillo Digital Docente del campus virtual de la Universidad de Zaragoza en el curso académico 2008-2009 con el curso: "Revista Web de Ciencia y Tecnología de los Alimentos"
Fecha de concesión: 29/07/2009
- 91 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
Curso de Verano de la Universidad de Burgos. Título del curso: "Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos": aplicaciones de pulsos eléctricos, pulsos luminosos y ultrasonidos en la industria alimentaria"" Organizador: Universidad de Burgos. Lugar de celebración: Burgos. Fechas: 21 y 23 julio 2009.
Fecha de concesión: 21/07/2009

**92 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS**

Curso de Verano de la Universidad de Zaragoza. Título del curso: "Nuevos métodos de higienización y esterilización de alimentos. Microbiología Predictiva" y "Nuevos métodos de higienización y esterilización de alimentos. Conservación de los alimentos mediante ultrasonidos: Manotermosonicación" Organizador: Universidad de Zaragoza. Lugar de celebración: Ejea de los Caballeros (Zaragoza). Fechas: 15 y 16 de julio 2009.

Fecha de concesión: 15/07/2009

93 Descripción del mérito: 3. Tramo de investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación (1998-2003)
Tramo de investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación (1998-2003)

Fecha de concesión: 08/06/2009

94 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Participación en el Anillo Digital Docente del campus virtual de la Universidad de Zaragoza en el curso académico 2007-2008 con el curso: "Tecnología de los Alimentos"

Fecha de concesión: 13/02/2009

95 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Proyecto de Innovación Docente: "Planificación estratégica de la innovación en el nuevo grado de CTA". PIECYT_08_1_409.

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Duración: desde: 01/12/2008 hasta: 30/09/2009

Investigador responsable: Rafael Pagán Tomás e Ignacio Álvarez Lanzaote

Importe total del proyecto: 2700€

Fecha de concesión: 01/12/2008

96 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Proyecto de Innovación Docente: "Adaptación de las prácticas de Tecnología de los Alimentos al EEES".

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza. PIIDUZ_08_2_216

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Duración: desde: 01/12/2008 hasta: 30/09/2009

Investigador responsable: Ignacio Álvarez Lanzaote

Número de participantes: 6

Importe total del proyecto: 500€

Fecha de concesión: 01/12/2008

97 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Proyecto de Innovación Docente: "Curso de formación al ADD para profesores del grado de CTA".

PIECYT_08_1_430.

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Duración: desde: 01/12/2008 hasta: 30/09/2009

Investigador responsable: Rafael Pagán Tomás e Ignacio Álvarez Lanzaote

Importe total del proyecto: 600€

Fecha de concesión: 01/12/2008

98 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Proyecto de Innovación Docente: "Revista CTAMagazine". PESUZ_08_6_023

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Duración: desde: 01/12/2008 hasta: 30/09/2009

Investigador responsable: Ignacio Álvarez Lanzaote

Número de participantes: 48

Importe total del proyecto: 1500€



Fecha de concesión: 01/12/2008

99 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

"Food preservation by pulsed electric fields and irradiation".

Título del curso: " Food preservation technologies: present and future"

Organizador: Universidad de Zaragoza

Lugar: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Actividad desarrollada: docencia teórica y práctica

10-20 noviembre 2008

Fecha de concesión: 10/11/2008

100 Descripción del mérito: 8. PERTENENCIA A ÓRGANOS DE GESTIÓN

Miembro P.D.I. de la Comisión de Funcionamiento de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza. Desde Noviembre 2008 hasta diciembre 2010.

Fecha de concesión: 03/11/2008

101 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Curso de Verano de la Universidad de Zaragoza. Título del curso: "Nuevos métodos de higienización y esterilización de alimentos. Microbiología Predictiva" y "Nuevos métodos de higienización y esterilización de alimentos. Conservación de los alimentos mediante ultrasonidos: Manotermosonicación" Organizador: Universidad de Zaragoza. Lugar de celebración: Ejea de los Caballeros (Zaragoza). Fechas: 9 y 10 de julio 2008.

Fecha de concesión: 09/07/2008

102 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Título del curso: "Aplicaciones de los Pulsos eléctricos de Alto Voltaje".

Organizador: Mercazaragoza.

Lugar de celebración: Instalaciones de Mercazaragoza (Zaragoza).

Actividad desarrollada: docencia teórica.

Fecha de concesión: 07/05/2008

103 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Proyecto de Innovación Docente: "Preparación de material gráfico sobre las actividades realizadas en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria".

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Duración: desde: 8/11/2007 hasta: 30/09/2008

Investigador responsable: Javier Raso Pueyo

Importe total del proyecto: 1.500€

Fecha de concesión: 08/11/2007

104 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Proyecto de Innovación Docente: "Acción de producción de material docente para la enseñanza semipresencial".

