



CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO



# IGNACIO ÁLVAREZ LANZAROTE

Generado desde: Universidad de Zaragoza

Fecha del documento: 04/11/2025

**v 1.4.0**

09d07ecd4beede02ed12be5cca6017

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/>

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

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

## 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 procesado 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 Researcher ID (Web of Science): M-1236-2015

Enlace Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=KU5SciAAAAAJ>

ID Scopus: 55971732200

Research Gate: [https://www.researchgate.net/profile/Ignacio\\_Alvarez6/research](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
<b>1</b>	Universidad de Zaragoza	Profesor Titular de Universidad	17/03/2008
<b>2</b>	Facultad de Veterinaria	AYUDANTE DOCTOR - Assistan Prof.	24/10/2006
<b>3</b>	Facultad de Veterinaria	AYUDANTE DE FACULTAD LRU - Assistant Prof.	01/10/2005
<b>4</b>	Food Safety and Intervention Technologies Group. Eastern Regional Research Center - USDA	BECARIO POSTDOCTORAL, MECD-FULBRIGHT	30/08/2004
<b>5</b>	Facultad de Veterinaria	AYUDANTE DE FACULTAD LRU - Assistant Prof.	24/10/2001
<b>6</b>	Facultad de Veterinaria	BECARIO PREDOCTORAL (MEC) - PhD Student	01/01/2000
<b>7</b>	Facultad de Veterinaria	BECARIO PREDOCTORAL (DGA) - PhD Student	02/05/1998
<b>8</b>	Facultad de Veterinaria	BECARIO DE COLABORACIÓN (MEC) - Master student	23/09/1996
<b>9</b>	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 - Asistan 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



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

## 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 procesado 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 procesado 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



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

**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 Astrain Redín

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

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

**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:** Astrán 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:** Alejandre 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:** Alejandre Amela, Marta

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**Tipo de entidad:** Universidad

**Alumno/a:** Clara Abad Altelarrea

**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:** Cebríán 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

**Tipo de entidad:** Universidad

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**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

**Tipo de entidad:** Universidad

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**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

**Tipo de entidad:** Universidad

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**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

**Tipo de entidad:** Universidad

**Codirector/a tesis:** Raso Pueyo, Javier

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**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

**Tipo de entidad:** Universidad

**Codirector/a tesis:** Mañas Pérez, María Pilar

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**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

**Alumno/a:** Elisa Luengo Maranillo

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 07/07/2015

**Tipo de entidad:** Universidad

**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

**Tipo de entidad:** Universidad

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**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

**Tipo de entidad:** Universidad

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**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

**Tipo de entidad:** Universidad

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**Alumno/a:** Elisa Gayán Ordás

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

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

**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 Maranillo**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  
**Alumno/a:** Noelia López Giral  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 05/09/2005

**Tipo de entidad:** Universidad

## Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

**1** Loste, A.; Álvarez, I.; Acín, C.; Alejandre, 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; Alejandre 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; Alejandre 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; Alejandre 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; Alejandre 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 enseñanza 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 Lanzarote. 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 Lanzarote, Ignacio; Bayarri Fernández, Susana; Ibarri Artigas, Sergio; Lozano Albalate, María Teresa; Quintas Hijos, 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 Lanzarote, 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://zaguán.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 Lanzarote; 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 electrónico. Universidad de Zaragoza. Vicerrectorado de Política Académica, 2018. ISBN 9788409057559

**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

11 Allueva Pinilla, Ana Isabel; Alejandre Marco, José Luis; Trillo Lado, Raquel; Lozano Albalate, María Teresa; Aldea Chagoyen, Concha; Álvarez Lanzarote, 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 Lanzarote; 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 electrónico. 2017. ISBN 9788461780969

**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

13 Loste Montoya, A.; Yagüe Fabra, J. A.; Escuchuri Aísa, E.; Alastuey Dobón, C.; Álvarez Lanzarote, I.; Bordonaba Juste, M. V.; Solsona Martínez, C.; Aísa 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://zaguán.unizar.es/record/60613?ln=es/>>. ISBN 978-84-617-8096-9

**Tipo de soporte:** Capítulos de libros

14 Ignacio Álvarez Lanzarote ... [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. Prensas 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 Lanzarote

