



Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

Curriculum vitae

Nombre: SUSANA A. SANZ CERVERA

Fecha: Enero-2025

Firma :

El arriba firmante declara que son ciertos los datos que figuran en este currículum, asumiendo en caso contrario las responsabilidades que pudieran derivarse de las inexactitudes que consten en el mismo.

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.

(nacionales y/o internacionales)

TÍTULO DEL PROYECTO: Proteolisis limitada de proteínas con actividad enzimática
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
DURACIÓN DESDE: 1985 HASTA: 1986
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr.D. Esteban Santiago
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5

TÍTULO DEL PROYECTO: Relaciones estructura-función del sistema actina-miosina
ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
DURACIÓN DESDE: 1987 HASTA: 1988
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra.Dña. Natalia López Moratalla
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5

TÍTULO DEL PROYECTO: Flora de interés apícola de La Rioja
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación de la C.A. de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 1988 HASTA: 1989
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 1

TÍTULO DEL PROYECTO: Flora de interés apícola de La Rioja
ENTIDAD FINANCIADORA: CajaRioja
DURACIÓN DESDE: 1990 HASTA: 1990
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 1

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización de las mieles de La Rioja
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación de la C.A. de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 1991 HASTA: 1993
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

TÍTULO DEL PROYECTO: Estudio agronómico del valle del Iregua (La Rioja)
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación de la C.A. de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 1992 HASTA: 1994
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Dña. Marisol Andrades Martínez/ Dña. Elena Martínez Villar
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización del queso de Cameros. Optimización de su proceso de elaboración
ENTIDAD FINANCIADORA: Centro Europeo de Investigación y Promoción (CEIP). Programa LEADER
DURACIÓN DESDE: 1994 HASTA: 1994
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización de bacterias lácticas responsables de la fermentación maloláctica en vinos de La Rioja.

ENTIDAD FINANCIADORA: Instituto de Estudios Riojanos (IER)

DURACIÓN DESDE: 1994 HASTA: 1994

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Dña. Carmen Torres Manrique

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización del queso de Cameros. Optimización de su proceso de elaboración

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación

DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1997

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

TÍTULO DEL PROYECTO: Estudio del proceso fermentativo durante la elaboración de vinos blancos y rosados de calidad: causas que determinan su ralentización. Estudios de los recursos a aplicar.

ENTIDAD FINANCIADORA: Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA).

DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1998

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dña. Pilar Santamaría Aquilue

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6

TÍTULO DEL PROYECTO: Propuesta de Plan Regional de Investigación para La Rioja

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Cultura de la C.A. de La Rioja

DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1995

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr.D. José Luis Gómez Urdañez

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6

TÍTULO DEL PROYECTO: Demostración experimental del fundamento científico-técnico de las operaciones culinarias

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia

DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1996

INVESTIGADOR PRINCIPAL: D. Juan José Gutiérrez del Campo

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 8

TÍTULO DEL PROYECTO: Modernas tecnologías alimentarias: la Ultrafiltración y el Envasado en atmósferas modificadas. Aplicación al queso de Cameros.

ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja

DURACIÓN DESDE: 1997 HASTA: 1998

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

TÍTULO DEL PROYECTO: Equipo de control, elaboración y análisis de mostos y vinos

ENTIDAD FINANCIADORA: Mº Educación y Ciencia. Convocatoria de concesión de ayudas para la realización de proyectos de infraestructura científica (FEDER)

DURACIÓN DESDE: 2000 HASTA: 2000

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Ana Rosa Gutiérrez Viguera

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 11

TÍTULO DEL PROYECTO: Efecto del envasado en la calidad microbiológica del champiñón fresco.
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 1999 HASTA: 2001
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Dña. Elena González Fandos
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

TÍTULO DEL PROYECTO: Tecnologías aplicadas a la conservación de vegetales en fresco. 4ª gama.
Aplicación a alcachofa y borraja.
ENTIDAD FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 2001 HASTA: 2002
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

TÍTULO DEL PROYECTO: Envasado en atmósferas modificadas aplicado a verduras altamente
perecederas. Empleo de 4ª gama. Calidad y seguridad alimentaria.
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 2002 HASTA: 2003
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6

TÍTULO DEL PROYECTO: Laboratorio de Análisis complementario a Bodega Experimental
ENTIDAD FINANCIADORA: Mº Educación y Ciencia. Convocatoria de concesión de ayudas para la
realización de proyectos de infraestructura científica (FEDER).
DURACIÓN DESDE: 2004 HASTA: 2004
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Ana Rosa Gutiérrez Viguera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 11

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización y evolución del color de variedades de coliflor acogidas a la
indicación geográfica protegida "Coliflor de Calahorra" procesadas como
producto de 4ª gama. Determinación de su vida útil.
ENTIDAD FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 2004 HASTA: 2005
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Fernando Ayala Zurbano
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 7

TÍTULO DEL PROYECTO: Empleo de la levadura *Schizosaccharomyces pombe* como alternativa
a la fermentación maloláctica en diferentes tipos de vino
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 2005 HASTA: 2006
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana A. Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 9

TÍTULO DEL PROYECTO: Influencia de la exposición a la luz en la vida útil de productos vegetales
mínimamente procesados
ENTIDAD FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 2006 HASTA: 2007
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Fernando Ayala Zurbano
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

TÍTULO DEL PROYECTO: La Universidad de La Rioja como catalizador del desarrollo del sector
Agroalimentario de la Región. OTR 050041
ENTIDAD FINANCIADORA: Plan Nacional de I+D+i (2004-2007). Mº de Educación y Ciencia
DURACIÓN DESDE: 2007 HASTA: 2009
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Estrella Llanos Barriobero
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 11

TÍTULO DEL PROYECTO: Análisis de la calidad del aire de las bodegas. Estudio del aire como vía
de diseminación de microorganismos útiles y de alteración
ENTIDAD FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 31/01/2008 HASTA: 31/12/2010
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana A. Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6

TÍTULO DEL PROYECTO: Estudio de la diseminación por aire de microorganismos.
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja (subvencionado por Banco Santander)
DURACIÓN DESDE: 31/05/2012 HASTA: 30/04/2013
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana A. Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

TÍTULO DEL PROYECTO: Aplicación de técnicas de Biología Molecular a la identificación de *E. coli*
aisladas desde el aire
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja (subvencionado por Banco Santander)
DURACIÓN DESDE: 31/05/2013 HASTA: 30/04/2014
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana A. Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

TÍTULO DEL PROYECTO: Importancia del aire en la diseminación de bacterias implicadas en
intoxicaciones alimentarias y en la propagación de resistencias a antibióticos
a través de los alimentos
ENTIDAD FINANCIADORA: Universidad de La Rioja (subvencionado por Banco Santander)
DURACIÓN DESDE: 27/05/2016 HASTA: 25/05/2017
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Susana A. Sanz Cervera
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

TÍTULO DEL PROYECTO: Estudio del proceso de fermentación láctica de un producto cárnico (chorizo
riojano) para su aplicación industrial en el control del proceso y
estandarización del producto final
ENTIDAD FINANCIADORA: Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja (ADER2008-I-ID-00086).
DURACIÓN DESDE: 2008 HASTA: 2011
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Laura Navarro León
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 8

TÍTULO DEL PROYECTO: Optimización de la vinificación por maceración carbónica a pequeña escala
ENTIDAD FINANCIADORA: Fondos FEDER (PR-11-20).
DURACIÓN DESDE: 01/01/20 HASTA: 31/12/20
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Pilar Santamaría Aquilué
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 10, PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 20.162€

TÍTULO DEL PROYECTO: Caracterización y mejora de la calidad de vinos elaborados por maceración carbónica con distintas variedades en diferentes zonas vitícolas
ENTIDAD FINANCIADORA: Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (RTI2018-096051-R-C33),
DURACIÓN DESDE: 05/2019 HASTA: 09/2020
INVESTIGADOR PRINCIPAL: M^o Pilar Santamaría Aquilué
Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES:10 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO:206.250€

TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio transcriptómico de la respuesta de bacterias sensibles y resistentes a los antibióticos a la actividad antimicrobiana de compuestos fenólicos de orujos de uva y de oliva. Graole
ENTIDAD FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja. (Afianza 2021/07)
DURACIÓN DESDE: 07/06/2022 HASTA: 07/06/2023
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Fernanda Ruiz Larrea
Nº de Investigadores Participantes: 6 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO:206.250,0€

TÍTULO DEL PROYECTO: Nuevas alternativas a los antibióticos: Péptidos antimicrobianos de origen estafilocócico (APSO), caracterización y aplicaciones en Salud Pública y Agroalimentación
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia e Innovación. Convocatoria Generación del Conocimiento 2022 Proyectos de I+D+i - Biomedicina (PID2022-139591OB-I00).
DURACIÓN DESDE: 05/2023 HASTA: 05/2026
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Carmen Torres Manrique
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES:9, PRECIO TOTAL DEL PROYECTO:286.770€

Publicaciones o documentos científico técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = “review”, E = editor,
S=Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES (p.o. de firma): M.J. López-Zabalza, S. Sanz, A. Iriarte, N. López-Moratalla, E. Santiago
TÍTULO: Modification of skeletal S-1 with fluorescein isothiocyanate

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Comp. Biochem. Physiol. (1990) 96B, 101-105

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera

TÍTULO: Flora de interés apícola de La Rioja

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Gobierno de La Rioja. (1991) 84-87209-41-6

CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, M.J. Gil, M.J. López-Zabalza, N. López-Moratalla, E. Santiago

TÍTULO: Conformational Changes of S-1 related to its dissotiation from actin

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Rev Esp. Fisiol. (1992) 48(1), 51-58

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera

TÍTULO: Prácticas de Microbiología (1ª ed.)

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Universidad de La Rioja. (1992) 84-604-4493-7

CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): I.Pérez, E.Martínez, S.Sanz, M.Andrades

TÍTULO: Plagas y enfermedades más frecuentes en las plantaciones de frutales de La Rioja

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Universidad de La Rioja. (1994) 84-88713-01-0

CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera

TÍTULO: La Miel (I)

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja (1993) 59,6-7

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera

TÍTULO: La Miel (II)

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja. (1993) 60,6

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera

TÍTULO: La Miel (III)

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja. (1993) 61,3

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera

TÍTULO: La Miel (IV)

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja. (1993) 62,5

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera

TÍTULO: La Miel (V)

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja. (1993) 63,5

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera

TÍTULO: La Miel (y VI)

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Consumo Rioja. (1993) 64,4-5