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Duración: desde: 8/11/2007 hasta: 30/09/2008

Investigador responsable: Ignacio Álvarez Lanzarote

Número de participantes: 6

Importe total del proyecto: 750€

Fecha de concesión: 08/11/2007

105 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Proyecto de Innovación Docente: "Realización de una publicación web tipo revista especializada para Ciencia y Tecnología (consolidación del proyecto)". PIIDUZ-B2/nº 112.

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Duración: desde: 8/11/2007 hasta: 30/09/2008

Investigador responsable: Ignacio Álvarez Lanzarote

Número de participantes: 40

Importe total del proyecto: 1.500€

Fecha de concesión: 08/11/2007

106 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

"Impact of environmental conditions and product properties".

Título del curso: "Pulsed electric field processing".

Organizador: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Lugar de celebración: Quakenbrück (Alemania).

Actividad desarrollada: docencia teórica.

2 de octubre de 2007.

Fecha de concesión: 02/10/2007

107 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

"Herramientas informáticas en microbiología predictiva". Título del curso: "Procedimiento de conservación de alimentos".

Organizador: Instituto Aragonés de Ciencias de la Salud. Lugar de celebración: Zaragoza (España).

Actividad desarrollada: docencia teórica. 13 de septiembre de 2007.

Fecha de concesión: 13/09/2007

108 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

"Procesado de alimentos por irradiación". Título del curso: "Procedimiento de conservación de alimentos".

Organizador: Instituto Aragonés de Ciencias de la Salud. Lugar de celebración: Zaragoza (España).

Actividad desarrollada: docencia teórica. 12 de septiembre de 2007.

Fecha de concesión: 12/09/2007

109 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

"Case study on process uniformity for PEF processing".

Título del curso: "Food from tubes to plates using novel processing".

Organizador: NovelQ y Universidad de Zaragoza.

Lugar de celebración: Zaragoza.

Actividad desarrollada: docencia teórica.

5 de septiembre de 2007.

Fecha de concesión: 05/09/2007

110 Descripción del mérito: ACTIVIDAD DOCENTE DE POSGRADO

Asignatura del Máster en Iniciación a la investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos "Conceptos básicos para modelización en ciencia y tecnología de los alimentos" en la Universidad de Zaragoza, desde el curso 2007 hasta la actualidad.

Fecha de concesión: 03/09/2007

111 Descripción del mérito: BECAS DE COLABORACIÓN

Título: "Prolongación de la vida útil del huevo líquido mediante un proceso combinado de pulsos eléctricos de alto voltaje y antimicrobianos".

Becario: Laura Bueno Castelar.

Curso: 2007-2008.

Fecha de concesión: 03/09/2007

**112 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS**

"Tecnologías y sistemas para la destrucción de microorganismos en alimentos. Presente y futuro".

Título del curso: "Inactivación microbiana por radiaciones ionizantes".

Organizador: AINIA.

Lugar de celebración: Valencia.

Actividad desarrollada: docencia teórica.

21 de julio de 2007.

Fecha de concesión: 21/07/2007

113 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Curso de Verano de la Universidad de Zaragoza. Título del curso: "Nuevos métodos de higienización y esterilización de alimentos. Microbiología Predictiva" y "Nuevos métodos de higienización y esterilización de alimentos. Conservación de los alimentos mediante ultrasonidos: Manotermosonicación" Organizador: Universidad de Zaragoza. Lugar de celebración: Ejea de los Caballeros (Zaragoza). Fechas: 12 y 13 de julio de 2007.

Fecha de concesión: 12/07/2007

114 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

"Curso sobre Microbiología Predictiva para la Fundación CARTIF".

Organizador: Universidad de Zaragoza.

Lugar de celebración: Facultad de Veterinaria.

Actividad desarrollada: docencia teórica y práctica.

4 al 8 de junio de 2007.

Fecha de concesión: 04/06/2007

115 Descripción del mérito: 2. Certificado de Habilitación Nacional para concurrir a concursos de acceso a cuerpos docentes universitarios. Cuerpo docente: Profesores Titulares de Universidad. Área de conocimiento: Tecnología de Alimentos.

Certificado de Habilitación Nacional para concurrir a concursos de acceso a cuerpos docentes universitarios. Cuerpo docente: Profesores Titulares de Universidad. Área de conocimiento: Tecnología de Alimentos.

Fecha de concesión: 09/05/2007

116 Descripción del mérito: 5. Editor y administrador de la publicación web tipo revista especializada para Ciencia y Tecnología de los Alimentos "CTAmagazine". www.catedu.es/ctamagazine.

