



ANTONIO VERCET TORMO

Generado desde: Universidad de Zaragoza

Fecha del documento: 04/05/2026

v 1.4.0

f7e58847db56190872851e8ca928164e

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 VITAE NORMALIZADO

f7e58847db56190872851e8ca928164e

ANTONIO VERCET TORMO

Apellidos: **VERCET TORMO**
Nombre: **ANTONIO**
ORCID: **0000-0002-6024-1450**

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, Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte
Categoría profesional: Prof. Titular Univ.
Fecha de inicio: 14/07/2003
Régimen de dedicación: Tiempo completo



Actividad docente

Formación académica impartida

- 1** **Nombre de la asignatura/curso:** Bioquímica y tecnología de los alimentos
Titulación universitaria: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/09/2023 **Fecha de finalización:** 31/08/2026
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 2** **Nombre de la asignatura/curso:** Bioquímica y tecnología de los alimentos
Titulación universitaria: Programa conjunto en Nutrición Humana y Dietética-Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
Fecha de inicio: 01/09/2023 **Fecha de finalización:** 31/08/2026
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 3** **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología culinaria
Titulación universitaria: Programa conjunto en Nutrición Humana y Dietética-Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 31/08/2026
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 4** **Nombre de la asignatura/curso:** Gestión de servicios de alimentación
Titulación universitaria: Programa conjunto en Nutrición Humana y Dietética-Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 31/08/2026
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 5** **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología culinaria
Titulación universitaria: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 31/08/2026
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 6** **Nombre de la asignatura/curso:** Gestión de servicios de alimentación
Titulación universitaria: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 31/08/2026
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 7** **Nombre de la asignatura/curso:** Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales
Titulación universitaria: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 01/09/2024 **Fecha de finalización:** 31/08/2025
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 8** **Nombre de la asignatura/curso:** Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales
Titulación universitaria: Programa conjunto en Nutrición Humana y Dietética-Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
Fecha de inicio: 01/09/2024 **Fecha de finalización:** 31/08/2025
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza



- 9** **Nombre de la asignatura/curso:** Bioquímica y tecnología de los alimentos
Titulación universitaria: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 14/09/2022
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 10** **Nombre de la asignatura/curso:** Bioquímica y tecnología de los alimentos
Titulación universitaria: Programa conjunto en Nutrición Humana y Dietética-Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
Fecha de inicio: 20/09/2021 **Fecha de finalización:** 14/09/2022
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 11** **Nombre de la asignatura/curso:** Bioquímica de los alimentos/Curso adaptación
Titulación universitaria: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 16/09/2019 **Fecha de finalización:** 13/09/2020
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 12** **Nombre de la asignatura/curso:** Bioquímica y tecnología de los alimentos
Titulación universitaria: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 19/09/2011 **Fecha de finalización:** 13/09/2020
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 13** **Nombre de la asignatura/curso:** Bioquímica de los alimentos/Curso adaptación
Titulación universitaria: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 16/09/2018
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 14** **Nombre de la asignatura/curso:** Talleres de competencias y habilidades profesionales
Titulación universitaria: Actividades Académicas Complementarias, grado de experimentalidad 3
Fecha de inicio: 16/09/2013 **Fecha de finalización:** 14/09/2014
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 15** **Nombre de la asignatura/curso:** Formación para el empleo
Titulación universitaria: Actividades Académicas Complementarias, grado de experimentalidad 3
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 15/09/2013
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 16** **Nombre de la asignatura/curso:** Talleres de competencias y habilidades profesionales
Titulación universitaria: Actividades Académicas Complementarias, grado de experimentalidad 3
Fecha de inicio: 17/09/2012 **Fecha de finalización:** 15/09/2013
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 17** **Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA CULINARIA
Titulación universitaria: Diplomado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 20/09/2003 **Fecha de finalización:** 15/09/2013
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 18** **Nombre de la asignatura/curso:** QUIMICA Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS
Titulación universitaria: Diplomado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 20/09/2003 **Fecha de finalización:** 18/09/2011
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza



- 19 Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Titulación universitaria: Diplomado en Nutrición Humana y Dietética
Fecha de inicio: 22/09/2002 **Fecha de finalización:** 18/09/2011
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 20 Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGÍA DE LAS OPERACIONES CULINARIAS
Titulación universitaria: DEPARTAMENTOS-G.7/L.E.(Mod.2)
Fecha de inicio: 21/09/2006 **Fecha de finalización:** 20/09/2007
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 21 Nombre de la asignatura/curso:** LACTOLOGIA
Fecha de inicio: 22/09/2002 **Fecha de finalización:** 21/09/2003
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 22 Nombre de la asignatura/curso:** BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS
Fecha de inicio: 22/09/2002 **Fecha de finalización:** 21/09/2003
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 23 Nombre de la asignatura/curso:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA LECHE
Fecha de inicio: 22/09/1996 **Fecha de finalización:** 21/09/1997
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 24 Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DE PRODUCTOS VEGETALES
Fecha de inicio: 22/09/1996 **Fecha de finalización:** 21/09/1997
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 25 Nombre de la asignatura/curso:** BIOQUIMICA Y ANALISIS DE LOS ALIMENTOS
Fecha de inicio: 01/10/1995 **Fecha de finalización:** 30/06/1996
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 26 Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Fecha de inicio: 01/10/1995 **Fecha de finalización:** 30/06/1996
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
- 27 Nombre de la asignatura/curso:** TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Fecha de inicio: 01/10/1995 **Fecha de finalización:** 30/06/1996
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Estrategias de manejo nutricional y adaptaciones culinarias en intolerancia a la Fructosa y Sorbitol: un enfoque práctico.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Noelia de Augusto Oiz
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 17/06/2025



- 2** **Título del trabajo:** DISEÑO DE SUPLEMENTO DEPORTIVO CON PARÁMETROS SENSORIALES MEJORADOS
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Juan Miguel Castillo Méndez
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 30/09/2024
- 3** **Título del trabajo:** ¿Afecta la cocina en altitud a las características de las elaboraciones culinarias? Efecto sobre actividad antioxidante y calidad sensorial.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Carceller Mallada, Anna
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Yaiza Miñana Marín
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 14/06/2024
- 4** **Título del trabajo:** Desperdicio alimentario en restauración hospitalaria
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Baigorri Serrano, Sara; Calvo Herrero, Ana Isabel
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ana Pérez Noble
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 14/06/2024
- 5** **Título del trabajo:** Efectos del almidón resistente en la saciedad y el control del apetito: revisión bibliográfica.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Alejandro Latorre Anastasio
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 16/10/2023
- 6** **Título del trabajo:** Sustitutos del azúcar destinados al consumidor: estudio de productos en el mercado y su aplicación en cocina
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Sara Muñoz Zapater
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 16/10/2023
- 7** **Título del trabajo:** Análisis, valoración y mejora de menus servidos en una residencia de ancianos de Huesca
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Miriam Fenestra Lacomá
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 19/12/2022
- 8** **Título del trabajo:** Nuevas tecnologías para el desarrollo de alimentos en situaciones de alergias e intolerancias alimentarias: revisión bibliográfica
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad



Alumno/a: Alberto Acobi Gil
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 28/09/2022

