
Formulario de aprobación de curso de posgrado/educación permanente

Asignatura: Nutrición y Dietética Industrial

(Si el nombre contiene siglas deberán ser aclaradas)

Modalidad:

(posgrado, educación permanente o ambas)

Posgrado

Educación permanente

Profesor de la asignatura 1: Dr. Javier Martínez Monzó

Profesor Titular del Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València, España.

(título, nombre, grado o cargo, instituto o institución)

Profesor Responsable Local 1: Dra. Patricia Lema

Profesor Titular, Instituto de Ingeniería Química

(título, nombre, grado, instituto)

Otros docentes de la Facultad:

(título, nombre, grado, instituto)

Docentes fuera de Facultad:

(título, nombre, cargo, institución, país)

¹ Agregar CV si el curso se dicta por primera vez.

(Si el profesor de la asignatura no es docente de la Facultad se deberá designar un responsable local)

[Si es curso de posgrado]

Programa(s) de posgrado: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Instituto o unidad: Facultad de Química

Departamento o área: Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Horas Presenciales: 34

(se deberán discriminar las horas en el ítem Metodología de enseñanza)

Nº de Créditos: 4

[Exclusivamente para curso de posgrado]

(de acuerdo a la definición de la UdelaR, un crédito equivale a 15 horas de dedicación del estudiante según se detalla en el ítem Metodología de enseñanza)

Público objetivo: Estudiantes de posgrados en alimentos, en ingeniería de procesos, en química, de la Maestría Ciencia y Tecnología de Alimentos

Cupos:

(si corresponde, se indicará el número de plazas, mínimo y máximo y los criterios de selección. Asimismo, se adjuntará en nota aparte los fundamentos de los cupos propuestos. Si no existe indicación particular para el cupo máximo, el criterio general será el orden de inscripción, hasta completar el cupo asignado)

Objetivos: El principal objetivo es que los estudiantes conozcan las características nutricionales de diferentes tipos de poblaciones para el desarrollo de productos adaptados a sus necesidades especiales. Por

otro lado, conocer cómo afecta el procesado de alimentos a sus características nutricionales con vistas a reducir dicho impacto.

Conocimientos previos exigidos: Principios de nutrición humana

Conocimientos previos recomendados: Composición de alimentos

Metodología de enseñanza:

(comprende una descripción de la metodología de enseñanza y de las horas dedicadas por el estudiante a la asignatura, distribuidas en horas presenciales -de clase práctica, teórico, laboratorio, consulta, etc.- y no presenciales de trabajo personal del estudiante)

Descripción de la metodología:

El curso se estructurará en base a clases teóricas y seminarios. Durante las clases teóricas se presentará por parte de los docentes temas estructurados y siempre que el objetivo lo permita se utilizará la modalidad abierta de modo que el tema presentado sea usado como base para la participación de los alumnos. Se mantendrá una alta interacción docente – estudiante. Se dictará en la modalidad de una clase semanal de 2 horas (15 clases teóricas, total 30 horas de teóricos y seminarios).

[Obligatorio]

Detalle de horas:

- Horas de clase (teórico): 30
- Horas de clase (práctico):
- Horas de clase (laboratorio):
- Horas de consulta: 2
- Horas de evaluación: 2
 - Subtotal de horas presenciales: 34
- Horas de estudio: 30
- Horas de resolución de ejercicios/prácticos:
- Horas proyecto final/monografía:
 - Total de horas de dedicación del estudiante: 64

Forma de evaluación:

- Presentación de trabajo sobre desarrollo de un producto (corresponde a un 40% de la nota total).
- Realización de una prueba final escrita (corresponde a un 60% de la nota final). El curso se aprueba si se obtiene un 60% o más en ambas evaluaciones.

[Indique la forma de evaluación para estudiantes de posgrado, si corresponde]

[Indique la forma de evaluación para estudiantes de educación permanente, si corresponde]

Temario:

1.- La industria de alimentos y la nutrición: la importancia de la industria de alimentos dietéticos. Las

tendencias de la industria de alimentos. Nutrición y salud. Definición de alimentos dietéticos, alimentos funcionales, nutraceuticos, etc.

2- Evaluación del estado nutricional. Cuestionarios de frecuencia de consumo (FFQ), recordatorios 24 h, encuestas de hábitos alimentarios. Antropometría nutricional y deportiva. Valoración bioquímica del estado nutricional.

3- Nutrición aplicada al desarrollo de alimentos para las distintas etapas de la vida. Alimentación en la infancia. Alimentación en la adolescencia. Alimentación para embarazadas. Alimentación para personas mayores. Elaboración de alimentos para estas poblaciones.

4.- Nutrición aplicada al desarrollo de alimentos para situaciones especiales no patológicas. Alimentación para deportistas. Alimentación para personas vegetarianas y veganas. Alimentación y religión (Kosher y Halal). Elaboración de alimentos para estas poblaciones.

5.- Nutrición aplicada al desarrollo de alimentos para situaciones patológicas. Alimentos para diabéticos. Alimentos para celíacos. Alimentos para hipertensos.

6.- Transformaciones de los alimentos asociadas a la cocción. Cocción en medio acuoso, cocción en medio graso, cocción en medio seco. Cambios composicionales, estructurales y nutricionales.

7.- La cocina industrial y la restauración colectiva. Modelos de restauración colectiva: Pública y Comercial. Sistemas de elaboración y distribución: Cadena en caliente y cadena en frío. Características estructurales y de equipamiento específico en restauración.

Trabajo especial: Diseño de un producto destinado a poblaciones especiales.

Bibliografía:

- Aditivos y auxiliares de fabricación en las industrias alimentarias (1999). Multon, J.L. Ed. Acribia
Culinary Nutrition (2013). Jacqueline B. Marcus. Academic Press
Fábricas de alimentos : Procesos, equipamiento, costos (1991). Bartholomai, Alfred. Ed. Acribia
La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida (2007). Harol McGee. Ed. Debate
La línea fría completa. Organización de cocinas centrales(2008). José Juan Santos y Joel Bouetard. Ed. Innova Concept
Manual del Food Service (2007). Mario Cañizal. Ed Artyplan
Nutrición humana (2001). Martínez Monzó, Javier y García Segovia, Purificación. Ed. Universidad Politécnica de Valencia.
Nutrición y alimentación humana. I, Nutrientes y alimentos (2009). Mataix Verdú, José. Ed. Ergon
Nutrición y alimentación humana. II, Situaciones fisiológicas y patológicas (2009). Mataix Verdú, José. Ed. Ergo
Química culinaria (1996). A. Coenders. Ed. Acribia
Restauración colectiva. APPCC. Manual de usuario (1999). CESNID. Ed. Masson
Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos (1999).CESNID. Ed. Masson
Tecnología de alimentos : Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos (1991). Charley, Helen. Ed. Limusa



**Facultad de Ingeniería
Comisión Académica de Posgrado**

(título del libro-nombre del autor-editorial-ISBN-fecha de edición)

Datos del curso

Fecha de inicio y finalización: A definir en el 1er semestre de 2022

Horario y Salón: A definir

Arancel:

[Si la modalidad no corresponde indique "no corresponde". Si el curso contempla otorgar becas, indíquelo]

Arancel para estudiantes inscriptos en la modalidad posgrado:

Arancel para estudiantes inscriptos en la modalidad educación permanente:



Javier Martínez Monzó

Generado desde: Universitat Politècnica de València

Fecha del documento: 28/10/2021

v 1.4.0

9778cbcc8b07cf03439cb4a1fbae2a1a

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/>





Javier Martínez Monzó

Apellidos: **Martínez Monzó**
 Nombre: **Javier**
 DNI: **52748602B**
 ResearcherID: **K-4219-2014**
 ScopusID: **6602877665**
 ORCID: **0000-0002-1123-2304**
 Fecha de nacimiento: **30/01/1970**
 Sexo: **Hombre**
 Teléfono fijo: **(034) 963877000 - 73646**
 Correo electrónico: **xmartine@tal.upv.es**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: D. Tecnología de Alimentos, E.T.S.I. Agronómica y Medio Natural
Categoría profesional: Profesor/a Titular de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si
Correo electrónico: xmartine@tal.upv.es
Fecha de inicio: 30/01/2002
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330914 - Elaboración de alimentos