**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  
**Cuantía total:** 260.150 €

**Duración:** 4 años

**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  
**Cuantía total:** 24.018,67 €

**Duración:** 3 años

**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  
**Cuantía total:** 2.000 €

**Duración:** 1 año - 6 meses

**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  
**Cuantía total:** 143.750 €

**Duración:** 2 años - 10 meses

**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 cerveceros 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  
**Cuantía total:** 163.350 €

**Duración:** 3 años - 9 meses

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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  
**Cuantía total:** 5.614 €

**Duración:** 1 año

**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  
**Cuantía total:** 11.616 €

**Duración:** 8 meses - 11 días

**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  
**Cuantía total:** 3.000 €

**Duración:** 1 año

**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 Investigacion

**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  
**Cuantía total:** 20.000 €

**Duración:** 1 año - 30 días

**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  
**Cuantía total:** 5.241 €

**Duración:** 1 año



**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:**

CTA, 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 PASTERIZACION DE ALIMENTOS LIQUIDOS POR PULSOS ELECTRICOS DE ALTO VOLTAJE: DISEÑO Y VALIDACION 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:**

CTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

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

**Duración:** 3 años

**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  
**Cuantía total:** 228.600 €

**Duración:** 5 años

**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  
**Cuantía total:** 273.600 €

**Duración:** 5 años

**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  
**Cuantía total:** 43.060 €

**Duración:** 3 años

**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  
**Cuantía total:** 106.480 €

**Duración:** 3 años - 4 días



**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 LADETECCION 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 DEANTIBIOTICOS 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: HIGHT 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 Trepat

**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 Lanzarote

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 Lanzarote

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 Maranillo

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 Alejandre 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 SALMUELAS  
**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 Alejandre 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 Lanzarote

**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 Lanzarote; 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 PASTERIZACIÓN 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 Lanzarote

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

ASOC EMPRESARIAL DE INVESTIGACION CENTRO TECNOLOGICO 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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

ASOC EMPRESARIAL DE INVESTIGACION CENTRO TECNOLOGICO 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 Lanzarote

**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 Lanzarote; 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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote; 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 Lanzarote; 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 Lanzarote; 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 Lanzarote; 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 Lanzarote

**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 Lanzarote; 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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote; 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 Lanzarote; 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 Lanzarote; 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 Lanzarote

**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 Lanzarote; 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 Lanzarote; 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 Lanzarote

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

CTA, 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:**

ANEKOOP 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

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 Lanzarote; 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 Lanzarote



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 Lanzarote

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 Lanzarote

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 Lanzarote

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

ACÍN GABÁS, MIGUEL ÁNGEL

AZÓN PARDO, RICARDO

CHENTA PIRINEO, S.L.U.

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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote



**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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  
**Cuantía total:** 302,5 €

**Duración:** 9 meses - 7 días

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 PASTERIZACIÓN 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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**Nº de investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:**

ALINACO

CENTRO DE INVESTIGACION TECNOLOGICA DE ARAGON

CNTA, CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

GARCIA PRUÑONOSA, JUANA

INSTITUTO TECNOLOGICO 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 BIOLOGICOS

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 Lanzarote

**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 DIAGNÓSTICO

**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 TECNOLOGICO 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/obtentores:** 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, María

**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/obtentores:** 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/obtentores:** 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/obtentores:** 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/obtentores:** 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 2 840 866 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.; Ruiz, 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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 181

**Índice de impacto:** 6.6

**Posición de publicación:** 22

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 1.480

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 181

**Índice de impacto:** 6.3

**Posición de publicación:** 24

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Biotechnology

**Índice de impacto:** 1.265

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 1.265

**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.foodeng.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)

**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

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 173

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.384

**Categoría:** Chemistry (miscellaneous)

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.384

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.384

**Categoría:** Industrial and Manufacturing Engineering

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)

**Índice de impacto:** 12.000

**Posición de publicación:** 20

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 389

**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)

**Índice de impacto:** 12.000

**Posición de publicación:** 32

**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

**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

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.870

**Categoría:** Health (social science)

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.870

**Categoría:** Health Professions (miscellaneous)

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.870

**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

**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL

**Num. revistas en cat.:** 170

**Categoría:** Bioengineering

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

**Categoría:** Chemical Engineering (miscellaneous)

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

**Categoría:** Process Chemistry and Technology

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

**Categoría:** Bioengineering

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

**Num. revistas en cat.:** 162

**Categoría:** Process Chemistry and Technology

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

**Num. revistas en cat.:** 73

**Categoría:** Chemical Engineering (miscellaneous)

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

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

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

**Índice de impacto:** 6  
**Posición de publicación:** 20

**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si

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

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

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

**21** Delso, Carlota; Berzosa, Alejandro; Sanz, Jorge; Álvarez, Ignacio; Raso, Javier. Pulsed electric field processing as an alternative to sulfites (SO<sub>2</sub>) 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