- 9 Título del trabajo:** Diseño de taller de cocina para colegios de infantil y primaria
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Lobo Escolar, Elena
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Belén García Calvar
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 08/07/2022
- 10 Título del trabajo:** Valoración de dietas hospitalarias y propuestas de mejora
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Leonardo Ernesto Boudy Hernández
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 13/07/2021
- 11 Título del trabajo:** Diseño de un programa educacional dirigido a colectividades con disfagia.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Nazaret Lorente Castillejo
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 12/07/2021
- 12 Título del trabajo:** Análisis y comparación de la grasa saturada presente en la leche y derivados, carne y derivados y su adecuación a la dieta cetogénica y a las recomendaciones de la OMS
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Álvaro Manzano Cámara
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 22/02/2021
- 13 Título del trabajo:** Adaptación de la alimentación a la disfagia: recetas para cocinar en casa
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Clara de Miguel Revenga
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 08/07/2020
- 14 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN PARA DISFAGIA DE RECETAS PARA COLECTIVIDADES EN BASE A LA SEGURIDAD, SATISFACCIÓN Y CALIDAD NUTRICIONAL
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Ana Cristina Cortés Ota
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Henar Mayordomo Carrera
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 02/07/2020



- 15** **Título del trabajo:** Presencia de aditivos de fósforo en los alimentos. Un riesgo para la Enfermedad Renal Crónica
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Martínez Pineda, Montserrat
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Angela Maria Garcia Claros
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 02/07/2020
- 16** **Título del trabajo:** Productos de confitería sin azúcares añadidos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ana Rocío Vico Guerrero
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 12/02/2020
- 17** **Título del trabajo:** Efectos del cocinado en la composición química en macronutrientes de los alimentos: Revisión bibliográfica
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Daliborka Vidic Gutiérrez
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 16/12/2019
- 18** **Título del trabajo:** Estudio de la dieta basal en la población anciana en el Hospital Nuestra Señora de Gracia de Zaragoza
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Beatriz Monterde Hernández
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Julia Beatriz Franco García
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 10/07/2019
- 19** **Título del trabajo:** Alimentación y cocina para la dieta fenilketonuria
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Blanca Granizo Martín
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 18/12/2018
- 20** **Título del trabajo:** Evaluación y mejora nutricional en masas de repostería y pastelería: hojaldres y masas quebradas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Clara Onieva Martín
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 06/07/2018
- 21** **Título del trabajo:** Repostería en Diabetes Mellitus Tipo 2. Adaptación de recetas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad



Alumno/a: Raquel Brox Aisa
Calificación obtenida: Matrícula de honor
Fecha de defensa: 06/07/2018

22 Título del trabajo: Elaboración de un manual de la Alimentación Triturada para el Manejo Dietético- nutricional de la Disfagia

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Codirector/a tesis: Pedro Goyoaga Bolea

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Ricardo Valdivieso Romero

Calificación obtenida: Aprobado

Fecha de defensa: 06/07/2017

23 Título del trabajo: Procesado culinario de alimentos de origen vegetal: herramientas para la alimentación en la enfermedad renal crónica

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Yagüe Ruiz, María Cristina

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Montserrat Martínez Pineda

Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude

Fecha de defensa: 04/11/2016

24 Título del trabajo: Elaboración de un recetario para pacientes con enfermedades neuromusculares

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Azucena Sebrango Miranda

Calificación obtenida: Notable

Fecha de defensa: 03/10/2016

25 Título del trabajo: Errores dietéticos y problemas nutricionales en residencias de ancianos

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: María Pilar Clemente Montañés

Calificación obtenida: Notable

Fecha de defensa: 03/10/2016

26 Título del trabajo: Adaptaciones dietéticas de espumas en cocina

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Laura Giménez Solanilla

Calificación obtenida: Notable

Fecha de defensa: 02/07/2016

27 Título del trabajo: Estrategias para la mejora del perfil lipídico en productos de pastelería

Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado

Codirector/a tesis: Ferrer Mairal, Ana María

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Izarbe Carmen Yarza Ester

Calificación obtenida: Notable

Fecha de defensa: 02/07/2016



- 28 Título del trabajo:** Estimación de la cantidad de fósforo procedente de aditivos en alimentos de consumo habitual por pacientes con enfermedad renal crónica
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Codirector/a tesis: Yagüe Ruiz, María Cristina
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Maria Cristina Aribau Labrador
Calificación obtenida: Aprobado
Fecha de defensa: 10/07/2015
- 29 Título del trabajo:** Sustitutos de azúcares en productos de decoración exterior de repostería creativa
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Clara Callén Sánchez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 10/07/2015
- 30 Título del trabajo:** Aplicación de soluciones a los problemas de producción en una cocina central: gestión de la calidad de materias primas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Grado
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Darioleta Aranda Román
Calificación obtenida: Notable
Fecha de defensa: 14/07/2014

Experiencia científica y tecnológica

Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** FOR - Alimenta / Creación de un hub transfronterizo de productores, distribuidores, chefs, estudiantes y profesionales del sector agroalimentario y del agroturismo en los Pirineos EFA114/01 Cofinanciado al 65% por la Unión Europea a través del Programa Interreg VI-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2021-2027). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra-Fondos Feder
Ámbito geográfico: Unión Europea
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Marta Fajó Pascual; Montserrat Martínez Pineda; Iva Marques Lopes
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: FONDOS FEDER
Fecha de inicio-fin: 01/07/2024 - 30/06/2027 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 142.316,61 €



- 2** **Nombre del proyecto:** JIUZ2023-SAL-08: Estudio de las propiedades físico-químicas y nutricionales de harina y aceite de larvas de Tenebrio molitor, e impacto en el valor nutritivo de la inclusión en la dieta larvaria de subproductos de la industria agroalimentaria
Ámbito geográfico: Otros
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Montserrat Martínez Pineda
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACIÓN BANCARIA IBERCAJA
Fecha de inicio-fin: 16/05/2024 - 15/11/2025 **Duración:** 1 año - 6 meses
Cuantía total: 2.000 €
- 3** **Nombre del proyecto:** A18_20R: Tecnología Y Genética Porcina
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pascual Luis López Buesa
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
GOBIERNO DE ARAGÓN
Fecha de inicio-fin: 01/01/2020 - 31/12/2022 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 25.094 €
- 4** **Nombre del proyecto:** GRUPO DE REFERENCIA TECNOLOGÍA Y GENÉTICA PORCINA
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pascual Luis López Buesa
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: 41.701 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Nuevas formulaciones de pastelería y rellenos de fruta para apertura de mercados de exportación (NUFEX). RTC-2014-2500-2
Ámbito geográfico: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ana María Ferrer Mairal
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
MINECO. MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD
Fecha de inicio-fin: 01/10/2014 - 31/01/2018 **Duración:** 3 años - 4 meses
Cuantía total: 89.322 €
- 6** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA T41 ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: Universidad de Zaragoza
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí
Nº de investigadores/as: 32

**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2015**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 14.768 €

- 7** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA T41 ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL.

Ámbito geográfico: Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosa María Pilar Oria Almudí**Nº de investigadores/as:** 31**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2014**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 15.395 €

- 8** **Nombre del proyecto:** JIUZ2-012-CIE-04: MEJORA DEL PERFIL NUTRICIONAL Y SENSORIAL DE MATRICES SIN GLUTEN MEDIANTE LA ADICIÓN DE HARINAS DE LEGUMINOSAS.