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

| | Entidad empleadora | Categoría profesional | Fecha de inicio |
|---|-------------------------------------|---|-----------------|
| 1 | Universitat Politècnica de València | Subdtor. Departamento Tecnología de Alimentos | 01/02/2011 |
| 2 | Universitat Politècnica de València | Profesor/a Titular de Universidad | 14/05/2007 |
| 3 | Universitat Politècnica de València | Profesor/a Titular de Universidad | 30/01/2002 |
| 4 | Universitat Politècnica de València | Profesor/a Titular Escuela Univ. -Inter, | 01/10/2000 |
| 5 | Universitat Politècnica de València | Ayudante de Universidad | 01/01/1999 |
| 6 | Universitat Politècnica de València | Ayudante de Escuela Universitaria | 23/09/1996 |

- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Subdtor. Departamento Tecnología de Alimentos
Fecha de inicio: 01/02/2011 **Duración:** 11 meses - 30 días
- Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular de Universidad
Fecha de inicio: 14/05/2007



- 3** **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular de Universidad
Fecha de inicio: 30/01/2002 **Duración:** 5 años - 3 meses - 14 días
- 4** **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Profesor/a Titular Escuela Univ. -Inter,
Fecha de inicio: 01/10/2000 **Duración:** 1 año - 3 meses - 28 días
- 5** **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Ayudante de Universidad
Fecha de inicio: 01/01/1999 **Duración:** 1 año - 8 meses - 29 días
- 6** **Entidad empleadora:** Universitat Politècnica de València
Categoría profesional: Ayudante de Escuela Universitaria
Fecha de inicio: 23/09/1996 **Duración:** 2 años - 3 meses - 8 días

Formación académica recibida

Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

- 1 Título del curso/seminario:** Jornada de Bienvenida para el profesorado de la ETSEAMN: Herramientas esenciales para el nuevo curso
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 06/09/2021
- 2 Título del curso/seminario:** TALLER PARA PROFESORES "AULA EMPRENDE"
Entidad organizadora: IDEAS UPV
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 23/05/2019
- 3 Título del curso/seminario:** Orientar la investigación hacia el desarrollo humano y la cooperación internacional
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 2 horas
Fecha de finalización: 07/07/2016
- 4 Título del curso/seminario:** AULA 2.0. LAS TIC COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DE LA INTERACTIVIDAD - (FORMACIÓN PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA UNIVERSITARIA)
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 14/03/2016
- 5 Título del curso/seminario:** Proyectos de innovación: diseño, implementación y evaluación
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 25 horas
Fecha de finalización: 14/07/2015
- 6 Título del curso/seminario:** Conocimiento de problemas contemporáneos
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 25 horas
Fecha de finalización: 28/01/2015
- 7 Título del curso/seminario:** Habilidades para la vida
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 26/01/2015
- 8 Título del curso/seminario:** Emprender en el aula
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 30/06/2014

- 9** **Título del curso/seminario:** Cómo enseñar y evaluar las competencias transversales
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 25 horas
Fecha de finalización: 08/06/2014
- 10** **Título del curso/seminario:** Desarrollo de la creatividad e innovación en los estudiantes universitarios
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 14/04/2014
- 11** **Título del curso/seminario:** Fundamentos de dirección: dirigir profesionales universitarios
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 21/03/2014
- 12** **Título del curso/seminario:** Utilización de la herramienta de corrección de exámenes ALCE
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 2 horas
Fecha de finalización: 24/01/2014
- 13** **Título del curso/seminario:** CURSO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 15 horas
Fecha de finalización: 15/02/2013
- 14** **Título del curso/seminario:** SPIN-OFF: OTRA MODALIDAD DE REALIZAR TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 12/01/2011
- 15** **Título del curso/seminario:** PROTECCIÓN Y EXPLOTACIÓN DE RESULTADOS
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 5 horas
Fecha de finalización: 24/02/2010
- 16** **Título del curso/seminario:** CONTRATACIÓN DE I+D+I
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 19/02/2010
- 17** **Título del curso/seminario:** FINANCIACIÓN PÚBLICA
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 11/02/2010
- 18** **Título del curso/seminario:** EL PENSAMIENTO ESTADÍSTICO EN LA INVESTIGACIÓN
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 5 horas
Fecha de finalización: 27/01/2010

- 19** **Título del curso/seminario:** HERRAMIENTAS DE TRADUCCIÓN Y ASESORAMIENTO LINGÜÍSTICO PARA TEXTOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 20/01/2010
- 20** **Título del curso/seminario:** CÓMO GESTIONAR TUS REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS EFICIENTEMENTE A TRAVÉS DE REFWORKS
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 02/07/2009
- 21** **Título del curso/seminario:** HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS PARA LA INVESTIGACIÓN EN DOCENCIA UNIVERSITARIA
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 26/06/2009
- 22** **Título del curso/seminario:** INTEGRANDO LA BIBLIOTECA DIGITAL (POLIBUSCADOR) EN EL AULA
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 23/06/2009
- 23** **Título del curso/seminario:** RECURSOS PARA LA REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 09/06/2009
- 24** **Título del curso/seminario:** CÓMO CALCULAR EL TIEMPO DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE: LOS ECTS
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 02/02/2009
- 25** **Título del curso/seminario:** COACHING: HERRAMIENTA PARA DIRIGIR EQUIPOS DE TRABAJO
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 29/01/2009
- 26** **Título del curso/seminario:** COMPETENCIAS ÉTICAS Y CIUDADANAS EN LA FORMACIÓN UNIVERSITARIA
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 07/03/2008
- 27** **Título del curso/seminario:** "QUIÉN CITA MIS ARTÍCULOS Y DÓNDE PUBLICARLOS? WEB OF SCIENCE, JOURNAL CITATION REPORTS Y OTROS RECURSOS DE UTILIDAD
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 17/01/2008



- 28** **Título del curso/seminario:** ESTRATEGIAS REFLEXIVAS DE ENSEÑANZA (PARA GRAN Y PEQUEÑO GRUPO)
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 26/02/2007
- 29** **Título del curso/seminario:** TALLER BÁSICO DE CONOCIMIENTOS DE VÍDEO
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 09/02/2007
- 30** **Título del curso/seminario:** Argumentación oral en situaciones del ámbito universitario
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 01/06/2005
- 31** **Título del curso/seminario:** Conocimiento y práctica de la inteligencia emocional
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 02/02/2005
- 32** **Título del curso/seminario:** Aprendizaje colaborativo en la universidad: Fundamentos, técnicas y actividades
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 13/01/2005
- 33** **Título del curso/seminario:** La cooperación internacional para el desarrollo desde el ámbito universitario
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 16 horas
Fecha de finalización: 23/01/2004
- 34** **Título del curso/seminario:** Aproximación a la discapacidad
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 16/01/2004
- 35** **Título del curso/seminario:** Control de estrés para profesores
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 19/12/2003
- 36** **Título del curso/seminario:** Diseño, manejo y aplicaciones de la microweb del profesor
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 20/05/2003
- 37** **Título del curso/seminario:** Mejora de las habilidades comunicativas
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 29/01/2003



- 38** **Título del curso/seminario:** Educación en valores en los estudios científico-técnicos
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 3 horas
Fecha de finalización: 28/01/2003
- 39** **Título del curso/seminario:** Competencias Profesionales del docente universitario
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 3 horas
Fecha de finalización: 16/01/2003
- 40** **Título del curso/seminario:** Creación y visualización de mundos virtuales tridimensionales en Internet:
Aplicaciones docentes
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 16 horas
Fecha de finalización: 05/12/2002
- 41** **Título del curso/seminario:** Ética profesional para docentes
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 05/06/2001
- 42** **Título del curso/seminario:** Internet y herramientas docentes avanzadas (Nivel avanzado)
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 29/06/2000
- 43** **Título del curso/seminario:** La profesión del profesor de universidad
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 16/06/2000
- 44** **Título del curso/seminario:** Tutoría universitaria
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 06/06/2000
- 45** **Título del curso/seminario:** La Evaluación de la Enseñanza Universitaria
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 20 horas
Fecha de finalización: 04/06/1999
- 46** **Título del curso/seminario:** Elaboración de unidades didácticas con HTML
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 26/06/1998
- 47** **Título del curso/seminario:** Motivar dentro del aula
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 05/02/1998