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 173

**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

**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

**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)

**Índice de impacto:** 32.500

**Posición de publicación:** 4

**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 SO<sub>2</sub> 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.; Alejandre, 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

**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 141

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 8.4

**Posición de publicación:** 32

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 178

**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 (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:** 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

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.875

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.875

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.875

**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)

**Índice de impacto:** 3.500

**Posición de publicación:** 820

**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)

**Índice de impacto:** 3.500

**Posición de publicación:** 3.090

**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)

**Índice de impacto:** 3.500

**Posición de publicación:** 193

**Categoría:** Science Edition - NUTRITION & DIETETICS

**Num. revistas en cat.:** 87

**Categoría:** Endocrinology, Diabetes and Metabolism

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Categoría:** Nutrition and Dietetics

**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences (miscellaneous)

**Num. revistas en cat.:** 2.304

**Categoría:** Medicine (miscellaneous)

**Num. revistas en cat.:** 6.903

**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

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.771

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 142

**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

**Categoría:** Science Edition - ACOUSTICS

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 32

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 9.336

**Posición de publicación:** 28

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 179

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.414

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.414

**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

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

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

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

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

**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)

**Categoría:** Agricultural and Biological Sciences

**Índice de impacto:** 4.300

**(miscellaneous)**  
**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 519

**Num. revistas en cat.:** 2.249

**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)  
**Índice de impacto:** 4.300

**Categoría:** Medicine (miscellaneous)

**Posición de publicación:** 2.141

**Num. revistas en cat.:** 6.680

**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)  
**Índice de impacto:** 4.300

**Categoría:** Nursing (miscellaneous)

**Posición de publicación:** 112

**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, Ll.; 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.; Sajfrtová, 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

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 143

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.774

**Categoría:** Food Science

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.774

**Categoría:** Health (social science)

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.774

**Categoría:** Health Professions (miscellaneous)

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.774

**Categoría:** Microbiology

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0.774

**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

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 143

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.366

**Categoría:** Chemistry (miscellaneous)

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.366

**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



**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 143

**Índice de impacto:** 12.811

**Posición de publicación:** 2

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 2.801

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 143

**Índice de impacto:** 5.277

**Posición de publicación:** 25

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 5.277

**Num. revistas en cat.:** 135

**Posición de publicación:** 36

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Food Science

**Índice de impacto:** 1.310

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Medicine (miscellaneous)

**Índice de impacto:** 1.310

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Microbiology

**Índice de impacto:** 1.310

**Revista dentro del 25%:** Si

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Safety, Risk, Reliability and Quality

**Índice de impacto:** 1.310

**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)

**Categoría:** Science Edition - BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Índice de impacto:** 5.373

**Num. revistas en cat.:** 296

**Posición de publicación:** 77



**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 CO<sub>2</sub> (50% CO<sub>2</sub>/50% N<sub>2</sub>) 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)

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 3.726

**Posición de publicación:** 41

**Num. revistas en cat.:** 156

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL

**Índice de impacto:** 3.726

**Posición de publicación:** 42

**Num. revistas en cat.:** 142

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.726

**Posición de publicación:** 29

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 138

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Categoría:** Biochemistry

**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

**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-Abantua, 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; Abenoza, 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

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

**Categoría:** Food Science  
**Revista dentro del 25%:** Si

**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)

**Índice de impacto:** 3.52

**Posición de publicación:** 14

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

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 133

**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)

**Índice de impacto:** 3.181

**Posición de publicación:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.181

**Posición de publicación:** 10

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

**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURAL ENGINEERING

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 14

**Categoría:** Science Edition - AGRONOMY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 83

**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)

**Índice de impacto:** 2.573

**Posición de publicación:** 27

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**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

