CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO



PURIFICACIÓN GARCÍA SEGOVIA

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 25/09/2025

v 1.4.0

dd2339ea300027778c213ff2c1840141

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en http://cvn.fecyt.es/

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

FECYT INNOVACIÓN

Resumen libre del currículum

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

Dra has been working for 20 years at food technology department in Universitat Politecnica de Valencia including her PhD thesis. His expertise focuses on food innovation and nutrition. She has two postdoc stages: 2003 at Universidad de las Palmas de Gran Canaria (Canary Island, Spain with Dr. Serra Majem and 2012 at the University of Arkansas (Fayetteville, AR, USA). She has 3 years as Research Staff and 17 years as Professor at Universitat Politecnica de Valencia.

She has been an advisor for 10 PhD theses, an author in more than 80 papers in peer-reviewed journals (h-index=19 in WOS), a researcher in more than 50 research projects, and a coordinator in R&D projects with different food companies. She has 4 patents of invention. Dra is on the editorial board of the Journal of Culinary Science and Technology and an advisor for several agencies of research evaluation.

She has experience in the management of innovative projects in the food sector and training of students on the management of innovative food projects. She is also a partner in a spin-off of UPV Food Design. List of his publications: https://bit.ly/2KCDE7E

Indicadores generales de calidad de la producción científica

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

Journal paper >80
Cites 891
Cites average 18,96
h-index 18

Apellidos:
Nombre:

Situación profesional actual

Categoría profesional: Catedrático/a de Universidad

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

1 **Título del trabajo:** Impacto de la percepción multisensorial en la satisfacción. Propuesta de innovación aplicable a la industria de bebidas.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Corona Cabrera, Alba Violeta
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 06/09/2024
Mención de calidad: No

2 **Título del trabajo:** Aplicación de maltodextrina resistente en zumo de naranja pasteurizado: análisis de propiedades fisicoquímicas, compuestos bioactivos, digestión in vitro e impacto sensorial
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Arilla Codoñer, Elías
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 26/07/2024
Mención de calidad: Si

3 **Título del trabajo:** Nuevas herramientas para la valoración del impacto visual sobre la percepción sensorial y emocional de productos de "Alta Pastelería"
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Alba Martínez, José
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 15/01/2024
Mención de calidad: Si

4 **Título del trabajo:** Microalgae as novel ingredients for the formulation of food products
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Uribe Wandurraga, Zaida Natalia
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 03/12/2020
Mención de calidad: Si

5 **Título del trabajo:** Gender barriers and facilitators faced by women chefs in the gastronomy and the `Haute Cusine' fields.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Haddaji, Majd
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 23/01/2018
Mención de calidad: No

6 Título del trabajo: PRODUCCIÓN Y RECUPERACIÓN DE SUSTANCIAS BIOCONSERVANTES A PARTIR DE CULTIVOS INICIADORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS-CURADOS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Jesús de Barros, Carlos Alberto de
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 12/12/2016
Mención de calidad: Si

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV

Actividad científica o tecnológica

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

1 Nombre del proyecto: GRISOLIA 2025 EXPLORANDO LA FUSIÓN DE TECNOLOGÍAS: IMPRESIÓN 3D Y MICROONDAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (CIGRIS/2024/040)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 16/10/2025 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 107.534,99 €

2 Nombre del proyecto: Alimentos de nueva generación para personas con diabetes: Impresión 3D para un índice glicémico controlado. (SA2024_04)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2025 **Duración:** 1 año - 5 meses - 29 días
Cuantía total: 5.575 €

3 Nombre del proyecto: Enhancement of Agro Food Chain Byproducts through Innovative and Sustainable Methods (2024-1-RO01-KA220-HED-00246776)
Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 16/12/2024 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 44.510 €

4 Nombre del proyecto: UN AÑO CONTANDO CIENCIA: PLAN ANUAL DE LA UCC+I DE UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (FCT-23-19387)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Francisco Monserrat Del Río
Nº de investigadores/as: 18
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 16/09/2024 **Duración:** 11 meses - 29 días
Cuantía total: 30.000 €

5 Nombre del proyecto: EXPLORANDO LA FUSION DE TECNOLOGIAS: IMPRESION 3D Y MICROONDAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS (CIAICO/2023/173)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia; José Manuel Catalá Civera
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/09/2024 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 90.000 €

6 Nombre del proyecto: Innovación en la impresión 3D de alimentos con procesamiento simultáneo por microondas extremas (PID2023-149275OB-I00)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 01/09/2024 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 112.500 €

7 Nombre del proyecto: Impresora 3D de Alimentos con Microondas: Hacia una disrupción en alimentación Personalizada y Sostenible (INNVA1/2024/38)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Catalá Civera
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACION

Fecha de inicio: 01/01/2024 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 249.907,16 €

8 **Nombre del proyecto:** Estrategias de valorización de salvado de arroz y su integración en el Código Alimentario Argentino para fomentar una alimentación más saludable que mejore la calidad de vida de la población (AD2308)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2024 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 12.000 €

9 **Nombre del proyecto:** Aplicación de microondas durante el procesado de alimentos por impresión 3D. (CIACIF/2022/308)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia; José Manuel Catalá Civera
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 16/11/2023 **Duración:** 3 años - 6 meses - 15 días
Cuantía total: 81.365,9 €

10 **Nombre del proyecto:** TRADINNOVATIONS (2023-1-FR01-KA220-HED-00166321)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/11/2023 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 31.691 €

11 **Nombre del proyecto:** PROCESADO DE LA VAINA DEL HABA PARA LA OBTENCION DE UN INGREDIENTE EN POLVO QUE CONTRIBUYA A MEJORAR EL PERFIL NUTRICIONAL Y POTENCIALMENTE FUNCIONAL DE LOS ALIMENTOS (PID2022-139711OB-C21)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mª Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 01/09/2023 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 178.750 €

12 **Nombre del proyecto:** CIENCIA365: UN AÑO DE COMUNICACIÓN Y DIVULGACIÓN CIENTÍFICA UPV (FCT-22-18119)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Francisco Monserrat Del Río
Nº de investigadores/as: 19
Entidad/es financiadora/s:

FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 01/09/2023 **Duración:** 11 meses - 29 días
Cuantía total: 32.204,54 €

13 **Nombre del proyecto:** Valorización del coproducto del zumo de naranja como ingrediente para su uso en alimentación humana (CITRIZERO) (PAID-11-22)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mª Mar Camacho Vidal
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2023 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 15.000 €

14 **Nombre del proyecto:** DESAFIOS DE LA APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES PERSONALIZADOS (CIGRIS/2021/105)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 16/09/2022 **Duración:** 4 años - 3 meses - 15 días
Cuantía total: 93.878,4 €

15 **Nombre del proyecto:** Un año de CienCIa: UCC+i Universitat Politècnica de València (FCT-21-17363)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Francisco Monserrat Del Río
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 01/07/2022 **Duración:** 1 año - 1 mes - 30 días
Cuantía total: 25.000 €

16 **Nombre del proyecto:** Retos de la Transformación digital en la industria alimentaria: Impresión 3D y Tecnología Inmersivas para el diseño y evaluación de alimentos personalizados (PAID-01-21)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/03/2022 **Duración:** 3 años - 11 meses - 27 días
Cuantía total: 0 €

17 **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE TUBÉRCULOS ANDINOS PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS Y SU VIABILIDAD. CONCIENCIACIÓN DE SU VALOR NUTRITIVO Y FUNCIONAL. (AD2111)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Marta Igual Ramo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 11.000 €

18 **Nombre del proyecto:** VALORIZACIÓN DE TUBÉRCULOS ANDINOS PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS Y SU VIABILIDAD. CONCIENCIACIÓN DE SU VALOR NUTRITIVO Y FUNCIONAL (Proyecto Adsideo UPV UTA)
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Universitat Politècnica de València

Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 11.000 €

19 **Nombre del proyecto:** IMPRESION 3D DE MATRICES ALIMENTARIAS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS MAS SALUDABLES MEDIANTE LA INCORPORACION DE COMPONENTES MICROENCAPSULADOS CON DISTRIBUCION NO HOMOGENEA. (PID2020-115973RB-C22)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 01/09/2021 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 94.380 €

20 **Nombre del proyecto:** DESCUBRE Y DISFRUTA CON LA CIENCIA: UCC+I UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (FCT-20-15841)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Francisco Monserrat Del Río
Nº de investigadores/as: 15
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 01/07/2021 **Duración:** 11 meses - 29 días
Cuantía total: 30.000 €

21 **Nombre del proyecto:** GESTION EVENTO III CONGRESO INT SOBRE PATROMONIO ALIMENTARIO Y MUSEOS (AORG/2021/090)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): LUISA NURIA RAMÓN MARQUÉS
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 02/03/2021 **Duración:** 10 meses - 20 días
Cuantía total: 9.000 €

22 **Nombre del proyecto:** Utilización de la impresión 3D para una alimentación personalizada y sostenible (AGROALNEXT/2022/001)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 4 años - 11 meses - 29 días
Cuantía total: 176.335 €

23 **Nombre del proyecto:** Desarrollo de metodologías para la obtención de nuevos productos de alto valor añadido de especies acuícolas (ThinkinGood) (THINKINAZUL/2021/011)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 4 años - 11 meses - 29 días
Cuantía total: 205.792,45 €

24 **Nombre del proyecto:** DESAFIOS DE LA APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES PERSONALIZADOS (AICO/2021/137)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia; Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 75.000 €

25 **Nombre del proyecto:** PHYGITAL: DEL MUNDO DIGITAL AL REAL (IDIFEDER/2021/038)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mariano Luis Alcañiz Raya
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 218.450 €

26 **Nombre del proyecto:** A COLLECTIVE INTELLIGENCE PLATFORM TO SUPPORT CANCER CHAMPIONS (875329)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/09/2020 **Duración:** 3 años - 2 meses - 29 días
Cuantía total: 272.896,06 €