- 48** **Título del curso/seminario:** Aplicaciones docentes UPVNET
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 29/01/1998
- 49** **Título del curso/seminario:** Los medios didácticos en la Enseñanza Universitaria
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 15/01/1998
- 50** **Título del curso/seminario:** Proyecto Docente
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 17/12/1997
- 51** **Título del curso/seminario:** Educación de la voz
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 11/12/1997
- 52** **Título del curso/seminario:** Innovación educativa basada en herramienta multimedia
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 4 horas
Fecha de finalización: 24/06/1997
- 53** **Título del curso/seminario:** Asertividad para docentes
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 04/06/1997
- 54** **Título del curso/seminario:** Formación y Evaluación para el Ejercicio Profesional : Criterios para la Programación y Evaluación de las asignaturas.
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 21/01/1997
- 55** **Título del curso/seminario:** Técnicas de gestión eficaz del tiempo
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 9 horas
Fecha de finalización: 13/12/1996
- 56** **Título del curso/seminario:** Desarrollo de Aplicaciones Multimedia
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas
Fecha de finalización: 03/12/1996
- 57** **Título del curso/seminario:** Formación de actitudes en la Universidad: "Cuáles y cómo desarrollarlas?"
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 12 horas

- 58** **Título del curso/seminario:** Gestión del talento en las organizaciones
Entidad organizadora: ICE
Duración en horas: 14 horas
- 59** **Título del curso/seminario:** Food Technology Erasmus Workshop. ETSIA-UPV
Entidad organizadora: DESCONOCIDA
Duración en horas: 15 horas
- 60** **Título del curso/seminario:** Tecnología Con-Ciencia. Caracterización de partículas, medidas reológicas y colorimétricas aplicadas al estudio de diferentes productos.
Entidad organizadora: DESCONOCIDA
Duración en horas: 13 horas
- 61** **Título del curso/seminario:** Teaching in english at UPV. tendencias in food product development
Entidad organizadora: DESCONOCIDA
Duración en horas: 8 horas

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Doble Titulación. Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural
Curso que se imparte: 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 2** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 3** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición y Dietética Industrial
Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 4** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 5** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 6** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición y Dietética Industrial
Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 7** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición y Dietética Industrial
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural
Curso que se imparte: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Biomédica
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 11** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Enología
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 12** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición y Dietética Industrial
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
Curso que se imparte: 2018
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 13** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Biomédica; Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
Curso que se imparte: 2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 14** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Cocina industrial y restauración colectiva
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,24
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 15** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Curso que se imparte: 2017
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

16 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2016
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

17 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Cocina industrial y restauración colectiva
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2016
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

18 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2016
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

19 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

20 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Cocina industrial y restauración colectiva
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,53
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

21 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2015
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,3

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

22 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Aeroespacial; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; I. de Organización Industrial (2º ciclo); Máster Universitario en Ingeniería de Computadores; Máster Universitario en Lenguas y Tecnología; Máster Universitario Erasmus Mundus en Viticultura, Enología y Gestión de la Empresa Vitivinícola / International Master Vintage, Vine, Wine and Terroir Management

Curso que se imparte: 2014

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,95

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

23 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Cocina industrial y restauración colectiva

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2014

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,52

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

24 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana

Titulación universitaria: Grado en Biotecnología; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Forestal y del Medio Natural; Máster Universitario en Enología

Curso que se imparte: 2014

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 5,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

25 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Titulación universitaria: Grado en Administración y Dirección de Empresas; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Civil; Grado en Ingeniería en Tecnologías Industriales; Grado en Ingeniería Mecánica; I. Agrónomo; I. Montes; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)

Curso que se imparte: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

26 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Grado en Bellas Artes; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural; Grado en Ingeniería Química; I. Agrónomo

Curso que se imparte: 2013

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6,24

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 27** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Cocina industrial y restauración colectiva
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,48
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 28** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I. Montes
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 29** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria
Curso que se imparte: 2013
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 30** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Electrónica Industrial y Automática; Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos; Grado en Ingeniería Mecánica; I. Agrónomo; I. Montes; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 31** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Grado en Ingeniería en Diseño Industrial y Desarrollo de Productos; I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,95
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 32** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Dietética
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2012

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,38
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 33** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Industrial; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 34** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: Arquitecto; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 35** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 36** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria
Curso que se imparte: 2012
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 37** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura
Curso que se imparte: 2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,64
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 38** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Nutrición Humana
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo
Curso que se imparte: 2011
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 4,4

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

39 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,5

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

40 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentación y Cultura

Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3,99

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

41 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO

Titulación universitaria: Máster Universitario en Acuicultura

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 0,3

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

42 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Titulación universitaria: Ciencia y Tecnología de los Alimentos; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 9

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

43 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA

Titulación universitaria: Arquitecto; I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; I.T. Agrícola, esp. Mecanización y Construcciones Rurales; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); L. Enología (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología

Curso que se imparte: 2010

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2,25

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

44 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS

Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)

Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 45** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2010
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 46** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 47** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO
Titulación universitaria: I. Agrónomo; Máster Universitario en Acuicultura
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 48** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 49** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: Arquitecto; I. Agrónomo; I. Montes; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología; Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 50** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 51** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2009
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 52** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Caminos, Canales y Puertos; I.T. Industrial, esp. Mecánica; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 53** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO
Titulación universitaria: Máster Universitario en Acuicultura
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 54** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 55** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 56** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Telecomunicación; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 57** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria; PROGRAMA DE DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA
Curso que se imparte: 2008
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,75
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 58** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 59** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CALIDAD DEL PRODUCTO
Titulación universitaria: Máster Universitario en Acuicultura
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 60** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 61** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Montes; I.T. Agrícola, esp. Explotaciones Agropecuarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo); Licenciado en Biotecnología
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

62 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

63 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria
Curso que se imparte: 2007
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

64 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

65 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

66 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Montes; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

67 **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 68** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TECNOLOGÍA CULINARIA
Titulación universitaria: Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos; Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria
Curso que se imparte: 2006
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 69** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Industrias Agrarias y Alimentarias; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 70** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Titulación universitaria: L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 71** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Titulación universitaria: I. Agrónomo; I. Montes; Ingeniero Agrónomo; I.T. Agrícola, esp. Hortofruticultura y Jardinería; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 72** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 73** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Titulación universitaria: I. Agrónomo; L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
Curso que se imparte: 2005
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 74** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 75** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 8
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 76** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 77** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,23
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 78** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 2004
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 79** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 80** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 9
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 81** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 82** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 83** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 2003
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 84** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 85** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 86** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 18
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 87** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 88** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 89** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 2002
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 90** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 91** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FÍSICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 92** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 7
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 93** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PRÁCTICA CULINARIA
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2,25
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 94** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València



- 95** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 96** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 2001
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 97** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 98** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y FORMULACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 7,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 99** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 100** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 2000
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 101** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 102** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: CONGELACIÓN DE ALIMENTOS.ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 103** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y FORMULACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 5,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 104** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 0,4
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 105** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 106** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INDUSTRIAL
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 107** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 1999
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 108** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ALIMENTACIÓN Y CULTURA
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

- 109** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: DIETÉTICA Y FORMULACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 110** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 4,5
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
- 111** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADAS
Curso que se imparte: 1998
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Cambios en las propiedades fisicoquímicas de zumo de naranja por la adición de maltodextrina resistente como prebiótico.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MOLINA MONTERO, MARIA DEL CARMEN
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 23/09/2021
- 2** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE PAN FUNCIONAL PARA CELÍACOS
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MATAS GIL, ADRIAN
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 23/09/2021
- 3** **Título del trabajo:** Influencia de los CAP en el rendimiento deportivo
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , RODRIGUEZ IBAÑEZ, ANA ISABEL
Calificación obtenida: 6.0
Fecha de defensa: 17/09/2021
- 4** **Título del trabajo:** Caracterización fisicoquímica de chúcarola con incorporación de harina de insectos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MONTORO CURADO, ARIADNA

Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 16/09/2021

- 5 Título del trabajo:** EFECTO DE LA ADICIÓN DE GRANOS MEDIANOS EN LAS CARACTERÍSTICAS CULINARIAS DEL ARROZ.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MANCEBO CAMPOS, JORGE
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 20/07/2021
- 6 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE PRODUCTOS CONGELADOS VEGANOS
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MORENO MIGUEL, SHEILA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 28/06/2021
- 7 Título del trabajo:** VALORACIÓN DE LA RESPUESTA EMOCIONAL A DIFERENTES TIPOS DE PASTELES MEDIANTE EVALUACIÓN VISUAL
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , BONONAD OLMO, ANDREA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 28/06/2021
- 8 Título del trabajo:** Estudio exploratorio de la asociación de palabras evocada por la visualización de productos de Alta Pastelería en diferentes poblaciones.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , PALASI MASCAROS, JAGLA TERESA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 18/02/2021
- 9 Título del trabajo:** ESTUDIO DE VIABILIDAD DE EMBUTIDOS VEGANOS CON RECUBRIMIENTO DE ALGINATO.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , ANDREU NATIVIDAD, MARCOS
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 10/12/2020
- 10 Título del trabajo:** IMPRESIÓN 3D DE CREMA DE ALMENDRAS
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , BLASCO BELL, PAULA EUGENIA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 09/12/2020

- 11 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
- 12 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LAS DIFERENTES DOSIS PARA LA AROMATIZACIÓN DE ACEITE DE OLIVA CON AROMAS Y ACEITES ESENCIALES Y SU EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICA DURANTE SU EVOLUCIÓN EN EL TIEMPO.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , JORNET MARGEREL, CELIA-HELENE
Calificación obtenida: 9.3
Fecha de defensa: 17/11/2020
- 13 Título del trabajo:** Microencapsulación de jugo de remolacha (Beta vulgaris L.) con proteína de guisante mediante atomización
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MANCEBO CAMPOS, JORGE
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 13/07/2020
- 14 Título del trabajo:** Optimización en la obtención de infusiones de guayusa (Ilex guayusa; Loes. 1901) con alto contenido de compuestos fenólicos y actividad antioxidante.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , CHILLERON HERRERA, ZARA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 23/06/2020
- 15 Título del trabajo:** Plan de estudio Implementación del IFS Broker en una empresa comercializadora de frutas y verduras
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , SERRA PLANELLES, AURORA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 10/12/2019
- 16 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DEL PUNTO FINAL DE LA LIOFILIZACIÓN EN PULPA DE NARANJA
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MALENO BERENGUER, FRANCISCO JAVIER
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 27/09/2019
- 17 Título del trabajo:** Caracterización de ventresca de atún durante el proceso de maduración
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Alumno/a: , BELDA MARTINEZ, MARIA DEL CARMEN
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/09/2019

- 18 Título del trabajo:** Estudio y caracterización de aromatización de ovoproductos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , CAMPOS BARREDA, JUAN MIGUEL
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/09/2019
- 19 Título del trabajo:** Valoración de la calidad de mermeladas por la adición de ingredientes funcionales.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MATAS GIL, ADRIAN
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/09/2019
- 20 Título del trabajo:** Estudio de la OEE (Eficiencia General de los Equipos) en una línea de producción de lasañas.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , ZHANG, JINZHAN
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 19/09/2019
- 21 Título del trabajo:** Caracterización de una mousse de soja con aloe vera y violeta
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , HERNANDEZ BIXQUERT, ADRIAN
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 17/09/2019
- 22 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de helados salados con microalgas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , GARCIA GOMEZ, VANESSA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 15/04/2019
- 23 Título del trabajo:** Desarrollo de mermeladas con microalgas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , BRAVO VILLAR, MARIA CRUZ
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 08/04/2019
- 24 Título del trabajo:** Caracterización de un papel de microalgas como alternativa para la preparación de maki sushi
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , FORQUET DAROCA, ALVARO
Calificación obtenida: 9.0

Fecha de defensa: 08/04/2019

- 25 Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE PANES CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO CON FUENTES ALTERNATIVAS DE PROTEÍNAS
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , FREIRE FACTOS, VANESSA MARGARITA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 18/02/2019
- 26 Título del trabajo:** DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UNA FÁBRICA ARTESANAL DE CHOCOLATE PARA LA MEJORA DE LOS MEDIOS DE VIDA SOSTENIBLES DE LA POBLACIÓN RURAL DEL CANTÓN QUININDÉ, PROVINCIA DE ESMERALDAS, ECUADOR.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MUNUERA GARCIA, IRENE
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 13/12/2018
- 27 Título del trabajo:** Estudio de las Propiedades Físicoquímicas en salsas tipo mayonesa con microalgas y bajo contenido en grasa.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MARTINEZ SANCHEZ, IRENE
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 13/12/2018
- 28 Título del trabajo:** EFECTO DE LA TECNOLOGÍA DE IMPRESIÓN 3D SOBRE LAS PROPIEDADES ESTRUCTURALES Y REOLÓGICAS EN GALLETAS CON MICROALGAS
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , REINO MOYON, SEGUNDO JAVIER
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 18/10/2018
- 29 Título del trabajo:** Desarrollo y evaluación de lentejas liofilizadas para el consumo en envase autocalentable
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , LLACER MONTALVA, ALEJANDRO JOSE
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 20/09/2018
- 30 Título del trabajo:** Estudio de un producto a base de garbanzos liofilizados en un envase autocalentable
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , LUQUE DEBON, PABLO
Calificación obtenida: 7.0
Fecha de defensa: 13/09/2018

- 31 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de pasta con microalgas para celíacos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , CANDELA RIPOLL, ALVARO
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 26/07/2018
- 32 Título del trabajo:** Producción y caracterización de un flan a base de soja, aloe vera y violeta.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , FERNANDEZ NIETO, PABLO
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 23/07/2018
- 33 Título del trabajo:** Desarrollo de una salsa tipo ketchup con adición de microalgas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , GUALLAR DE RUFINO, RAFAEL
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 28/06/2018
- 34 Título del trabajo:** Catálogo de los recursos de restauración gastronómica de Gandía: orientación hacia los productos del mar y la alimentación saludable
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , VAQUERO ARAUZ, MARIA LILIANA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 22/02/2018
- 35 Título del trabajo:** DISEÑO DE UNA BEBIDA VEGETAL PARA PREMAMÁS
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , RODRIGUEZ IZQUIERDO, NOEMI
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 28/09/2017
- 36 Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN PATÉ DE ALTRAMUZ PARA UN PÚBLICO JOVEN
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , PEIRO SAEZ, ESTRELLA
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 28/09/2017
- 37 Título del trabajo:** Efecto de las condiciones de cocción sobre la penetración de calor y propiedades texturales en patata (*Solanum tuberosum* L., cv. Monalisa).
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , GOMEZ GARCIA, ADRIAN
Calificación obtenida: 7.5
Fecha de defensa: 27/09/2017

- 38 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de salchichas de pollo con microalgas y chia
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , CHICO SANCHEZ, LIDIA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 26/09/2017
- 39 Título del trabajo:** Desarrollo y caracterización de geles a base de espirulina y chía para deportistas. Estudio del plan comercial
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , SANCHEZ TORRES, GONZALO
Calificación obtenida: 7.0
Fecha de defensa: 17/07/2017
- 40 Título del trabajo:** Desarrollo y Caracterización de Gominolas a base de espirulina para deportistas profesionales y amateurs con aplicación de un plan comercial
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , RECIO RUBIO, YERAITH
Calificación obtenida: 7.5
Fecha de defensa: 14/07/2017
- 41 Título del trabajo:** Aplicación del modelo Design Thinking para la creación de un yogur de quinoa para niños intolerantes a la lactosa.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , SIERRA LOPEZ, MARTA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 03/07/2017
- 42 Título del trabajo:** Estudio de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de esferas de microalgas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , CEBRIAN LLORET, VERA
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 30/06/2017
- 43 Título del trabajo:** Diseño de un producto energético para deportistas amateurs
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , VICENTE ESCRIG, JUAN
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 18/05/2017
- 44 Título del trabajo:** Aplicación del modelo de Design Thinking para el desarrollo de un snack proteico con harina de quinoa
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MASIA CALABUIG, CARMEN
Calificación obtenida: 8.0