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 122

**Índice de impacto:** 3.082

**Posición de publicación:** 12

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.082

**Posición de publicación:** 38

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 122

**Índice de impacto:** 2.691

**Posición de publicación:** 20

**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)

**Categoría:** Science Edition - BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Índice de impacto:** 2.457

**Posición de publicación:** 166

**Num. revistas en cat.:** 290

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - CELL BIOLOGY

**Índice de impacto:** 2.457

**Posición de publicación:** 122

**Num. revistas en cat.:** 184

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - PHYSIOLOGY

**Índice de impacto:** 2.457

**Posición de publicación:** 37

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.691

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 20

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 0.495

**Num. revistas en cat.:** 121

**Posición de publicación:** 96

**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)

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 3.952

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 30

**Num. revistas en cat.:** 161

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

**Índice de impacto:** 3.952

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 24

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.248

**Num. revistas en cat.:** 121

**Posición de publicación:** 33

**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 temperaturas 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** Abenoza, 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  
**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

**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; Puertolas, 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** Puertolas, 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**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED**Num. revistas en cat.:** 70**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**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**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 127**Índice de impacto:** 2.26**Posición de publicación:** 27

**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**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 127**Índice de impacto:** 3.327**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**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 127**Índice de impacto:** 3.327**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

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816  
**Posición de publicación:** 10

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816  
**Posición de publicación:** 2

**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 - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 55

**114** Saldaña, G.; Puertolas, 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

**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



**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  
**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

**120** Monfort, S.; Gayán, E.; Saldaña, G.; Puertolas, 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)  
**Índice de impacto:** 2.825  
**Posición de publicación:** 9  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 125

**121** Saldaña, G.; Puertolas, 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)  
**Índice de impacto:** 2.825  
**Posición de publicación:** 9  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 125

**Índice de impacto:** 3.71

**Posición de publicación:** 3

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1.601

**Posición de publicación:** 34

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 117

**Índice de impacto:** 2.174

**Posición de publicación:** 20

**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)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 117

**Índice de impacto:** 2.114

**Posición de publicación:** 22

**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)

**Categoría:** Science Edition - ENGINEERING, CHEMICAL

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 125

**Índice de impacto:** 2.313

**Posición de publicación:** 22

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 117

**Índice de impacto:** 2.313

**Posición de publicación:** 17



**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  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.646  
**Posición de publicación:** 74  
**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Num. revistas en cat.:** 152  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**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  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.011  
**Posición de publicación:** 33  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 117  
**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY  
**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)  
**Índice de impacto:** 1.622  
**Posición de publicación:** 31  
**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Num. revistas en cat.:** 102



**132** López, N.; Puertolas, 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)

**Índice de impacto:** 1.474

**Posición de publicación:** 35

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**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)

**Índice de impacto:** 1.886

**Posición de publicación:** 74

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 137

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.886

**Posición de publicación:** 22

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 103

**134** Alvarez, 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)

**Índice de impacto:** 1.255

**Posición de publicación:** 37

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**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)

**Índice de impacto:** 1.026

**Posición de publicación:** 25

**Categoría:** Science Edition - CHEMISTRY, APPLIED

**Num. revistas en cat.:** 58

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.026

**Posición de publicación:** 37

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 95

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.026

**Posición de publicación:** 6

**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 30



**136** Alvarez,I.; Manas,P.; Virtó,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** Alvarez, 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; 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* Serovar 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)

**Índice de impacto:** 1.049

**Posición de publicación:** 76

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.049

**Posición de publicación:** 26

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.049

**Posición de publicación:** 63

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 132

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 94

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

**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)

**Índice de impacto:** 0.943

**Posición de publicación:** 32

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**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)

**Índice de impacto:** 1.049

**Posición de publicación:** 76

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.049

**Posición de publicación:** 26

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.049

**Posición de publicación:** 63

**Categoría:** Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 132

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Num. revistas en cat.:** 94

**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY

**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)

**Índice de impacto:** 2.261

**Posición de publicación:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 94

**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)**Índice de impacto:** 1.182**Posición de publicación:** 54**Categoría:** Science Edition - MICROBIOLOGY**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)**Índice de impacto:** 1.82**Posición de publicación:** 7**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**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 Trepaut 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 (manosonation) and lethal (manothermosonation) 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