27 **Nombre del proyecto:** GESTION EVENTO II JORNADA PATRIMONIO ALIMENTARIO Y MUSEOS (AORG/2020/A/122)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): LUISA NURIA RAMÓN MARQUÉS
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 13/03/2020 **Duración:** 10 meses - 10 días
Cuantía total: 7.600 €

28 **Nombre del proyecto:** FOOD-RELATED EUROPEAN EDUCATION IN THE DIGITAL ERA TO MOTIVATE INNOVATIVE NEW-PRODUCT DEVELOPMENT (2019-1-FR01-KA203-063034)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/09/2019 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 44.959 €

29 **Nombre del proyecto:** PATIENT-CENTRED PATHWAYS OF EARLY PALLIATIVE CARE, SUPPORTIVE ECOSYSTEMS AND APPRAISAL STANDARD (825750)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2019 **Duración:** 4 años - 5 meses - 29 días
Cuantía total: 309.184,66 €

30 **Nombre del proyecto:** INSECTOS COMESTIBLES Y SUS DERIVADOS, ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN LA SABANA NORTE (CUNDINAMARCA, COLOMBIA)(AD1802)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2019 **Duración:** 2 años - 4 meses
Cuantía total: 6.600 €

31 **Nombre del proyecto:** IMPACTO DE LAS CONDICIONES DE LIOFILIZACION EN LA CALIDAD DE PRODUCTOS DE FRUTA. INFLUENCIA DE LA MATRIZ (AGL2017-89251-R-AR)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete

Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION

Fecha de inicio: 01/01/2018 **Duración:** 3 años - 5 meses - 29 días
Cuantía total: 60.500 €

32 **Nombre del proyecto:** CONCIENCIATE: UCC+I UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (FCT-17-12232)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Miguel Martínez Rubio
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 01/01/2018 **Duración:** 1 año - 5 meses - 29 días
Cuantía total: 20.000 €

33 **Nombre del proyecto:** AYUDA PARA LA CAPTACION DE PROYECTOS EUROPEOS GVA-NUMIELO (APE/2018/A/001)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2018 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 5.200 €

34 **Nombre del proyecto:** COUNCIL OF COACHES (769553)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/09/2017 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 374.071,16 €

35 **Nombre del proyecto:** MEJORAR LOS MEDIOS DE VIDA SOSTENIBLES DE LA POBLACION RURAL DEL CANTON DE QUININDE EN LA PROVINCIA DE ESMERALDAS, ECUADRO (2016/ACDE/003472)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACION INTERNACIONAL

Fecha de inicio: 23/06/2017 **Duración:** 1 año - 9 meses
Cuantía total: 26.561,07 €

36 **Nombre del proyecto:** INTEROPERABILITY OF HETEROGENEOUS IOT PLATFORMS (687583)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/02/2017 **Duración:** 1 año - 10 meses - 30 días
Cuantía total: 219.380,31 €

37 **Nombre del proyecto:** UPV CONCIENCIA: UCC+I UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA. (FCT-16-10669)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Miguel Martínez Rubio
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 01/01/2017 **Duración:** 1 año - 2 meses - 30 días
Cuantía total: 12.973,21 €

38 **Nombre del proyecto:** Incidencia de las operaciones de fritura doméstica y de restauración colectiva en la exposición de nuevos contaminantes químicos de procesado (AGL2015-64234R)
Entidad de realización: ICTAN-CSIC
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
MINECO

Fecha de inicio: 01/01/2016 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 0 €

39 **Nombre del proyecto:** CON100CIANDO: UCC+I UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA. (FCT-15-10172)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 01/01/2016 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 17.757,13 €

40 **Nombre del proyecto:** European Foodbusiness Transfer Laboratory for stimulating entrepreneurial skills, for fostering innovation and for busines creation in the food sector. (2014-3206/001-001)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 3 años - 2 meses - 30 días
Cuantía total: 145.634,84 €

41 **Nombre del proyecto:** INNOVACION CON ALIMENTOS AUTOCTONOS COMO MOTOR DEL DESARROLLO LOCAL EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO (ECUADOR)(ADSIDEO-COOPERACION)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 2 años - 2 meses - 30 días
Cuantía total: 11.250 €

42 **Nombre del proyecto:** Increasing awarness on a balanced diet and fighting malnutrition at all ages. (2014/1/17037714-SI2.695146)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 52.863,04 €

43 **Nombre del proyecto:** Screening programme of the nutritional status of older people using ICT as support for routine screening and providing customized guidelines for nutritional interventions. (2014/1/17037714-SI2.695476)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2015 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 69.745 €

44 **Nombre del proyecto:** make it ReAAL (325189)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2014 **Duración:** 2 años - 6 meses - 14 días
Cuantía total: 241.820,77 €

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

1 **Nombre del proyecto:** GESTION EVENTO XIII CONGRESO DE CIENCIA TECNOLOGIA E INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 27/06/2025 **Duración:** 1 año - 2 meses - 10 días
Cuantía total: 0 €

2 Nombre del proyecto: Colaboración Programa Via Verda
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
SOCIETAT ANONIMA DE MITJANS DE COMUNICACIO DE LA COM. VAL.

Fecha de inicio: 07/02/2024 **Duración:** 5 meses - 22 días
Cuantía total: 1.200 €

3 Nombre del proyecto: VALORIZACIÓN DE LOS RESIDUOS DE LA INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN SIN GLUTEN PARA LA OBTENCIÓN DE MASAS MADRE CON FUNCIÓN CONSERVANTE
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
SINBLAT ALIMENTACION SALUDABLE S.L.

Fecha de inicio: 02/11/2023 **Duración:** 2 años - 11 meses - 29 días
Cuantía total: 80.125 €

4 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE UNTABLES FUNCIONALES DE ALTO CONTENIDO EN FRUTA PARA POBLACIÓN SENIOR
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
JUMEL ALIMENTARIA S.A.

Fecha de inicio: 01/06/2022 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 51.875 €

5 Nombre del proyecto: REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES EN EL MARCO DEL PROYECTO: DESARROLLO DE UNA GAMA DE PLATOS VEGANOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE PROCESADO ALTERNATIVAS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
PRODUCTOS CONGELADOS SELECTOS 3000 S.L.

Fecha de inicio: 13/11/2020 **Duración:** 1 año - 16 días
Cuantía total: 12.000 €

6 Nombre del proyecto: REALIZACION DE ACTIVIDADES EN EL MARCO DEL PROYECTO: DISEÑO DE UN COMPLEMENTO NUTRICIONAL PERSONALIZADO Y ADAPTADO A LAS NECESIDADES GENETICAS INDIVIDUALES
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 2
Entidad/es financiadora/s:
DULCESA, S.L. UNIPERSONAL

Fecha de inicio: 17/09/2020 **Duración:** 1 año - 4 meses - 29 días

Cuantía total: 30.625 €

7 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y SENSORIALES DE EMBUTIDOS VEGANOS Y EVALUACION DE LA INCORPORACION DE ANTIMICROBIANOS CONSERVANTES EN EL RECUBRIMIENTO DE ALGINATO
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
EMBUTIDOS F MARTINEZ R, SA

Fecha de inicio: 18/09/2018 **Duración:** 11 meses - 23 días
Cuantía total: 36.000 €

8 Nombre del proyecto: COLABORACION EN EL PROYECTO UALGAVITAE: EVALUACION DEL POTENCIAL FUNCIONAL DE MICROALGAS COMO INGREDIENTES EN LA ELABORACION DE SALSAS Y MERMELADAS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
JUMEL ALIMENTARIA S.A.

Fecha de inicio: 28/07/2017 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 45.000 €

9 Nombre del proyecto: EVALUACION DEL POTENCIAL FUNCIONAL DE MICROALGAS COMO INGREDIENTES EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS PARA POBLACIONES SENSIBLES
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
FUNDACION MAFRE FUNDACION CULTURAL PRIVADA

Fecha de inicio: 17/03/2017 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 39.669,42 €

10 Nombre del proyecto: GESTION EVENTO II CONGRESO AEPAS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 20/10/2016 **Duración:** 1 año - 6 meses
Cuantía total: 0 €

11 Nombre del proyecto: COLABORACION PROYECTO OPTIMIZACION DEL PROCESO DE OBTENCION DE BIOCONSERVANTES A PARTIR DEL SUBPRODUCTOS DERIVADOS DE LA PRODUCCION DE CULTIVOS STARTERS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mª Jesús Pagán Moreno
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:

JOSEFA ESTELLES MAYOR, S.L.U

Fecha de inicio: 21/01/2016 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 58.300 €

12 **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA INVESTIGACION E INNOVACION EN EL SECTOR TURISTICO VALENCIANO
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mª José Viñals Blasco
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUT TURISTIC VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2016 **Duración:** 11 meses - 14 días
Cuantía total: 31.132,32 €

13 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES CULINARIAS DE LAS MICROALGAS CON ALTO CONTENIDO EN OMEGA 3 Y VALORACIÓN SENSORIAL (2017052697)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mª Jesús Pagán Moreno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
AlgaEnergy SL

Fecha de inicio: 15/09/2015 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 9,5 €

14 **Nombre del proyecto:** LICENCIA PATENTE P2001131921: PROCESO DE PRE-TRATAMIENTO Y ADECUACION DE LA CHUFA PARA LA OBTENCION DE NUEVOS PRODUCTOS. DERECHOS PREFERENTES SOBRE CAPACIDADES.
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
DISEÑO DE ALIMENTOS, S.L.

Fecha de inicio: 21/02/2013 **Duración:** 16 años
Cuantía total: 9.453,49 €

15 **Nombre del proyecto:** PRESTACIONES DE SERVICIO DE PURIFICACION GARCIA SEGOVIA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
EQA CERTIFICADOS I MAS D MAS I, S.L.; DISEÑO DE ALIMENTOS, S.L.; ASOCIACION ESPAÑOLA DE NORMALIZACION

Fecha de inicio: 30/04/2010 **Duración:** 6 años - 8 meses
Cuantía total: 17.826,25 €

16 **Nombre del proyecto:** LICENCIA DE EXPLOTACION DEL MODELO DE UTILIDAD EQUIPO DE COCINA PARA LA COCCION EN VACIO (TECNOVAC)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:
INTERNATIONAL COOKING CONCEPTS, S.A.