Ámbito geográfico: Otros**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana María Ferrer Mairal**Nº de investigadores/as:** 7**Entidad/es financiadora/s:**

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 30/06/2014**Duración:** 1 año - 6 meses**Cuantía total:** 2.000 €

- 9** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA T41 ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosa María Pilar Oria Almudí**Nº de investigadores/as:** 26**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2013**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 11.597 €

- 10** **Nombre del proyecto:** UZ2011-CIE-04.CARNE FUNCIONAL DE CERDO:REDUCCION DEL CONTENIDO EN COLESTEROL MEDIANTE ADITIVOS EN EL PIENSO

Ámbito geográfico: Otros**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Pascual Luis López Buesa**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO

Fecha de inicio-fin: 01/01/2012 - 30/06/2013**Duración:** 1 año - 6 meses**Cuantía total:** 8.000 €



11 Nombre del proyecto: GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA T41 ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 29

Entidad/es financiadora/s:

D.G.A.

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

Duración: 2 años

Cuantía total: 42.558 €

12 Nombre del proyecto: INCREMENTO DE LA VIDA COMERCIAL DE LA TRUFA NEGRA

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Domingo Blanco Parmo

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGRARIA

Fecha de inicio-fin: 25/07/2007 - 25/07/2011

Duración: 4 años - 1 día

Cuantía total: 137.258,4 €

13 Nombre del proyecto: GRUPO CONSOLIDADO DE INVESTIGACIÓN APLICADA T41 ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 32

Entidad/es financiadora/s:

D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 31/12/2010

Duración: 3 años

Cuantía total: 85.894 €

14 Nombre del proyecto: CENIT: HERRAMIENTAS PARA INVESTIGAR Y GENERAR NUEVAS METODOLOGÍAS Y TECNOLOGÍAS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS ALIMENTARIAS

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí; Ana María Ferrer Mairal

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

NOVAPAN, S.L.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 31/12/2010

Duración: 4 años

Cuantía total: 174.000 €

15 Nombre del proyecto: AGL2007-64254/ALI CARACTERIZACIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL SOMETIDOS AL PROCESO CULINARIO DE FRITURA.

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Vercet Tormo

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:



MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 04/10/2010**Duración:** 3 años - 4 días**Cuantía total:** 121.000 €

- 16** **Nombre del proyecto:** UZ2008-CIE-23. INFLUENCIA DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN ARAGONÉS.

Ámbito geográfico: Otros**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** María Cristina Yagüe Ruiz**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO

Fecha de inicio-fin: 01/01/2009 - 31/12/2009**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 3.000 €

- 17** **Nombre del proyecto:** UZ2006-CIE-16. DEGRADACION DE LOS ACEITES DE OLIVA ARAGONESES EN PROCESOS DE FRITURA EN CONDICIONES DOMESTICAS

Ámbito geográfico: Otros**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Antonio Vercet Tormo**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN: APOYO

Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 31/12/2007**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 7.500 €

- 18** **Nombre del proyecto:** CIT-060000-2007-31 I+D DE ALIMENTOS FUNCIONALES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA OPTIMIZADOS PARA CUBRIR LA DEMANDA GESTACIONAL

Ámbito geográfico: Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosa María Pilar Oria Almudí**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 31/12/2007**Duración:** 1 año**Cuantía total:** 41.340 €

- 19** **Nombre del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO T41 ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Ámbito geográfico: Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosa María Pilar Oria Almudí**Nº de investigadores/as:** 19**Entidad/es financiadora/s:**

D.G.A.

Fecha de inicio-fin: 01/01/2005 - 31/12/2007**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 56.882,55 €



- 20** **Nombre del proyecto:** INF2005-CIEN-010. SISTEMA DE ADQUISICION DE IMAGENES HIPERESPECTRAL FORMADOPOR: FILTRO SINTONIZABLES VARISPEC EN EL VISIBLE Y ADAPTER KIT PARA SU ACOMPLAMIENTO A CÁMARA DIGITAL.

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ángel Ignacio Negueruela Suberviola

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN.- INFRAESTRUCTURA

Fecha de inicio-fin: 13/07/2005 - 31/12/2005

Duración: 5 meses - 19 días

Cuantía total: 10.817,58 €

- 21** **Nombre del proyecto:** PROFIT FIT-060000-2004-167

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Fecha de inicio-fin: 01/01/2004 - 31/12/2004

Duración: 1 año

Cuantía total: 22.753 €

- 22** **Nombre del proyecto:** ALI98-0589 MANOTERMOSONICACION:MECANISMOS DE INACTIVACION ENZIMATICA EFECTOS SOBRE NUTRIENTES Y PROPIEDADES REOLOGICAS DE LA LECHE

Entidad de realización: Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pascual Luis López Buesa; Justino Burgos Gonzalez

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

C.I.C.Y.T.

Fecha de inicio-fin: 01/09/1998 - 01/09/2001

Duración: 3 años - 1 día

Cuantía total: 55.785,94 €

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

- 1** **Nombre del proyecto:** ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y CONTENIDO FENÓLICO TOTAL DE EXTRACTOS VEGETALES

Ámbito geográfico: Otros

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Cristina Yagüe Ruiz; Montserrat Martínez Pineda

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

ATRIA INNOVATION, S.L.

Fecha de inicio: 01/03/2023

Duración: 2 meses - 15 días

- 2** **Nombre del proyecto:** TÉCNICAS Y TENDENCIAS CULINARIAS

Ámbito geográfico: Nacional

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Luisa Salvador Solano

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 07/06/2021

Duración: 29 días

- 3 Nombre del proyecto:** EFECTO DE LOS PROCESOS DE COCINA EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL: APLICACIÓN A LA ALIMENTACIÓN EN LA ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA

Ámbito geográfico: Nacional

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Vercet Tormo

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

FUNDACIÓN RENAL ALCER ESPAÑA - FRAE

Fecha de inicio: 01/01/2012

Duración: 4 años

Cuantía total: 29.999,99 €

- 4 Nombre del proyecto:** TECNOLOGÍAS POSTCOSECHA Y DE TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 19

Entidad/es financiadora/s:

PARQUE CIENTÍFICO TECNOLÓGICO AULA DEI

Fecha de inicio: 19/10/2010

Duración: 4 años - 2 meses - 13 días

- 5 Nombre del proyecto:** MEJORA DE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES Y FUNCIONALES DEL CHOCOLATE ARTESANO MUÑOZ

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Vercet Tormo

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

SUCESORES DE FLORENCIO MUÑOZ, S.L.

Fecha de inicio: 01/02/2010

Duración: 7 meses

Cuantía total: 9.253,32 €

- 6 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA CULINARIA PARA LA MEJORA Y DESARROLLO DE SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE CONTROL DE TEMPERATURA

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/10/2008

Duración: 2 años - 3 meses

- 7 Nombre del proyecto:** AULAS DE TECNOLOGÍA CULINARIA. MÓDULO I Y MÓDULO II

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

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Antonio Vercet Tormo; Ana María Ferrer Mairal

Nº de investigadores/as: 2

**Entidad/es financiadora/s:**

BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/09/2008**Duración:** 3 meses**Cuantía total:** 4.024,4 €

- 8 Nombre del proyecto:** PROYECTO DE ESTUDIO DE LA PERA DE AGUA DE ARAGÓN: COMPOSICIÓN, VALOR NUTRITIVO Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS QUE LA DIFERENCIAN DE LAS OTRAS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosa María Pilar Oria Almudí**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio: 01/01/2007**Duración:** 1 año

- 9 Nombre del proyecto:** MEJORA DE LAS CONDICIONES DE COMERCIALIZACIÓN DE LA COLIFLOR Y DE LA COL DEHOJA

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosa María Pilar Oria Almudí**Nº de investigadores/as:** 5**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio: 03/01/2006**Duración:** 11 meses - 29 días

- 10 Nombre del proyecto:** CARACTERÍSTICAS DIFERENCIALES ENTRE EL PLÁTANO DE CANARIAS Y LA BANANA

Entidad de realización: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Iva Marques Lopes**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

AGR AGRUPACION EMPRESARIAL DE LA COMUNICACIÓN S.L.