Num. revistas en cat.: 90

## Posición de publicación: 70

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. PHYSICOCHMICAL, 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](https://doi.org/10.3390/books978-3-7258-0234-0)  
Tipo de producción: Capítulo de libro

http://prod.dreamhost.com/~dmcarr/

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 SO<sub>2</sub>. 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-2>>, 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** Astrain-Redín, Leire; Ciudad-Hidalgo, Salomé; Raso, Javier; Condón, Santiago; Cebrián, Guillermo; Alvarez, 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.; Puertolas, 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** Alvarez, 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 Puertolas 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 Puertolas; Irene Lahoz; Cámara; Montaje; Grafismo : Joaquín Medina. Técnica P.E. F. en el vino [Vídeo-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)

**Categoría:** Biomedical Engineering

**Índice de impacto:** 0.382

**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

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 125

**Índice de impacto:** 2.997

**Posición de publicación:** 18

**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

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 1.675

**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

Vanessa 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

Vanesa Abad, Natalia Escursell, Teresa Peiro, Adrián Ruiz, Javier Raso, Guillermo J. Cebrián, 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, Vanesa; 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, Vanesa; 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, Vanesa 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)



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

**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

Vanesa 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 I3 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 Calabria, 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 Calabria, 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.; Alejandro, 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



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

**Ciudad de celebración:** Copenhague, 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:** Copenhague, 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 Astrain-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-García, A., Sainz-García, 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:** Infusión 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, Dagbjøn 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<sup>a</sup> 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:** 35th 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 SO<sub>2</sub>

**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<sup>a</sup> 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-Lighth

**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.; Ibarri-Artigas, S.; Lozano-Albalate, 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, Ubiuo 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, Ubiuo 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-Rholing, 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-bioproducts (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 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



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

**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; Abenoza, 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* assited 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 sumlsiones 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, Santiago; 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; Abenoza, 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, María; 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, María; 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.; Puertolas, E.; Cregenán, 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:** Onsabruk, 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:** Onsabruk, 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

Puertolas, 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

Álvarez 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. Perezabad; S. Condón; J. Raso; I. Alvarez.

**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.; Alvarez, I.

**165** **Título del trabajo:** Microbial inactivation by PEF

**Nombre del congreso:** 3rd 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:** Nápoles, Italia

**Fecha de celebración:** 15/04/2009

Álvarez, I.

**166** **Título del trabajo:** Experimental technologies for sanitazing 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.; Alvarez, 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.; Alvarez, 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

Álvarez 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. Puertolas; 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. Puertolas; 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 betalaínas 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. Xuetong; 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. Xuetong; 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. Alvarez; 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. Xuetong; 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. Xuetong; 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 $\alpha$ ; 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 ultrasounds.

**Nombre del congreso:** 2nd Joint IFT/EFFoST 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 higenización 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:** Copenhague, 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



C

V

N

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

## Organización de actividades de I+D+i

**1 Título de la actividad:** CyTA-CESIA 2022

**Tipo de actividad:** Comité organizador

**Modo de participación:** Organizador

**Nº de asistentes:** 200

**Fecha de inicio-fin:** 20/06/2022 - 22/06/2022

**Ámbito geográfico:** Nacional

**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<sup>a</sup> 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 CO<sub>2</sub> 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 Bellosio 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: Contribución 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 prototípico para la industria alimentaria

**Funciones desempeñadas:** Tribunal de Tesis Doctoral

**Entidad de realización:** Universidad Politécnica de Cartagena

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

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

09d07ecd4beedeed02ed12be5cca6017

**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: Mª 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. Alemania  
**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** **Nº de tramos reconocidos:** 1

**Entidad acreditante:** CNEAI

**Fecha de obtención:** 01/01/2023

**2** **Nº de tramos reconocidos:** 1

**Entidad acreditante:** Transferencia CNEAI

**Fecha de obtención:** 01/01/2019

**3** **Nº de tramos reconocidos:** 1

**Entidad acreditante:** CNEAI

**Fecha de obtención:** 01/01/2016

**4** **Nº de tramos reconocidos:** 1

**Entidad acreditante:** CNEAI

**Fecha de obtención:** 01/01/2010

**5** **Nº 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 prodesorado 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 Lanzarote (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 Lanzarote (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 "Pasteurización 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 Lanzarote.

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 Lanzarote

**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 Lanzarote.

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 Lanzarote.

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 cárnica.

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 Puertolas Gracia. Tesis Doctoral: "Aplicación de los Pulso 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 Lanzarote

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 Lanzarote

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 Lanzarote

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 Lanzarote

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 Pulses 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](http://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](http://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](http://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](http://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 Hostelera” 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 Trepant

**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