Fecha de defensa: 19/12/2016

- 45 Título del trabajo:** Caracterización de arroces con crianza en bodega
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MAROTO LUJAN, MARIA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 30/09/2016
- 46 Título del trabajo:** Evaluación técnica de la producción de horchata en polvo
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , ROMERO CONTELL, LUCIA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 28/09/2016
- 47 Título del trabajo:** Proyecto Almus: paté de altramuces listo para comer
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , ARMENGOL AZNAR, JOSEP
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 28/09/2016
- 48 Título del trabajo:** ESTUDIO DE VIDA ÚTIL DE MERMELADAS SIN AZÚCAR CON EDULCORANTES. EFECTO BARRERA DEL PACKAGING: VIDRIO Y PLÁSTICO
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , FERRANDO GILABERT, NEUS
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 27/09/2016
- 49 Título del trabajo:** Proyecto Minimua: Inventando un mundo de tres
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , BALBOA VALLE, RAQUEL
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 50 Título del trabajo:** Proceso de creación de MamiBe: Batidos pre-embarazo
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , VILAR MELEGO, PAULA
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 51 Título del trabajo:** Proceso de creación de Almus-Gemüse: pates de legumbres
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MATA CAGIGAO, ELENA
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 15/07/2016

- 52 Título del trabajo:** Herramientas del Design Thinking en el diseño de un batido para mujeres jóvenes
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MARTINEZ SANTA, MARIA
Calificación obtenida: 8.0
Fecha de defensa: 15/07/2016
- 53 Título del trabajo:** Evaluación de formulaciones alimentarias para su impresión en 3D
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , MARCED ADRIA, JOSE
Calificación obtenida: 6.0
Fecha de defensa: 05/07/2016
- 54 Título del trabajo:** Desarrollo de masas para microondas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , GASCO MIRAGAYA, BARBARA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 03/02/2016
- 55 Título del trabajo:** Desarrollo de salsas con microalgas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , TORMO LLOPIS, JOSE EDUARDO
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 17/07/2015
- 56 Título del trabajo:** Elaboración de un producto de textura modificada para pacientes con disfagia a partir de suplementos nutricionales líquidos de uso habitual.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , ESTEVE PORTALES, JESUS
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 17/07/2015
- 57 Título del trabajo:** Introducción y valoración de radioprotectores naturales en gominolas y nubes desarrolladas para pacientes oncológicos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , PICO MOYA, TERESA
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 10/06/2015
- 58 Título del trabajo:** Desarrollo de un nuevo producto para deportistas
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , OVIEDO SOLER, IGNASI
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 19/12/2014

- 59 Título del trabajo:** Reestructurados de pollo saludables, evaluación del efecto de varias estrategias tecnológicas combinadas.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Boari, Virginia Mabel
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 08/04/2014
Mención de calidad: Si
- 60 Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN PRODUCTO INNOVADOR: QUÉ'S CAFÉ
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , BARRETO PALACIOS, VIVIAN JANETH
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 24/02/2014
- 61 Título del trabajo:** APLICACIONES DE HERRAMIENTAS BASADAS EN LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN (TIC) A LA NUTRICIÓN COMUNITARIA.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: González Carrascosa, Rebeca
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 27/01/2014
Mención de calidad: Si
- 62 Título del trabajo:** COMPARISON OF VACUUM TREATMENTS AND TRADITIONAL COOKING IN VEGETABLES USING INSTRUMENTAL AND SENSORY ANALYSIS
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Iborra Bernad, María del Consuelo
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE (cum laude)
Fecha de defensa: 30/09/2013
Mención de calidad: Si
- 63 Título del trabajo:** SUSTITUCIÓN DEL COLORANTE CARMÍN E-120 EN HAMBURGUESA Y LONGALIZA FRESCA POR COLORANTES NATURALES
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , FELEZ ALQUEZAR, TERESA DE JESUS
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 26/07/2013
- 64 Título del trabajo:** DISEÑO DE UN CONTENEDOR DE VOLUMEN VARIABLE PARA LÍQUIDOS Y UN DESHIDRATADOR OSMÓTICO DE ALIMENTOS FRESCOS.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , LINARES SALINAS, CARLOS
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 26/10/2012

- 65** **Título del trabajo:** MEJORA DEL VALOR NUTRICIONAL Y TECNOLÓGICO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA POR INCORPORACIÓN DE INGREDIENTES A BASE DE CHÍA (SALVIA HISPANICA, L.)
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , IGLESIAS PUIG, ESTHER
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 28/09/2012
- 66** **Título del trabajo:** EFECTO DE LA TÉCNICA DE VOLTEO DE LA CAMA SOBRE LA DISEMINACIÓN DE SALMONELLA EN NAVES DE AVICULTURA DE ENGORDE
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , GONZALEZ BODI, SARA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 25/09/2012
- 67** **Título del trabajo:** EFECTO DE LAS CONDICIONES DE FRITURA A VACÍO EN EL PROCESADO DE CHIPS DE KIWI (ACTIDINIA CHINENSIS)
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , GOMEZ PINEDO, SANDRA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 23/07/2012
- 68** **Título del trabajo:** Aplicación de nuevas tecnologías para el diseño y desarrollo de productos de dorada (*Sparus aurata*) procedente de acuicultura
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Andrés Bello, María Desamparados
Calificación obtenida: APTO (cum laude)
Fecha de defensa: 25/04/2012
Mención de calidad: Si
- 69** **Título del trabajo:** EVALUACIÓN DE DIFERENTES TÉCNICAS DE DESHIDRATACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE CHIPS DE POMELO MEDIANTE FRITURA A VACÍO
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , SEVILLA GOMEZ, GABRIEL
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 01/03/2012
- 70** **Título del trabajo:** TFC: ESTUDIO COMPARATIVO DEL PROCESO DE COCCIÓN DE ZANAHORIA (DAUCTUS CAROTA) POR DIFERENTES TRATAMIENTOS.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , GUAITA SIURANA, ANDRES
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 20/04/2010

- 71 Título del trabajo:** DESARROLLO DE HERRAMIENTAS EN NUTRICIÓN COMUNITARIA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , GONZALEZ CARRASCOSA, REBECA
Fecha de defensa: 15/12/2009
- 72 Título del trabajo:** EVALUACION DEL COMPORTAMIENTO DE YUCA (MANHIOT ESCULETA CRANZ) EN EL PROCESO DE FRITURA A VACIO DE CHIPS
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , URBANO RAMOS, ANGELA MARCELA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 13/10/2009
- 73 Título del trabajo:** ESTUDIO DEL PROCESO DE COCCIÓN EN PATATA "VIOLETTE"
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , CRESPO RELUCIO, GLORIA MARIA
Calificación obtenida: 8.5
Fecha de defensa: 13/10/2009
- 74 Título del trabajo:** EFECTO DEL SISTEMA DE COCCIÓN Y TIPO DE MÚSCULO SOBRE LA TERNEZA WB EN CARNE BOVINA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , FABRE, ROMINA MARIA
Fecha de defensa: 24/07/2008
- 75 Título del trabajo:** ESTUDIO DEL PROCESO DE FRITURE DE FILETES DE DORADA EN CONDICIONES DE VACÍO CONTÍNUO.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , ANDRES BELLO, MARIA DESAMPARADOS
Fecha de defensa: 14/12/2006
- 76 Título del trabajo:** (TFC) MODELLING LEACHING DURING COOKING OF BRASSICA VEGETABLES.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , HERVAS ATIENZA, FRANCISCO
Calificación obtenida: 7.0
Fecha de defensa: 06/07/2006
- 77 Título del trabajo:** (TFC) IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC) EN EL RESTAURANTE LAFULOP.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , PASTOR FAYOS, RUHT
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 26/07/2005