Fecha de inicio: 01/10/2005**Duración:** 5 meses

- 11 Nombre del proyecto:** MANTENIMIENTO DE LA CALIDAD DE LA ACELGA MEDIANTE TRATAMIENTOS TÉRMICOS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosa María Pilar Oria Almudí**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es financiadora/s:**

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio: 01/01/2005**Duración:** 1 año

- 12 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE GRAGEADOS Y OTROS DULCES DE CHOCOLATE PARA EL MERCADO IBEROAMERICANO

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosa María Pilar Oria Almudí; Antonio Vercet Tormo**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

CHOCOLATES LACASA, S.A.

Fecha de inicio: 09/06/2003**Duración:** 6 meses - 22 días



Cuantía total: 13.920 €

13 Nombre del proyecto: PREPARACION DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 4

Entidad/es financiadora/s:

SAT FRUTARIA

Fecha de inicio: 15/05/2003

Duración: 4 meses - 1 día

14 Nombre del proyecto: EVALUACION DE LA APTITUD DE VARIEDADES DE PERA, MELOCOTON Y NECTARINA PARA SU COMERCIALIZACION COMO FRUTAS FRESCAS CORTADAS

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 1 año

15 Nombre del proyecto: ALTERNATIVAS A LOS FUNGICIDAS SINTETICOS EN LOS TRATAMIENTOS POSTCOSECHA DE MANZANA

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 1 año

16 Nombre del proyecto: MEJORA PROCESO CONGELACION/DESCONGELACION DE LA FRUTA FRESCA

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 1 año

17 Nombre del proyecto: TECNOLOGIAS POSTCOSECHA PARA LA CONSERVACION DEL MELOCOTON DE CALANDA Y DE LA PERA BLANQUILLA

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

GOBIERNO DE ARAGÓN

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 1 año

18 Nombre del proyecto: EFECTO DEL 1-MCP EN MANZANAS GOLDEN DELICIOUS DURANTE CONSERVACION, EN PERA BLANQUILLA CONSERVACION EN AIRE Y MANZANAS REINETAS CON Y SIN RECUBRIMIENTO



Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

ROM & HASS ITALIA, S.R.L.

Fecha de inicio: 21/08/2002

Duración: 10 meses - 1 día

19 Nombre del proyecto: EFECTO DEL 1-MCP EN MANZANAS GOLDEN DELICIOUS Y EN PERA BLANQUILLA PRODUCIDAS EN ARAGON

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

ROM & HASS ITALIA, S.R.L.

Fecha de inicio: 21/08/2001

Duración: 10 meses - 1 día

20 Nombre del proyecto: PROLONGACION DE LA VIDA UTIL DE CHOCOLATES, TURRONES Y PRODUCTOS DE CONFITERIA (INCLUIDO EN EL MARCO DEL PROY.: DESARROLLO DE UNA NUEVA INSTALACION

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

COMERCIAL CHOCOLATES LACASA, S.A.

Fecha de inicio: 30/06/2001

Duración: 1 año - 1 día

21 Nombre del proyecto: EFECTOS DEL 1-MCP EN MANZANAS GOLDEN DELICIOUS DE ARAGON

Entidad de realización: Facultad de Veterinaria - Universidad de Zaragoza

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosa María Pilar Oria Almudí

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

ROHM & HASS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/09/2000

Duración: 10 meses

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** MEJORA DE LA TEXTURA DEL YOGUR MEDIANTE LA MANOTERMOSONICACIÓN (MTS) PREVIA DE LA LECHE
- Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención
- Inventores/autores/obtentores:** ORIA ALMUDÍ, ROSA MARÍA PILAR; LÓPEZ BUESA, PASCUAL LUIS; VERCET TORMO, ANTONIO
- Nº de solicitud:** P200102879
- Fecha de registro:** 2001
- Licencias:** No

**2 Título propiedad industrial registrada:** ESTIMULACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE PROTEASAS MEDIANTE MANOTERMOSONICACIÓN**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención**Inventores/autores/obtentores:** LÓPEZ BUESA, PASCUAL LUIS; VERCET TORMO, ANTONIO; ORIA ALMUDÍ, ROSA MARÍA PILAR**Nº de solicitud:** P200101662**Fecha de registro:** 2001**Licencias:** No

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Martínez-Pineda, Montserrat; Juan, Teresa; Antoniewska-Krzeska, Agata; Vercet, Antonio; Abenoza, María; Yagüe-Ruiz, Cristina; Rutkowska, Jaroslawa. Exploring the Potential of Yellow Mealworm (*Tenebrio molitor*) Oil as a Nutraceutical Ingredient. *FOODS*. 13 - 23, pp. 3867 [21 pp.]. 2024. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods13233867**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.1**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 1.021**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)**Índice de impacto:** 8.700

- 2** Díez Rodilla, Sol; Martínez-Pineda, Montserrat; Yagüe-Ruiz, Cristina; Vercet, Antonio. Evaluation of phenolic compounds, antioxidant activity and pigment content in emerging and traditional plant-based oils in Mediterranean gastronomy. *INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE*. 33, pp. 100771 [8 pp.]. 2023. ISSN 1878-450X

DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100771**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.2**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)**Índice de impacto:** 0.620**Fuente de impacto:** SCOPUS (CITESCORE)**Índice de impacto:** 5.300

- 3** Martínez-Pineda, M.; Vercet, A.; Yagüe-Ruiz, C. Are food additives a really problematic hidden source of potassium for chronic kidney disease patients?. *NUTRIENTS*. 13 - 10, pp. 3569 [20 pp.]. 2021. ISSN 2072-6643

DOI: 10.3390/nu13103569**Tipo de producción:** Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.706

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.287

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 7.900

- 4** Martínez-Pineda M.; Yagüe-Ruiz C.; Vercet A. Frying conditions, methyl cellulose, and k-carrageenan edible coatings: Useful strategies to reduce oil uptake in fried mushrooms. *FOODS*. 10 - 8, pp. 1694 [12 pp]. 2021. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods10081694

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.726

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)

Índice de impacto: 4.100

- 5** Martínez-Pineda, M.; Yagüe-Ruiz, C.; Vercet, A. How batter formulation can modify fried tempura-battered zucchini chemical and sensory characteristics?. *FOODS*. 9 - 5, pp. 626 [12 pp]. 2020. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods9050626

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.35

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.774

- 6** Martínez-Pineda, Montserrat; Yagüe-Ruiz, Cristina; Vercet-Tormo, Antonio. Is It Possible to Include Potato in the Diet of Chronic Kidney Disease Patients? New Culinary Alternatives for Limiting Potassium Content. *JOURNAL OF RENAL NUTRITION*. 30 - 3, pp. 251 - 260. 2020. ISSN 1051-2276

DOI: 10.1053/j.jrn.2019.07.001

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.655

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.920

- 7** Martínez-Pineda, M.; Yagüe-Ruiz, C.; Caverni-Muñoz, A.; Vercet-Tormo, A. Cooking Legumes: A Way for Their Inclusion in the Renal Patient Diet. *JOURNAL OF RENAL NUTRITION*. 29 - 2, pp. 118 - 125. 2019. ISSN 1051-2276

DOI: 10.1053/j.jrn.2018.08.001

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.929

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)