Fecha de inicio: 27/01/2010 **Duración:** 16 años - 2 meses - 15 días
Cuantía total: 64.333,91 €

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

1 Título propiedad industrial registrada: DISPOSITIVO Y MÉTODO DE IMPRESIÓN 3D CON POSPROCESADO TÉRMICO POR MICROONDAS
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: José Manuel Catalá Civera; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Felipe Laureano Peñaranda Foix; Pedro José Plaza González
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: P202330889
Fecha de registro: 31/10/2023

2 Título propiedad industrial registrada: Patente BSH
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Jorge Mir Bel; Carlos Alberto De Jesus De Barros; María Desamparados Andrés Bello
Entidad titular de derechos: BSH BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH; BSH Electrodomesticos España, S.A
Nº de solicitud: 3323324
Fecha de registro: 07/11/2016

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

1 Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar Garcés; Jose Luis Mesa Guaña; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Current situation of Andean tubers and tuberous roots: ancestral, medicinal, and technological potential. Cogent Food & Agriculture. 11, 2505008, 2025. ISSN 2331-1932. DOI: https://doi.org/10.1080/23311932.2025.2505008
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

2 Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar Garcés; Israel Guanoquiza Guanoquiza; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Ecuadorian roots flours: Bioactive compounds and processing properties. Journal of Agriculture and Food Research. 19, 101740, 2025. ISSN 2666-1543. DOI: https://doi.org/10.1016/j.jafr.2025.10174
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

3 Irene Penaranda; María Dolores Garrido; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Effect of protein texturization on amino acids and protein in vitro bioaccessibility of pea and rice protein. Food & Function. 16, pp. 1820 - 1829. 2025. ISSN 2042-6496. DOI: 10.1039/d4fo04829f
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

4 Nicol Mejías; ANTONIO ALEX VEGA GÁLVEZ; Alexis Pasten; Elsa Uribe; Ana María Andrés Grau; SARA MUÑOZ PINA; Kateryna Khvostenko; Purificación García Segovia. Evaluating the Microstructure and Bioaccessibility of Bioactive Compounds and Antioxidant Activity After the Dehydration of Red Cabbage. Foods. 2025. ISSN 2304-8158. DOI: https://doi.org/10.3390/foods14111932
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

5 Marta Igual Ramo; David Gimeno; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Juliana Navarro-Rocha. Fatty Acid Enrichment of Corn Extrudates with Hemp Seeds. Molecules. 30, 1390, 2025. ISSN 1420-3049. DOI: https://doi.org/10.3390/molecules30061390
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

6 María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Gender stereotypes and perceptions of age in food: A comparative analysis between Spain and Ecuador using the product personality profile technique. International Journal of Gastronomy and Food Science. 2025. ISSN 1878-450X. DOI: https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101213
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

7 Adrián Matas Gil; Francisco de-la-Haba; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Incorporation of Encapsulated Omega-3 in 3D-Printed Food Gels: A Study on Rheology, Extrusion, and Print Performance in Dual Ink Printing. Foods. 14, 2025. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods14152681
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

8 María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Influence of internal printing pattern and infill on morphological and dimensional properties of gluten-free bread manufactured by 3D printing. Future Foods. 2025. ISSN 2666-8335
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

9 Luisa Fernanda Sarmiento; Sarha Lucia Murilo; Juan David Galvis-Nieto; L. Joana Rodriguez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Carlos E. Orrego. Physicochemical and Functional Properties and In VitroDigestibility of Green Banana Flour-Based Snacks Enriched WithMango and Passion Fruit Pulps by Extrusion Cooking. International Journal of Food Science. 2025. ISSN 2356-7015. DOI: doi.org/10.1155/ijfo/5204346
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

10 Rebeca López López; María Belén Picó Sirvent; Débora Domingo Calabuig; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Sustainable flavor, healthy future: toward a green transition of the UPV in the food sector. Frontiers in Psychology. 15, 2025. ISSN 1664-1078. DOI: https://doi.org/10.3389/fpsyg.2024.1445655
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

11 Adrián Matas Gil; Antonio Derossi; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Rossella Caporizzi; Min Zhang; Carla Severini. 3D-printed gummies with programmable internal voids as delivery systems for customized amounts of micronutrients. Journal of Food Engineering. 388, 112371, 2025. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2024.112371
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

12 JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia. Beyond Reality: Exploring the effect of different virtual reality environments on visual assessment of cakes. Food Research International. 179, 114019, 2024. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2024.114019
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

13 Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar Garcés; María Eugenia García Pazmiño; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Characterization, mathematical modeling of moisture sorption isotherms and bioactive compounds of Andean root flours. Current Research in Food Science. 8, 100752, 2024. ISSN 2665-9271. DOI: 10.1016/j.crfs.2024.100752
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

14 Jessica Rubiano Moreno; ALBA VIOLETA CORONA CABRERA; Alejandro Rodriguez Magaña; Purificación García Segovia. Comparison of consumer perception of Colombian and Mexican blueberries (Vaccinium corymbosum L. cv. Biloxi). Revista U.D.C.A Actualidad & Divulgación Científica (Online). 27, 2:e2199, 2024. ISSN 2619-2551. DOI: 10.31910/rudca.v27.n2.2024.2199
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

15 ANTONIO ALEX VEGA GÁLVEZ; Luis S. Gómez Pérez; Kong Shun Ah-Hen; Francisca Zepeda; Purificación García Segovia; CRISTINA BILBAO SAINZ; Nicol Mejías; Alexis Pasten. Convective Hot Air Drying of Red Cabbage (Brassica oleracea var. Capitata Rubra): Mathematical Modeling, Energy Consumption and Microstructure. Processes. 12, 509, 2024. ISSN 2227-9717. DOI: 10.3390/pr12030509
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

16 Marta Igual Ramo; Rosa María Cámara; Francesca Fortuna; Patricia García Herrera; Mercedes M Pedrosa; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Maria de la Montaña Cámara Hurtado. Enhancement of Corn Flour with Carob Bean for Innovative Gluten-Free Extruded Products. Foods. 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13213352
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

17 Ramón Torres Pérez; Elena García Martínez; Marta Maravilla Siguero Tudela; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Enhancing Gluten-Free Bread Production: Impact of Hydroxypropyl Methylcellulose, Psyllium Husk Fiber, and Xanthan Gum on Dough Characteristics and Bread Quality. Foods. 13, 1691, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13111691
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

18 Diana Vicente Jurado; José Daniel Gutiérrez Cano; Purificación García Segovia; José Manuel Catalá Civera; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Evaluating microwave energy impact on 3G snacks: A study on dielectric properties and expansion. Food Research International. 197, 115156, 2024. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2024.115156
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

19 Palmira del Rosario Javier Pisco; Mª Isabel Escriche Roberto; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno. Evaluation of Consumer Perception of New Aquaculture Products through Applying Focus Group and Check-All-That-Apply Methodologies. Foods. 13, 2480, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13162480
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

20 Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Exploration of changes in rheological and spectral properties of rice protein inks before and after 3D printing. LWT - Food Science & Technology (Online). 210, 116808, 2024. ISSN 1096-1127. DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116808
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

21 Sofía Vargha; Marta Igual Ramo; Marcelo Miraballes; Adriana Gámbaro; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Influence of Cooking Technique on Bioaccessibility of Bioactive Compounds in Vegetable Lentil Soup. Foods. 13, 2405, 2024. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods13152405
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

22 Purificación García Segovia; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Jose Luis Mullor; Javier Martínez Monzó. Lipid extract of microalgae Chlorella vulgaris and Arthrospira platensis as a bioactive ingredient. Food Science and Technology International. 2024. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/10820132241264419
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

23 Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Multivariate evaluation of the printing process on 3D printing of rice protein. Food Research International. 176, 113838, 2024. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2023.113838
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

24 Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar Garcés; María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Alexis Debut; Karla Vizuete; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Viability of 3D printing of andean tubers and tuberous root puree. International Journal of Gastronomy and Food Science. 38, 101025, 2024. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2024.101025
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

25 David Gimeno Martínez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Juliana Navarro Rocha. Characterisation of the Fat Profile of Different Varieties of Hemp Seeds (Cannabis sativa L.) for Food Use. Biology and Life Sciences Forum. 26, 89, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15515
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

26 JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Pedro Manuel Sousa; Javier Martínez Monzó; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia. "Eating with Your Eyes First": Cross-Cultural Evaluation of Visual Expectations Generated by High-End Pastry. Biology and Life Sciences Forum. 26, 81, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15003
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

27 Diana Vicente Jurado; Purificación García Segovia; José Daniel Gutiérrez Cano; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera; Marta Igual Ramo. Effect of Extrusion Compression Ratio and Particle Size of Rice on the Sectional Expansion Index of Third-Generation Snacks. Biology and Life Sciences Forum. 26, 69, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15121
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

28 Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Food 3D Printing Process on the Rheological Properties of Rice Protein Printing Inks. Biology and Life Sciences Forum. 26, 15, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15061
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

29 Ramón Torres Pérez; Elena Martínez García; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Hydroxypropyl Methylcellulose, Xanthan Gum, and Psyllium in the Formulation of Gluten-Free Bread for the Improvement of Organoleptic Quality. Biology and Life Sciences Forum. 26, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15053
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

30 Irene Peñaranda; María Dolores Garrido; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Enriched Pea Protein Texturing: Physicochemical Characteristics and Application as a Substitute for Meat in Hamburgers. Foods. 12, 1303, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12061303
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

31 María del Carmen Molina Montero; Diana Vicente Jurado; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Fiber Enrichment of 3D Printed Apricot Gel Snacks with Orange By-Products. Gels. 9, 569, 2023. ISSN 2310-2861. DOI: 10.3390/gels9070569
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