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera, Mercedes Sanz Cervera

TÍTULO: Humedad, cenizas y conductividad eléctrica en mieles de La Rioja

REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Zubía (1994) 12, 143-158

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera, Mercedes Sanz Cervera
TÍTULO: Índice de diastasas y contenido en hidroximetilfurfural en mieles de La Rioja
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Zubía (1994) 12, 181-191 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera, Mercedes Sanz Cervera
TÍTULO: Valores de acidez (libre, láctica y total) y pH de las mieles de La Rioja
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Zubía (1994) 12, 193-204 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Pérez, A. Herrera, T. Juan, M. Sanz
TÍTULO: Mieles monoflorales de La Rioja
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Anales de Bromatología (aceptado) CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Pérez, A. Herrera, M. Sanz, T. Juan
TÍTULO: La Rioja honey composition
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Sci. Technol. Int. (1994) 34(5), 540-552 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, G. Gradillas, F. Jimeno, C. Pérez, T. Juan
TÍTULO: Fermentation problem in the Spanish north coast honey
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Food Protection (1995) 58, 515-518 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Pérez, A. Herrera, M. Sanz, T. Juan
TÍTULO: Application of a statistical approach to classification of honey from geographic origin
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): J. Science of Food and Agriculture (1995) 69, 135-140 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera
TÍTULO: Caracterización de las mieles de La Rioja
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Gobierno de La Rioja (1995) 84-8125-078-3 CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, S. Sanz, P. Torre, Y. Barcina, C. Lomas
TÍTULO: El queso de Cameros. Caracterización y recuperación de un producto riojano tradicional
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentaria (1995) 263, 97-101 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): J. Saéz, C. Torres, A.R. Gutiérrez, C. Tenorio, S. Sanz
TÍTULO: Caracterización de Bacterias Lácticas implicadas en vinificaciones de Rioja del 94
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Zubía (1995), monográfico nº 7, 119-126 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): C. Lomas, J.C. del Pueyo, S. Sanz
TÍTULO: El secado del pimiento en La Rioja. De la tradición a la industrialización
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentación, equipos y tecnología (1995) XIV (4), 55-59 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): C. Lomas, S. Sanz, A.R. Gutiérrez, C. Olarte
TÍTULO: Control de calidad de las galletas
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentaria (1995) 267, 65-70 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): I. Pérez, S. Sanz, M. Andrades, E. Martínez
TÍTULO: Aspectos fitosanitarios implicados en la replantación de frutales, en Características agronómicas de las zonas frutícolas del valle del Iregua.
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Gobierno La Rioja (1995) 84-8125-077-5, pp. 133-166 CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera
TÍTULO: Prácticas de Microbiología (2ª ed.)
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Universidad de La Rioja. (1997) 84-88713-59-2 CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, S. Sanz, A.R. Gutiérrez, P. Torre
TÍTULO: Control higiénico-sanitario del queso de Cameros y detección de puntos de contaminación microbiana en superficies y equipos.
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentaria (1997) 285, 41-44 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Pérez, A. Herrera, T. Juan, M. Sanz
TÍTULO: La Rioja. Caracterización de mieles monoflorales
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Vida Apícola (1998) 91, 36-45 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. González-Fandos, S. Sanz, C. Olarte, A.R. Gutiérrez
TÍTULO: Prácticas de Tecnología de los Alimentos: Planta Piloto y Laboratorio
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Universidad de La Rioja. (1999) 84-88713-94-0 CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, S. Sanz, E. González-Fandos, P. Torre
TÍTULO: Microbiological and physicochemical characteristics of Cameros cheese.
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Microbiology (1999) 16,615-621 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, S. Sanz, E. González-Fandos, P. Torre
TÍTULO: The effect of a commercial starter culture addition on the ripening of an artisanal goat's cheese
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Applied Microbiology (2000) 88,421-429 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. González-Fandos, S. Sanz, C. Olarte
TÍTULO: Microbiological, physicochemical and sensory characteristics of Cameros cheese packaged under modified atmospheres
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Microbiology (2000) 17(4), 407-414 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. González-Fandos, M. Giménez, C. Olarte, S. Sanz, A. Simón
TÍTULO: Effect of packaging conditions on the growth of microorganisms and the quality characteristics of fresh mushrooms (*Agaricus bisporus*) at inadequate temperatures
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Applied Microbiology (2000) 89, 624-632 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): J. Portu, C. Olarte, S. Sanz, C. Lomas
TÍTULO: Importancia de la operación de enfriado tras esterilización en conservas vegetales
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentación, equipos y tecnología (2000) 153, 60-73
CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, E. González-Fandos, S. Sanz
TÍTULO: A proposed methodology for the sensory evaluation of a fresh goat's cheese (Cameros cheese): Application to cheeses packaged under modified atmospheres
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Quality and Preferences (2001) 12, 163-170 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): J. Portu, C. Lomas, C. Olarte, S. Sanz
TÍTULO: La colaboración entre la universidad y la industria conservera como dinamizadora del sector
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentación, equipos y tecnología (2001) 159 (20), 89-94 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. González-Fandos, C. Olarte, M. Giménez, S. Sanz, A. Simon
TÍTULO: Behaviour of *Listeria monocytogenes* in packaged fresh mushrooms (*Agaricus bisporus*)
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Applied Microbiology (2001) 91,795-805 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): C. Olarte, E. González-Fandos, M. Giménez, S. Sanz, J. Portu
TÍTULO: The growth of *Listeria monocytogenes* in fresh goat cheese (Cameros cheese) packaged under modified atmospheres
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Microbiology (2002) 19(1), 75-82 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C.Lomas, S.Ibáñez de Opacúa, C.Olarte
TÍTULO: Problemas higiénicos del procesado de subproductos: elaboración de espárrago en polvo.
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentaria (2002) 331, 83-88 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, M. Giménez, C.Lomas, C.Olarte, J.Portu
TÍTULO: Effectiveness of chlorine washing disinfection and effects on the appearance of artichoke and borage.
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Applied Microbiology (2002), 93, 986-993 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): J.Portu, S.Sanz, C.Olarte, C.Lomas y M.Giménez
TÍTULO: Influencia del sistema de corte del pedicelo en la calidad del champiñón (*Agaricus bisporus*) en conserva.
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Alimentación, equipos y tecnología (2002)174(21),41-44 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): M. Giménez, C.Olarte, S.Sanz, C.Lomas, J.F.Echávarri, F. Ayala
TÍTULO: Influence of packaging films on microbiological and sensorial evolution of minimally processed borage (*Borago officinalis*)
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Food Science (2003) 68(3),1051-1058 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): M. Giménez, C.Olarte, S.Sanz, C.Lomas, J.F.Echávarri, F. Ayala
TÍTULO: Relation between spoilage and microbial quality in minimally processed artichoke packaged with different films.
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Food Microbiology (2003) 20,231-242 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, M. Giménez, C.Olarte
TÍTULO: Survival and growth of enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* in minimally processed artichoke.
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Journal of Food Protection (2003) 66(12),2203-2209 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): C. Lomas, S.Sanz, C.Olarte et al.
TÍTULO: Envasado y comercialización de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Gobierno de La Rioja (2003), ISBN: 84-8125-208-5 CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, F.Ayala, C.Olarte, J.F. Echávarri y M. Giménez
TÍTULO: Effects of packaging atmosphere on color evolution of minimally processed artichoke
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Acta Horticulturae (2004) 660,569-574 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, M. Giménez, C.Olarte, M.Cordón y M.C. Lomas
TÍTULO: Survival and growth of enterohemorrhagic *Escherichia coli* O157:H7 in minimally processed artichoke.
REF. REVISTA/LIBRO (ISBN): Acta Horticulturae (2004) 660,581-586 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): F.Álvarez, S.Sanz and J.J.Rodríguez-Jerez
TÍTULO: Rapid evaluation of surface sanitation by electrical measurement
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of AOAC International (2005), 88(4),1223-1226 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): P. Santamaría, P.Garijo, R. López, S.Sanz, C.Olarte y A.R. Gutiérrez
TÍTULO: Estudio de las levaduras presentes en las instalaciones de distintas bodegas de la D.O.Ca. Rioja. Efecto del sistema de limpieza empleado sobre la población.
REF. REVISTA/LIBRO: Tecnología del vino (2005), 24, 47-50 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, C. Lomas, J.F. Echávarri y F.Ayala
TÍTULO: Valoración de cinco variedades de coliflor para su comercialización como producto de 4ª gama
REF. REVISTA/LIBRO: Avances de la Ciencia y Tecnología de los alimentos en los inicios del siglo XXI, 2005 (ISBN 84-96394-23-9), pp. 619-622 CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): P. Garijo, R. López, P.Santamaría, S.Sanz y A.R. Gutiérrez
TÍTULO: Estudio de las levaduras presentes en las instalaciones de distintas bodegas de la D.O.Ca. Rioja
REF. REVISTA/LIBRO: Avances de la Ciencia y Tecnología de los alimentos en los inicios del siglo XXI, 2005 (ISBN 84-96394-23-9), pp. 743-745 CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): I. López de Murillas, A.R. Gutiérrez, C.Olarte y S.Sanz
TÍTULO: Influencia de la adición de nitrógeno fácilmente asimilable en la elaboración de vinos rosados
REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria, nº 372. Abril 2006. p 76 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, J.F. Echávarri y F.Ayala
TÍTULO: Efecto de la iluminación sobre la calidad sensorial de coliflor en 4ª gama
REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria, nº 372. Abril 2006. p 77 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, J.F. Echávarri y F.Ayala
TÍTULO: Influencia del film de envasado y la exposición a la luz en la vida útil de coliflor y brócoli mínimamente procesados
REF. REVISTA/LIBRO: Innovaciones fisiológicas y tecnológicas de la maduración y post-recolección de frutas y hortalizas (ISBN: 84-611-2692-0), pp. 213-216. 2006 CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, J.F. Echávarri y F.Ayala
TÍTULO: Evaluation of different varieties of cauliflower for minimal processing
REF. REVISTA: Journal of the Science of Food and Agriculture (2007) 87, 266-273 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, J.F. Echávarri y F.Ayala
TÍTULO: Influence of exposure to light on the sensorial quality of minimally processed cauliflower
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Science (2007) 72(1), 12-18 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, F.Ayala y J.F. Echávarri
TÍTULO: The response to lighting of minimally processed chard. Influence on its shelf life
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of the Science of Food and Agriculture (2008) 88, 1622-1631 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): P. Garijo, P. Santamaría, R.López, S.Sanz, C.Olarte y A.R. Gutiérrez
TÍTULO: The occurrence of fungi, yeasts and bacteria in the air of a Spanish winery during vintage
REF. REVISTA/LIBRO: International Journal of Food Microbiology (2008) 125, 141-145 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): C.Olarte, S.Sanz y A.R. Gutiérrez
TÍTULO: Eficacia del cloro en la desinfección de vegetales mínimamente procesados.
REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria (2008) 392, 57-63 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, F.Ayala y J.F.Echávarri
TÍTULO: Efecto de la exposición a la luz sobre los parámetros de calidad de los vegetales mínimamente procesados, en "Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas". Eds. R.Oria, J.Val y A.Ferrer. 2008

REF. REVISTA/LIBRO: Ed. Acribia (Zaragoza); ISBN 978-84-200-111-0, pgs.723-730 CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): C.Olarte, S.Sanz, J.F. Echávarri y F.Ayala
TÍTULO: Effect of plastic permeability and light exposure during storage on quality of minimally processed broccoli and cauliflower

REF. REVISTA/LIBRO: LWT-Food Science and Technology (2009) 42, 402-411 CLAVE: A
DOI:10.1016/j.lwt.2008.07.001

AUTORES (p.o. de firma): M.Díaz, A.R.Gutiérrez, S.Sanz, C.Olarte y F.Díaz
TÍTULO: Condiciones para la presencia de fenoles volátiles en tintos. Consecuencias organolépticas (I)

REF. REVISTA/LIBRO: La Semana Vitivinícola (4 de abril de 2009) nº 3260, 790-795 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): M.Díaz, A.R.Gutiérrez, S.Sanz, C.Olarte y F.Díaz
TÍTULO: Condiciones para la presencia de fenoles volátiles en tintos. Consecuencias organolépticas (II)

REF. REVISTA/LIBRO: La Semana Vitivinícola (11-abril-2009) nº 3261, 854-860 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): F.Ayala, J.F. Echávarri, C.Olarte y S.Sanz
TÍTULO: Quality characteristics of minimally processed leek packaged using different films and stored in lighting conditions.

REF. REVISTA/LIBRO: Int. Journal of Food Science and Technology (2009) 44, 1333-1343 CLAVE: A
DOI:10.1111/j.1365-2621.2009.01962.x

AUTORES (p.o. de firma): S.Sanz, C.Olarte, F.Ayala y J.F. Echávarri,
TÍTULO: Evolution of quality characteristics of minimally processed asparagus during storage in different lighting conditions.

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Science (2009) 74(6), 296-302 CLAVE: A
DOI:10.1111/j.1750-3841.2009.01239.x

AUTORES (p.o. de firma): P. Garijo, P. Santamaría, E. Ocón, R.López, S.Sanz, C.Olarte y A.R. Gutiérrez
TÍTULO: Presence of lactic bacteria in the air of a winery during the vinification period

REF. REVISTA/LIBRO: International Journal of Food Microbiology (2009) 136,142-146 CLAVE: A
DOI:10.1016/j.ijfoodmicro.2009.08.018

AUTORES (p.o. de firma): Rocío Fernández-Pérez, Carmen Torres, Susana Sanz y Fernanda Ruiz-Larrea
TÍTULO: Strain typing of acetic acid bacteria for vinegar production by the submerged elaboration method

REF. REVISTA/LIBRO: Food Microbiology (2010) 27: 973-978 CLAVE: A
DOI:10.1016/j.fm.2010.05.020

AUTORES (p.o. de firma): Rocío Fernández-Pérez, Carmen Torres, Susana Sanz y Fernanda Ruiz-Larrea
TÍTULO: Rapid molecular methods for enumeration and taxonomical identification of acetic acid bacteria responsible for submerged vinegar production

REF. REVISTA/LIBRO: European Food Research and Technology (2010) 231:813-819 CLAVE: A
DOI:10.1007/s00217-010-1331-6

AUTORES (p.o. de firma): E. Ocón, A.R. Gutiérrez, P. Santamaría, R.López, C.Olarte y S.Sanz,
TÍTULO: El diseño de la bodega: un factor determinante en la presencia de mohos en el aire

REF. REVISTA/LIBRO: Enoviticultura (2010) 6:18-23 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): P. Garijo, R.López, P. Santamaría, E. Ocón, C.Olarte, S.Sanz y A.R. Gutiérrez
TÍTULO: Presence of enological microorganisms in the air of a vineyard during the ripening period

EF. REVISTA/LIBRO: European Food Research and Technology(2011)233, 359-365 CLAVE: A
DOI:10.1007/s00217-011-1528-3

AUTORES (p.o. de firma): E. Ocón, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, P. Santamaría, R.López, C.Olarte y S.Sanz
TÍTULO: Factors of influence in the distribution of mold in the air in a wine cellar
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Science (2011) 76(3), 169-174
DOI:10.1111/j.1750-3841.2011.02097.x
CLAVE: A

AUTORES: Olarte C., Sanz S., Ayala F., Echávarri J.F., Anguiano E., San Miguel R.
TÍTULO: Efecto de los sistemas de control de humedad sobre la calidad microbiológica de verduras frescas
REF. LIBRO: Avances en Microbiología de los Alimentos (2012), ISBN 978-84-695-4093-0, pp 284-286
CLAVE: CL

AUTORES: López R., Ocón E., Sanz S., Olarte C., Santamaría P., Garijo P., Gutiérrez A.R.
TÍTULO: Estudio comparativo de tres medios de cultivo utilizados para la recuperación de levaduras presentes en el aire
REF. LIBRO: Avances en Microbiología de los Alimentos (2012), ISBN 978-84-695-4093-0, pp 303-304
CLAVE: CL

AUTORES (p.o. de firma): E. Ocón, A.R. Gutiérrez, S.Sanz C.Olarte P. Garijo, R.López P. Santamaría
TÍTULO: Analysis of airborne yeasts in one winery over a period of one year
REF. REVISTA/LIBRO: Food Control (2013) 30, 585-589
DOI:10.1016/j.foodcont.2012.07.051
CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): A.R. Gutiérrez, P. Garijo, E. Ocón, R.López, P. Santamaría, C.Olarte y S.Sanz,
TÍTULO: Papel del aire en la diseminación de microorganismos enológicos implicados en la calidad y sanidad del vino
REF. REVISTA/LIBRO: Zubía (2013) Monográfico nº 25, 85-99
CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. Ocón, A.R. Gutiérrez, S.Sanz C.Olarte P. Garijo, R.López P. Santamaría
TÍTULO: Screening of yeast mycoflora in winery air samples and their risk of wine contamination
REF. REVISTA/LIBRO: Food Control (2013) 34, 261-267
DOI:10.1016/j.foodcont.2013.04.044
CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Ocón, E., Garijo, P., Santamaría, P., López, R., Olarte, C., Gutiérrez, A.R., Sanz, S.
TÍTULO: Comparison of culture media for the recovery of airborne yeast in wineries
REF. REVISTA/LIBRO: Letters in Applied Microbiology (2013) 57, 241-248
DOI:10.1111/lam.12103
CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. Ocón, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, P. Santamaría, R.López, C.Olarte y S.Sanz,
TÍTULO: Influence of winery age and design on the distribution of airborne molds in three wine cellars
REF. REVISTA: American Journal of Enology and Viticulture (2014)65:4,479-485.
DOI:10.5244/ajev.2014.14009
CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Olarte, R. Martínez-Olarte, E.V. Navajas-Benito, C.A. Alonso, S. Hidalgo-Sanz, S. Somalo y C. Torres
TÍTULO: Airborne dissemination of *Escherichia coli* in a dairy cattle farm and its environment
REF. REVISTA: International Journal of Food Microbiology (2015) 197, 40-44
DOI:10.1016/j.ijfoodmicro2014.12.010
CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): E. Núñez, R. García, J. Martínez, C.Olarte, S.Sanz y R. Tomás
TÍTULO: Del campo a la mesa. Prácticas integradas para el Grado de Ingeniería Agrícola
REF. REVISTA/LIBRO: ISBN. 978-84-96487-85-7 (2015)
CLAVE: L