Índice de impacto: 0.993

- 8** Martínez-Pineda, Montserrat; Yagüe-Ruiz, Cristina; Caverni-Muñoz, Alberto; Vercet-Tormo, Antonio. Reduction of potassium content of green bean pods and chard by culinary processing. Tools for chronic kidney disease. NEFROLOGIA (BADALONA). 36 - 4, pp. 427 - 432. 2016. ISSN 2013-2514
DOI: 10.1016/j.nefro.2016.03.009
Tipo de producción: Artículo científico
- 9** Lou-Arnal, L.; Arnaud-Casanova, L.; Caverni-Muñoz, A.; Vercet-Tormo, A.; Caramelo-Gutiérrez, R.; Munguía-Navarro, P.; Campos-Gutiérrez, B.; García-Mena, M.; Moragrega, B.; Moreno-López, R.; Bielsa-Gracia, S.; Cuberes-Izquierdo, M.; Arnal, L. M. L.; Dalmau, A. G.; Pérez, Y. P.; París, A. S.; Casanova, L. A.; Santana, L. S.; Sánchez, B. L.; Asín, G. M.; Muñoz, R. I.; Sierra, G. P.; Lipe, R. A.; Orna, J. A. G.; Letosa, M. M.; Arribas, B. A.; Serrano, I.; Mena, M. G.; Alonso, M. L.; Moragrega, B.; Castellón, E.; Andía, M. D.; Alcázar, M. C. S.; Pequerul, C. C.; López, R. M.; del Olmo, R. A.; García, O. G.; Gutiérrez, B. C.; Marts, M. S.; Gracia, S. B.; Regidor, J. A.; Izquierdo, M. C.; Ruiz, R. V.; Amores, C. B.; Muñoz, A. C.; Merino, C. C.; Cortes, C. J.; Berlín, H. M. Fuentes ocultas de fósforo: presencia de aditivos con contenido en fósforo en los alimentos procesados / Hidden sources of phosphorus: Presence of phosphorus-containing additives in processed foods. NEFROLOGIA (MADRID). 34 - 4, pp. 498 - 506. 2014. ISSN 0211-6995
DOI: 10.3265/Nefrologia.pre2014.Apr.12406
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.223
- 10** García-Segovia, P.; Garrido, M. D.; Vercet, A.; Arboleya, J. C.; Fiszman, S.; Martínez-Monzo, J.; Laguarda, S.; Palacios, V.; Ruiz, J. Molecular Gastronomy in Spain. JOURNAL OF CULINARY SCIENCE AND TECHNOLOGY. 12 - 4, pp. 279 - 293. 2014. ISSN 1542-8052
DOI: 10.1080/15428052.2014.914813
Tipo de producción: Artículo científico
- 11** Arnaud-Casanova, L.; Caverni Muñoz, A.; Lou Arnal, L. M.; Vercet Tormo, A.; Gimeno Orna, J. A.; Moreno López, R.; García Mena, M.; Álvarez Lipe, R.; Cuberes Izquierdo, M.; Etaaboudi, S.; Sahdalá Santana, L.; Pérez Pérez, J. Fuentes ocultas de fósforo: presencia de aditivos con contenido en fósforo en los alimentos procesados. DIALISIS Y TRASPLANTE. 4 - 154-159, pp. 154 - 159. 2013. ISSN 1886-2845
Tipo de producción: Artículo científico
- 12** Lou-Arnal, L.; Caverni-Muñoz, A.; Arnaud-Casanova, L.; Vercet-Tormo, A.; Gimeno-Orna, J.; Sanz-París, A.; Caramelo-Gutiérrez, R.; Álvarez-Lipe, R.; Sahdalá-Santana, L.; Gracia-García, O.; Luzón-Alonso, M. Impacto del procesamiento de los productos cárnicos y pescados en la ingesta de fósforo en los pacientes con enfermedad renal crónica. NEFROLOGIA (MADRID). 33 - 6, pp. 797 - 807. 2013. ISSN 0211-6995
DOI: 10.3265/Nefrologia.pre2013.Sep.12168
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.442
- 13** Martínez-Pineda, M.; Ferrer-Mairal, A.; Vercet, A.; Yagüe, C. Physicochemical characterization of changes in different oils under several frying conditions. CYTA-JOURNAL OF FOOD. 9 - 4, pp. 301 - 306. 2011. ISSN 1947-6337
DOI: 10.1080/19476337.2011.601817
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.632

- 14** Sanchez-Gimeno, A.; Benito,M.; Vercet,A.; Oria,R.Extra Virgin Olive Oil from Somontano: Evaluation of Physico-Chemical Changes After Domestic Frying of Frozen Prefried Potatoes. GRASAS Y ACEITES. 59 - 1, pp. 57 - 61. 2008. ISSN 0017-3495
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.463
- 15** Sanchez-Gimeno, A. C.; Negueruela,A. I.; Benito,M.; Vercet,A.; Oria,R.Some Physical Changes in Bajo Aragon Extra Virgin Olive Oil during the Frying Process. FOOD CHEMISTRY. 110 - 3, pp. 654 - 658. 2008. ISSN 0308-8146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.02.057
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.696
- 16** Sanchez-Gimeno,A. C.; Vercet,A.; Lopez-Buesa,P.Studies of ovalbumin gelation in the presence of carrageenans and after manothermosonication treatments. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 7 - 4, pp. 270 - 274. 2006. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico
- 17** Vercet, A.Browning of White Chocolate During Storage. FOOD CHEMISTRY. 81 - 3, pp. 371 - 377. 2003. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.204
- 18** Vercet, A.; Burgos, J.; Lopez Buesa, P.Manothermosonication of heat-resistant lipase and protease from Pseudomonas fluorescens: effect of pH and sonication parameters.JOURNAL OF DAIRY RESEARCH. 69 - 2, pp. 243 - 54. 2002. ISSN 0022-0299
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.233
- 19** Vercet, A.; Oria, R.; Marquina, P.; Crelier, S.; Lopez Buesa, P.Rheological properties of yoghurt made with milk submitted to manothermosonication.JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 50 - 21, pp. 6165 - 71. 2002. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.915
- 20** Vercet A; Oria R; Crelier S; Lopez Buesa, P.Selective inactivation of phospholipase A2 in complex protein mixtures.INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 3 - 3, pp. 271 - 277. 2002. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico
- 21** Vercet, Antonio; Buesa, Pascual Lopez. The effects of manothermosonication on tomato endopolygalacturonase beta-subunit.EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 214 - 4, pp. 310 - 312.. 2002. ISSN 1438-2377



Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.021

- 22** Vercet A; Sanchez C; Burgos J; Montanes L; Lopez Buesa P. The effects of manothermosonication on tomato pectic enzymes and tomato paste rheological properties. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING. 53 - 3, pp. 273 - 278. 2002. ISSN 0260-8774

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.085

- 23** Vercet, Antonio; Burgos, Justino; Crelier, Simon; Lopez-Buesa, Pascual. Inactivation of proteases and lipases by ultrasound. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 2 - 2, pp. 139 - 150. 2001. ISSN 1466-8564

Tipo de producción: Artículo científico

- 24** Vercet, A.; Burgos, J.; Lopez Buesa, P. Manothermosonication of foods and food-resembling systems: effect on nutrient content and nonenzymatic browning. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 49 - 1, pp. 483 - 9. 2001. ISSN 0021-8561

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.576

- 25** Vercet, A.; Lopez, P.; Burgos, J. Inactivation of heat-resistant pectinmethylesterase from orange by manothermosonication. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 47 - 2, pp. 432 - 437. 1999. ISSN 0021-8561