- 78 Título del trabajo:** (TFC) UTILIZACIÓN DE LA COCCIÓN A VACÍO PARA LA PREPARACIÓN DE CARNES.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , ANDRES BELLO, MARIA DESAMPARADOS
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 08/06/2005
- 79 Título del trabajo:** (TFC) DESARROLLO DE UN EQUIPO DE COCCIÓN A VACÍO PARA ALTA COCINA Y EVALUACIÓN DE SU APLICACIÓN A LA COCCIÓN DE VEGETALES.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , GALVEZ CARLES, ANNA MARIA
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 22/02/2005
- 80 Título del trabajo:** (T) IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN DIFERENTES LINEAS DE PLATOS PRECOCINADOS A VACÍO (SOUS VIDE) EN UNA EMPRESA DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , LOZANO MARTIN, PABLO CECILIO
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 11/06/2004
- 81 Título del trabajo:** (T) DESARROLLO DE UN SISTEMA DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL EN COMEDORES UNIVERSITARIOS.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , VALLE GREGORIO, MARIA JOSE
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 07/06/2004
- 82 Título del trabajo:** EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS DE LA GUARDERÍA DE LA UPV
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , DAPCICH, VERONICA
Fecha de defensa: 30/10/2003
- 83 Título del trabajo:** DESARROLLO DE PLATOS PREPARADOS MEDIANTE COCINADO CON DISTINTAS TEMPERATURAS
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , AGUILAR CASAS, JORGE
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 25/07/2003
- 84 Título del trabajo:** (T) DESARROLLO DE UNA METODOLOGÍA DE ENRIQUECIMIENTO CON VITAMINA E ENCAPSULADA EN MANZANA GRANNY SMITH.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , CALERO PEDRERO, ANA BELEN
Calificación obtenida: 9.4

Fecha de defensa: 16/07/2003

- 85 Título del trabajo:** VENTAJAS NUTRICIONALES POR SUSTITUCIÓN DE NACL EN PROCESOS DE SALADO.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , DIMITROPOULOU, SOFIA
Fecha de defensa: 30/04/2003
- 86 Título del trabajo:** Uso de microondas en el calentamiento de miel citrus. su influencia sobre la calidad final de la miel.
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , TAMAÑO, MARIA GABRIELA
Fecha de defensa: 14/04/2003
- 87 Título del trabajo:** RESULTADOS DE LAS EXPERIENCIAS REALIZADAS SOBRE ACLAREO, DESHOJADO Y TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN EN VINOS DE D.O. UTIEL-REQUENA
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , FERNANDEZ BORRAS, ARANZAZU
Calificación obtenida: 9.5
Fecha de defensa: 05/09/2002
- 88 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA ELABORACIÓN DE UAN BEBIDA REFRESCANTE Y DE SUS PROPIEDADES FUNCIONALES
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , GENOVARD PEÑA, CARLOS
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 05/09/2002
- 89 Título del trabajo:** Evaluación del estado nutricional de la población en la Universidad Politécnica de Valencia. Valoración nutricional de los menús de los comedores universitarios.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: García Segovia, Purificación
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 25/07/2002
Mención de calidad: No
- 90 Título del trabajo:** Aplicación de algunas técnicas de ingeniería de alimentos en el desarrollo de alimentos naturales enriquecidos.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Betoret Valls, Noelia
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 23/07/2002
Mención de calidad: No

- 91 Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE PASTAS ALIMENTARIAS PARA ENFERMOS CELÍACOS
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , HERNANDEZ GARCIA, DAVID
Calificación obtenida: 9.0
Fecha de defensa: 27/06/2002
- 92 Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE UN POSTRE A BASE DE KIWI DESHIDRATADO INCLUIDO EN UNA MATRIZ GELIFICADA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , ARASA GASTALDO, ESTHER
Fecha de defensa: 24/04/2002
- 93 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DE IMPREGNACIÓN A VACÍO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS DE FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADOS Y ENRIQUECIDOS EN MINERALES
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , SIERRA PEREIRO, MIGUEL OSCAR
Fecha de defensa: 18/04/2002
- 94 Título del trabajo:** Deshidratación de rodajas de naranja para la obtención de productos secos y de humedad intermedia.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ruíz Díaz Arévalos, Gloria Angélica
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 14/03/2002
Mención de calidad: No
- 95 Título del trabajo:** ENRIQUECIMIENTO EN ÁCIDO ASCÓRBICO DE LA SOLUCIÓN OSMÓTICA EN CICLOS SUCESIVOS DE DESHIDRATACIÓN DE KIWI
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , CORDOBA SEQUEIRA, ARTURO
Fecha de defensa: 28/02/2002
- 96 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DE IMPREGNACION A VACIO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS DE FRUTAS DESHIDRATADOS Y ENRQUECIDOS EN MINERALES
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , VIELLEDENT TONELLA, ANA LORENZA
Fecha de defensa: 25/01/2002
- 97 Título del trabajo:** Aplicación de la deshidratación osmótica e impregnación a vacío en la crioprotección de mango.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: Ayala Aponte, Alfredo Adolfo
Calificación obtenida: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de defensa: 10/12/2001

Mención de calidad: No

- 98 Título del trabajo:** (T) ESTUDIO DEL SECADO COMBINADO POR MICROONDAS Y AIRE CALIENTE DE RODAJAS DE NARANJA.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , RAUSELL FOSSATI, OSCAR
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 03/12/2001
- 99 Título del trabajo:** Elaboración de un postre a base de kiwi deshidratado incluido en una matriz gelificada.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: UPV
Alumno/a: ,
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 15/03/2001
- 100 Título del trabajo:** SECADO COMBINADO POR AIRE Y MICROONDAS DE RODAJAS DE NARANJA
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , RUIZ DIAZ AREVALOS, GLORIA ANGELICA
Fecha de defensa: 18/12/2000
- 101 Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE LA IMPREGNACIÓN A VACÍO PARA LA INCORPORACIÓN DE CATIONES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA EN TEJIDOS VEGETALES. ANÁLISIS MEDIANTE EDXMA (MICROANÁLISIS POR ELECTRODISPERSIÓN DE RAYOS-X)
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , BETORET VALLS, NOELIA
Fecha de defensa: 18/12/2000
- 102 Título del trabajo:** Tratamientos osmóticos con fines crioprotectores en Mango (Variedad Kent)
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , CALERO CALERO, LUISA
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 21/07/2000
- 103 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA Y FISICO-QUIMICA DE PURÉ DE MANGO
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , VERDU LOPEZ, VICENTE
Calificación obtenida: 10.0
Fecha de defensa: 07/09/1999
- 104 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA VIABILIDAD TECNOLÓGICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL USO DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS PARA EL DISEÑO Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS.
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Alumno/a: , BETORET VALLS, NOELIA
Calificación obtenida: 10.0

Fecha de defensa: 28/07/1999

Tutorías académicas de estudiantes

- 1 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 9
- 2 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 3 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa (Erasmus)
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 4 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 6
- 5 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 6
- 6 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 4
- 7 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 8 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 5
- 9 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 5
- 10 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 11 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 2
- 12 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1
- 13 Nombre del programa: Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 1

- 14 Nombre del programa:** Tutor Prácticas en Empresa
Nº de alumnos/as tutelados/as: 3
- 15 Nombre del programa:** Effect of house cricket (Acheta domesticus) content and extrusion temperature on extrudate snack properties (Alu:RIBEIRO, LILIANA)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 54
- 16 Nombre del programa:** Improving Nutritional Value of Pasta by Adding Fish Proteins
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nº de horas/créditos ECTS reconocidos: 20

