

Fecha del CVA	25/06/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

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

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	2010		
Organismo / Institución	Universidad Politécnica de Cartagena		
Departamento / Centro	Ingeniería Agronómica / Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica		
País	España	Teléfono	(34) 968 32 57 62
Palabras clave	Conservación de alimentos		

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

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

A.3. Formación académica

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

Parte B. RESUMEN DEL CV

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

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

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

Como resultado de estas investigaciones ha publicado 68 artículos en revistas incluidas en el Science Citation Index (índice H: 28) y tres capítulos de libro y ha presentado más de un centenar de comunicaciones a congresos.

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

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

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

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

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

- 1 **Artículo científico.** M Somrani; JP Huertas; A Iguaz; H Debbabi; A Palop. 2024. Biofilm busters: exploring the antibacterial and antibiofilm properties of essential oils against Salmonella Enteritidis. Food Science and Technology International. <https://doi.org/10.1177/10820132241227004>
- 2 **Artículo científico.** I Bodea; G Catunescu; AP David; R Vidican; CR Pop; A Stanila; AM Rotar; A Palop. 2024. Optimization of microwave assisted extraction of bioactive compounds in oregano and lovage ethanolic extracts. LWT - Food Science and Technology. 212-116973. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115549>
- 3 **Artículo científico.** I Bodea; G Catunescu; A Palop; PS Fernández; A Garre. 2023. Washing solutions containing nanoemulsified essential oils as a potential substitute of commercial washes for the decontamination of Escherichia coli O157:H7 on cherry tomatoes. LWT - Food Science and Technology. 190-115549. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115549>
- 4 **Artículo científico.** Somrani, M; Debbabi, H; Palop, A. 2021. Antibacterial and antibiofilm effect of essential oil of clove against Listeria monocytogenes and Salmonella Enteritidis. Food Science and Technology International. pp.accepted.
- 5 **Artículo científico.** Rodrigo, D; Palop, A. 2021. Application of natural antimicrobials in food packaging and preservation. Foods. 10, pp.568.
- 6 **Artículo científico.** Huertas, JP; Ros-Chumillas, M; Garre, A; Fernández, PS; Aznar, A; Iguaz, A.; Esnoz, A.; Palop A. 2021. Impact of heating rates on Alicyclobacillus acidoterrestris heat resistance under non-isothermal treatments and use of mathematical modelling to optimize orange juice processing. Foods. 10, pp.1496.
- 7 **Artículo científico.** Clemente-Carazo, M; Leal, JJ; Huertas, JP; Garre, A; Palop A; Periago, PM. 2021. The different response to an acid shock of two Salmonella strains marks their resistance to thermal treatments. Frontiers in Microbiology. 12, pp.691248.
- 8 **Artículo científico.** Somrani, M; Inglés, MC; Debbabi, H; Abidi, F; Palop, A. 2020. Garlic, onion, and cinnamon essential oil anti-biofilms' effect against Listeria monocytogenes. Foods. 9, pp.567.
- 9 **Artículo científico.** Garre, A; Espín, JF; Huertas, JP; Periago, PM; Palop A. 2020. Limonene nanoemulsified with soya lecithin reduces the intensity of non-isothermal treatments for inactivation of Listeria monocytogenes. Scientific Reports. 10, pp.3656.