32 Palmira del Rosario Javier Pisco; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno. Ideas generation for new aquaculture products (Sea Bream and Prawns) developing using Focus Group by different partici-pants profiles. Biology and Life Sciences Forum. 26, 95, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15221
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

33 María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Impact of Apricot Pulp Concentration on Cylindrical Gel 3D Printing. Gels. 9, 253, 2023. ISSN 2310-2861. DOI: 10.3390/gels9030253
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

34 Marta Igual Ramo; Juan Vicente López Baldó; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Impact of Urtica dioica on phenols, antioxidant capacity, color, textureand extrusion parameters of extruded corn products. British Food Journal. 125, pp. 696 - 712. 2023. ISSN 0007-070X. DOI: 10.1108/BFJ-02-2022-0147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

35 Marta Igual Ramo; ALEJANDRO FLORES LEÓN; María Belén Picó Sirvent; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Physicochemical, Structural, and Functional Properties of Snake Melon (Cucumis melo subsp. melo Var. flexuosus) Microencapsulated with Pea Protein and Pea Fibre by Freeze-Drying. Foods. 12, 2679, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12142679
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

36 Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Maria Simona Chis; Anca Corina Farcas; Sonia Ancuta Socaci; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Sensory Evaluation, Physico-Chemical Properties, and Aromatic Profile of Pasteurised Orange Juice with Resistant Maltodextrin. Foods. 12, 4025, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12214025
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

37 MAYRA PAREDES ESCOBAR; Marta Igual Ramo; Johana Ortiz; Xavier Carrera; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Study of Essential Amino Acids
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

38 Luz Indira Sotelo-Díaz; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Techno-Functional Properties of Corn Flour with Cowpea (Vigna unguilata) Powders Obtained by Extrusion. Foods. 12, 298, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12020298
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

39 Marta Igual Ramo; Ângela Fernandes; Maria Inês Dias; José Pinela; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Lillian Barros. The In Vitro Simulated Gastrointestinal Digestion Affects the Bioaccessibility and Bioactivity of Beta vulgaris Constituents. Foods. 12, 338, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12020338
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

40 Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Third-generation snacks manufactured from Andean tubers and tuberous roots flours: microwave expansion kinetics and characterization. Foods. 12, 2168, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12112168
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

41 Marta Igual Ramo; Faustine Moreau; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valorization of Beetroot By-Products for Producing Value-Added Third Generation Snacks. Foods. 12, 176, 2023. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods12010176
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

42 Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Viability Study on the Use of Three Different Gels for 3D Food Printing. Gels. 9, 736, 2023. ISSN 2310-2861. DOI: 10.3390/gels9090736
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

43 Liliana Patricia Acurio Arcos; Ariel Baquerizo; Alexandra Borja; Marcelo Vayas; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Water-Sorption Isotherms and Air-Drying-Kinetics Modelling of Andean Tubers and Tuberous Roots. Biology and Life Sciences Forum. 26, 71, 2023. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2023-15141
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

44 Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Application of 3D Printing in the Design of Functional Gluten-Free Dough. Foods. 11, 1555, pp. 1 - 17. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11111555
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

45 Marta Igual Ramo; Patricia García Herrera; Rosa María Cámara; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Montaña Cámara Hurtado. Bioactive Compounds in Rosehip (Rosa canina) Powder with Encapsulating Agents. Molecules. 27, 4737, pp. 1 - 13. 2022. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules27154737
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

46 JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Pedro Manuel Sousa; Mariano Luis Alcañiz Raya; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Impact of context in visual evaluation of design pastry: Comparison of real and virtual. Food Quality and Preference. 97, pp. 104472. 2022. ISSN 0950-3293. DOI: 10.1016/j.foodqual.2021.104472
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

47 Marta Igual Ramo; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Maria Simona Chis. In Vitro Bioaccessibility of Bioactive Compounds from Rosehip-Enriched Corn Extrudates. Molecules. 27, 1972, pp. 1 - 16. 2022. ISSN 1420-3049. DOI: 10.3390/molecules27061972
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

48 Anca Farcas; Sonia Ancuta Socaci; Maria Simona Chis; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Anca Becze; Anamaria Iulia Torok; Oana Cadar; Teodora Emilia Coldea; Marta Igual Ramo. In Vitro Digestibility of Minerals and B Group Vitamins from Different Brewers¿ Spent Grains. Nutrients. 14, 3512, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2072-6643. DOI: 10.3390/nu14173512
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

49 Marta Igual Ramo; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Microalgae-enriched breadsticks: Analysis for vitamin C, carotenoids, and chlorophyll a. Food Science and Technology International. 28, pp. 26 - 31. 2022. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013221990252
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

50 Liliana Patricia Acurio Arcos; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo; Faustine Moreau. Microwave Expansion Kinetics of Third-Generation Extruded Corn Pellets under Different Moisture Contents. Biology and Life Sciences Forum. 18, 51, 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12952
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

51 Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Printability Prediction of Three Gels for 3D Food Printing. Biology and Life Sciences Forum. 18, 25, 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12986
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

52 JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Marta Igual Ramo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Role of Visual Assessment of High-Quality Cakes in Emotional Response of Consumers. Foods. 11, 1412, pp. 1 - 15. 2022. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods11101412
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

53 Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. Stability of vitamin C, carotenoids, phenols, and antioxidant capacity of pasteurised orange juice with resistant maltodextrin storage. Food Science and Technology International. 2022. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/10820132221124200
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

54 María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. 3D Food printing: effect of apricot pulp concentration on 2 texture analysis profile and image analysis in a gel cylinder. Biology and Life Sciences Forum. 18, 72, pp. 1 - 6. 2022. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2022-12950
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

55 Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Amino acids and protein in vitro bio-accessibility from edible insect and pea protein enriched bread. Journal of Insects as Food and Feed. 7, pp. 1001 - 1009. 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2020.0122
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

56 Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Amino acids release from enriched bread with edible insect or pea protein during in vitro gastrointestinal digestion. International Journal of Gastronomy and Food Science. 24, 100351, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100351
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

57 Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó. Beetroot Microencapsulation with Pea Protein Using Spray Drying: Physicochemical, Structural and Functional Properties. Applied Sciences. 11, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2076-3417. DOI: 10.3390/app11146658
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

58 José Albors Garrigós; Angel Peiró Signes; María del Val Segarra Oña; Purificación García Segovia. Breaking the glass ceiling in haute cuisine: the role of entrepreneurship on the career expectations of female chefs. Tourism and Hospitality Management. 27, pp. 605 - 628. 2021. ISSN 1330-7533. DOI: 10.20867/thm.27.3.8
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

59 Luz Indira Sotelo-Díaz; Bibiana Ramírez Pulido; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Annamaria Filomena-Ambrosio. Cricket flour in a traditional beverage (chucula): emotions and perceptions of Colombian consumers. Journal of Insects as Food and Feed. online, 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2021.0137
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

60 Elías Arilla Codoñer; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Marta Igual Ramo. Effect of Adding Resistant Maltodextrin to Pasteurized Orange Juice on Bioactive Compounds and Their Bioaccessibility. Foods. 10, pp. 1 - 15. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10061198
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

61 Ariadna Montoro; Luz Indira Sotelo-Díaz; Annamaria Filomena-Ambrosio; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Cricket (Acheta domesticus) Flour Added to Mixture Powder to Obtain a Traditional Beverage (Chucula) on Its Physicochemical Characteristics. Biology and Life Sciences Forum. 6, pp. 1 - 6. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-11008

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

62 Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Sonia Ancuta Socaci; Dan Cristian Vodnar; Floricuta Ranga; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of Medicago sativa Addition on Physicochemical, Nutritional and Functional Characteristics of Corn Extrudates. Foods. 10, pp. 1 - 21. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10050928
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

63 Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Javier Reino Moyón; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Microalgae (Arthrospira platensis and Chlorella vulgaris) Addition on 3D Printed Cookies. Food Biophysics. 16, pp. 27 - 39. 2021. ISSN 1557-1858. DOI: 10.1007/s11483-020-09642-y
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

64 Liliana Ribeiro; Luís Miguel Cunha; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta IgualRamo. Effect of the house cricket (Acheta domesticus) inclusion and process temperature on extrudate snack properties. Journal of Insects as Food and Feed. 7, pp. 1117 - 1129. 2021. ISSN 2352-4588. DOI: 10.3920/JIFF2020.0126
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

65 Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Floricuta Ranga; Tania Mihaiescu; Anamaria Iulia Torok; Anca Farcas; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect on Nutritional and Functional Characteristics by Encapsulating Rose canina Powder in Enriched Corn Extrudates. Foods. 10, pp. 1 - 24. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10102401
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

66 JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Emotional Response to Different Types of Cakes through Visual Assessment. Biology and Life Sciences Forum. 6, pp. 1 - 6. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-10999
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

67 Ana Teresa Noguerol Meseguer; Mª Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; PAULA ALEJANDRA VARELA TOMASCO. Green or Clean? Perception of clean label plant-based products by omnivorous, vegan, vegetarian and flexitarian consumers. Food Research International. 149, 110652, pp. 1 - 11. 2021. ISSN 0963-9969. DOI: 10.1016/j.foodres.2021.110652
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

68 Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Impact of Rosehip (Rose Canina) Powder Addition and Figure Height on 3D-Printed Gluten-Free Bread. Biology and Life Sciences Forum. 6, 75, pp. 1 - 7. 2021. ISSN 2673-9976. DOI: 10.3390/Foods2021-10979
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

69 Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. Photograph Based Evaluation of Consumer Expectation on Healthiness, Fullness, and Acceptance of Sandwiches as Convenience Food. Foods. 10, pp. 1 - 14. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10051102
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

70 Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Rafael Guallar de Rufino; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Physicochemical and rheological characterisation ofmicroalgae-enriched ketchups and their sensory acceptability. International Journal of Gastronomy and Food Science. 26, 100424, pp. 1 - 11. 2021. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100424
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

71 Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Resistant maltodextrin's effect on the physicochemical and structure properties of spray-dried orange juice powders. European Food Research and Technology. 247, pp. 1125 - 1132. 2021. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-021-03693-2
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