AUTORES (p.o. de firma): Y. Alastrué, S. Sanz, C. Olarte y E. Romero
TÍTULO: Caracterización del Chorizo Riojano.I. Composición físico-química y compuestos volátiles
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2015) 239, 86-92 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Y. Alastrué, S. Sanz, C. Olarte y E. Romero
TÍTULO: Caracterización del Chorizo Riojano.II. Análisis de textura y ácidos grasos
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2015) 240, 128-133 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Y. Alastrué, S. Sanz, C. Olarte y E. Romero
TÍTULO: Caracterización del Chorizo Riojano.III. Análisis sensorial
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2015) 241, 66-69 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Y. Alastrué, S. Sanz, C. Olarte y E. Romero
TÍTULO: Caracterización del Chorizo Riojano.IV. Elaboración de chorizos optimizados modificando sus ingredientes
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2015) 242, 105-112 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): J.C. Álvarez, S. Sanz y J.J. Rodríguez-Jerez
TÍTULO: Contaminación en mataderos, salas de despiece y fábricas de embutidos. Metodología visual y metodología analítica tradicional. I. Situación al inicio de la jornada.
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2016) 244, 167-174 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): J.C. Álvarez, S. Sanz y J.J. Rodríguez-Jerez
TÍTULO: Contaminación en mataderos, salas de despiece y fábricas de embutidos. Metodología visual y metodología analítica tradicional. II. Evolución a lo largo de la jornada de trabajo
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2016) 245, 1-14 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): J.C. Álvarez, S. Sanz y J.J. Rodríguez-Jerez
TÍTULO: Evaluación de los procedimientos de limpieza y desinfección y su aplicación en industrias cárnicas
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2016) 246, 104-118 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): J.C. Álvarez, S. Sanz, A.G. Ríos Castillo y J.J. Rodríguez-Jerez
TÍTULO: Evaluación de la contaminación en superficies de corte mediante metodología avanzada: microscopía de epifluorescencia directa y aplicación de espray revelador.
REF. REVISTA/LIBRO: Eurocarne (2016) 247, 62-71 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): P. Garijo, A.R. Gutiérrez, R. López, P. Santamaría, L. González-Arenzana, I. López-Alfaro, T. Garde-Cerdán, C.Olarte y S.Sanz
TÍTULO: Comparison of *Brettanomyces* yeast presence in young red wines in two consecutive vintages
REF. REVISTA: European Food Research and Technology (2017) 243, 827-834 CLAVE: A
DOI:10.1007/s00217-016-2796-8

AUTORES (p.o. de firma): E.V. Navajas-Benito, C.A. Alonso, S. Sanz, C. Olarte, R. Martínez-Olarte, S. Hidalgo-Sanz, S. Somalo y C. Torres
TÍTULO: Molecular characterization of antibiotic resistance in *Escherichia coli* strains from a dairy cattle farm and its surroundings

REF. REVISTA: Journal of the Science of Food and Agriculture (2017) 97, 382-365
DOI:10.1002/jsfa.7709

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): J.C. Álvarez, S. Sanz y J.J. Rodríguez-Jerez

TÍTULO: Evolución de la contaminación de superficies durante los procesos productivos en PYMES del sector cárnico.

REF. REVISTA/LIBRO: Technocarne (2017) 3, 64-73

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Lucía González-Arenzana, Patrocinio Garijo, Ana Rosa Gutiérrez, Rosa López, Pilar Santamaría, Isabel López-Alfaro, Carmen Olarte, Susana Sanz

TÍTULO: Factores implicados en la alteración de vinos tintos por *Brettanomyces bruxellensis*

REF. REVISTA/LIBRO: Zubía (2017) 29, 173-190

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Olarte, C.A. Alonso, R. Hidalgo-Sanz, P. Gómez, L. Ruiz-Ripa y C. Torres

TÍTULO: Identification of staphylococci, enterococci and *Enterobacteriaceae* from slurries and air in and around two pork farms

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Protection (2018) 81(11), 1776-1782

CLAVE: A

DOI: <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-18-098>

AUTORES (p.o. de firma): L. Ruiz-Ripa, A.T. Feßler, D. Hanke, **S. Sanz**, C. Olarte, O.M. Mama, I. Eichhorn, S. Schwarz y C. Torres

TÍTULO: Coagulase-negative staphylococci carrying *cfr* and PVL genes, and MRSA/MSSA-CC398 in the swine farm environment

REF. REVISTA/LIBRO: Veterinary Microbiology (2020) 243, 108631

CLAVE: A

DOI: <http://doi.org/10.1016/j.vetmic.2020.108631>

AUTORES (p.o. de firma): L. Ruiz-Ripa, A.T. Feßler, D. Hanke, **S. Sanz**, C. Olarte, I. Eichhorn, S. Schwarz y C. Torres

TÍTULO: Detection of *poxA*- and *optrA*- carrying *E. faecium* isolates in air samples of a Spanish swine farm

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Global Antimicrobial Resistance (2020)22, 28-31

CLAVE: A

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jgar.2019.12.012>

AUTORES (p.o. de firma): S. Sanz, C. Olarte, R. Hidalgo-Sanz, L. Ruiz-Ripa, R. Fernández-Fernández, S. García-Vela, S. Martínez-Álvarez, C. Torres

TÍTULO: Airborne dissemination of bacteria (enterococci, staphylococci and *Enterobacteriaceae*) in a modern chicken farm and its environment

REF. REVISTA / LIBRO: Animals (2021), 1783

CLAVE: A

D.O.I.:10.3390/ani1106178

AUTORES (p.o. de firma): P. Santamaría, L. González-Arenzana, R. Escribano-Viana, P. Garijo, R. López, **S. Sanz**, A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Difficulties Associated with Small-Scale Production of Carbonic Maceration Wines

REF. REVISTA/LIBRO: Fermentation (2022) 8, 27

CLAVE: A

DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation8010027>

AUTORES (p.o. de firma): S. Martínez-Álvarez, S. Sanz, C. Olarte, R. Hidalgo-Sanz, I. Carvalho, R. Fernández-Fernández, A. Campaña-Burguet, J. Latorre-Fernández, M. Zarazaga, C. Torres

TÍTULO: Antimicrobial resistance in *Escherichia coli* from the broiler farm environment, with detection of SHV-12-Producing isolates.

REF. REVISTA / LIBRO: [Antibiotics](#) (2022), 444

CLAVE: A

DOI: <https://doi.org/10.3390/antibiotics11040444>

AUTORES (p.o. de firma): P. Santamaría, L. González-Arenzana, R. Escribano-Viana, P. Garijo, **S. Sanz**, A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Influence of the temperature and the origin of CO₂ (anaerobiosis methodology) on the intracellular fermentation of wines made by carbonic fermentation

REF. REVISTA / LIBRO: Journal of the Science of Food and Agriculture (2022), 102(13), 6163-616

D.O.I.: <https://doi.org/10.1002/jfca.12078>

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): A.R. Gutierrez, P. Santamaría, C. Olarte, I. Lopez-Alfaro, P. Garijo, L. González-Arenzana, **S. Sanz**

TÍTULO: Influence of microbial population on the characteristics of carbonic maceration wines.

REF. REVISTA / LIBRO: LWT - Food Science and Technology (2022), 113783

CLAVE: A

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113783>

AUTORES (p.o. de firma): Janardhanan, R.; Olarte, C.; **Sanz, S.**; Rota, C.; Beriain, M.J.

TÍTULO: Combined Effect of High Hydrostatic Pressure, Sous-Vide Cooking, and Carvacrol on the Quality of Veal, Plant-Based, and Hybrid Patties during Storage

REF. REVISTA / LIBRO: Foods (2023), 12, 289

CLAVE: A

D.O.I.: <https://doi.org/10.3390/foods12020289>

AUTORES (p.o. de firma): A.R. Gutierrez, P. Santamaría, L. González-Arenzana, P. Garijo, C. Olarte, **S. Sanz**

TÍTULO: Yeasts Inoculation Effect on Bacterial Development in Carbonic Maceration Wines Elaboration

REF. REVISTA / LIBRO: Foods (2023), 12, 2755

CLAVE: A

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods12142755>

AUTORES (p.o. de firma): R. Hidalgo-Sanz, M.A. Del-Castillo-Alonso, L. Monforte, R. Tomás-Las-Heras, **S. Sanz**, C. Olarte, P. Pérez-Matute, M. Íñiguez-Martínez, A.L. Ene, J. Martínez-Abaigar, E. Núñez-Olivera.

TÍTULO: Ultraviolet-B radiation, mushrooms, and vitamin D: From technology to bioavailability.

REF. REVISTA / LIBRO: LWT-Food Sciences and Technology (2023), 186, 115210

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115210>

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): : Carmen Torres Manrique; Myriam Zarazaga Chamorro; Carmen Lozano Fernández; Susana Sanz Cervera; María del Carmen Olarte Martínez; Beatriz Robledo; Rine C. Reuben; Sandra Martínez Álvarez; Rosa Fernández; Idris N. Abdullahi; Sara García Vadillo; Paula Eguizábal Marcos; Allelen Campaña Burguet; Mario Sergio Pino Hurtado; Javier Latorre Fernández; Carmen González; Agustí Martínez; Beatriz Martínez

TÍTULO: Grupo de Investigación: Resistencia a los antibióticos desde el enfoque One Health de la Universidad de La Rioja (OneHealth-UR)

REF. REVISTA / LIBRO: SEM@foro (2023), 75, 75-76

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): R. Hidalgo-Sanz, M.A. Del-Castillo-Alonso, **S. Sanz**, C. Olarte, J. Martínez-Abaigar, E. Núñez-Olivera.

TÍTULO: The two mycological sides of Ultraviolet-B Radiation: Harmless for mushroom mycelia, harmful for mycopathogenic mould spores

REF. REVISTA / LIBRO: Agriculture (2024), 14, 681-694

DOI: <https://doi.org/10.3390/agriculture14050681>

CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): S. Martínez-Álvarez, S. Sanz, P. Chatre, M. de Toro, C. Olarte, P. François, I. Benito, M. Viguera, M. Zarazaga, J.-Y. Madec, M. Haenni, C. Torres
TÍTULO: Interplay between bacterial clones and plasmids in the spread of *bla*_{SHV-12-} and *bla*_{CTX-M-14-} carrying *Escherichia coli* from the livestock environment
REF. REVISTA / LIBRO: One-Health (2025), 20, 101058-101068
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.onehlt.2025.101058> CLAVE: A

Contribuciones a Congresos

AUTORES: N. López-Moratalla, M.J.López-Zabalza, S.Sanz, E.Santiago
TÍTULO: Chemical modification of myosin reactive groups. Effect on its catalytic properties
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: 14th International Congress of Biochemistry
PUBLICACIÓN: Abstracts MO:292

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Praga (Checoslovaquia) FECHA: 10-15 de Julio de 1988

AUTORES: M.J. López-Zabalza, S.Sanz, N.López-Moratalla, E.Santiago

TÍTULO: Actomyosin. Conformational changes related to its dissociation

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 20th FEBS Meeting

PUBLICACIÓN: Abstracts P-Tu 017

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Budapest (Hungria)

FECHA: 19-24 de Agosto de 1990

AUTORES: Susana Sanz Cervera

TÍTULO: Flora de interés apícola de la C.A. de La Rioja

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 5º Congreso Nacional de Apicultura

PUBLICACIÓN: Libro resúmenes de Congreso, pg. 75

LUGAR DE CELEBRACIÓN: D. Benito (Badajoz)

FECHA: 8 –11 de Noviembre de 1990

AUTORES: A.R.Gutiérrez, R.López, P.Santamaría, S.Sanz, M.J.Sevilla

TÍTULO: Estudio de la flora levaduriforme implicada en las fermentaciones de los mostos de Rioja e incidencia del factor killer en la misma

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XIV Congreso Nacional de Microbiología

PUBLICACIÓN: Libro resúmenes CP09-2-28, pg.228

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza

FECHA: 8-11 de Septiembre de 1993

AUTORES: S. Sanz, C.Pérez, G.Gradillas, F.Jiménez, T.Juan, A.Herrera

TÍTULO: Mieles de Cantabria. Aspectos microbiológicos

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación Oral

CONGRESO: IX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Resúmenes de Ponencias y Comunicaciones, pg.138

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lérida

FECHA: 3-5 de Octubre de 1994

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, A.R. Gutiérrez, C. Lomas

TÍTULO: Control de puntos críticos en una empresa elaboradora de queso fresco

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología

PUBLICACIÓN: Conferencias, Ponencias y Comunicaciones PM-ALI-79, pg.142

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA: 24-26 de Septiembre de 1995

AUTORES: C. Olarte, S. Sanz, P.Torre, Y. Barcina

TÍTULO: Caracterización microbiológica del queso de Cameros (La Rioja)

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología

PUBLICACIÓN: Conferencias, Ponencias y Comunicaciones PM-ALI-65, pg.139

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA: 24-26 de Septiembre de 1995

AUTORES: A.R.Gutiérrez, J.Sáenz, C.Torres, S.Sanz, C.Tenorio, R.López

TÍTULO: Evolución de bacterias lácticas durante la elaboración de vinos tintos de Rioja

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología
PUBLICACIÓN: Conferencias, Ponencias y Comunicaciones PM-ALI-96, pg.146
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid FECHA: 24-26 de Septiembre de 1995

AUTORES: J.Sáenz, C.Torres, S.Sanz, C.Tenorio, P.Santamaría, A.R.Gutiérrez
TÍTULO: Efecto del grado alcohólico y del pH en bacterias lácticas aisladas de vinos de Rioja
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología
PUBLICACIÓN: Conferencias, Ponencias y Comunicaciones PM-ALI-97, pg.147
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid FECHA: 24-26 de Septiembre de 1995