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.453

- 26** Vercet, A.; Lopez, P.; Burgos, J. Free radical production by manothermosonication. ULTRASONICS. 36 - 1-5, pp. 615 - 618. 1998. ISSN 0041-624X

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.552

- 27** Lopez, P.; Vercet, A.; Sanchez, A. C.; Burgos, J. Inactivation of tomato pectic enzymes by manothermosonication. ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND -FORSCHUNG. A, EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 207 - 3, pp. 249 - 252. 1998. ISSN 1431-4630

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.793

- 28** Vercet, A.; Lopez, P.; Burgos, J. Inactivation of heat-resistant lipase and protease from Pseudomonas fluorescens by manothermosonication. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 80 - 1, pp. 29 - 36. 1997. ISSN 0022-0302

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.349



- 29** Lopez, P.; Sanchez, A. C.; Vercet, A.; Burgos, J. Thermal resistance of tomato polygalacturonase and pectinmethylesterase at physiological pH. ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND -FORSCHUNG. A, EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 204 - 2, pp. 146 - 150. 1997. ISSN 1431-4630
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.967
- 30** A. Ferrer; A. Vercet; R. Oria. La alimentación colectiva en el ámbito universitario. GUÍA NUTRICIONAL PARA UNIVERSIDADES SALUDABLES. pp. P. 212 - 223.. Pressas Universitarias de Zaragoza, 2012. ISBN 9788415538035
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 31** Mouré Gil, A.; González Buesa, Jaime; Ferrer Mairal, Ana; Vercet Tormo, Antonio. Coliflor lista para cocinar en microondas: diseño del envase y evaluación de los parámetros de calidad del producto. TECNOLOGÍA, CALIDAD Y SEGURIDAD HORTOFRUTICOLA: V CONGRESO IBEROAMERICANO DE TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y AGROEXPORTACIONES: 29 DE MAYO AL 1 DE JUNIO DE 2007, CARTAGENA. pp. 911 - 920. Universidad Politécnica de Cartagena, Grupo de Postrecolección y Refrigeración, 2007. Disponible en Internet en: <<https://repositorio.upct.es/handle/10317/4588>>. ISBN 978-84-95781-85-7
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 32** Pilar Mañas; Antonio Vercet. Effect of electric fields on enzymes and food constituents. PULSED ELECTRIC FIELDS TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY: FUNDAMENTAL AND APPLICATIONS. pp. P. 131 - 152.. Springer, 2006. ISBN 9780387310534
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 33** Mason; Timothy ... [et Al.]. Application of ultrasound. EMERGING TECHNOLOGIES FOR FOOD PROCESSING. pp. P. 323 - 351.. Elsevier Academic Press, cop. 2005., 2005. ISBN 0126767572
Tipo de producción: Capítulo de libro
- 34** Martínez Pineda, Montserrat; Caverni Muñoz, Alberto; Sanz Paris, Alejandro; Lou Arnal, Luis Miguel; Vercet Tormo, Antonio; Yagüe Ruiz, Cristina. Pautas dietéticas en ERC: actualizaciones. 1, pp. 34. 2017. ISBN 978-84-697-2662-4
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 35** James L. Morgan; Traducción del Libro; del Cd; Antonio Vercet Tormo. Creación culinaria: introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del mundo. pp. 326. Acribia, 2010. ISBN 9788420011516
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 36** Werner Baltes; [traducción Springer-Verlag; Revisión de la Misma Antonio Vercet Tormo]. Química de los alimentos. pp. XVI, 476. Acribia, 2007. ISBN 9788420010816
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 37** H. J. Swatland; Traducido Por Antonio Vercet Tormo. Evaluación de la carne en la cadena de producción. pp. 33. Acribia, 2002. ISBN 8420009946
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 38** W. P. Edwards; Traducido Por Antonio Vercet Tormo. La ciencia de las golosinas. pp. XIII, 185. Acribia, 2002. ISBN 8420009644
Tipo de producción: Libro o monografía científica



- 39** Stephen T; Beckett; Traducido Por Antonio Vercet.La ciencia del chocolate. pp. XIV, 201. Acribia, 2002. ISBN 8420009636
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 40** Stephen T; Beckett; Traducido Por Antonio Vercet.La ciencia del chocolate. pp. XIV, 201. Acribia, 2002. ISBN 9788420009636
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 41** Editores; Dorothy A. G. Senior; Philip Ashurst; Traducido Por Antonio Vercet Tormo.Tecnología del agua embotellada. pp. XIV, 303. Acribia, 2001. ISBN 8420009431
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 42** Chris Bell; Alec Kyriakides; Traducido Por Antonio Vercet Tormo.Listeria: una aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos. pp. 173. Acribia, 2000. ISBN 8420009113
Tipo de producción: Libro o monografía científica
- 43** Lou Arnal L.M.; Vercet Tormo A.; Caverní Muñoz A.; Medrano Villarroya C.; Lou Calvo E.; Munguía Navarro P.; Sanz París A.Association between ultraprocessed food and chronic kidney disease [Impacto del consumo de alimentos ultraprocesados en la enfermedad renal crónica]. NEFROLOGIA (BADALONA). 41 - 5, pp. 489 - 501. 2021. ISSN 2013-2514
DOI: 10.1016/j.nefro.2021.11.013
Tipo de producción: Revisión
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.478

Fuente de impacto: SCOPUS (CITESCORE)
Índice de impacto: 2.600
- 44** Vercet Tormo, Antonio. Cuando la cocina encontró a la ciencia... o la ciencia a la cocina. ACTA-CL. 68, pp. 5 - 9. 2019. ISSN 1886-4716
Tipo de producción: Revisión
- 45** Martínez-Pineda, M.; Caverni, A.; Vercet, A.; Yague, C.Herramientas culinarias en ERC. Cómo reducir el contenido de potasio y fósforo en los vegetales. REVISTA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA. 22 - Suppl. 1, pp. 17 - 18. 2018. ISSN 2173-1292
Tipo de producción: Comunicación
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.138
- 46** Vercet Tormo, Antonio; Yagüe Ruiz, Cristina; Martínez Pineda, Montserrat; Caverni Muñoz, Alberto.¿Cuánto potasio pierden los alimentos cuando los cocinamos?. ALCER. 175, pp. 28 - 30. 2015. ISSN 1885-9313
Tipo de producción: Comunicación
- 47** Martínez Pineda, Montserrat; Yagüe, Cristina; Caverni, Alberto; Vercet Tormo, Antonio. Changes in green beans potassium content by soaking and cooking: implications in chronic kidney disease management. ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM. 63 - Suppl 1, pp. 1160 - 1161. 2013. ISSN 0250-6807
Tipo de producción: Comunicación
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.747