72 Zaida Natalia Uribe Wandurraga; María Pilar Bravo Villar; Marta Igual Ramo; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Sugar and no sugar added fruit microalgae-enriched jams: a study about their physicochemical, rheological, and textural properties. European Food Research and Technology. 247, pp. 2565 - 2578. 2021. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-021-03819-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

73 Marta Igual Ramo; Maria Simona Chis; Adriana Paucean; Dan Cristian Vodnar; Sevastita Muste; Simona Man; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Valorization of Rose Hip (Rosa canina) Puree Co-Product in Enriched Corn Extrudates. Foods. 10, pp. 1 - 20. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10112787
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

74 Purificación García Segovia; Víctor García Alcaraz; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. Consumer perception and acceptability of microalgae based breadstick. Food Science and Technology International. 26, pp. 493 - 502. 2020. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013220906235
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

75 Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Acheta domesticus (house cricket) addition on protein content, colour, texture, and extrusion parameters of extruded products. Journal of Food Engineering. 282, pp. 1 - 7. 2020. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2020.110032
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

76 Maria Victoria Avilés; Elisa Fernanda Naef; Rosa Ana Ábalos; Liliana H. Lound; Daniela F. Olivera; Purificación García Segovia. Effect of familiarity of ready-to-eat animal-based meals on consumers' perception and consumption motivation. International Journal of Gastronomy and Food Science. 21, pp. 100225 - -. 2020. ISSN 1878-450X. DOI: https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100225
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

77 José Albors Garrigós; MAJD HADDAJI; Purificación García Segovia. Gender discrimination in haute cuisine: A systematic literature and media analysis. International Journal of Hospitality Management. 89, pp. 1 - 12. 2020. ISSN 0278-4319. DOI: 10.1016/j.ijhm.2020.102569
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

78 Elías Arilla Codoñer; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Pilar Codoñer Franch; Purificación García Segovia. Impact of Resistant Maltodextrin Addition on the Physico-Chemical Properties in Pasteurised Orange Juice. Foods. 9, pp. 1832. 2020. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods9121832
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

79 Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. In vitro bioaccessibility of minerals from microalgae-enriched cookies. Food & Function. 11, pp. 2186 - 2194. 2020. ISSN 2042-650X. DOI: 10.1039/c9fo02603g
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

80 Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Influence of microalgae addition in formulation on colour, texture, and extrusion parameters of corn snacks. Food Science and Technology International. 26, pp. 685 - 695. 2020. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013220924178
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

81 Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Irene Martínez Sánchez; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Microalgae fortification of low-fat oil-in-water food emulsions: an evaluation of the physicochemical and rheological properties. Journal of Food Science and Technology. online f, pp. 1 - 11. 2020. ISSN 0022-1155. DOI: 10.1007/s13197-020-04828-1
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

82 Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó. Physicochemical Properties and Consumer Acceptance of Bread Enriched with Alternative Proteins. Foods. 9, pp. 1 - 22. 2020. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods9070933
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

83 Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Lu Zhang; W.J.N Martijn; A.I.S Maarten; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Printability and Physicochemical Properties of Microalgae-Enriched 3D-Printed Snacks. Food and Bioprocess Technology. 13, pp. 2029 - 2042. 2020. ISSN 1935-5130. DOI: 10.1007/s11947-020-02544-4
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

84 ALBA VIOLETA CORONA CABRERA; Ivette Vargas de la Cruz; Gustavo A. Lujan Moreno; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia; Omar G. Rojas. Sensory expectations from aesthetic perceptions of coffee beverages presented in different mugs. Journal of Culinary Science & Technology. 20, pp. 213 - 238. 2020. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2020.1824834
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

85 Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Javier Martínez Monzó. Use of insects and pea powder as alternative protein and mineral sources in extruded snacks. European Food Research and Technology. 246, pp. 703 - 712. 2020. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-020-03441-y
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

86 Purificación García Segovia; Víctor García Alcaraz; Sebastià Balasch Parisi; Javier Martínez Monzó. 3D printing of gels based on xanthan/konjac gums. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 64, pp. 1 - 9. 2020. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102343
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

87 Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of microalgae addition on mineral content, colour and mechanical properties of breadsticks. Food & Function. 10, pp. 4685 - 4692. 2019. ISSN 2042-650X. DOI: 10.1039/c9fo00286c
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

88 Javier Martínez Monzó; Julián Cárdenas; Purificación García Segovia. Effect of Temperature on 3D Printing of Commercial Potato Puree. Food Biophysics. 14, pp. 225 - 234. 2019. ISSN 1557-1858. DOI: 10.1007/s11483-019-09576-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

89 José Albors Garrigós; MAJD HADDAJI; Purificación García Segovia; Angel Peiró Signes. Gender differences in the evolution of haute cuisine chef's career. Journal of Culinary Science & Technology (Online). 18, pp. 439 - 468. 2019. ISSN 1542-8044. DOI: 10.1080/15428052.2019.1640156
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

90 L ZURA-BRAVO; Angela Rodríguez; Karina Stucken; Luis Castillo; Kong Shun Ah-Hen; Purificación García Segovia; ANTONIO ALEX VEGA GALVEZ. Nutritional and organoleptic properties of murta (Ugni molinae Turcz) berries impregnated with Lactobacillus casei var. rhamnosus and dehydrated by different methods. Food Chemistry. 299, pp. 125117. 2019. ISSN 0308-8146. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125117
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

91 José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Knowledge dynamics as drivers of innovation in Haute Cuisine and culinary services. Industry and Innovation. 25, pp. 84 - 111. 2018. ISSN 1366-2716. DOI: 10.1080/13662716.2016.1268950
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

92 Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno; Irene Ferran Lara Martínez; Javier Martínez Monzó. Effect of microalgae incorporation on physicochemical and textural properties in wheat bread formulation. Food Science and Technology International. 23, pp. 437 - 447. 2017. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013217700259
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

93 MAJD HADDAJI; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia. Women Chefs' Access Barriers to Michelin Stars: A Case-Study Based Approach. Journal of Culinary Science & Technology (Online). 15, pp. 320 - 338. 2017. ISSN 1542-8044. DOI: 10.1080/15428052.2017.1289133
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

94 MAJD HADDAJI; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia. Women Chefs' experience: kitchen barriers and success factors. International Journal of Gastronomy and Food Science. 9, pp. 49 - 54. 2017. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2017.06.004
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

95 MAJD HADDAJI; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia. Women Professional Progress to Chef
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

96 Melanie Haupt; Francisco Javier Ribal Sanchis; Gabriela Clemente Polo; Purificación García Segovia; María Nieves Sanjuán Pellicer. Aproximación a la itegración de la huella de carbono y aspectos nutricionales para un consumo sostenible de alimentos. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 22, pp. 2 - 9. 2016. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2016.22.1.5124
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

97 Francisco Javier Ribal Sanchis; María Loreto Fenollosa Ribera; Purificación García Segovia; Gabriela Clemente Polo; Neus Escobar Lanzuela; María Nieves Sanjuán Pellicer. Designing healthy, climate friendly and affordable school lunches. International Journal of Life Cycle Assessment. 21, pp. 631 - 645. 2016. ISSN 0948-3349. DOI: 10.1007/s11367-015-0905-8
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

98 Purificación García Segovia; Ana Moreno; LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Mayra Alexandra Logroño; Janet Graciela Fonseca; Javier Martínez Monzó. Effect of Replacement Wheat Flour by a Composite Mix Flour in Sponge Cakes. Journal of Culinary Science & Technology. 15, pp. 89 - 100. 2016. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2016.1220340
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

99 Jessica Lopez; Kong Shun Ah-Hen; ANTONIO VEGA; Amelia Morales; Purificación García Segovia; Elsa Uribe. Effects of drying methods on quality attributes of murta (ugni molinae turcz) berries: bioactivity, nutritional aspects, texture profile, microstructure and functional properties. Journal of Food Process Engineering. 40, pp. 1 - 11. 2016. ISSN 0145-8876. DOI: 10.1111/jfpe.12511
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

100 Purificación García Segovia; Angela M Urbano Ramos; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Javier Martínez Monzó. Effects of processing conditions on the quality of vacuum fried cassava chips (Manihot esculenta Crantz). LWT - Food Science and Technology. 69, pp. 515 - 521. 2016. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.02.014
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

101 LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Mª Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Propiedades funcionales de tubérculos nativos de la región andina de Cimborazo (Ecuador): una revisión. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 22, pp. 28 - 33. 2016. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2016.22.4.5155
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

102 Jhonny Dario Escudero Chávez; Luís Eduardo Carrión Erazo; Jorge Armando Zula Cujano; Purificación García Segovia. Alimentación de las pacientes durante la etapa de puerperio atendidas en el hospital básico Shushufindi. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 21, pp. 2 - 4. 2015. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2015.21.4.5115
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

103 Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. An online visual scale to measure body image distortion among university students. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 21, pp. 22 - 28. 2015. ISSN 1135-3074. DOI: 10.14642/RENC.2015.21.1.5038
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

104 María del Mar Casas Moreno; Vivian Janeth Barreto Palacios; Rebeca González Carrascosa; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Evaluation of Textural and Sensory Properties on Typical Spanish Small Cakes Designed Using Alternative Flours. Journal of Culinary Science & Technology. pp. 19 - 28. 2015. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2014.952475
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

105 Purificación García Segovia; Han-Seok Seo; Robert James Harrington. Influences of table setting and eating location on food acceptance and intake. Food Quality and Preference. 39, pp. 1 - 7. 2015. ISSN 0950-3293. DOI: doi:10.1016/j.foodqual.2014.06.004
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

106 María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Physico-Chemical and Structural Characteristics of Vegetables Cooked Under Sous-Vide, Cook-Vide, and Conventional Boiling. Journal of Food Science. 80, pp. E1725 - E1734. 2015. ISSN 0022-1147. DOI: 10.1111/1750-3841.12950
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