AUTORES: C.Olarte, S.Sanz, A.R.Gutiérrez, C.Lomas, P.Torre, Y.Barcina
TÍTULO: Utilización de cultivos starter en la maduración de queso de Cameros
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes P-048, pg. 70
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 16-18 de Septiembre de 1996

AUTORES: C.Olarte, S.Sanz, A.R.Gutiérrez, C.Lomas, P.Torre, Y.Barcina
TÍTULO: Evolución de microorganismos implicados en la maduración del queso de Cameros
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes P-047, pg.69
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 16-18 de Septiembre de 1996

AUTORES: A.R.Gutiérrez, R.López, P.Santamaría, S.Epifanio, C.Olarte, S.Sanz
TÍTULO: Incidencia del desfangado y la adición de materia nitrogenada sobre la población microbiana responsable de la fermentación alcohólica del mosto de uva
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes P-058, pg.75
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 16-18 de Septiembre de 1996

AUTORES: A.R.Gutiérrez, R.López, P.Santamaría, S.Epifanio, C.Olarte, S.Sanz
TÍTULO: Inducción de la fermentación maloláctica en vinos tintos de Rioja
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes P-077, pg.84
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 16-18 de Septiembre de 1996

AUTORES: C.Díez, J.Sáenz, C.Torres, A.R.Gutiérrez, S.Sanz, C.Tenorio
TÍTULO: Flora láctica en vinificaciones de Rioja. Campaña 95
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN:
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia FECHA: 16-18 de Septiembre de 1996

AUTORES: C.Olarte, S.Sanz, E.González-Fandos
TÍTULO: Evolución de un cultivo iniciador durante la maduración de queso de Cameros
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de Ponencias, comunicaciones y pósters, pg 161-162
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona FECHA: 9-11 de Septiembre de 1998

AUTORES: C.Olarte, S.Sanz, E.González-Fandos
TÍTULO: Evolución de bacterias acidolácticas durante la maduración de queso de Cameros
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de Ponencias, comunicaciones y pósters, pg 163
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona FECHA: 9-11 de Septiembre de 1998

AUTORES: E.González-Fandos, C.Olarte, S.Sanz
TÍTULO: Aplicación del envasado en atmósferas modificadas al queso de Cameros
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de Ponencias, comunicaciones y pósters, pg 189
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona FECHA: 9-11 de Septiembre de 1998

AUTORES: S.Sanz, E.González-Fandos, C.Olarte
TÍTULO: Aplicación del envasado bajo vacío al queso de Cameros
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de Ponencias, comunicaciones y pósters, pg 169
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona FECHA: 9-11 de Septiembre de 1998

AUTORES: E.González-Fandos, S-Sanz, C.Olarte
TÍTULO: Shelf-life of fresh cheese under modified atmospheres
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral
CONGRESO: 4th International ANQUE Chemistry Conference
PUBLICACIÓN: Book of Abstracts, 026NM5.1, pg 163
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lugo (España) FECHA: 21-25 de Septiembre de 1998

AUTORES: S.Sanz, C. Lomas, A.R.Gutiérrez, C.Olarte, E.González-Fandos
TÍTULO: Líneas de Trabajo del Área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de La Rioja
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: I Simposio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes, pg R15
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria FECHA: 22-23 de Marzo de 2000

AUTORES: S.Sanz, C. Olarte, C.Lomas, S.Ibáñez de Opacúa
TÍTULO: Problemas higiénicos en el procesado de subproductos vegetales: elaboración de espárrago deshidratado
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes, TPC/18, pg 244
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo FECHA: 18-20 de Septiembre de 2000

AUTORES: J. Portu, C. Olarte, S. Sanz, C. Lomas
TÍTULO: Persistencia de microorganismos termófilos en la esterilización de Champiñón condimentado
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes,TPC/16, pg 242

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo

FECHA:18-20 de Septiembre de 2000

AUTORES: C. Olarte , J. Portu, S. Sanz, E. González-Fandos

TÍTULO: Presencia de microorganismos termorresistentes en una mezcla de especias utilizada en la condimentación de conservas de champiñón

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes,TPC/15, pg 241

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo

FECHA:18-20 de Septiembre de 2000

AUTORES: E. González-Fandos, M. Giménez, C. Olarte, S.Sanz , A. Simón

TÍTULO: Calidad microbiológica del champiñón fresco (*Agaricus bisporus*) envasado y almacenado a temperaturas inadecuadas

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes TPC/7,pg 233

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo

FECHA:18-20 de Septiembre de 2000

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte y C. Lomas

TÍTULO: Presentación del Proyecto de Investigación Universidad de La Rioja-Eurochamp

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: VI Salical- III Tecnosalical

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:21-25 de Marzo de 2001

AUTORES: E.González-Fandos, C.Olarte, M.Giménez, S.Sanz, A.Simón

TÍTULO: Comportamiento de *Listeria monocytogenes* en champiñón fresco envasado

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes pg 91

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada

FECHA:30,31 de Mayo y 1 de Junio de 2001

AUTORES: C.Lomas, M.Giménez, S.Sanz, C.Olarte, N.Gómez, V.Hernández

TÍTULO: Efecto del pelado y las condiciones de lavado sobre la calidad sensorial y microbiológica de borraja mínimamente procesada

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

PUBLICACIÓN: CD Resúmenes, archivo 6-02-38

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alicante

FECHA:16-20 de Septiembre de 2001

AUTORES: M. Giménez, S. Sanz, C. Olarte, C. Lomas, V. Hernández, N. Gómez

TÍTULO: Eficacia del cloro en la desinfección de alcachofas antes de su envasado

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

PUBLICACIÓN: CD Resúmenes, archivo 6-02-26

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alicante

FECHA:16-20 de Septiembre de 2001

AUTORES: C. Olarte, E.González-Fandos, M. Giménez, S. Sanz
TÍTULO: Crecimiento de *Listeria monocytogenes* en queso fresco de cabra (queso de Cameros) envasado en atmósferas modificadas
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología
PUBLICACIÓN: CD Resúmenes, archivo 6-02-51
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alicante FECHA:16-20 de Septiembre de 2001

AUTORES: S.Sanz, M. López-Alonso, F.Díaz-Yubero
TÍTULO: Influencia del pH en la estabilización tartárica de los vinos
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: III Foro Mundial del vino. Rioja III Milenio
PUBLICACIÓN: Resúmenes de las comunicaciones, nº 44
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño FECHA: 22-24 de Mayo de 2002

AUTORES: C. Olarte, F.Ayala, J.F.Echávarri, M.Giménez, S.Sanz
TÍTULO: Influencia de los films de empaquetado en la evolución del color de borraja mínimamente procesada
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: VI Congreso Nacional de Color
PUBLICACIÓN: Libro de Comunicaciones, pg 275-276
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla FECHA:11-13 de Septiembre de 2002

AUTORES: F.Ayala, C. Olarte, J.F.Echávarri, M.Giménez, S.Sanz
TÍTULO: Influencia de los films de empaquetado en la evolución del color de alcachofa mínimamente procesada
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: VI Congreso Nacional de Color
PUBLICACIÓN: Libro de Comunicaciones, pg 269-270
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla FECHA:11-13 de Septiembre de 2002

AUTORES: M.Giménez, C. Olarte, S.Sanz, C.Lomas, J.F.Echávarri, F.Ayala, J.Fdez.de Pablo, M.Cordón, R.Orío
TÍTULO: Influencia de los films de envasado en la evolución microbiológica de borraja (*Borrago officinalis*) mínimamente procesada
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pg 111
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bilbao FECHA:17-19 de Septiembre de 2002

AUTORES: S.Sanz, M.Giménez, C. Olarte, C.Lomas, R.Orío, J.Fdez.de Pablo, M.Cordón
TÍTULO: Efecto del procesado de hortalizas destinadas a 4ª gama sobre la supervivencia de *Listeria monocytogenes*
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pg 112
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bilbao FECHA:17-19 de Septiembre de 2002

AUTORES: C. Olarte, M.Giménez, S.Sanz, C.Lomas, J.F.Echávarri, F.Ayala, M.Cordón, R.Orío, J.Fdez.de Pablo
TÍTULO: Evolución microbiológica de alcachofa (*Cynara scolimus*) mínimamente procesada y envasada con distintos films
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro de ponencias, comunicaciones y posters, pg 113
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bilbao FECHA:17-19 de Septiembre de 2002

AUTORES: S.Sanz, F.Ayala, C.Olarte, J.F.Echávarri and M.Giménez
TÍTULO: Effects of packaging atmosphere on color evolution of minimally processed artichoke
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: V International Congress on Artichoke
PUBLICACIÓN: Acta Horticulturae, nº 660, 569-574
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tudela (Spain) FECHA:5-8 de Mayo de 2003

AUTORES: S.Sanz, M.Giménez, C.Olarte, M.Cordón and M.C.Lomas
TÍTULO: Survival and growth of *Escherichia coli* O157:H7 in minimally processed artichoke
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: V International Congress on Artichoke
PUBLICACIÓN: Acta Horticulturae, nº 660, 581-586
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tudela (Spain) FECHA:5-8 de Mayo de 2003

AUTORES: M.Díaz del Río, S.Sanz, A.R.Gutiérrez y F. Díaz Yubero
TÍTULO: Eficacia de los cristales de tartrato potásico (HKT) en la estabilización tartárica de los vinos
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: VII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica (GIENOL 2003)
PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja) FECHA:21-23 de Mayo de 2003

AUTORES: C.Lomas, S.Sanz y C.Olarte
TÍTULO: Aplicación del análisis exergético y la termoeconomía en el proceso de elaboración del café tostado
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro resúmenes pg. 527-530
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orihuela (Alicante) FECHA:3-6 de Junio de 2003

AUTORES: C.Olarte, C.Lomas y S.Sanz
TÍTULO: La termoeconomía aplicada a la elaboración de galletas en horno de propano
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral
CONGRESO: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
PUBLICACIÓN: Libro resúmenes pg. 531-534
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orihuela (Alicante) FECHA:3-6 de Junio de 2003

AUTORES: C.Lomas, H.Iza, S.Sanz and C.Olarte
TÍTULO: Production and input report: example in a pizza plant
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: II International workshop. Information Technologies and Computing Techniques for the agro-food sector

PUBLICACIÓN: Monograph CIMNE nº 86 pp. 143-146

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona (Spain)

FECHA: 27-28 de Noviembre de 2003

AUTORES: C.Olarte, S.Sanz, M.Giménez y C.Lomas

TÍTULO: Supervivencia de *E. coli* O157:H7 y *Listeria monocytogenes* a las operaciones de preparación de verduras destinadas a 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria

PUBLICACIÓN: Libro resúmenes, pg 81

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona (Navarra)

FECHA: 25-27 de Noviembre de 2003

AUTORES: S.Sanz, C.Olarte M.Giménez y C.Lomas

TÍTULO: Comportamiento de *E. coli* O157:H7 y *Listeria monocytogenes* en verduras frescas mínimamente procesadas (4ª gama)

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria

PUBLICACIÓN: Libro resúmenes, pg 72

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona (Navarra)

FECHA: 25-27 de Noviembre de 2003

AUTORES: C.Lomas, S.Sanz, C.Olarte and J.Portu

TÍTULO: Structural characteristics of mushroom and evolution during the canning process: impact on the final quality and yield

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: ICEF 9, International Congress on Engineering and Food

PUBLICACIÓN: Book of abstracts 677, p210

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Montpellier (Francia)

FECHA: 7-11 de Marzo de 2004

AUTORES: M.Díaz del Río, A.R.Gutiérrez, S.Sanz, C.Olarte y F.Díaz Yubero

TÍTULO: Modificación del pH de los vinos

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes, nº 67

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA: 12-14 de Mayo de 2004

AUTORES: M.Díaz del Río, A.R.Gutiérrez, S.Sanz, C.Olarte y F.Díaz Yubero

TÍTULO: Factores que influyen en la extracción del color en la vinificación de uvas tintas

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes, nº 68

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA: 12-14 de Mayo de 2004

AUTORES: C.Lomas, S.Sanz, C.Olarte and J.Portu

TÍTULO: Tratamientos previos a la operación de escaldado en el procesado de champiñón en conserva

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Nacional de Ingeniería de los Alimentos

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona (Navarra)

FECHA:15-17 de Septiembre de 2004

AUTORES: C.Lomas, S.Sanz, C.Olarte and J.Portu

TÍTULO: Optimización de la operación de hidratado en la elaboración de champiñón en conserva

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Nacional de Ingeniería de los Alimentos

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona (Navarra)

FECHA:15-17 de Septiembre de 2004

AUTORES: A.Fernández-Peso, S.Sanz, C.Olarte, F.Ayala, J.F.Echáviri y M.C.Lomas

TÍTULO: Evolución microbiológica y sensorial de coliflor procesada como producto de 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XIV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Gerona

FECHA:19-22 de Septiembre de 2004

AUTORES: M.Cordón, C.Lomas, C.Olarte y S.Sanz

TÍTULO: Implantación del sistema integral de calidad en una pequeña empresa elaboradora de vegetales en 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: Congreso Nacional de Calidad Agroalimentaria

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Santander

FECHA:30 Septiembre-1 Octubre de 2004

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, M. Giménez, M.Cordón y M. C.Lomas,

TÍTULO: Presentación de la patente "Procedimiento para prolongar el periodo de conservación de alcachofas frescas preparadas para su consumo"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Salón Internacional de los Productos y Procesos Alimentarios con Indicación de calidad, SALICAL-TECNOSALICAL 2005

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:13-16 de Marzo de 2005

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, F.Ayala y J.F. Echávarri

TÍTULO: Presentación de la oferta tecnológica de envasado en productos vegetales en 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Salón Internacional de los Productos y Procesos Alimentarios con Indicación de calidad, SALICAL-TECNOSALICAL 2005

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:13-16 de Marzo de 2005

AUTORES: J.F. Echávarri, F.Ayala, C. Olarte y S. Sanz

TÍTULO: Study of different packaging films on cauliflower colour changes as a minimally processed product

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 10th Congress of the International Colour Association. AIC Colour 05

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada

FECHA: 8-13 de Mayo de 2005

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, M.C. Lomas, J.F. Echávarri y F.Ayala

TÍTULO: Valoración de cinco variedades de coliflor para su comercialización como producto de 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI, pp. 619-622

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burgos

FECHA: 29 de Mayo al 1 de Junio de 2005

AUTORES: P. Garijo, R. López, P. Santamaría, S. Sanz, C. Olarte y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Estudio de las levaduras presentes en las instalaciones de distintas bodegas de la D.O.Ca.Rioja

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI, pp. 743-745

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burgos

FECHA: 29 de Mayo al 1 de Junio de 2005

AUTORES: I.López de Murillas, A.R. Gutiérrez, C. Olarte y S. Sanz

TÍTULO: ¿Es necesaria la adición sistemática de NFA en la elaboración de vinos rosados?