Editor y administrador de la publicación web tipo revista especializada para Ciencia y Tecnología de los Alimentos "CTAmagazine". www.catedu.es/ctamagazine.

Fecha de concesión: 11/11/2006

117 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Mesa redonda "Seguridad Alimentaria y Tecnologías Emergentes de Procesado", dentro de la Semana de la Ciencia 2006 (Ourense).

Título del curso: "La irradiación: una polémica estrategia de conservar los alimentos".

Organizador: Universidad de Vigo.

Lugar de celebración: Ourense.

Actividad desarrollada: docencia teórica.

8 de noviembre de 2006.

Fecha de concesión: 08/11/2006

118 Descripción del mérito: PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE

Proyecto de Innovación Docente: "Realización de una publicación web tipo revista especializada para Ciencia y Tecnología". PIIDUZ-2006

Entidad financiadora: Universidad de Zaragoza.

Participantes: Profesorado de la Universidad de Zaragoza

Duración: desde: 8/11/2006 hasta: 30/09/2007



Investigador responsable: Ignacio Álvarez Lanzarote

Importe total del proyecto: 3.000€

Fecha de concesión: 08/11/2006

119 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Jornada sobre Irradiación de alimentos y otros productos. Situación actual y perspectivas: “pros y cons”.
Título del curso: “Fundamentos biológicos de la conservación de los alimentos por radiaciones ionizantes”.
Organizador: Fundación Genes y Gentes.
Lugar de celebración: Zaragoza.
Actividad desarrollada: docencia teórica.
21 de octubre de 2006.

Fecha de concesión: 21/10/2006

120 Descripción del mérito: CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Curso de Verano de la Universidad de Zaragoza. Título del curso: “Nuevos métodos de higienización y esterilización de alimentos. Microbiología Predictiva” y “Nuevos métodos de higienización y esterilización de alimentos. Conservación de los alimentos mediante ultrasonidos: Manotermosonicación” Organizador: Universidad de Zaragoza. Lugar de celebración: Ejea de los Caballeros (Zaragoza). Fechas: 19 y 20 julio 2006.

Fecha de concesión: 19/07/2006

121 Descripción del mérito: ACTIVIDAD DOCENTE DE GRADO

Dirección prácticas tuteladas de alumnos en CTA desde el curso 2005 hasta la actualidad.

Fecha de concesión: 01/09/2005

122 Descripción del mérito: ACTIVIDAD DOCENTE DE GRADO

Asignatura de “Tecnología Alimentaria” en la Licenciatura de Veterinaria en la Universidad de Zaragoza, docencia teórica y práctica durante el curso 2005/2006.

Fecha de concesión: 01/09/2005

123 Descripción del mérito: 6. COMITÉS CIENTÍFICOS ASESORES, SOCIEDADES CIENTÍFICAS

Miembro del Institute of Food Technologists (IFT).

Fecha de concesión: 23/09/2004

124 Descripción del mérito: BECAS DE COLABORACIÓN

Título: “Inactivación de levaduras salvajes presentes en el mosto de uva mediante pulsos eléctricos de alto voltaje”.

Becario: Eduardo Puértolas Gracia.

Curso: 2004-2005.

Fecha de concesión: 06/09/2004

125 Descripción del mérito: ACTIVIDAD DOCENTE DE POSGRADO

Máster en Alta Dirección de Empresas Agroalimentarias.

Título del máster: “PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO”.

Título del curso: “Operaciones de preparación, transformación y conservación de los alimentos. Conservación por el calor”.

Organizador: Universidad de la Rioja/Universidad de Zaragoza

Lugar de celebración: Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza.

Actividad desarrollada: docencia teórica y práctica.

11 de junio de 2004.