107 María Desamparados Andrés Bello; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. Vacuum impregnation as a tool to introduce biopreservatives in gilthead sea bream fillets (Sparus aurata). LWT - Food Science and Technology. 60, pp. 758 - 765. 2015. ISSN 0023-6438. DOI: http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.09.063
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

108 Jorge Ruiz Carrascal; Mª Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Spanish Dry-cured Hams and Fermented Sausages. Mediterranean Foods: Composition and Processing. 6, pp. 141 - 173. CRC Press Taylor and Francis Group, 2016. ISBN 9781498740890
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

1 Título del trabajo: 3D printing extrusion flow optimisation with simultaneous microwave processing
Nombre del congreso: XXIII European Conference on Food Chemistry (EuroFoodChem XXIII)
Ciudad de celebración: Bratislava, Slovakia,
Fecha de celebración: 13/06/2025
Tania Doménech Valiente; Diana Vicente Jurado; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; José Manuel Catalá Civera; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstracts. XXIII European Conference on Food Chemistry EUROFOODCHEM XXIII, June 11 13, 2025, Bratislava, Slovakia.". pp. null - null. National Agricultural and Food Centre, Lu Slovakia, ISSN 978-80-89162-96-3

2 Título del trabajo: 3D printing of bread dough with simultaneous microwave processing: effect on water loss
Nombre del congreso: XXIII European Conference on Food Chemistry (EuroFoodChem XXIII)
Ciudad de celebración: Bratislava, Slovakia,
Fecha de celebración: 13/06/2025
Diana Vicente Jurado; Tania Doménech Valiente; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; José Manuel Catalá Civera; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstracts. XXIII European Conference on Food Chemistry EUROFOODCHEM XXIII, June 11 13, 2025, Bratislava, Slovakia.". pp. null - null. National Agricultural and Food Centre, Lu Slovakia, ISSN 978-80-89162-96-3

3 Título del trabajo: 3D printing of protein-based ink: Multivariate analysis of printing conditions on physicochemical properties
Nombre del congreso: XXIII European Conference on Food Chemistry (EuroFoodChem XXIII)
Ciudad de celebración: Bratislava, Slovakia,
Fecha de celebración: 13/06/2025
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Book of Abstracts. XXIII European Conference on Food Chemistry EUROFOODCHEM XXIII, June 11 13, 2025, Bratislava, Slovakia.". pp. null - null. National Agricultural and Food Centre, LuSlovakia, ISSN 978-80-89162-96-3

4 Título del trabajo: ¿ESTÁN ALIMENTOS 3D A LA ALTURA DEL ORIGINAL?
Nombre del congreso: VI Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2025)
Ciudad de celebración: Lugo, España,
Fecha de celebración: 06/06/2025
María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

5 Título del trabajo: MÁS ALLÁ DEL GÉNERO: CÓMO LOS ESTEREOTIPOS SIGUEN MOLDEANDO LA PERCEPCIÓN DE ALIMENTOS
Nombre del congreso: VI Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2025)
Ciudad de celebración: Lugo, España,
Fecha de celebración: 06/06/2025
María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

6 Título del trabajo: OBTENCIÓN DE TINTAS PARA LA IMPRESIÓN 3D A PARTIR DE FRUTAS DESTINADAS A PERSONAS MAYORES
Nombre del congreso: AGROALNEXT 2025. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español
Ciudad de celebración: Orihuela, España,
Fecha de celebración: 28/02/2025
Iván Gavidia; Diana Vicente Jurado; Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Tania Doménech Valiente; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.

7 Título del trabajo: VIABILIDAD DE LA IMPRESIÓN 3D DE TUBÉRCULOS ANDINOS PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS DESTINADOS A POBLACIONES VULNERABLES
Nombre del congreso: AGROALNEXT 2025. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español
Ciudad de celebración: Orihuela, España,
Fecha de celebración: 28/02/2025
Liliana Patricia Acurio Arcos; Diego Salazar; María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Alexis Debut; Karla Vizuete; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.

8 Título del trabajo: Effect of incorporating encapsulated Omega-3 in 3D food printing gels.
Nombre del congreso: 10th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT 2024)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 27/11/2024
Adrián Matas Gil; Diana Vicente Jurado; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 6 - null.

9 Título del trabajo: Gendered Perceptions of Food: A Cross-Cultural Study of Spain and Ecuador
Nombre del congreso: 10th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT 2024)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 27/11/2024
María del Carmen Molina Montero; Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 6 - null.

10 Título del trabajo: Efecto de las condiciones de impresión 3D en el desarrollo de alimentos proteicos
Nombre del congreso: X Workshop Internacional de Ciencia, Innovación, Tecnología y Saberes
Ciudad de celebración: Chimborazo, Ecuador,
Fecha de celebración: 31/10/2024
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

11 Título del trabajo: Aplicación de tecnologías inmersivas en el análisis sensorial y comportamiento de consumidor
Nombre del congreso: V Congreso Universitario Internacional en Innovación y Sostenibilidad Agroalimentaria (CUIISA2024)
Ciudad de celebración: Orihuela, España,
Fecha de celebración: 19/09/2024
Purificación García Segovia. "V Congreso Universitario Internacional en Innovación y Sostenibilidad Agroalimentaria(CUIISA). Libro de resúmenes". pp. null - null. Limencop, S.L, ISSN 978-84-09-63590-0

12 Título del trabajo: Application of Microwaves During 3D Food Printingthe Emitting Antenna and Its Displacement Speed
Nombre del congreso: 22nd IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Rimini, Italy,

Fecha de celebración: 12/09/2024
Diana Vicente Jurado; Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Pedro José Plaza González; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. 327 - 328.

13 **Título del trabajo:** Optimizing Protein Food 3D Printing: Emerging Trends and Prospects
Nombre del congreso: 22nd IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Rimini, Italy,
Fecha de celebración: 12/09/2024
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 157 - 157.

14 **Título del trabajo:** POST-PROCESSING OF 3D PRINTED GLUTEN¿FREE PASTA: EVALUATION OF COOKING AND TEXTURAL PROPERTIES
Nombre del congreso: 22nd IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Rimini, Italy,
Fecha de celebración: 12/09/2024
María del Carmen Molina Montero; Rossella Caporizzi; Antonio Derossi; Marta Igual Ramo; Adrián Matas Gil; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

15 **Título del trabajo:** 3D FOOD PRINTING FOR THE DEVELOPMENT OF NON-HOMOGENEOUS SOLID-LIQUID SYSTEMS WITH ONE EXTRUDER
Nombre del congreso: 22nd IUFoST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Rimini, Italy,
Fecha de celebración: 12/09/2024
Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Rossella Caporizzi; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Antonio Derossi. pp. null - null.

16 **Título del trabajo:** CONOCIENDO LAS PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR EN PRODUCTOS ACUÍCOLAS
Nombre del congreso: IV Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2024
Ciudad de celebración: València, España,
Fecha de celebración: 11/07/2024
Palmira del Rosario Javier Pisco; Mª Isabel Escriche Roberto; Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno. pp. null - null.

17 **Título del trabajo:** ENTENDIENDO LAS PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR EN PRODUCTOS ACUÍCOLAS
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
Palmira del Rosario Javier Pisco; Mª Isabel Escriche Roberto; Mª Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia. pp. null - null.

18 **Título del trabajo:** Estereotipos de Género en la Percepción Social de Alimentos: Un Análisis de Perfil de Personalidad de Producto (PPP)
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

19 **Título del trabajo:** Evaluación del efecto de la impresión 3D en la reología mediante técnicas quimiométricas
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Diana Vicente Jurado; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.

20 **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE EXTRUSIÓN PARA EL DESARROLLO DE UNA IMPRESORA 3D CON DOS CABEZALES
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.

21 **Título del trabajo:** INCORPORACIÓN DE MICROONDAS EN EL PROCESO DE IMPRESIÓN 3D DE TINTAS ALIMENTARIAS. EFECTO DE LA POSICIÓN DE LA FUENTE EMISORA.
Nombre del congreso: XII Congreso Nacional de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos (CyTA/CESIA 2024)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 04/04/2024
Diana Vicente Jurado; Pedro José Plaza González; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.

22 **Título del trabajo:** USO DE LA IMPRESIÓN 3D PARA LA OBTENCIÓN DE GALLETAS CON HARINA DE ALGARROBA.
Nombre del congreso: AGROALNEXT 2024. Innovación y transferencia en el sector agroalimentario español
Ciudad de celebración: Gandía, España,
Fecha de celebración: 08/03/2024
Anja Kaastra; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 164 - null.

23 **Título del trabajo:** 3D Food Printing Experience from Spain
Nombre del congreso: 9th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT 2023)
Ciudad de celebración: Paris, France,
Fecha de celebración: 29/11/2023
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Diana Vicente Jurado; Yeison Fernando Barrios Rodriguez. "9th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT 2023): Abstract book". pp. 35 - 36. United Scientific Group,

24 **Título del trabajo:** Introducción a la importancia de las empresas que se apoyan de los procesos gastronómicos como elemento imprescindible para su evolución
Nombre del congreso: 4 Science & Cooking World Congress 2023 (4 SCWC BCN 2023)
Ciudad de celebración: Barcelona, Spain,
Fecha de celebración: 15/11/2023
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 6 - 6.

25 **Título del trabajo:** Effect of 3D printing conditions on the development of protein foods
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 113 - 113.

26 **Título del trabajo:** Exploring Statistical Tools to Evaluate the Effectof 3D Printing on Rheological Properties of Gels
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
María del Carmen Molina Montero; Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

27 **Título del trabajo:** Microwave cooking applied to 3D food printing
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Diana Vicente Jurado; Pedro José Plaza González; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.

28 **Título del trabajo:** Textural study of 3G snacks from different flours
Nombre del congreso: 37th EFFoST International Conference 2023
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 08/11/2023
Diana Vicente Jurado; José Daniel Gutiérrez Cano; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.