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: V Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN: Listado de Trabajos. Comunicaciones y pósters

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA: 28 al 30 de Marzo de 2006

AUTORES: A.R. Gutiérrez, A. Palacios, C. Olarte, S. Sanz, F. Ayala y J.F.Echávarri

TÍTULO: Microorganismos inmovilizados en enología

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: V Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN: Listado de Trabajos. Comunicaciones y pósters

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA: 28 al 30 de Marzo de 2006

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, J.F.Echávarri y F. Ayala

TÍTULO: Efecto de la iluminación sobre la calidad sensorial de coliflor en 4ª gama

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: CYTALIA XI: Congreso anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes y ponencias (pág. 84). Depósito legal. M-15308-2006, Ed. EYPASA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA: 29 de marzo al 1 de abril de 2006

AUTORES: I.López de Murillas, A.R. Gutiérrez, C. Olarte y S. Sanz

TÍTULO: Influencia de la adición de nitrógeno fácilmente asimilable en la elaboración de vinos rosados

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: CYTALIA XI: Congreso anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes y ponencias (Pág. 79). Depósito legal. M-15308-2006, Ed. EYPASA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA: 29 de marzo al 1 de abril de 2006

AUTORES: C. Olarte, S. Sanz, A.R. Gutiérrez y C. Lomas

TÍTULO: Eficacia del cloro en la desinfección de vegetales mínimamente procesados.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria-CIBSA 2006

PUBLICACIÓN: Recopilación de resúmenes de las comunicaciones orales y en forma de póster presentadas en CIBSA 2006. Página 68

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla

FECHA:8, 9 y 10 de mayo de 2006

AUTORES: C. Olarte, P. Santamaría, R. López, P.Garijo, A.R. Gutiérrez y S. Sanz

TÍTULO: Efecto del método de limpieza empleado en las bodegas sobre las levaduras presentes en distintos puntos.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria-CIBSA 2006

PUBLICACIÓN: Recopilación de resúmenes de las comunicaciones orales y en forma de póster presentadas en CIBSA 2006. Página 70

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla

FECHA:8, 9 y 10 de mayo de 2006

AUTORES: F. Díaz Yubero, M. Díaz del Río, A.R. Gutiérrez Viguera, C. Olarte Martínez y S. Sanz Cervera

TÍTULO: Análisis microbiológico y organoléptico de tapones de corcho destinados al embotellado de vinos

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes. Página 137

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orense

FECHA:11-13 de septiembre de 2006

AUTORES: J.F.Echávarri, F. Ayala, S. Sanz, C. Olarte y A.M. Lomas

TÍTULO: Evolución del color de coliflor, procesada como producto de 4ª gama, bajo distintas condiciones de iluminación

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Reunión Nacional de Óptica

PUBLICACIÓN: Relación de comunicaciones. Depósito legal. B-42325-2006, Ed. Cuc Design S.L.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alicante

FECHA: Septiembre de 2006

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, J.F.Echávarri y F. Ayala

TÍTULO: Influencia del film de envasado y la exposición a la luz en la vida útil de coliflor y brócoli mínimamente procesados

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Congreso Nacional y V Ibérico de Maduración y Post-Recolección

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes (pág. 30).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orihuela (Alicante)

FECHA:27-30 de septiembre de 2006

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, J.F.Echávarri y F. Ayala

TÍTULO: La 4ª gama en productos vegetales:Condiciones para su conservación y duración de su vida útil

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: EXPO Difuciencia. Divulgación de Proyectos de Investigación científica de la Universidad de La Rioja

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes (pág. 31).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:15-18 de noviembre de 2006

AUTORES: S. Sanz y F. Ayala

TÍTULO: Investigación sobre vegetales mínimamente procesados: alimentos de 4ª gama.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: I Encuentro Divulgativo de la Investigación en La Rioja

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes ponencias de grupos de I+D+I (pág. 6).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA:16-17 de noviembre de 2006

AUTORES: A.R. Gutiérrez, S. Sanz, C.Olarte, A. Palacios, P. Santamaría, P.Garijo y R.López

TÍTULO: Empleo de levaduras inmovilizadas de la especie *Schizosaccharomyces pombe* en la elaboración de vinos tintos.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: IX Congreso Nacional de Investigación Enológica

PUBLICACIÓN: Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas, pp22-24

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Badajoz

FECHA:29 mayo-1 junio de 2007

AUTORES: A.R. Gutiérrez, S. Sanz, C.Olarte, A. Palacios, P. Santamaría, P.Garijo y R.López

TÍTULO: Estudio del aire de una bodega como vehículo de microorganismos a lo largo de la campaña 2006

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XXX Congreso OIV

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Budapest (Hungria)

FECHA: Junio de 2007

AUTORES: J.F.Echávarri, F. Ayala, C. Olarte y S. Sanz,

TÍTULO: Evolución del color en zonas verdes de verduras mínimamente procesadas, almacenadas con y sin iluminación

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: VIII Congreso Nacional del Color

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes (pp. 79-80).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA:19-21 de septiembre de 2007

AUTORES: F. Ayala, J.F.Echávarri, S. Sanz y C. Olarte

TÍTULO: Evolución del color en zonas blancas de verduras mínimamente procesadas, almacenadas con y sin iluminación

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VIII Congreso Nacional del Color

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes (pp. 151-152).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

FECHA:19-21 de septiembre de 2007

AUTORES: P. Garijo, P. Santamaría, R. López, S. Sanz, C. Olarte y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Presencia de levaduras en el aire de una bodega durante la vendimia 2006

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster y Comunicación oral

CONGRESO: VI Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA:23-25 de abril de 2008

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, P. Santamaría y R. López

TÍTULO: Evolución de los mohos en el ambiente de una bodega durante una campaña vitivinícola

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VI Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA:23-25 de abril de 2008

AUTORES: R. López, P. Garijo, P. Santamaría, S. Sanz, C. Olarte y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Presencia de levaduras en el aire de una bodega durante la vendimia del 2006

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: VI Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA: 23-25 de abril de 2008

AUTORES: B. Martínez-Domingo, A.R. Gutiérrez, S. Sanz, C. Olarte, M. Díaz del Río y F. Díaz-Yubero

TÍTULO: Parametrización de la estabilización tartárica de los vinos por métodos que emplean el frío

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VI Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (La Rioja)

FECHA: 23-25 de abril de 2008

AUTORES: P. Garijo, R. López, P. Santamaría, C. Olarte, S. Sanz y A.R. Gutiérrez

TÍTULO: Bacterias lácticas presentes en el aire y en el mosto-vino de una bodega de las D.O.Ca. Rioja durante la vendimia 2007

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: OIV

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Verona (Italia)

FECHA: 16-20 de junio de 2008

AUTORES: C. Olarte, S. Sanz, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, R. López y P. Santamaría

TÍTULO: Recuperación de microorganismos minoritarios desde el aire de las bodegas

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: OIV

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Verona (Italia)

FECHA: 16-20 de junio de 2008

AUTORES: E. Ocón, E. López-Ocón, S. Sanz, C. Olarte, A.R. Gutiérrez, R. López y P. Santamaría

TÍTULO: Microorganismos enológicos presentes en el aire de distintas zonas de una bodega comercial en época de inactividad

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Ponencias y Comunicaciones, 313-314

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Córdoba

FECHA: 14-17 de septiembre de 2008

AUTORES: S. Sanz, C. Olarte, F. Ayala y J.F. Echávarri,

TÍTULO: Efecto de la exposición a la luz sobre los parámetros de calidad de los vegetales mínimamente procesados

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral y Póster

CONGRESO: IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes, pag.125

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza

FECHA: 23-26 de septiembre de 2008

AUTORES: C. Olarte, S. Sanz, F. Ayala y J.F. Echávarri,

TÍTULO: Minimally processed vegetables: effects of exposure to light on quality of packaged fresh asparagus

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: II Congreso Internacional de Ciencia de los Alimentos y Salud

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes, 80-81

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona

FECHA: 5-6 de noviembre de 2008

AUTORES: C. Olarte, S. Sanz, F. Ayala y J.F. Echávarri,

TÍTULO: Efecto de los distintos tipos de iluminación sobre la calidad de coliflor y brócoli mínimamente procesados

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster y comunicación oral
CONGRESO: VI Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas
PUBLICACIÓN: Actas de horticultura, nº 54, 469-470
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA: 25-29 de mayo de 2009

AUTORES: R. Fernández, S. Sanz, F. Muñoz, C.B. Portugal, C. Torres and F. Ruiz-Larrea
TÍTULO: Tipificación genética por electroforesis de campos pulsados (PFGE) de aislados de bacterias acéticas de vinagre

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: X Congreso de Investigación Enológica

PUBLICACIÓN: Nuevos horizontes en la Viticultura y Enología, 649-652

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orense

FECHA: 3-5 de junio de 2009

AUTORES: P. Garijo, R. López, P. Santamaría, E. Ocón, C. Olarte, S. Sanz y A.R. Gutiérrez
TÍTULO: Estudio del aire como vía de diseminación de las bacterias lácticas responsables de la fermentación maloláctica

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: X Congreso de Investigación Enológica

PUBLICACIÓN: Nuevos horizontes en la Viticultura y Enología, 169-171

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orense

FECHA: 3-5 de junio de 2009

AUTORES: E. Ocón, E. López, C. Olarte, S. Sanz, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, R. López y P. Santamaría
TÍTULO: Caracterización de los mohos presentes en el aire de distintas zonas de una bodega a lo largo de un año

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: X Congreso de Investigación Enológica

PUBLICACIÓN: Nuevos horizontes en la Viticultura y Enología, 495-498

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orense

FECHA: 3-5 de junio de 2009

AUTORES: E. Ocón, A.R. Gutiérrez, P. Garijo, P. Santamaría, R. López, C. Olarte y S. Sanz

TÍTULO: Role of the air in the distribution of mold in a wine cellar

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VII Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA: 12-14 de mayo de 2010

AUTORES: M. Díaz, A.R. Gutiérrez, S. Sanz, C. Olarte, B. Lasanta, F. García Gil y F. Díaz-Yubero

TÍTULO: Aproximación a la percepción sensorial del "carácter Brett"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VII Foro Mundial del Vino

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA: de mayo de 2010

AUTORES: P. Garijo, P. Santamaría, R. López, S. Sanz, C. Olarte, A. R. Gutiérrez.

TÍTULO: Presencia de levaduras y bacterias lácticas en el aire de las bodegas durante el período de vinificación

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: 25ª Reunión anual del grupo de trabajo de experimentación en viticultura y enología

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Jerez (Cádiz)

FECHA: 31 de mayo a 3 de junio de 2010

AUTORES: Alastue Y., Sanz S., Olarte C., Romero E.

TÍTULO: Relationship between sensory and instrumental assesment of chorizo riojano: Sensory by expert tasters and instrumental measurement by TPA

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Quality

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria

FECHA: 5-8 de septiembre de 2010

AUTORES: Susana Sanz, Eva Hontañón y Carmen Olarte

TÍTULO: Estudio de la población fúngica responsable de la maduración del "Queso de Cameros"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid

FECHA: 19-22 de septiembre de 2010

AUTORES: P. Garijo, P. Santamaría, R. López, E. Ocón, S. Sanz, C. Olarte, A. R. Gutiérrez.

TÍTULO: Estudio comparativo de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* presentes en las instalaciones, el aire y las fermentaciones de una bodega.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid

FECHA: 19-22 de septiembre de 2010

AUTORES: Elena Ocón, Patrocinio Garijo, Pilar Santamaría, Rosa López, Susana Sanz, Carmen Olarte, Ana Rosa, Gutiérrez

TÍTULO: Evolución de las levaduras presentes en el aire de distintas zonas de una bodega a lo largo de un año.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid

FECHA: 19-22 de septiembre de 2010

AUTORES: Alastrue Y., Sanz S., Olarte C., Romero E.

TÍTULO: Análisis de perfil de textura instrumental para la caracterización del chorizo riojano

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VI Congreso Español de Ingeniería de los Alimentos. CESIA 2010

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA: 6-8 de octubre de 2010

AUTORES: Ocón E., Olarte C., Sanz S., Gutiérrez, A.R., Garijo, P., López, R., Santamaría, P.

TÍTULO: Influencia del diseño y de la edad de la bodega en los mohos presentes en el aire

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: X Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica (Gienol 2011)

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Jerez de la Frontera

FECHA: 3 de junio de 2011

AUTORES: Ocón E., Olarte C., Sanz S., Gutiérrez, A.R., Garijo, P., López, R., Santamaría, P.

TÍTULO: Análisis de las levaduras en el aire de distintas zonas de una bodega

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XXXIV World Congress of Vine and Wine (OIV)

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oporto (Portugal)

FECHA: junio de 2011

AUTORES: Garijo, P., López, R., Santamaría, P., Ocón E., Olarte C., Sanz S., Gutiérrez, A.R.

TÍTULO: Microorganismos enológicos en el aire del viñedo

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XXXIV World Congress of Vine and Wine (OIV)

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oporto (Portugal)

FECHA: junio de 2011

AUTORES: Ocón E., Garijo P., López R., Santamaría P., Sanz S., Olarte C., Gutiérrez A.R.

TÍTULO: Contaminación con levaduras alterantes a través del aire de la bodega

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XXXV World Congress of Vine and Wine (OIV)

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Izmir (Turkía)

FECHA: 18-22 junio de 2012

AUTORES: Olarte C., Sanz S., Ayala F., Echávarri J.F., Anguiano E., San Miguel R.

TÍTULO: Efecto de los sistemas de control de humedad sobre la calidad microbiológica de verduras frescas

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Avances en microbiología de los Alimentos, 284-286

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA: 25-28 de septiembre de 2012

AUTORES: López R., Ocón E., Sanz S., Olarte C., Santamaría P., Garijo P., Gutiérrez A.R.