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Evaluación de compuestos fenólicos totales y capacidad antioxidante de aceites vegetales tradicionales y de uso emergente en la gastronomía española
Nombre del congreso: V Congreso de alimentación, nutrición y dietética
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Logroño, España
Fecha de celebración: 25/11/2022
Diez Rodilla, Sol; Yagüe-Ruiz, Cristina; Vercet Tormo, Antonio; Martínez Pineda, Montserrat.
- 2** **Título del trabajo:** Aditivos como fuente de potasio oculto: análisis en productos cárnicos
Nombre del congreso: 51 Congreso de la Sociedad Española de Nefrología
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Virtual, España
Fecha de celebración: 15/10/2021
Medrano Villarroja, C; Soria Villen, A; Aladren Gonzalvo, D; Bernal Gonzalez, A; Mora Lopez, P; Vercet Tormo, A; Martinez Pineda, M; Yagüe Ruiz, C; Caverní Muñoz, A; Lou Arnal, Lm.
- 3** **Título del trabajo:** ADITIVOS ALIMENTARIOS: UNA FUENTE OCULTA DE POTASIO PARA LOS ENFERMOS RENALES CRÓNICOS (ERC)
Nombre del congreso: III Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética.
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Logroño (on line), España
Fecha de celebración: 23/11/2020
Martínez Pineda, Montserrat; Vercet, Antonio; Caverni, Alberto; Medrano, Cristina; Lou, Luis Miguel; Aladrén, Daniel; Yagüe-Ruiz, Cristina.
- 4** **Título del trabajo:** Aditivos alimentarios: una fuente oculta de potasio para los enfermos renales crónicos (ERC)
Nombre del congreso: III Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética.
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Logroño (on line), España
Fecha de celebración: 23/11/2020
Martínez-Pineda, Montserrat; Vercet, Antonio; Caverni, Alberto; Medrano, Cristina; Lou, Luis Miguel; Aladrén, Daniel; Yagüe-Ruiz, Cristina.
- 5** **Título del trabajo:** Restricción del potasio en la dieta como medida para el control de la hiperpotasemia: ¿Presenta repercusión en los niveles séricos de potasio?
Nombre del congreso: 50 CONGRESO NACIONAL DE LA S.E.N.
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Online, España
Fecha de celebración: 09/11/2020
Medrano Villarroja, C.; Soria Villen, A.; Aladren Gonzalvo, D.; Caverní Muñoz, A.; Vercet Tormo, A.; Martínez Pineda, M.; Yagüe Ruiz, C.; Campos Gutiérrez, C.; Gracia García, O.; Lou Arnal, Lm.



- 6** **Título del trabajo:** RESTRICCIÓN DEL POTASIO EN LA DIETA COMO MEDIDA PARA EL CONTROL DE LA HIPERPOTASEMIA: ¿PRESENTA REPERCUSIÓN EN LOS NIVELES SÉRICOS DE POTASIO?
Nombre del congreso: 50 Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nefrología
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Virtual, España
Fecha de celebración: 06/11/2020
Medrano Villarroja, C.; Soria Villen, A.; Aladren Gonzalvo, D.; Caverní Muñoz, A.; Vercet Tormo, A.; Martínez Pineda, M.; Yagüe Ruiz, C.; Campos Gutiérrez, C.; Gracia García, O.; Lou Arnal, L.M.
- 7** **Título del trabajo:** Herramientas culinarias en ERC. Cómo reducir el contenido de potasio y fósforo en los vegetales
Nombre del congreso: II CONGRESO DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia invitada/ Keynote
Ciudad de celebración: madrid, España
Fecha de celebración: 05/10/2018
Martínez Pineda, Montserrat; Caverni, Alberto; Vercet, Antonio; Yagüe, Cristina.
- 8** **Título del trabajo:** ¿Podemos aumentar la frecuencia de consumo de legumbres en la ERC? La cocina como herramienta del dietista-nutricionista
Nombre del congreso: I Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: ZARAGOZA, España
Fecha de celebración: 10/11/2017
Martínez Pineda, Montserrat; Yagüe, Cristina; Caverni, Alberto; Vercet, Antonio.
- 9** **Título del trabajo:** Alternativas culinarias para la inclusión de la patata en la dieta del paciente con Enfermedad Renal Crónica
Nombre del congreso: I Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: ZARAGOZA, España
Fecha de celebración: 10/11/2017
Martínez Pineda, Montserrat; Yagüe, Cristina; Caverni, Alberto; Vercet, Antonio.
- 10** **Título del trabajo:** Estimación del fósforo inorgánico añadido en la dieta en forma de aditivos fosfóricos
Nombre del congreso: XLV Congreso de la Sociedad Española de Nefrología
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Valencia, España
Fecha de celebración: 03/10/2015
Rubio Rubio, M.V.; Lou Arnal, L.M.; Caramelo Hernández, R.; Vercet Tormo, Antonio, Mungia Navarro, P.; Arnaud Casanova, L.; Caverni Muñoz, A.; Sanz Paris, A.; Estopañan Muñoz, G.; Gimeno Horno, J.A.
- 11** **Título del trabajo:** THE IMPACT OF PROCESSING MEAT PRODUCTS ON PHOSPHORUS INTAKE IN CHRONIC KIDNEY DISEASE
Nombre del congreso: 52nd ERA EDTA Congress
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: London, Reino Unido



Fecha de celebración: 28/05/2015

Lou Arnal, Luis M.; Caramelo Hernández, Rocio; Arnaudas Casanova, Laura; Caverni Muñoz, Alberto; Vercet Tormo, Antonio; Sanz Paris, Alejandro; Perez Perez, Jesus; Sanjuan Hernández-Franch, Alberto; Rubio, Maria Victoria R.; Munguia Navarro, Paula.

12 Título del trabajo: Efecto de los procesos culinarios en el contenido en potasio de acelgas. Aplicaciones en la Enfermedad Renal Crónica

Nombre del congreso: FEDN 2014 VI Congreso de la Fundación Española de Dietistas Nutricionistas

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 16/10/2014

Martínez Pineda, Montserrat; Yagüe, Cristina; Vercet, Antonio.

13 Título del trabajo: Comportamiento del aceite de semillas alto oléico en el proceso de fritura por inmersión a altas temperaturas

Nombre del congreso: FEDN 2014 VI Congreso de la Fundación Española de Dietistas Nutricionistas

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 16/10/2014

Martínez Pineda, Montserrat; Yagüe, Cristina; Vercet, Antonio.

14 Título del trabajo: Efecto de los parámetros de fritura y de la aplicación de hidrocoloides en la captación de grasa en champiñón frito

Nombre del congreso: FEDN 2014 VI Congreso de la Fundación Española de Dietistas Nutricionistas

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 16/10/2014

Martínez Pineda, Montserrat; Yagüe, Cristina; Vercet, Antonio.

15 Título del trabajo: Aditivos alimentarios con contenido en sodio y fósforo: Barreras en el manejo nutricional del paciente en la Enfermedad Renal Crónica

Nombre del congreso: XLIII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nefrología

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Bilbao, España

Fecha de celebración: 08/10/2013

Arnaudas Casanova, L.; Lou Arnal, L.M.; Caverni Muñoz, A; Vercet Tormo, Antonio; Sahdalá Santana, L.; Álvarez Lipe, R.; Gutierrez Dalmau, A.; Carmelo Hernández, R.; Gracia García, O.; García Mena, M.

16 Título del trabajo: Changes in green beans potassium content by soaking and cooking: implications in chronic kidney disease management

Nombre del congreso: IUNS 20th International Congress of Nutrition

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Granada, España

Fecha de celebración: 15/09/2013

Forma de contribución: Artículo científico



Martínez Pineda, Montserrat; Yagüe, Cristina; Caverni, Alberto; Vercet, Antonio. "Changes in green beans potassium content by soaking and cooking: implications in chronic kidney disease management". En: ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM. 63, pp. 1160 - 1161. 2013. ISBN 0250-6807

- 17 Título del trabajo:** Fuentes ocultas de fósforo: presencia de aditivos con contenido en fósforo en los alimentos procesados

Nombre del congreso: XXIV Congreso Anual de la Sociedad Española de Diálisis y Transplante

Ámbito geográfico: Nacional

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

Ciudad de celebración: Valladolid, España

Fecha de celebración: 09/05/2012

Arnaudás Casanova, L.; Caverni Muñoz, A.; Lou Arnal, L.M.; Vercet Tormo, Antonio; Gimeno Orna, J.A.; Moreno López, R.; García Mena, M.; Álvarez Lipe, R.; Cuberes Izquierdo, M.; Sahdalá Santana, L.; Etaaboudi, S.; Pérez Pérez, J.