29 **Título del trabajo:** Effect of Extrusion Compression Ratio and Particle Size of Rice on the Sectional Expansion Index of Third-Generation Snacks
Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2023
Diana Vicente Jurado; Purificación García Segovia; José Daniel Gutiérrez Cano; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera; Marta Igual Ramo. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

30 **Título del trabajo:** Effect of food 3D printing process on the rheological properties of rice protein printing inks
Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2023
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

31 **Título del trabajo:** Effect of Hydroxypropyl Methylcellulose, Xanthan Gum, and Psyllium in the Formulation of Gluten-Free Bread for the Improvement of Organoleptic Quality
Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances

Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2023
Ramón Torres Pérez; Elena Martínez García; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

32 **Título del trabajo:** Ideas generation for new aquaculture products (Sea Bream and Prawns) developing using Focus Group by different participants profiles
Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2023
Palmira del Rosario Javier Pisco; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

33 **Título del trabajo:** Water sorption isotherms and air-drying kinetics modelling of Andean tubers and tuberous roots.
Nombre del congreso: 4th International Electronic Conference on Foods (FOODS 2023). Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2023
Liliana Patricia Acurio Arcos; Ariel Baquerizo; Alexandra Borja; Marcelo Vayas; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. "Proceedings of the 4th International Electronic Conference on Foods". pp. null - null. MDPI,

34 **Título del trabajo:** ADVANCED TECHNOLOGIES IN SPAIN: FROM 3D FOOD PRINTING TO VIRTUAL REALITY EXPERIENCE
Nombre del congreso: 22nd International Conference Life Sciences for Sustainable Development
Ciudad de celebración: Cluj-Napoca, Rumanía,
Fecha de celebración: 30/09/2023
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca.". pp. 18 - 18. University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Rumania,

35 **Título del trabajo:** CONTEXTOS VIRTUALES EN LA VALORACIÓN VISUAL DE PASTELES
Nombre del congreso: V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2023)
Ciudad de celebración: Girona, España,
Fecha de celebración: 21/06/2023
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Luís Miguel Cunha; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 25 - 25.

36 **Título del trabajo:** Hábitos de consumo de pescado y mariscos en estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Nombre del congreso: V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2023)
Ciudad de celebración: Girona, España,
Fecha de celebración: 21/06/2023
Purificación García Segovia; Palmira del Rosario Javier Pisco; Mª Jesús Pagán Moreno. pp. 25 - 25.

37 **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL DISCURSO EN LA ACEPTACIÓN DE CHOCOLATES Y BEBIDAS VEGETALES
Nombre del congreso: V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2023)

Ciudad de celebración: Girona, España,
Fecha de celebración: 21/06/2023
Pedro Manuel Sousa; Lucía Gómez Zaragozá; Javier Marín Morales; Rui Costa Lima; Mariano Luis Alcañiz Raya; Purificación García Segovia; Luís Miguel Cunha. pp. 113 - 113.

38 **Título del trabajo:** Presentación oral
Nombre del congreso: III Congreso Internacional de Cereales, Leguminosas y Afines (CICLA 2023)
Ciudad de celebración: Cumbayá, Quito,
Fecha de celebración: 16/06/2023
MAYRA PAREDES ESCOBAR; Purificación García Segovia; Jhoanna Ortiz; Marta Igual Ramo; Orestes López. "Memorias del III Congreso Internacional de Cereales, Leguminosas y Afines 2023". pp. null - null. Universidad San Francisco de Quito USFQ, Colegio de Ciencias e Ingenierías, Ecuador,

39 **Título del trabajo:** Aplicación de diferentes fuentes proteicas funcionales en la impresión 3D de alimentos
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
Yeison Fernando Barrios Rodríguez; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.

40 **Título del trabajo:** Efecto de la relación de compresión en el proceso de extrusión sobre las propiedades dieléctricas de snacks 3G durante su expansión por microondas
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
Diana Vicente Jurado; José Daniel Gutiérrez Cano; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Manuel Catalá Civera. pp. null - null.

41 **Título del trabajo:** Impresión 3D de alimentos: revalorización de subproducto de remolacha en masas panarias sin gluten
Nombre del congreso: II Jornadas de Investigación: Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 27/04/2023
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

42 **Título del trabajo:** Influencia de contextos virtuales en la valoración visual de pasteles
Nombre del congreso: II Congreso Latinoamericano de Ciencias Sensoriales y del Consumidor (SenseLantam 2022)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 24/11/2022
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; L.M. CUNHA; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 106 - null.

43 **Título del trabajo:** CROSS-CULTURAL CONCEPTUALIZATION OF HIGH-END PASTRY CAKES BASED ON VISUAL STIMULUS
Nombre del congreso: 36th EFFoST International Conference 2022
Ciudad de celebración: Dublin, Ireland,
Fecha de celebración: 09/11/2022

Pedro Manuel Sousa; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Javier Martínez Monzó; L.M. CUNHA; Purificación García Segovia. "36th EFFoST International Conference 2022. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future: Abstract book". pp. null - null.

44 **Título del trabajo:** Microwaving expansion kinetics of corn third-generation ex-truded pellets under different moisture content
Nombre del congreso: 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/10/2022
Liliana Patricia Acurio Arcos; Faustine Moreau; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. pp. null - null.

45 **Título del trabajo:** Printability prediction of three gels for 3D food printing
Nombre del congreso: 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/10/2022
Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. 1 - 7.

46 **Título del trabajo:** 3D Food printing: effect of apricot pulp concentration on texture analysis profile and image analysis in a gel cylinder.
Nombre del congreso: 3rd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2022). Food, Microbiome, and Health
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 15/10/2022
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 1 - 7.

47 **Título del trabajo:** Efecto de la eliminación de aditivos en masas panarias sin gluten sobre la textura y volumen específico de los panes.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Ramón Torres Pérez; Marta Maravilla; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9

48 **Título del trabajo:** Printabilidad de un gel de gelatina-carragenato  para diferentes geometrías.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
Adrián Matas Gil; María del Carmen Molina Montero; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9

49 **Título del trabajo:** Printabilidad de una masa panaria sin gluten: efecto de la densidad y estructura de relleno antes y después del horneado.
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2022)

Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 22/06/2022
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Comunicaciones XI Congreso CyTA-CESIA 2022". pp. null - null. Servicio de Publicaciones. Universidad de Zaragoza, ISSN 978-84-18321-39-9

50 **Título del trabajo:** Estudio multicultural sobre la percepción de productos de ¿ALTA PASTELERÍA¿ mediante asociación de palabras
Nombre del congreso: IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2022)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 08/06/2022
Purificación García Segovia; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Jagla Teresa Palasí; Pedro Manuel Sousa; L.M. CUNHA; Javier Martínez Monzó. pp. 93 - 93.

51 **Título del trabajo:** Carotenoids and phenols content changes in gluten-free breads enriched with rose hip powders
Nombre del congreso: TRANSCOLAB SUMMIT: Trends in grain-based foods
Ciudad de celebración: Bragança, portugal,
Fecha de celebración: 25/03/2022
Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.

52 **Título del trabajo:** Evaluation of baking powder and baker's yeast addition to gluten-free doughs and geometry on 3D printing bread
Nombre del congreso: TRANSCOLAB SUMMIT: Trends in grain-based foods
Ciudad de celebración: Bragança, portugal,
Fecha de celebración: 25/03/2022
María del Carmen Molina Montero; Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

53 **Título del trabajo:** Effect of Cricket (Acheta domesticus) Flour Addition in Mixtures Powder to Obtain a Traditional Beverage (Chucula) on Physicochemical Characteristics
Nombre del congreso: 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2021
Ariadna Montoro; Luz Indira Sotelo-Díaz; Annamaria Filomena-Ambrosio; Marta Igual Ramo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 11008 - null.

54 **Título del trabajo:** Emotional Response to Different Types of Cakes through Visual Assessment
Nombre del congreso: 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2021
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Andrea Bononad Olmo; Luís Miguel Cunha; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. null - null.

55 **Título del trabajo:** Impact of Rosehip (Rose Canina) Power Addition and Figure Height on 3D Printed Bread Gluten Free
Nombre del congreso: 2nd International Electronic Conference on Foods (FOODS 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 30/10/2021
Adrián Matas Gil; Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. pp. null - null.

56 **Título del trabajo:** Neuromarketing aplicado a coffee shops. Impacto del tipo de taza en la atención y en las expectativas sensoriales del café
Nombre del congreso: Congreso universitario internacional sobre la comunicación en la profesión y en la universidad de hoy: contenidos, investigación, innovación y docencia (CUICIID 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 08/10/2021
ALBA VIOLETA CORONA CABRERA; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia. "Libro de actas del CUICIID 2021". pp. null - null. ISSN 978-84-09-31464-5

57 **Título del trabajo:** Impact of contexts on the visual evaluation of design pastry
Nombre del congreso: 14ª Encontro de Investigação Jovem (IJUP 2021)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 07/05/2021
Pedro Manuel Sousa; JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Mariano Luis Alcañiz Raya; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; L.M. CUNHA. "Livro de Resumos do 14.º Encontro de Jovens Investigadores da U.PORTO". pp. 194 - 194. Universidade do Porto, ISSN 978-989-746-295-5

58 **Título del trabajo:** Effect of Resistant Maltodextrin on Bioactive Compounds of Orange Pasteurized Juice
Nombre del congreso: 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 25/11/2020
Elías Arilla Codoñer; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo. "The 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods (Foods 2020): 10-25 November 2020, Online. Proceedings, 2021, volume 70". pp. null - null. MDPI,

59 **Título del trabajo:** EFECTO DE LA BAJA PRESIÓN SOBRE LOS PERFILES DE TEMPERATURA EN LA COCCIÓN DE PATATAS
Nombre del congreso: IV Congreso Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD 2020)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 06/11/2020
JOSÉ ALBA MARTÍNEZ; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Nutrición clínica en medicina. Volumen XIV (3).Libro de Comunicaciones FESNAD 2020". pp. null - null. Grupo Aula Médica,