TÍTULO: Estudio comparativo de tres medios de cultivo utilizados para la recuperación de levaduras presentes en el aire

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Avances en microbiología de los Alimentos, 303-304

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA: 25-28 de septiembre de 2012

AUTORES: F. Ayala, J.F. Echávarri, S. Sanz, C. Olarte, R. San Miguel, E. Anguiano.

TÍTULO: Efecto de los sistemas de control de humedad sobre la evolución del color en frutas

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: X Congreso Nacional de Color

PUBLICACIÓN: Libro de Actas, 207-212

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia

FECHA: 26-28 de junio de 2013

AUTORES: F. Ayala, J.F. Echávarri, S. Sanz, C. Olarte, R. San Miguel, E. Anguiano.

TÍTULO: Efecto de los sistemas de control de humedad sobre la evolución del color de verduras frescas

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: X Congreso Nacional de Color

PUBLICACIÓN: Libro de Actas, 213-218

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia

FECHA: 26-28 de junio de 2013

AUTORES: R. Martínez-Olarte, C. Olarte, S. Somalo, S. Hidalgo-Sanz, S. Sanz

TÍTULO: Diseminación por el aire de *E. coli*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XXIV Congreso de Microbiología de la SEM

PUBLICACIÓN: Libro del Congreso, 6.37

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona

FECHA: 10-13 de julio de 2013

AUTORES: S.Sanz Cervera, J Martínez Abaigar, C.Olarte Martínez, R.García Gómez, R.Tomás Las Heras, E. Núñez Olivera
TÍTULO From field to fork, or how to integrate the identificaion, cultivation and vegetable foods processing, taking care of environment
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: International Congress on Education, Innovation and Learning Technologies
PUBLICACIÓN: Abstracts book, 45
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona FECHA: 23-25 de julio de 2014

AUTORES: S.Sanz, E.V.Navajas-Benito, C.A.Alonso, C.Olarte, R.Martínez-Olarte, S.Hidalgo-Sanz, S.Somalo, C. Torres
TÍTULO: Resistencia a antibióticos en cepas de *E. coli* aisladas en el aire de una granja de vacuno de leche
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos de la SEM
PUBLICACIÓN:
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza FECHA: 24-26 de septiembre de 2014

AUTORES: S.Sanz, P.Garijo, L.González-Arenzana, I.López-Alfaro, T.Garde-Cerdán, R.López, P.Santamaría y A.R.Gutiérrez
TÍTULO: Origen de la contaminación de los vinos con *Brettanomyces*
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos de la SEM
PUBLICACIÓN:
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza FECHA: 24-26 de septiembre de 2014

AUTORES: P.Garijo, A.R.Gutiérrez, R.López, P.Santamaría, L.González-Arenzana, I.López-Alfaro, T.Garde-Cerdán, C.Olarte y S.Sanz,
TÍTULO: Factores implicados en la alteración de los vinos tintos por levaduras *Brettanomyces*
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: GIENOL. XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica
PUBLICACIÓN:
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tarragona FECHA: 9-12 de junio de 2015

AUTORES: R.Tomás Las Heras, C.Olarte Martínez, S.Sanz Cervera, J. Martínez Abaigar, E. Núñez Olivera
TÍTULO Coordination of subjects in the degree of agricultural engineering. Results of the first year of implementation.
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: International Congress on Education, Innovation and Learning Technologies
PUBLICACIÓN: Abstracts book, 181
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada FECHA: 21-23 de septiembre de 2015

AUTORES: P. Garijo, A.R. Gutiérrez, R. López, P. Santamaría, L. González-Arenzana, I. López-Alfaro, T. Garde-Cerdán, C. Olarte, S. Sanz
TÍTULO: Factores implicados en la alteración de los vinos tintos por levaduras *Brettanomyces*
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
CONGRESO: GIENOL. XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tarragona FECHA: 9-12 de junio de 2015

AUTORES: L. Ruiz-Ripa, C.A. Alonso, J.M. Azcona-Gutiérrez, C. Aspiroz, M.O. Pérez-Moreno, C. Seral, J.I. Alós, L. Torres, S. Sanz, C. Olarte, R. Fernández-Fernández, J. Castillo, C. Torres.

TÍTULO: Mechanisms of linezolid resistance in staphylococci and enterococci of human and environmental origins
 TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
 CONGRESO: 28th ECCMID (European Congress of Clinical Microbiology)
 PUBLICACIÓN:
 LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid (Spain) FECHA: 21-24 de abril de 2018

AUTORES: L. Ruiz-Ripa, S. Sanz, C. Olarte, O. Mama, C. Aspiroz, C.A. Alonso, C. Torres
 TÍTULO: Detección de *optrA-Enterococcus faecium* y CC398-SARM/SASM en muestras ambientales de granjas porcinas
 TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
 CONGRESO: XXII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica (SEIMC)
 PUBLICACIÓN:
 LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bilbao FECHA: 24-26 de mayo de 2018

AUTORES: L. Ruiz-Ripa, S. Sanz, C. Olarte, C.A. Alonso, J.M. Azcona-Gutiérrez, C. Aspiroz, M.O. Pérez-Moreno, C. Seral, J.I. Alós, L. Torres, R. Fernández-Fernández, J. Castillo, C. Torres.
 TÍTULO: Detección de los genes *cfr* y *optrA* de resistencia a linezolid en *Enterococcus* y *Staphylococcus* de origen clínico y de granjas porcinas
 TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
 CONGRESO: II Reunión del Grupo Microbiología Molecular de la SEM
 LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza FECHA: 5-7 de septiembre de 2018

AUTORES: Laura Ruiz-Ripa, Olouwafemi Mistourath Mama, Susana Sanz, Carmen Olarte, J. Azcona-Gutiérrez, Carmen Torres.
 TÍTULO: Detection of Linezolid-resistant coagulase-negative staphylococci carrying *cfr* gene and PVL-positive *Staphylococcus simulans* in environmental samples.
 TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
 CONGRESO: 29th European Congress of Clinical Microbiology and Infection Diseases (ECCMID).
 LUGAR DE CELEBRACIÓN: Amsterdam (Holanda) FECHA: 13-16 abril 2019

AUTORES: Isabel López Alfaro, Lucía González-Arenzana, Ana Rosa Gutiérrez Viguera, Carmen Olarte Martínez, Susana Sanz Cervera
 TÍTULO: Herramientas online para la toma de datos, el aprendizaje y la evaluación continua en el ámbito del análisis sensorial.
 TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
 CONGRESO: Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación: Un reto para las Áreas de Conocimiento.
 LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid FECHA: 20 – 22 de noviembre de 2019

AUTORES: Sandra Martínez-Álvarez, Susana Sanz, Carmen Olarte, Rosa Fernández-Fernández, Madjid-Sadi, Isabel Carvalho, Raquel Hidalgo-Sanz, Carmen Torres
 TÍTULO: Detección y caracterización de cepas ambientales shiga-toxigénicas de *Escherichia coli* procedentes de una granja avícola
 TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
 CONGRESO: XXIV Congreso nacional de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica (SEIMC 21).
 LUGAR DE CELEBRACIÓN: Formato Virtual FECHA: 5 -11 de junio de 2021

AUTORES: Ohiana Rodríguez-Medina, Laura Ruiz-Ripa; Rosa Fernández-Fernández; Raquel Hidalgo-Sanz; Carmen Olarte; Susana Sanz; Carmen Torres
 TÍTULO: Caracterización de *Staphylococcus* spp. de muestras ambientales de una granja avícola. Detección de *S. aureus* portadores de marcadores de adaptación al huésped aviar
 TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster
 CONGRESO: XXIV Congreso nacional de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y

Microbiología Clínica (SEIMC 21).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Formato Virtual

FECHA: 5 -11 de junio de 2021

AUTORES: Sandra Martínez-Álvarez; Susana Sanz; Carmen Olarte; Isabel Carvalho; Rosa Fernández-Fernández; Madjid Sadi; Raquel Hidalgo-Sanz; Carmen Torres

TÍTULO: Antimicrobial resistance, ESBL detection, integron characterization and molecular typing of environmental *Escherichia coli* isolates of a broiler farm

CONGRESO: 31st ECCMID (European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases),

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Online

FECHA: 9-12 July 2021

AUTORES: Sandra Martínez-Álvarez, Isabel Benito, Minerva Viguera, Susana Sanz, Carmen Olarte, Raquel Hidalgo-Sanz, María de Toro, Carmen Torres

TÍTULO: Detección y caracterización de *Escherichia coli* productora de ESBEL y/o STEC-EPEC en aislados de granjas porcinas.

CONGRESO: XXII Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Jaén

FECHA: 12-15 de septiembre de 2022

AUTORES: Beatriz Larreina, Pilar Santamaría, Patrocinio Garijo, Lucía González-Arenzana, Rocío Escribano, Susana Sanz, Ana Rosa Gutiérrez

TÍTULO: Eficacia de la técnica MALDI-TOF en la identificación de levaduras enológicas

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: XV Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Murcia

FECHA: 23-26 de mayo de 2022

AUTORES: Beatriz Larreina, Lucía González-Arenzana, Rocío Escribano, Patrocinio Garijo, Pilar Santamaría, Susana Sanz, Ana Rosa Gutiérrez

TÍTULO: Control of microbial development in wines elaborated by carbonic maceration

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: In Vino Analytica Scientia (IVAS)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Neustadt, Alemania

FECHA: Julio 2022

AUTORES: Pilar Santamaría, Lucía González-Arenzana, Rocío Escribano, Patrocinio Garijo, Susana Sanz, Ana Rosa Gutiérrez

TÍTULO: Factors Involved in the accumulation of acetic acid inside the grapes during winemaking by carbonic maceration

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: In Vino Analytica Scientia (IVAS)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Neustadt, Alemania

FECHA: Julio 2022

AUTORES: Ana Rosa Gutiérrez, Pilar Santamaría, Patrocinio Garijo, Rosa López, Lucía González-Arenzana, Susana Sanz

TÍTULO: Microbial Population involved in carbonic maceration winemaking

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 43th Congress of Vine and Wine

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Baja California, México

FECHA: Noviembre 2022

AUTORES: Ana Rosa Gutiérrez, Pilar Santamaría, Lucía González-Arenzana, Patrocinio Garijo, Carmen Olarte, Susana Sanz,

TÍTULO: Control of bacterial growth in carbonic maceration winemaking through yeast inoculation

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: II International Congress on Grapevine and Wine Sciences

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

FECHA: 8-10 de noviembre de 2023

AUTORES: Raquel Hidalgo-Sanz, M^a Ángeles del Castillo, Susana Sanz, Carmen Olarte, Javier

Martínez-Abaigar. Encarnación Núñez-Olivera

TÍTULO: Effect of ultraviolet B radiation on pathogenics molds of grapes

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: II International Congress on Grapevine and Wine Sciences

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño FECHA: 8-10 de noviembre de 2023

AUTORES: J. Martínez-Abaigar, M.Á. Del-Castillo-Alonso, R. Hidalgo-Sanz, L. Monforte, R. Tomás-Las-Heras, S. Sanz, C. Olarte, C.P. Pérez-Matute, M. Íñiguez-Martínez, A. Ene, E. Núñez-Olivera

TÍTULO: Ultraviolet-B radiation, mushrooms, and vitamin D: from technology to bioavailability

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: 5th Network Meeting of UV4Plants Association

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Göttingen (Alemania) FECHA: 20-22 de marzo de 2024

Participación en contratos de I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones

(nacionales y/o internacionales)

TÍTULO DEL CONTRATO: Establecimiento de una normativa reguladora para la incorporación de la miel riojana al programa "Rioja Calidad"

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación de la C.A. de La Rioja.

DURACIÓN DESDE: 1990 HASTA: 1993

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana Sanz Cervera

Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 650.000 PTS

TÍTULO DEL CONTRATO: Propuesta de Plan Regional de Investigación para La Rioja

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejería de Educación y Cultura de la C.A. de La Rioja.

DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1995

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Dr. D. José Luis Gómez Urdáñez

Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 800.000 PTS

TÍTULO DEL CONTRATO: Establecimiento de una normativa reguladora para la incorporación del queso de Cameros al programa "Rioja Calidad"

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejería de Agricultura y Alimentación de la C.A. de La Rioja.