Fecha de concesión: 11/06/2004

- 126 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
Título del curso: "Aplicaciones de los Pulsos eléctricos de Alto Voltaje".
Organizador: Mercazaragoza.
Lugar de celebración: Instalaciones de Mercazaragoza (Zaragoza).
Actividad desarrollada: docencia teórica.
Fecha de concesión: 04/05/2004
- 127 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
Diploma Universitario de Especialización en Restauración Hostelera.
Título del curso: "Procesos alimentarios, equipos e instalaciones".
Organizador: Universidad de Zaragoza.
Lugar de celebración: Campus Universitario de Teruel.
Actividad desarrollada: docencia teórica y práctica.
9 al 18 de marzo de 2004
Fecha de concesión: 09/03/2004
- 128 Descripción del mérito:** 1. PREMIOS
Premio extraordinario de doctorado en Veterinaria
Universidad de Zaragoza
Fecha de concesión: 09/03/2004
- 129 Descripción del mérito:** 3. Evaluación positiva de un Sexenio de investigación por la Agencia de Calidad Prospectiva Universitaria de Aragón (periodo 1998-2003).
Evaluación positiva de un Sexenio de investigación por la Agencia de Calidad Prospectiva Universitaria de Aragón (periodo 1998-2003).
Fecha de concesión: 04/09/2003
- 130 Descripción del mérito:** 4. ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO Y TECNOLOGÍA A LA SOCIEDAD
Asesor de la empresa Neptune sobre "Nuevas herramientas para el procesado de alimentos" (www.neptune.sc)
Fecha de concesión: 01/09/2003
- 131 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
Curso de Especialización de Técnicos Mercadona "Nuevas estrategias de conservación de los alimentos: estado actual y perspectivas de futuro". Organizador: Mercadona. Lugar de celebración: Valencia.
05/04/2003
Fecha de concesión: 05/05/2003
- 132 Descripción del mérito:** CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS
Curso de Especialización de Técnicos.
Título del curso: "Nuevas estrategias de conservación de los alimentos: estado actual y perspectivas de futuro".
Organizador: Mercadona.
Lugar de celebración: Instalaciones de Mercadona en Valencia.
Actividad desarrollada: docencia teórica.
5 de abril de 2003.
Fecha de concesión: 05/04/2003
- 133 Descripción del mérito:** 6. COMITÉS CIENTÍFICOS ASESORES, SOCIEDADES CIENTÍFICAS
Miembro de la Estructura de Investigación Aragonesa "Calidad y Seguridad Alimentaria"
Fecha de concesión: 01/03/2003



- 134 Descripción del mérito:** 3. Evaluación positiva por la ANECA (referencia 2003-7967) de la actividad docente e investigadora como profesor ayudante doctor.
Evaluación positiva por la ANECA (referencia 2003-7967) de la actividad docente e investigadora como profesor ayudante doctor.
Fecha de concesión: 01/01/2003
- 135 Descripción del mérito:** PROYECTOS DE INNOVACIÓN DOCENTE
Miembro del grupo de Innovación Docente "Ciencia y Tecnología de los Alimentos" de la Universidad de Zaragoza. Desarrollo página web del Área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza (www.unizar.es/cta). Año: 2002.
Fecha de concesión: 04/09/2002
- 136 Descripción del mérito:** ACTIVIDAD DOCENTE DE GRADO
Asignatura de "Procesos alimentarios, equipos e instalaciones" en el programa de estudios propios "Diploma Universitario de Restauración Hostelería" en la Universidad de Zaragoza. Cursos 2002/2003, 2003/2004, 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008 y 2011/2012.
Fecha de concesión: 02/09/2002
- 137 Descripción del mérito:** ACTIVIDAD DOCENTE DE POSGRADO
Curso de doctorado "Nuevas tecnologías de higienización de alimentos". Curso 2002/2003, 2003/2004, 2005/2006, 2006/2007.
Fecha de concesión: 02/09/2002
- 138 Descripción del mérito:** 3. EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE DEL PROFESORADO
Evaluación positiva desde el curso académico 2001-2002
Fecha de concesión: 03/09/2001
- 139 Descripción del mérito:** 8. PERTENENCIA A ÓRGANOS DE GESTIÓN
Miembro de la Junta de Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Desde 2000 hasta 2004 y desde 2008 hasta la actualidad (última renovación 28.11.2012).
Fecha de concesión: 04/09/2000
- 140 Descripción del mérito:** 7. PARTICIPACIÓN EN ACCIONES INTEGRADAS
La conservación de los alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje: mejora de la metodología
Entidad financiadora: MEC - HA1999-0114.
Participantes: Department of Food Technology, Berlin University of Technology/Area de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Zaragoza
Duración: desde 01/01/2000 hasta 31/12/2001
Investigador principal F. J. Sala Trepas
Fecha de concesión: 01/01/2000
- 141 Descripción del mérito:** ACTIVIDAD DOCENTE DE GRADO
Asignatura de "Tecnología de los Alimentos" en la Licenciatura de Veterinaria en la Universidad de Zaragoza, docencia práctica durante los cursos 98/99, 99/00 y teórica y práctica durante los cursos 2001/2002, 2002/2003, 2003/2004.
Fecha de concesión: 01/09/1999
- 142 Descripción del mérito:** ACTIVIDAD DOCENTE DE GRADO
Asignatura de "Tecnología de los Alimentos" en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Zaragoza, docencia práctica durante los cursos: 98/99, 99/00 y teórica y práctica desde el curso 2001 hasta la actualidad.
Fecha de concesión: 01/09/1999