- 18 Título del trabajo:** Fuentes ocultas de fósforo: presencia de aditivos con contenido en fósforo en los alimentos procesados

Nombre del congreso: XLI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nefrología

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Sevilla, España

Fecha de celebración: 15/10/2011

Arnaudás, L.; Caverni, A.; Vercet, Antonio; Bielsa, S.; Etaaboudi, S.; Lou, L.M.; Sahdalá, L.; Pérez, J.; Álvarez, R.; Moreno, R.

- 19 Título del trabajo:** Degradación de aceites en fritura: Sartén vs Freidora; Girasol vs Oliva ¿Existen diferencias?

Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 08/06/2011

Martínez Pineda, Montserrat; Yagüe, Cristina; Ferrer Mairal, Ana; Vercet Antonio.

- 20 Título del trabajo:** Efecto de los distintos tipos de rebozado en la captación de grasa y en las características organolépticas del calabacín frito

Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Valencia, España

Fecha de celebración: 08/06/2011

Martínez Pineda, Montserrat; Ferrer Mairal, Ana; Yagüe, Cristina; Vercet Antonio.

- 21 Título del trabajo:** Estabilidad del aceite de oliva virgen extra del Somontano en la fritura

Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: La Laguna (Tenerife), España

Fecha de celebración: 13/06/2007

Benito, M.; Vercet, A.; Oria, R.; Sánchez-Gimeno, A.C.

- 22 Título del trabajo:** Coliflor lista para cocinar en microondas: diseño del envase y evaluación de los parámetros de calidad del producto
Nombre del congreso: Tecnología, calidad y seguridad hortofrutícola: V Congreso Iberoamericano de Tecnología postcosecha y Agroexportaciones
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Cartagena, España
Fecha de celebración: 29/05/2007
Forma de contribución: Capítulo de libro
Mouré Gil, A.; González Buesa, Jaime; Ferrer Mairal, Ana; Vercet Tormo, Antonio. "Coliflor lista para cocinar en microondas: diseño del envase y evaluación de los parámetros de calidad del producto". En: Tecnología, calidad y seguridad hortofrutícola: V Congreso Iberoamericano de Tecnología postcosecha y Agroexportaciones: 29 de mayo al 1 de junio de 2007, Cartagena. pp. 911 - 920. 2007. ISBN 978-84-95781-85-7
- 23 Título del trabajo:** ¿Cómo afecta la cocción en Microondas a la Vitamina C?
Nombre del congreso: I Congreso Hispano-Luso de Alimentación Nutrición y Dietética
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 19/10/2006
Ferrer-Mairal, Ana; Buil, Marina; Bueno, Laura; Vercet, Antonio.
- 24 Título del trabajo:** Modificaciones tecnológicas y sensoriales en panes de bajo índice glucémico
Nombre del congreso: I Congreso Hispano-Luso de Alimentación Nutrición y Dietética
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 19/10/2006
Ferrer Mairal, Ana; Sánchez Gimeno, Ana Cristina; Salvador, Maria Luisa; López, N; Vercet, Antonio.
- 25 Título del trabajo:** Degradación de aceites durante procesos de fritura en condiciones domésticas
Nombre del congreso: I Congreso Hispano-Luso de Alimentación Nutrición y Dietética
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 19/10/2006
Ferrer Mairal, Ana; Sánchez Gimeno, Ana Cristina; Vercet, Antonio.
- 26 Título del trabajo:** Actualidades en restauración colectiva
Nombre del congreso: I Congreso Hispano-Luso de Alimentación Nutrición y Dietética
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 19/10/2006
Vercet Tormo, Antonio.
- 27 Título del trabajo:** Tomato endopolygalacturonase beta-subunit inactivation by ultrasound
Nombre del congreso: 2002 Emertec. Symposium on Emerging Technologies for the Food Industry
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 11/03/2002
Vercet, Antonio; Lopez-Buesa, Pascual.



- 28 Título del trabajo:** Manothermosonication effects on physical and optical properties of milk
Nombre del congreso: 2002 Emertec. Symposium on Emerging Technologies for the Food Industry
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 11/03/2002
Vercet, Antonio; Oria, Rosa; Negueruela, Ignacio; Crelier, Simon; Lopez-Buesa, Pascual.
- 29 Título del trabajo:** Manothermosonication: from enzyme inactivation to texturization
Nombre del congreso: 2002 Emertec. Symposium on Emerging Technologies for the Food Industry
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 11/03/2002
Vercet, Antonio; Lopez-Buesa, Pascual.
- 30 Título del trabajo:** Improving Yoghurt Texture bay Manothermosonication
Nombre del congreso: 2002 Emertec. Symposium on Emerging Technologies for the Food Industry
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 11/03/2002
Vercet, Antonio; Oria, Rosa; Marquina, Pedro; Crelier, Simon; Lopez-Buesa, Pascual.
- 31 Título del trabajo:** Inactivation of Phospholipase A2 by a combination of Trypsin and Manothermosonication
Nombre del congreso: Eurocraft 2001 European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania
Fecha de celebración: 05/12/2001
Vercet, Antonio; Oria, Rosa; Crelier, Simon; Lopez-Buesa, Pascual.
- 32 Título del trabajo:** Manothermosonication of heat-resistant lipase and protease froms Pseudomonas fluorescens: effect of pH and sonication parameters
Nombre del congreso: European Conference on Emerging Food Science and Technology EFFoST 99
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Tampere, Finlandia
Fecha de celebración: 22/11/1999
Vercet, Antonio; Burgos, Justino.
- 33 Título del trabajo:** Maillard Reaction Compounds Produced by Manothermosonication
Nombre del congreso: European Conference on Emerging Food Science and Technology EFFoST 99
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Tampere, Finlandia
Fecha de celebración: 22/11/1999
Vercet, Antonio; Burgos, Justino.

- 34 Título del trabajo:** Tratamiento térmico y Manothermosonificación de las pectinmetilesterasa termostable de la naranja: efecto del medio de tratamiento
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas
Ámbito geográfico: Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Murcia, España
Fecha de celebración: 20/04/1999
Vercet, Antonio; Lopez, Pascual: Burgos, Justino.
- 35 Título del trabajo:** Inactivation of Tomato Pectic Enzymes by Manothermosonication
Nombre del congreso: 3rd Worldwide Congress on the Processing Tomato
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Pamplona, España
Fecha de celebración: 25/05/1998
Vercet, Antonio; Lopez, Pascual: Burgos, Justino.
- 36 Título del trabajo:** Free Radical Production by Manothermosonication
Nombre del congreso: Ultrasonics International 97
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Delft, Holanda
Fecha de celebración: 02/07/1997
Vercet, Antonio; Lopez, Pascual: Burgos, Justino.
- 37 Título del trabajo:** Inactivation of lipase and protease from psychrotrophic bacteria by Manothermosonication
Nombre del congreso: Food Micro 96 16th International Symposium of ICFMH
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Budapest, Hungría
Fecha de celebración: 27/08/1996
Vercet, Antonio; Lopez, Pascual: Burgos, Justino.

Otros méritos

Períodos de actividad investigadora

- 1 Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2021
- 2 Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2006
- 3 Nº de tramos reconocidos:** 1
Entidad acreditante: CNEAI
Fecha de obtención: 01/01/2004