DURACIÓN DESDE: 1994 HASTA: 1997

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana Sanz Cervera

Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6 PRECIO TOTAL PROYECTO: 1.200.000 PTS

TÍTULO DEL CONTRATO: Programa Inter2000 de Intercomparaciones Agroalimentarias

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

DURACIÓN DESDE: 1999 HASTA: 1999

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana Sanz Cervera

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 1 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO:

TÍTULO DEL CONTRATO: Mejora de la calidad del champiñón en conserva
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Eurochamp, S.A.T.
DURACIÓN DESDE: 1999 HASTA: 2002
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Carmen Lomas Esteban
Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3 PRECIO TOTAL PROYECTO: 7.500.000 PTS

TÍTULO DEL CONTRATO: Procesado y comercialización de alcachofa en 4ª gama
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Rosario Marín Berasoain, S.L.
DURACIÓN DESDE: 2002 HASTA: 2003
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana Sanz Cervera
Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 15.900 €

TÍTULO DEL CONTRATO: Determinación de la relación entre peso, humedad y porcentaje de aceite en muestras de aceitunas provenientes de zonas con manejos diferenciados de fertilizantes y riego.
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CONTEMPO, S.L.
DURACIÓN DESDE: 30-enero-2005 HASTA: 15-diciembre-2005
INVESTIGADOR RESPONSABLE: José Miguel Peña Navaridas
Nº DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 6.000 €

TÍTULO DEL CONTRATO: Apoyo científico y asesoramiento para la puesta en marcha y funcionamiento del Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja.
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Gobierno de La Rioja
DURACIÓN DESDE: 1-enero-2006 HASTA: 31-diciembre-2006
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Carmen Lomas Esteban
Nº de Investigadores Participantes: 6 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 20.000 €

TÍTULO DEL CONTRATO: Determinación de la relación entre peso, humedad y porcentaje de aceite en muestras de aceitunas provenientes de zonas con manejos diferenciados de fertilizantes y riego. Evolución en el tiempo.
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: KEL Grupo Alimentario, S.L.
DURACIÓN DESDE: 1-noviembre-2006 HASTA: 31-octubre-2007
INVESTIGADOR RESPONSABLE: José Miguel Peña Navaridas
Nº de Investigadores Participantes: 3 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: Según trabajo facturado

TÍTULO DEL CONTRATO: Diseño de una metodología para establecer la estabilidad tartárica de vinos frente a la precipitación de tartrato potásico
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: HANNA Instruments, S.L.
DURACIÓN DESDE: Junio 2007 HASTA: Diciembre 2007
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco Díaz Yubero
Nº de Investigadores Participantes: 5 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 5.500€

TÍTULO DEL CONTRATO: Identificación microbiológica de bacterias acéticas
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Vinagreras Riojanas, S.A.
DURACIÓN DESDE: Junio 2007 HASTA: Junio 2009
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Fernanda Ruiz Larrea
Nº de Investigadores Participantes: 3 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 74.008€

TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio de caracterización de mohos en los quesos “Los Cameros”
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Lácteos Martínez
DURACIÓN DESDE: Octubre 2009 HASTA: Abril 2010
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana Sanz Cervera
Nº de Investigadores Participantes: 2 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 5.000 €

TÍTULO DEL CONTRATO: Evaluación del efecto de los sistemas de control de humedad sobre la vida útil de frutas y verduras frescas
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: SAMARKETING, S.L.
DURACIÓN DESDE: 29 Septiembre 2009 HASTA: 28 de Junio 2011
INVESTIGADOR RESPONSABLE: J. Federico Echávarri Granado
Nº de Investigadores Participantes: 4 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 18.638,63 €

TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio del tratamiento mediante proceso de centrifugado de los efluentes del lavado de arroz en la empresa Ultracongelados del Oja S.A.
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Ultracongelados del Oja.S.A.
DURACIÓN DESDE: 24 Noviembre 2014 HASTA: 23 de Enero 2015
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana A. Sanz Cervera
Nº de Investigadores Participantes: 4 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 3.353 €

TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio de diferentes sistemas de incorporación de permanganato potásico a envases de cartón corrugado. Evaluación de su eficacia en la eliminación de etileno emitido por frutas y verduras.
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Cartonajes Santorromán S.A.
DURACIÓN DESDE: 17 Octubre 2016 HASTA: 30 de Junio 2017
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Carmen Olarte Martínez
Nº de Investigadores Participantes: 2 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 3.950 €

TÍTULO DEL CONTRATO: Medición de pH y Textura en carnes para proyecto: “Evolución del período de estabulación del ganado ovino y su influencia en la calidad de las canales obtenidas”.
EMPRESA FINANCIADORA: Tecnocárnico Valle del Ebro S.A. (OTEM180319)
DURACIÓN DESDE: 19 Marzo 2018 HASTA: 18 de Julio 2018
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana A. Sanz Cervera
Nº de Investigadores Participantes: 2 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 2.420 €

TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio del tratamiento mediante proceso de centrifugado de los efluentes del lavado de arroz en la empresa Ultracongelados del Oja S.A
EMPRESA FINANCIADORA: Ultracongelados del Oja S.A. (OTEM141124)
DURACIÓN DESDE: 24-noviembre-2020 HASTA: 24-enero-2021
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana A. Sanz Cervera
Nº de Investigadores Participantes: 4 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 3.353,00€

TÍTULO DEL CONTRATO: Análisis microbiológico de diferentes formulaciones destinadas a la elaboración de embutidos crudo-curados
EMPRESA FINANCIADORA: Amando Loza Sobrón S.A.(OTEM210510)
DURACIÓN DESDE: 19/02/2021 HASTA: 19/08/2021
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana A. Sanz Cervera
Nº de Investigadores Participantes: 4 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 852,30€

TÍTULO DEL CONTRATO: Análisis microbiológico de diferentes formulaciones destinadas a la elaboración de embutidos crudo-curados. Continuación del estudio preliminar
EMPRESA FINANCIADORA: Amando Loza Sobrón S.A.(OTEM210914)
DURACIÓN DESDE: 17/09/2021 HASTA: 17/11/2021
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana A. Sanz Cervera
Nº de Investigadores Participantes: 4 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 568,18€

TÍTULO DEL CONTRATO: Análisis microbiológico de diferentes formulaciones destinadas a la elaboración de embutidos crudo-curados. Continuación del estudio
EMPRESA FINANCIADORA: Amando Loza Sobrón S.A.(OTEM220219)
DURACIÓN DESDE: 23/02/2022 HASTA: 23/04/2022
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana A. Sanz Cervera
Nº de Investigadores Participantes: 4 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 1099,99€

TÍTULO DEL CONTRATO: Análisis microbiológico de diferentes formulaciones destinadas a la elaboración de embutidos crudo-curados. Ensayos basados en liofilización
EMPRESA FINANCIADORA: Amando Loza Sobrón S.A.(OTEM230222)
DURACIÓN DESDE: 22/02/2023 HASTA: 21/03/2023
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana A. Sanz Cervera
Nº de Investigadores Participantes: 4 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 605,00€

TÍTULO DEL CONTRATO: Identificación de cepas microbianas en chorizo sarta riojano sin aditivos elaborado en Amando Loza S.A. Aislamiento para ensayos específicos con cepas favorables para la calidad del producto. Análisis microbiológico de productos de ensayos (Continuación del estudio)EMPRESA FINANCIADORA: Amando Loza Sobrón S.A.(OTEM230628)
DURACIÓN DESDE: 28/06/2023 HASTA: 28/12/2023
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Susana A. Sanz Cervera
Nº de Investigadores Participantes: 4 PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 2420,00€

PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD

(que estén o hayan estado en explotación)

AUTORES (p.o. de firma): Susana Sanz Cervera, Carmen Olarte Martínez, Mercedes Giménez Martínez, Mónica Cordon Mendoza y Carmen Lomas Esteban

TITULO: Procedimiento para prolongar el periodo de conservación de alcachofas frescas preparadas para su consumo

Nº DE REGISTRO: 2 223 30. A 23B 7/10

AÑO: 2005

ENTIDAD TITULAR: Universidad de La Rioja

PAISES:

EMPRESA/S QUE LA ESTÁN EXPLOTANDO: Rosario Marín Barasoain, S.L.

ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS
(superiores a cuatro semanas)

CLAVE: D = doctorando, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

CENTRO:

LOCALIDAD:

PAIS:

AÑO:

DURACIÓN:

TEMA:

CLAVE:

CONFERENCIAS

TÍTULO: Microorganismos útiles en la industria alimentaria
ACTO: Curso de Microbiología de los Alimentos
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social (C.A. de La Rioja)
AÑO:1991

TÍTULO: Métodos de análisis de miel. Legislación vigente
ACTO: Curso de Apicultura
LUGAR DE PRESENTACIÓN: E.F.A. “La Planilla” (Calahorra, La Rioja) AÑO:1992

TÍTULO: Polinización concertada de cultivos
ACTO: Curso de Apicultura
LUGAR DE PRESENTACIÓN: E.F.A. “La Planilla” (Calahorra, La Rioja) AÑO:1992

TÍTULO: Aditivos Alimentarios
ACTO: Curso de formación de Monitores en Educación para el Consumo
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1992 y 1993

TÍTULO: Fermentación maloláctica en vinificaciones de Rioja
ACTO: Magister de Viticultura y Enología
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1992-1997

TÍTULO: Fundamentos microbiológicos y bioquímicos del procesado de los alimentos
ACTO: Curso: “La Calidad de los alimentos y los procesos para su obtención: una propuesta para las áreas transversales para la educación y el consumo”
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1996

TÍTULO: Ejemplos prácticos de purificación y aislamiento de proteínas
ACTO: Curso de doctorado: Purificación y aislamiento de proteínas
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1996-1998

TÍTULO: (Coordinadora y ponente de varias sesiones)
ACTO: Curso “Introducción al análisis microbiológico”
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja AÑO:1997

TÍTULO: Mecanismos de resistencia a antibióticos β -lactámicos	
ACTO: Curso de doctorado: Mecanismo de acción y resistencia a antibióticos	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad Pública de Navarra	AÑO:1997
<hr/>	
TÍTULO: (Coordinadora y ponente de varias sesiones)	
ACTO: Curso “Aspectos prácticos en la determinación de la calidad de alimentos y bebidas. 1ª edición”	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja	AÑO:1998
<hr/>	
TÍTULO: (Coordinadora y ponente de varias sesiones)	
ACTO: Curso “Aspectos prácticos en la determinación de la calidad de alimentos y bebidas. 2ª edición”	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja	AÑO:1999
<hr/>	
TÍTULO: Aislamiento e identificación de <i>E. Coli</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Campylobacter</i> y <i>Vibrio</i> en alimentos	
ACTO: Curso de doctorado: Aislamiento e identificación de microorganismos patógenos en alimentos	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja	AÑO:2000-07
<hr/>	
TÍTULO: Identificación de mohos y micotoxinas en alimentos.	
ACTO: Curso de doctorado: Aislamiento e identificación de microorganismos patógenos en alimentos	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Universidad de La Rioja	AÑO:2000-07
<hr/>	
TÍTULO: Presentación del Proyecto de investigación Universidad de La Rioja-Eurochamp	
ACTO: VI Salical- III Tecnosalical	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño	AÑO:2001
<hr/>	
TÍTULO: Alimentos de origen vegetal: Transgénicos	
ACTO: Jornadas de Formación organizadas por el Instituto Nacional de Consumo y el Gobierno de La Rioja	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño	AÑO:2001
<hr/>	
TÍTULO: Biotecnología en alimentación	
ACTO: Curso “Introducción a la biotecnología” organizado por el Centro de Profesores y de Recursos de la Consejería de Educación, Cultura, Juventud y Deportes del Gobierno de La Rioja	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño	AÑO:2002
<hr/>	
TÍTULO: Aspectos cualitativos y microbiológicos de la manipulación de frutas y verduras en fresco (IV gama)	
ACTO: Jornada “Envasado y comercialización de frutas y hortalizas mínimamente procesadas. El empleo de atmósferas protectoras”, organizadas por la Universidad de La Rioja y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo rural de la C.A. de La Rioja	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño	AÑO:2002
<hr/>	
TÍTULO: Microorganismos de interés industrial. Fermentaciones	
ACTO: I Master en Alta Dirección de Empresas Agroalimentarias. Valle del Ebro (MADEAVE)	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Calahorra (La Rioja)	AÑO:2004
<hr/>	
TÍTULO: Microorganismos de interés industrial. Fermentaciones	
ACTO: II Master en Alta Dirección de Empresas Agroalimentarias. Valle del Ebro (MADEAVE)	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Tudela (Navarra)	AÑO: 2005
<hr/>	
TÍTULO: La innovación y los productos de IV y V gama	
ACTO: VI Encuentro Europeo de DOP, IGP, ETG y Jornada Técnica sobre Innovación Alimentaria	
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño (La Rioja)	AÑO:2005
<hr/>	

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS TÍTULO: Del campo a la mesa: retos en la investigación de la Universidad de La Rioja
ACTO: “Sobre gastronomía: una reflexión con gusto”. V Curso de Verano ciudad de Logroño
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño (La Rioja) AÑO:2012

TÍTULO: Alimentos transgénicos, “genes a la carta”
ACTO: Apertura del curso 2013-2014 de la asociación cultural “Amigos de los Retablos”
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño (La Rioja) AÑO:2013

TÍTULO: Lo último en envases de alimentos: envases inteligentes
ACTO: “Menú de conferencias gastronómicas” organizado por la Academia Riojana de Gastronomía
LUGAR DE PRESENTACIÓN: Logroño (La Rioja) AÑO:2015

TÍTULO: Caracterización del queso de Cameros. Evolución de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos durante su maduración
DOCTORANDO: Dña. Carmen Olarte Martínez
UNIVERSIDAD: Universidad Pública de Navarra FACULTAD/ESCUELA: Ingeniería Agrícola
AÑO: 1999 CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude* (por unanimidad)

TÍTULO: Aplicación de la tecnología de 4ª gama a alcachofa y borraja. Evolución microbiológica y sensorial
DOCTORANDO: Dña. Mercedes Tania Giménez Martínez
UNIVERSIDAD: Universidad de La Rioja FACULTAD/ESCUELA: CCT
AÑO: 2004 CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude* (por unanimidad)

TÍTULO: Diversidad de levaduras no-*Saccharomyces* en diferentes ecosistemas vitivinícolas
DOCTORANDO: Dña. María Elena Ocón Sáenz
UNIVERSIDAD: Universidad de La Rioja FACULTAD/ESCUELA: CCT
AÑO: 2014 CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude*

TÍTULO: Identificación de descriptores para el Chorizo Riojano: Evaluación de materias primas, estándares del producto y modificación de los ingredientes. Optimización nutricional y sensorial.
DOCTORANDO: Dña. Yolanda Alastrue Naval
UNIVERSIDAD: Universidad de La Rioja FACULTAD/ESCUELA: CCT
AÑO: 2015 CALIFICACIÓN: Sobresaliente *cum laude*

TÍTULO: Evaluación e identificación mediante técnicas novedosas de la evolución de la contaminación en mataderos, salas de despiece y salas de elaborados cárnicos en La Rioja y entorno.
DOCTORANDO: D. Juan Carlos Álvarez Gurrea
UNIVERSIDAD: Universidad de La Rioja FACULTAD/ESCUELA: CCT
AÑO: 2015 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

GRANDES EQUIPOS QUE UTILIZA O HA UTILIZADO

CLAVE: R = responsable, UA = usuario asiduo, UO = usuario ocasional

EQUIPO:	FECHA:	CLAVE:
HPLC	84-88	UA
Calorímetro diferencial de barrido	86-88	UA
Ultracentrífuga	84-88	UA
Espectrofotómetro UV/VIS	84-act.	UA
Cromatógrafo de gases	90-act.	R
Plantas Piloto Elaboración productos alimentarios	96-act.	R
Texturómetro	05-act.	UA

I.-ACTIVIDAD DOCENTE OFICIAL DESEMPEÑADA

OTROS MÉRITOS O ACLARACIONES QUE DESEE HACER CONSTAR

CATEGORÍA: Profesor Ayudante

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Bioquímica. Universidad de Navarra

PERIODO DESDE: Octubre de 1985

HASTA: Septiembre de 1987

CATEGORÍA: Profesor Interino

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Bioquímica. Universidad de Navarra

PERIODO DESDE: Octubre de 1987

HASTA: Septiembre de 1988

CATEGORÍA: Profesor Asociado (a tiempo completo)

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
U. Zaragoza

PERIODO DESDE: Octubre de 1989

HASTA: Septiembre de 1990

CATEGORÍA: Profesor Titular Interino

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Agricultura y Alimentación. Univ. de La Rioja

PERIODO DESDE: Octubre de 1990

HASTA: Febrero de 1994

CATEGORÍA: Profesor Titular Universidad

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Agricultura y Alimentación. Univ. de La Rioja

PERIODO DESDE: Febrero de 1994

HASTA: Noviembre de 2018

CATEGORÍA: Catedrático Universidad

CENTRO/FACULTAD/ ESCUELA/DEPARTAMENTO: Dpto. Agricultura y Alimentación. Univ. de La Rioja

PERIODO DESDE: Noviembre de 2018

HASTA: Actualidad

OTROS MÉRITOS O ACLARACIONES QUE DESEE HACER CONSTAR (continuación)

II.-OTRAS ACTIVIDADES INVESTIGADORAS
II.-DIRECCIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN OFICIALES
(Tesis de licenciaturas, proyectos de investigación, etc.)