- 10 Artículo científico.** Clemente-Carazo, M; Cebrián, G; Garre, A; Palop A. 2020. Variability in the heat resistance of *Listeria monocytogenes* under dynamic conditions can be more relevant than that evidenced by isothermal treatments. Food Research International. 137, pp.109538.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 Proyecto.** PID2020-116318RB-C32, Ómicas y analíticas para combatir patógenos alimentarios presentes en biofilms. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Alfredo Palop. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/09/2024-31/08/2027. 225.000 €.
- 2 Proyecto.** PRTR-C17.I1, Plan complementario de I+D+i en agroalimentación. Agroalnext. FUNDACION SENECA AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA; Ministerio de Ciencia e Innovación (fondos Next Generation EU). Pablo Fernández. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2021-30/09/2025. 100.000 €. Investigador principal.
- 3 Proyecto.** RED2022-134545-T, Red de inocuidad alimentaria para el desarrollo, armonización y adopción de metodologías basadas en One Health enfocadas a la evaluación de nuevos riesgos microbiológicos. Ministerio de Economía y Competitividad. Fernando Pérez Rodríguez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/06/2023-31/05/2025. 18.000 €. Miembro de equipo.
- 4 Proyecto.** PID2020-116318RB-C32, Descontaminación y tratamiento durante el procesado con antimicrobianos naturales en nanoemulsión para garantizar la seguridad de bebidas vegetales y smoothies pasteurizados. Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Pablo S. Fernández Escámez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/09/2021-31/08/2024. 153.000 €.
- 5 Proyecto.** AGL 2017-86840-C2-1-R, Validación de nuevas herramientas y procesos para el análisis y la mejora de la seguridad alimentaria microbiológica.. Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Alfredo Palop. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2018-30/06/2021. 121.000 €.
- 6 Proyecto.** 20526/PDC/18, Marcado CE del Termorresistómetro Mastia. FUNDACION SENECA AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA. Alfredo Palop. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/01/2019-31/12/2019. 21.000 €.
- 7 Proyecto.** Desarrollo de la estructura necesaria para llevar a cabo una priorización y evaluación de riesgos biológicos cuantitativa en España. Ministerio de Economía y Competitividad. Pablo S. Fernández Escámez. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/05/2017-30/04/2019. 20.000 €.
- 8 Proyecto.** DPI2014-61857 EXP, Esterilización de alimentos y desechos animales (sandach) mediante energía microondas con tecnología de calentamiento uniforme.. Ministerio de Economía y Competitividad. Alejandro Díaz Morcillo. (Universidad Politécnica de Cartagena). 01/09/2015-31/08/2017. 72.600 €. Miembro de equipo.
- 9 Contrato.** Characterization of the resistance to 35% liquid hydrogen peroxide of a spore suspension provided by the company, in a Mastia thermoresistometer at 70°C Freefield SRL. Alfredo Palop. (Universidad Politécnica de Cartagena). 28/02/2024-28/03/2024. 2.000 €.
- 10 Contrato.** Support to EFSA in the risk assessment of food enzymes, food additives, food flavourings and feed additives European Food Safety Authority (EFSA). Édgar Pérez. 21/08/2023-21/08/2027. 3.500.000 €.
- 11 Contrato.** Validación microbiológica de un proceso de esterilización de alimentos previo al envasado Aurum Process Technology, S.L.. Alfredo Palop. (Universidad Politécnica de Cartagena). 10/07/2023-10/10/2023. 10.890 €.
- 12 Contrato.** Support to EFSA in the risk assessment of alternative methods for the use and disposal of animal by-products and derived products European Food Safety Authority (EFSA). Alfredo Palop. 21/06/2023-21/06/2027. 441.000 €.
- 13 Contrato.** Validación microbiológica de un equipo de envasado aséptico Aurum Process Technology, S.L.. Alfredo Palop. 14/10/2021-13/01/2022. 10.200 €.
- 14 Contrato.** Heat resistance determinations of sporeforming bacteria using the thermoresistometer Mastia ADRIA Developpement. Pablo Fernández. 01/10/2020-01/05/2021. 1.300 €.

- 15 Contrato.** Construcción de un termorresistómetro Mastia en cabina de acero Fundación Tecnológica de Panamá. 23/10/2019-22/12/2019. 28.500 €.
- 16 Contrato.** Expediente técnico para el marcado CE del termorresistómetro Mastia B. Braun Medical, S.A.. Alfredo Palop. 06/04/2018-06/06/2018. 8.099,98 €.

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

- 1** López; A.; Palop; A.; Hernández; M.E.; Castaño; A.M.2007/0700. Enfriador evaporativo higiénico y automático España. 18/05/2007. Refrigeración Industrial Zamora, S.L.. Refrigeración Industrial Zamora; S.L.
- 2** Alfredo Palop; José Fermín Moreno; Pablo S Fernández; Arturo Esnoz. 200302529. Termorresistómetro para la medida de la resistencia al calor de microorganismos en condiciones controladas de temperatura, capaz de simular condiciones de tratamiento isotérmico y no isotérmico España. 29/10/2004. Universidad Politécnica de Cartagena.