60 **Título del trabajo:** Uso de proteínas de legumbres e insectos para la elaboración de pasta fresca
Nombre del congreso: IV Congreso Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD 2020)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de celebración: 06/11/2020
Purificación García Segovia; Gregorio Arranz Blanco; Ana Teresa Noguerol Meseguer. "Nutrición clínica en medicina. Volumen XIV (3).Libro de Comunicaciones FESNAD 2020". pp. 61 - null. Grupo Aula Médica,

61 **Título del trabajo:** Bioaccessibility of bioactive components from vegetal liquid foods
Nombre del congreso: XX EuroFoodChem Conference
Ciudad de celebración: Porto, Portugal,
Fecha de celebración: 19/06/2019
Eva María García Martínez; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Purificación García Segovia; Nuria Martínez Navarrete. "Book of abstracts EuroFoodChem XX Conference". pp. 217 - 217. Sociedade Portuguesa de Química, ISSN 978-989-8124-26-5

62 **Título del trabajo:** Evaluation of an app based questionnaire for the nutritional assessment in elderly housing
Nombre del congreso: 32nd IEEE International Symposium on Computer-Based Medical Systems (CBMS 2019)
Ciudad de celebración: Córdoba, Spain,
Fecha de celebración: 07/06/2019
Antonio Martínez Millana; Zoe Valero Ramon; Carlos Fernández Llatas; Vicente Traver Salcedo; Purificación García Segovia. "2019 IEEE 32nd International Symposium on Computer-Based Medical Systems (CBMS)". pp. 245 - 248. IEEE, ISSN 978-1-7281-2286-1

63 **Título del trabajo:** Microalgae for breadstick enrichment: Mineral content and Color evaluation
Nombre del congreso: VI International Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 22/02/2019
Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Marta Igual Ramo; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "VI International Student Congress of Food Science and Technology". pp. 35 - 36. Asociación Valenciana de Estudiantes y Profesionales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

64 **Título del trabajo:** Effect of the addition of microalgae biomass on bread dough physical, textural and rheological properties
Nombre del congreso: 4th International & 5th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 23/02/2018
Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts (Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)". pp. 107 - 107. Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

65 **Título del trabajo:** Análisis Jar como herramienta en la formulación de una bebida en polvo pre y probiótica a base de Lulo (Solanum quitoense)
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017
Mª Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 170 - 171. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2

66 **Título del trabajo:** Aplicación de la Metodología CATA con consumidores en situación real en el desarrollo de rosquilletas con microalgas
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017
Purificación García Segovia; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Amparo Tárrega; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 130 - 131. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2

67 **Título del trabajo:** Efecto de la Incongruencia Visual en la Percepción del Sabor en Helados
Nombre del congreso: II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017)
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 20/10/2017

Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno; Zaida Natalia Uribe Wandurraga; Javier Martínez Monzó. "Estudios de evaluación sensorial y consumidores para el diseño y desarrollo del producto". pp. 54 - 55. Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ISSN 978-84-697-6431-2

68 **Título del trabajo:** APLICACIÓN EN CARNE DE CERDO DE UN BIOCONSERVANTE OBTENIDO A PARTIR DE UN CULTIVO STARTER DE L. PLANTARUM
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 19/05/2017
Javier Martínez Monzó; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Ana Teresa Noguerol Meseguer; Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno. "Libro de resúmenes IX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA/CESIA 2017)". pp. 0 - 0. Servicio publicaciones Universidad Rey Juan Carlos, ISSN 978-84-608-4658-1

69 **Título del trabajo:** Food-grade medium by antimicrobial activity of Pediococcus acidilactici
Nombre del congreso: 3rd International & 4th National Student Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 24/02/2017
Ana Teresa Noguerol Meseguer; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Mª Jesús Pagán Moreno. "Libro de Abstracts. III International & IV National Student Congress of Food Science and Technology". pp. 0 - 0. Asociación Valenciana de Estudiantes en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

70 **Título del trabajo:** FLASHDIET: HERRAMIENTAS PARA EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN TODAS LAS EDADES
Nombre del congreso: XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC 2016)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 30/09/2016
Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno; Cruz Martinez Rosillo; José Miguel Soriano Del Castillo; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 106 - 106. Grupo Aula Médica,

71 **Título del trabajo:** Nutripro: Desarrollo de una aplicación para la valoración e intervención nutricional en la tercera edad
Nombre del congreso: XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC 2016)
Ciudad de celebración: Zaragoza, España,
Fecha de celebración: 30/09/2016
Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Alvaro Martinez Romero; Zoe Valero Ramon; Vicente Traver Salcedo. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 119 - 119. Grupo Aula Médica,

72 **Título del trabajo:** Women chefs factors
Nombre del congreso: 16th International Conference on Diversity in Organizations, Communities & Nations
Ciudad de celebración: Granada, España,
Fecha de celebración: 29/07/2016
MAJD HADDAJI; José Albors Garrigós; Purificación García Segovia. pp. 102 - 112.

73 **Título del trabajo:** FLASHDIET: Increasing awareness on a balanced diet and fighting malnutrition at all ages.
Nombre del congreso: Eating in later life. Pleasure & health in every day life International Research Symposium

Ciudad de celebración: Lyon, France,
Fecha de celebración: 14/06/2016
Mª Jesús Pagán Moreno; Vicente Traver Salcedo; Cruz Martinez Rosillo; José Miguel Soriano Del Castillo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.

74 **Título del trabajo:** Nutripro: routine screening and customized guidelines programme for nutritional interventions in elderly people.
Nombre del congreso: Eating in later life. Pleasure & health in every day life International Research Symposium
Ciudad de celebración: Lyon, France,
Fecha de celebración: 14/06/2016
Alvaro Martinez Romero; Zoe Valero Ramon; Purificación García Segovia; Mª Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Vicente Traver Salcedo. pp. 0 - 0.

75 **Título del trabajo:** Aprovechamiento del residuo derivado tras la extracción de leche de chocho para alimentos con alto valor nutricional y biológico
Nombre del congreso: Café Científico de la Facultad de Salud Pública
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 25/03/2016
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.

76 **Título del trabajo:** Estudio de Procesos Culinarios empleados en la preparación de platos tradicionales ecuatorianos mediante cocción al vacío
Nombre del congreso: Café Científico de la Facultad de Salud Pública
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 25/03/2016
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.

77 **Título del trabajo:** Implementación del control microbiológico en los laboratorios de Gastronomía
Nombre del congreso: Café Científico de la Facultad de Salud Pública
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 25/03/2016
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.

78 **Título del trabajo:** Tubérculos Andinos envasados al vacío. Proyecto ADSIDEO UPV
Nombre del congreso: Café Científico de la Facultad de Salud Pública
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 25/03/2016
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.

79 **Título del trabajo:** Conocimientos de las TICs y competencias profesionales en alumnos del Grado de Nutrición Humana y Dietétic
Nombre del congreso: XVIII Congreso Internacional EDUTEC 2015: Educación y Tecnología desde una visión transformadora
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 20/11/2015
Maria del Carmen Romero Lopez; Sergio David Barón López; LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Purificación García Segovia. "XVIII Congreso Internacional EDUTEC 2015: Educación y Tecnología desde una visión transformadora". pp. 1 - 11. ISSN 978-84-608-3627-8

80 **Título del trabajo:** Desarrollo de vegetales con proceso mínimo en Chimborazo-Ecuador
Nombre del congreso: I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 30/10/2015
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Memorias del I Congreso Internacional "Educación contemporánea, calidad educativa y Buen Vivir"". pp. 1 - 8. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1

81 **Título del trabajo:** La educación nutricional como herramienta para insertar a los tubérculos andinos en el mercado productivo en Chimborazo-Ecuador
Nombre del congreso: I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de celebración: 30/10/2015
LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; Maria del Carmen Romero Lopez. "Memorias del I Congreso Internacional "Educación contemporánea, calidad educativa y Buen Vivir"". pp. 1 - 5. UNACH, ISSN 978-9942-935-15-1

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Comités científicos, técnicos y/o asesores

1 **Título del comité:** Journal of Culinary Science & Technology (Online). Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1542-8044
Fecha de inicio: 2023

2 **Título del comité:** Journal of Culinary Science & Technology. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1542-8052
Fecha de inicio: 2019

3 **Título del comité:** Journal of Culinary Science & Technology. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1542-8052
Fecha de inicio: 2018

4 **Título del comité:** II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS 2017). Tipo participación: Miembro del comité de organización
Fecha de inicio: 2017

5 **Título del comité:** Journal of Culinary Science & Technology. Tipo participación: Comité de edición. ISSN: 1542-8052
Fecha de inicio: 2016

Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

1 **Entidad de realización:** Universidades do Porto
Ciudad entidad realización: Porto, Portugal
Fecha de inicio: 01/07/2021
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 1 mes

2 **Entidad de realización:** Universidades do Porto
Ciudad entidad realización: Oporto, Portugal
Fecha de inicio: 01/02/2020
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 2 meses

3 **Entidad de realización:** Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Ciudad entidad realización: Riobamba, Ecuador
Fecha de inicio: 06/07/2015
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 4 meses

Premios, menciones y distinciones

Descripción: Premio a la Divulgación Científica
Entidad concesionaria: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA
Fecha de concesión: 08/11/2023

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 4
Entidad acreditante: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI)

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

1 **Descripción:** Catedrático/a de Universidad en Ingeniería y Arquitectura
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Fecha de obtención: 14/12/2020

2 **Descripción:** Quinquenios
Nº de tramos reconocidos: 4

Resumen de otros méritos

1 **Descripción del mérito:** Acreditada a Catedrática de Universidad por la AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD Y ACREDITACIÓN (ANECA) con fecha 14 diciembre 2020.

2 **Descripción del mérito:** Obtención de una Beca Prometeo, en concurrencia competitiva, de la Secretaria de Educación, CIencia, Tecnología e Innovación de la Republica de Ecuador, como Investigador Senior tipo 2. El objeto de esta bea es el desarrollo del proyecto de I+D+i "Innovación con alimentos autoctonos como motor de desarrollo local en la provincia de Chimborazo".
Este proyecto se ejecuta en dos periodos de vinculación de 2 meses (total de 4 meses ó 122 días) en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.