TÍTULO: Planta de elaboración de margarina
INTERESADO: M^a Remedios Hilera Crespo
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1993 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Fábrica de embutidos
INTERESADO: Jesús Félix Jiménez González
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1993 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Planta de elaboración de yogures
INTERESADO: Alfredo González Vivanco
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1994 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Industria de salazones cárnicas
INTERESADO: Manuel Ramírez Bañuelos
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1994 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Planta elaboradora de alimentos infantiles
INTERESADO: M^a Esther Muñoz Domínguez
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 1995

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Planta elaboradora de queso fresco y congelado tipo Cameros

INTERESADO: Ignacio Gil Orive

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 1995

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Planta para la elaboración de queso con denominación de origen “Cabrales”

INTERESADO: M^a Teresa Muñoz Gómez

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 1995

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Fermentación maloláctica por bacterias comerciales

INTERESADO: Julia Antón García

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Magister en

Viticultura y Enología

AÑO: 1995

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Estudio de bacterias lácticas en vinos de Rioja

INTERESADO: Julio Sáenz Fernández

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Magister en

Viticultura y Enología

AÑO: 1995

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Matrícula de Honor

TÍTULO: Industrias de extracción y envasado de leche en Logroño

INTERESADO: Rafael Giménez Martínez

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 1996

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Panificadora situada en el término municipal de Logroño

INTERESADO: Jorge Portu Reinares

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 1996

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Estudio vitícola y enológico de las explotaciones de Cabernet-Sauvignon en Rioja Alavesa

INTERESADO: Fernando Cabero Marques

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Magister en

Viticultura y Enología

AÑO: 1996

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Quesería artesanal

INTERESADO: José Alberto Almendro Alijas

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 1997

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Planta elaboradora de vinagre a partir de alcohol de 96°
INTERESADO: Jesús Saéz Rodríguez
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1997 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Nave para cultivo y envasado de setas y hongos comestibles
INTERESADO: Ignacio Aguirre Díez
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1997 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Planta elaboradora de derivados de ajo
INTERESADO: Augusto Olite Tainta
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1997 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Planta elaboradora de conserva de espárrago
INTERESADO: Alberto Benito San Román
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1998 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Planta elaboradora de queso
INTERESADO: Hugo Iza Ibarra
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1998 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Fábrica de queso fresco envasado al vacío
INTERESADO: Mª Pilar Martínez Melón
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1999 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Planta elaboradora de yogur por ultrafiltración
INTERESADO: Hugo Yécora Caro
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1999 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Industria extractora y envasadora de miel
INTERESADO: Mª Isabel Ortega Corredor
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 1999 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Planta elaboradora de embutidos crudo-curados
INTERESADO: Miguel Ángel Samaniego

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2000 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Secadero de jamones
INTERESADO: Íñigo Heras García
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2000 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Estabilidad microbiológica de champiñón en aceite
INTERESADO: Jorge Portu Reñares
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Diploma de Estudios Avanzados (DEA)
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/DEPARTAMENTO: Agricultura y Alimentación
AÑO: 2001 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Control de la limpieza y desinfección de superficies de trabajo en industrias cárnicas mediante medidas eléctricas
INTERESADO: Fernando Álvarez Martínez
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Diploma de Estudios Avanzados (DEA)
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/DEPARTAMENTO: Agricultura y Alimentación
AÑO: 2003 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Almazara de aceite extravirgen de Producción ecológica
INTERESADO: David Solana Herreros
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2006 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Planta elaboradora de productos de 4ª gama
INTERESADO: María Sacristán Amoedo
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2006 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Industria elaboradora de tabletas de chocolate
INTERESADO: Fabiola Gómez García
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2006 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Industria elaboradora de patatas fritas en aceite de oliva
INTERESADO: Luis Alberto Rivacoba Gómez
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2007 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Industria elaboradora de embutidos crudo-curados
INTERESADO: David Lafuente Rico

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2007 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Planta elaboradoras de pulpa de ciruela
INTERESADO: Patricia Terrero Tierno
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2007 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Planta elaboradora de vinagre
INTERESADO: Héctor Miguel Sáez Sáenz
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2007 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Planta elaboradora de licores
INTERESADO: Rubén Fernández Pérez
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2007 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Adaptación de un edificio a planta elaboradora de postres lácteos ecológicos
INTERESADO: Ana María Sáenz Francia
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2008 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Planta elaboradora de cuajadas
INTERESADO: Álvaro Manzanos Santibáñez
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2008 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Compuestos fenólicos en *Olea europaea* L
INTERESADO: Beatriz Trigueros Eguizábal
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2008 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Planta de extracción acuosa de soja
INTERESADO: Noemí Pacheco Antón
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2008 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Diseño industria del vinagre de vino
INTERESADO: Sara García Caballero
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja
AÑO: 2008

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Fábrica de embutidos crudo-curados

INTERESADO: Jaime del Hoyo Vinué

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 2009

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Industria elaboradora de fruta de IV gama

INTERESADO: Aleceia Bermejo Fuidio

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 2009

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Influencia de Factores precosecha en la calidad poscosecha del champiñón

INTERESADO: Tamara García Pejenaute

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 2009

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Correlación entre perfiles instrumentales y sensoriales para el Chorizo Riojano

INTERESADO: Yolanda Alastrue Naval

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Diploma de Estudios Avanzados (DEA)

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/DEPARTAMENTO: Agricultura y Alimentación

AÑO: 2010

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Industria panificadora

INTERESADO: Elena María Susín Santolaria

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 2010

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Estudio de caracterización de mohos en los quesos “Los Cameros”

INTERESADO: Eva Hontañón CALVO

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 2010

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Industria elaboradora de queso untable

INTERESADO: Inés Moral Ruiz

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 2011

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Evaluación del efecto de los sistemas de control de humedad sobre la vida útil de frutas

INTERESADO: Raul Sanmiguel Bozalongo

TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola

AÑO: 2011

CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Validación de la tecnología NIR para el análisis de sitintas matrices alimentarias “Jamón curado”
INTERESADO: María Mendoza Ballesteros
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2012 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Proyecto de Planta de Producción de vinagre ecológico
INTERESADO: Elena Cruz Martínez
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2012 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Secadero de jamones con empleo de energías renovables y mejoras energéticas
INTERESADO: Luis Miguel Zubiaur Aguado
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2012 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Matrícula de Honor

TÍTULO: Proyecto de industria para la elaboración de jamón serrano en Baños de Río Tobía
INTERESADO: M^a Gloria Sáenz Romo
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2012 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Estudio de la diseminación por el aire de los microorganismo (*E. coli*) procedentes de una explotación ganadera
INTERESADO: Roberto Martínez Olarte
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2013 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Microencapsulación de compuestos activos en el sector agroalimentario
INTERESADO: Sonia Pérez Ciordia
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2013 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Proyecto de industria semiartesanal de elaboración de queso curado de oveja
INTERESADO: Carlos Gil Soto
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2014 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Sobresaliente

TÍTULO: Implantación de los sistemas de calidad IFS y BOR en una industria conservera
INTERESADO: Rebeca Merino Barrio
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2014 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Comparación del método HPLC y método de Infrarrojos para la determinación de azúcares en miel
INTERESADO: Pablo Contreras Ruiz
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Carrera
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Ing.T. Agrícola
AÑO: 2014 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Aprobado

TÍTULO: Industria para elaboración de jamón serrano en Baños de Río Tobía
INTERESADO: M^a Gloria Sáenz Romo
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD/ESCUELA/DEPARTAMENTO: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2014 CALIFICACIÓN O CRÉDITOS: Notable

TÍTULO: Proyecto de Planta elaboradora de yogur batido en Logroño (La Rioja)
INTERESADO: Lucía González Sarramián
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2015 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

TÍTULO: Industria elaboradora de chorizos en Miranda de Ebro
INTERESADO: Laura Ruiz López
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2016 CALIFICACIÓN: Notable

TÍTULO: Proyecto de Industria para elaboración de queso fresco
INTERESADO: Paula Jiménez Muñoz
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2016 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

TÍTULO: Planta para la elaboración de 150 L diarios de cerveza de quinoa en San Román de Cameros
INTERESADO: Alberto Santolaya Herrero
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2017 CALIFICACIÓN: Notable

TÍTULO: Proyecto de construcción de planta para la manipulación y envasado de productos de 4^a gama
INTERESADO: Isabel Abad Ruiz
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2018 CALIFICACIÓN: Sobresaliente (Matrícula de H.)

TÍTULO: Planta de elaboración de Perada natural en el Polígono Industrial “La Senda” (Alfaro, La Rioja)
INTERESADO: Roberto Martínez Gómez
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2018 CALIFICACIÓN: Notable

TÍTULO: Explotación de huevos de gallinas camperas en Nájera (La Rioja)
INTERESADO: Javier Orodea Navas.
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2019 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

TÍTULO: Industria de elaboración de chorizo acogido a la I.G.P. "Chorizo Riojano" en Ezcaray (La Rioja)
INTERESADO: Raquel Gómez Rubio
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2019 CALIFICACIÓN: Aprobado

TÍTULO: Proyecto de bodega para elaboración de vinos de pago acogidos a la DO Ca Rioja con una capacidad de producción de 200.000 Kg/año
INTERESADO: Leyre Zuza Sánchez
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2019 CALIFICACIÓN: Aprobado

TÍTULO: Empleo de la Citometría de Flujo para la cuantificación de levaduras en la vinificación
INTERESADO: Patricia Ibarra Beltrán
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Enología
AÑO: 2020 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

TÍTULO: Bodega de elaboración de vinos tintos y rosados con DO Ca Rioja
INTERESADO: Zábel Nalda Fontecha
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Proyecto Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Ing. Agrícola
AÑO: 2021 CALIFICACIÓN: Notable

TÍTULO: Uso de las levaduras no-*Saccharomyces* en la diversificación de los vinos
INTERESADO: Darío Esteban Montejo
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado en Enología
AÑO: 2022 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

TÍTULO: Planta artesanal de queso de alta gama
INTERESADO: Sonia Romano Estefanía
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado de Ing. Agrícola
AÑO: 2022 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

TÍTULO: Proyecto de construcción de una sidrería de sidra natural del País Vasco (DOP) en Aramaio, Álava.
INTERESADO: Ainhoa Cerdón Izargaray
TIPO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de Grado
UNIVERSIDAD: de La Rioja FACULTAD: Grado de Ing. Agrícola
AÑO: 2023 CALIFICACIÓN: Sobresaliente

TÍTULO: Proyecto de una quesería destinada a la elaboración de queso a partir de leche cruda, en Haro (La Rioja)

INTERESADO: Roberto

Arnáez Tarnacón

TIPO DE TRABAJO DE Grado

III.-OTROS MÉRITOS

INVESTIGACIÓN: Trabajo Fin de

UNIVERSIDAD: de La Rioja

FACULTAD: Grado de Ing. Agrícola

AÑO: 2023

CALIFICACIÓN: Sobresaliente

OTROS MÉRITOS O ACLARACIONES QUE DESEE HACER CONSTAR (continuación)

Premio Extraordinario Fin de Carrera. Universidad de Navarra. 1985

Tercer Premio Nacional de Terminación de Estudios. Ministerio de Educación y Ciencia. 1986

Premio Extraordinario de Doctorado. Universidad de Navarra. 1988

Estancia en el CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGRARIO (CIDA) de la C.A. de La Rioja desde Julio de 1988 hasta Octubre de 1989.

Miembro de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Navarra, Aragón y La Rioja (ACTANAR) desde 1991.

Miembro de la Sociedad Española de Microbiología (SEM) desde 1999.

Subdirectora del Centro Científico-Técnico (sección Agrícolas) de La Universidad de La Rioja desde 1994 hasta 1998.

Revisor de la publicación *International Journal of Food Science and Technology*

Valoración positiva por parte de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora de un Tramo correspondiente al sexenio 1995-2000.

Valoración positiva por parte de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora de un 2º Tramo correspondiente al sexenio 2001-2006.

Valoración positiva por parte de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora de un 3º Tramo correspondiente al sexenio 2007-2012.

Valoración positiva por parte de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora de un 4º Tramo correspondiente al sexenio 2013-2018.

Revisor de la publicación *Journal of Applied Microbiology*.

Premio del Consejo Social de la Universidad de La Rioja, modalidad Investigación. Enero 2010.

Acreditación Nacional de Catedráticos de Universidad. Noviembre 2013

Scientific Committee Member for the 28th International ICFMH Conference, Burgos, July 8th to July 11th, 2024.

Premio del Plan Nacional contra la Resistencia a los Antibióticos (PRAN) concedido al Grupo de Investigación OneHealth-UR a la Mejor Iniciativa Frente a la Resistencia a los Antibióticos en el Ámbito del Medioambiente. 2022 (convocatoria 2021) Ministerio de Sanidad/Agencia Española del Medicamento.