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

- 1** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Gastronomía, alimentación y nutrición. Editorial Síntesis, 2015. ISBN 9788490771419
Tipo de soporte: Libro
- 2** Javier Martínez Monzó. Gastronomía y Nutrición. Síntesis S.A., 2011. ISBN 978-84-975675-3-4
Tipo de soporte: Libro
- 3** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Nutrición humana. Alfaomega, 2005. ISBN 970-15-0889-0
Tipo de soporte: Libro
- 4** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas. Alfaomega, 2005. ISBN 970-15-1063-1
Tipo de soporte: Libro
- 5** Javier Martínez Monzó. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. SÍNTESIS S.A., 2003. ISBN 84-9756-069-8
Tipo de soporte: Libro
- 6** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas. Ed. Universidad Politécnica de Valencia, 2003. ISBN 84-9705-441-5
Tipo de soporte: Libro
- 7** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. NUTRICIÓN HUMANA. EDITORIAL DE LA UPV, 2001. ISBN 84-9705-072-X
Tipo de soporte: Libro
- 8** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Esther Antonia González Aurignac; Gabriel García Martínez; M^a Jesús Pagán Moreno. Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos. Innovación en la educación superior. PIMES en la ETSID 2016/2017. B04, pp. 63 - 71. Escuela Técnica Superior en la Ingeniería del Diseño, 2017. ISBN 978-84-17003-51-7
Tipo de soporte: Capítulos de libros
- 9** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Predicción de las propiedades térmicas de un alimento sólido poroso y sus variaciones cuando se somete a un procedimiento de impregnación a vacío. Herramientas de cálculo para la ingeniería de alimentos. 1, pp. 0 - 0. SPUPV-IPN, 1998. ISBN 970-18-3139-X

Tipo de soporte: Capítulos de libros

Participación en proyectos de innovación docente

- 1 Título del proyecto:** Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos (FASE 2): Coordinación Interdisciplinar: una experiencia con Aprendizaje Cooperativo. (B23/17)
Fecha de inicio-fin: 01/09/2017 - 31/08/2018
- 2 Título del proyecto:** Design Thinking como herramienta docente en Tecnología de Alimentos (B04/16)
Fecha de inicio-fin: 01/09/2016 - 31/08/2017
- 3 Título del proyecto:** Participación en Proyectos de Innovación Docente (PACE)

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1 Nombre del evento:** 8th International Conference on Innovation, Documentation and Education (INNODOCT 2020)
Ciudad de celebración: Online,
Fecha de presentación: 13/11/2020
Alternativas a las clases presenciales en prácticas de laboratorio. Screencast y evaluación por pares.. pp. 565 - 572. Editorial Universitat Politècnica de València,
- 2 Nombre del evento:** IV Congreso Nacional de Innovación Educativa y Docencia en Red (IN-RED 2018)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 20/07/2018
ECOTROPHELIA 2017: Una oportunidad para el enfoque interdisciplinar en el aprendizaje basado en proyectos.. pp. 1477 - 1492. Editorial Universitat Politècnica de València,
- 3 Nombre del evento:** I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de presentación: 30/10/2015
□Development of vegetables with minimum process in Chimborazo-Ecuador□. pp. 1 - 8. UNACH,
- 4 Nombre del evento:** I Congreso Internacional Educación Contemporánea Calidad Educativa y Buen Vivir
Ciudad de celebración: Riobamba, Ecuador,
Fecha de presentación: 30/10/2015
□Nutritional education as a tool to insert Andean tubers in the productive market in Chimborazo - Ecuador□. pp. 1 - 8. UNACH,
- 5 Nombre del evento:** Jornada de Innovación Docente en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de presentación: 08/10/2009
Blog de Alimentación y Cultura. pp. 33 - 39. Universidad Politècnica de Valencia,



Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1 Descripción de la actividad:** VÍDEO GELES DE METILCELULOSA (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 29/06/2009
- 2 Descripción de la actividad:** VÍDEO GELES EN COCINA (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 29/06/2009
- 3 Descripción de la actividad:** VÍDEO OBTENCIÓN DE ESFERAS DE ALGINATO (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 29/06/2009
- 4 Descripción de la actividad:** BASES DE ANTROPOMETRÍA NUTRICIONAL (POLIMEDIA ETSIA)
Fecha de finalización: 14/04/2008

Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria - Dpto. De Tecnología De Alimentos

Actividad científica o tecnológica

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

- 1 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)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/09/2021 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 94.380 €
- 2 Nombre del proyecto:** DESAFIOS DE LA APLICACIÓN DE LA IMPRESIÓN 3D EN EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES PERSONALIZADOS (AICO/2021/138)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia



Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2021
Cuantía total: 75.000 €

Duración: 3 años

3 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: 8
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/09/2020
Cuantía total: 269.687,5 €

Duración: 2 años - 2 meses - 29 días

4 Nombre del proyecto: FOOD-RELATED EUROPEAN EDUCATION IN THE DIGITAL ERA TO MOTIVATE INNOVATIVE NEW-PRODUCT DEVELOPMENT (2019-1-FR01-KA203-063034)

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
Cuantía total: 46.735 €

Duración: 3 años

5 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: 8
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/01/2019
Cuantía total: 274.375 €

Duración: 4 años

6 Nombre del proyecto: INSECTOS COMESTIBLES Y SUS DERIVADOS, ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN LA SABANA NORTE (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) (AD1802)

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
Cuantía total: 6.600 €

Duración: 2 años - 4 meses

7 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 - 6 meses

Cuantía total: 60.500 €

8 Nombre del proyecto: PRODUCCION Y TECNOLOGIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (AEST/2018/020)

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 1

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2018

Duración: 2 años

Cuantía total: 40.000 €

9 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: 1 año

Cuantía total: 5.200 €

10 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: 3 años

Cuantía total: 373.750 €

11 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 €

12 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 - 11 meses
Cuantía total: 219.380,31 €

13 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 €

14 Nombre del proyecto: European Foodbusiness Transfer Laboratory for stimulating entrepreneurial skills, for fostering innovation and for business creation in the food sector. (2014-3206/001-001)

Grado de contribución: Investigador/a

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 - 3 meses

Cuantía total: 145.634,84 €

15 Nombre del proyecto: INNOVACION CON ALIMENTOS AUTOCTONOS COMO MOTOR DEL DESARROLLO LOCAL EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO (ECUADOR) (ADSIDEO-COOPERACION)

Grado de contribución: Investigador/a

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 - 3 meses

Cuantía total: 11.250 €

16 Nombre del proyecto: Increasing awareness on a balanced diet and fighting malnutrition at all ages. (2014/1/17037714-SI2.695146)

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:** 2 años

Cuantía total: 52.863,04 €

- 17 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:** 2 años
Cuantía total: 69.745 €
- 18 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 - 15 días
Cuantía total: 241.820,77 €
- 19 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE SUSTANCIAS RADIOPROTECTORAS AL DESARROLLO DE ALIMENTOS adaptados para pacientes oncológicos (UPV-FE-2013-5)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 16/12/2013 **Duración:** 1 año - 1 mes
Cuantía total: 3.000 €
- 20 Nombre del proyecto:** LA CIENCIA AVANZADA COMO INSPIRACIÓN Y FACILITADORA DE LA INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS CREATIVAS. EL CASO DE LA ALTA COCINA Y LA RESTAURACIÓN DE OBRAS DE ARTE (SP20120346)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Blanca De Miguel Molina
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 31/12/2012 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 6.000 €
- 21 Nombre del proyecto:** HeartWays -Advanced solution for Supporting Cardiac Patients in Rehabilitation (315659)
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: 01/10/2012 **Duración:** 2 años

Cuantía total: 0 €

- 22** **Nombre del proyecto:** AYUDA PARA LA CONTRATACION DE PERSONAL TECNICO DE APOYO-MODALIDAD INFRAESTRUCTURAS-DESAMPARADOS ANDRES BELLO (PTA2011-5681-I)
Grado de contribución: Investigador/a
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:
MINISTERIO DE ECONOMIA Y EMPRESA
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 56.700 €
- 23** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD (ACOMP/2012/161)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2012 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 14.000 €
- 24** **Nombre del proyecto:** INVESTIGACION Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGIAS DE INTERFACES NATURALES APLICADAS AL CAMPO DE LA EXPERIMENTACION EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (2857)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mariano Luis Alcañiz Raya
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/12/2011 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 8.500 €
- 25** **Nombre del proyecto:** Adaptación de procesos de secado para favorecer la comercialización de superfrutas de origen colombiano (ADSIDE0)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
Universitat Politècnica de València
Fecha de inicio: 01/01/2011 **Duración:** 1 año - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 14.000 €
- 26** **Nombre del proyecto:** APLICACION DE METODOS COMBINADOS PARA LA OBTENCION DE PRODUCTOS DE FRUTA EN POLVO, DESHIDRATADOS Y FRITOS DE ALTA CALIDAD (AGL2010-22176)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete

Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ECONOMIA Y EMPRESA

Fecha de inicio: 01/01/2011 **Duración:** 1 año - 6 meses
Cuantía total: 30.250 €

27 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE POSTRES DE RESTAURANTE ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA POBLACIONES ESPECIALES (DIABETICOS, ALERGICOS E INTOLERANTES) (623-086/10-623B086/10)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUT TURISTIC VALENCIA

Fecha de inicio: 17/03/2010 **Duración:** 9 meses
Cuantía total: 5.657,37 €

28 Nombre del proyecto: UNIVERSAL OPEN PLATFORM AND REFERENCE SPECIFICATION FOR AMBIENT ASSISTED LIVING (247950)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo

Nº de investigadores/as: 22
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 01/02/2010 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 593.717,25 €

29 Nombre del proyecto: BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES (INNOVA-05-10-6475)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Jesús Pagán Moreno

Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 03/01/2010 **Duración:** 2 años - 4 meses
Cuantía total: 12.000 €

30 Nombre del proyecto: INDAGA (2010-2012): Investigación, Innovación y Desarrollo Aplicados a la Gastronomía (AGL2009-05765-E/ALI)

Entidad de realización: Universidad Extremadura
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JORGE RUIZ CARRASCAL

Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Ministerio de Ciencia y Tecnología

Fecha de inicio: 01/01/2010 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 25.000 €

31 Nombre del proyecto: BALANZA PARA LA GESTION DE LA DIETA (PAI-09-L5-6436)

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: 01/04/2009 **Duración:** 2 años - 2 meses
Cuantía total: 33.900 €

32 Nombre del proyecto: ANALISIS DE LA DEMANDA DE LAS NECESIDADES DE I+D+I EN EL SECTOR DE LA RESTAURACION DE LA CV (PAI-09-L6-6366)

Grado de contribución: Investigador/a
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: 01/04/2009 **Duración:** 2 años - 2 meses
Cuantía total: 20.500 €

33 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE LA APLICACION DE NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA VIDA UTIL DE PLATOS DE RESTAURANTE "LISTOS PARA LLEVAR" (ÑOV-016/09//MINIMIS)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUT TURISTIC VALENCIA

Fecha de inicio: 16/02/2009 **Duración:** 10 meses
Cuantía total: 14.001,34 €

34 Nombre del proyecto: III JORNADAS DE CIENCIA Y COCINA EN LA UPV (AORG/2009/093)

Grado de contribución: Investigador/a
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:
GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 6.300 €

35 Nombre del proyecto: OPTIMIZACION DE LOS PROCESOS CULINARIOS PARA PREPARACION Y REGENERACION DE PLATOS EN RESTAURACION (ÑOV-005-08-MINIMIS)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Purificación García Segovia

Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUT TURISTIC VALENCIA

Fecha de inicio: 29/02/2008 **Duración:** 10 meses
Cuantía total: 25.808,12 €

- 36 Nombre del proyecto:** CONTROLLING CHRONIC DISEASES RELATED TO METABOLIC DISORDERS (216270)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 24
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración:** 4 años - 8 meses
Cuantía total: 468.583 €
- 37 Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y MEJORA DE PROCESOS CULINARIOS EMPLEADOS EN LA PREPARACION Y REGENERACION DE PLATOS LISTOS PARA COMER. (PAID-06-07-3259)
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: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 04/12/2007 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 18.000 €
- 38 Nombre del proyecto:** PRIMERAS JORNADAS DE DIVULGACION DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA APLICADAS A LA COCINA (CCT005-07-00370)
Grado de contribución: Investigador/a
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: FUNDACION ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 05/11/2007 **Duración:** 2 meses
Cuantía total: 7.000 €
- 39 Nombre del proyecto:** PERSONA - PERceptive Spaces prOmoting iNdependent Ageing (IST-045459)
Entidad de realización: ASOCIACIÓN ITACA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s: COMISIÓN EUROPEA - VI EU FP
Fecha de inicio: 01/01/2007 **Duración:** 3 años - 5 meses - 29 días
Cuantía total: 6.749.979 €
- 40 Nombre del proyecto:** Innovación, investigación y desarrollo aplicado a la gastronomía: INDIAGA (Desconocido)
Entidad de realización: Universidad de Extremadura
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Educación y Ciencia
Fecha de inicio: 01/01/2007 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 25.000 €

- 41 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA COCCION EN VACIO CONTINUO (COOK-VIDE) A LA OBTENCION DE PLATOS PREPARADOS DE ALTA CALIDAD A BASE DE DORADA (PAID-05-06-6640)
Grado de contribución: Investigador/a
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:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 21/12/2006 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 6.000 €
- 42 Nombre del proyecto:** NUADU (FIT-300100-2006-36)
Entidad de realización: ASOCIACIÓN ITACA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO
Fecha de inicio: 01/06/2006 **Duración:** 3 años - 1 mes - 30 días
Cuantía total: 648.686,4 €
- 43 Nombre del proyecto:** RECORD - Plataforma convergente para la Gestión y Distribución de Contenidos Interactivos para la Rehabilitación cognitiva, psicosocial y asistencial a personas con enfermedades mentales severas mediante Nuevas Tecnologías (FIT-300100-2006-58)
Entidad de realización: ASOCIACIÓN ITACA
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO
Fecha de inicio: 01/06/2006 **Duración:** 2 años - 1 mes - 30 días
Cuantía total: 160.700,8 €
- 44 Nombre del proyecto:** DESARROLLO INDUSTRIAL DE UN MODELO DE UTILIDAD BASADO EN LA COCINA A BAJA PRESION (PTR95-0932-OP)
Grado de contribución: Investigador/a
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:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 22/07/2005 **Duración:** 2 años - 2 meses
Cuantía total: 43.200 €
- 45 Nombre del proyecto:** EQUIPO PARA COCINA A BAJA PRESION (TECNOVAC) (PAI02-04-4141)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 20/12/2004 **Duración:** 7 meses

Cuantía total: 10.325 €

46 Nombre del proyecto: EDICION LIBRO BLANCO ESTADO NUTRICIONAL DE LA UPV (PAI02-04-4449)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 20/12/2004

Duración: 7 meses

Cuantía total: 1.500 €

47 Nombre del proyecto: EVALUACION DEL POTENCIAL DE EXPLOTACION DE UN EQUIPO PARA LA COCINA EN CONDICIONES DE BAJA PRESION (PAI03-04-4140)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es financiadora/s:

UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 20/12/2004

Duración: 7 meses

Cuantía total: 3.000 €

48 Nombre del proyecto: MY-HEART - Fighting cardio-vascular diseases by preventive lifestyle & early diagnosis (IST-507816)

Entidad de realización: ITACA

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sergio Gustavo Guillén Barrionuevo

Nº de investigadores/as: 12

Entidad/es financiadora/s:

Comisión Europea - VI Programa Marco

Fecha de inicio: 31/12/2003

Duración: 3 años - 8 meses - 30 días

Cuantía total: 34.918.064 €

49 Nombre del proyecto: INCO-COMBIDRY (ICB1-CT-2002-80003)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA

Fecha de inicio: 13/06/2003

Duración: 1 año - 6 meses

Cuantía total: 43.868 €

50 Nombre del proyecto: AYUDA AL GRUPO: ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GRUPOS03/080)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA; GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2003

Duración: 2 años

Cuantía total: 14.724,13 €

- 51** **Nombre del proyecto:** FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD UNIVERSITARIA. PROGRAMA DE POSTGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (AFC2002-0513-LD)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 39
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración:** 1 año - 3 meses
Cuantía total: 65.000 €
- 52** **Nombre del proyecto:** PARTICIPACION EN FERIAS Y JORNADAS DE PRESENTACION DEL GRUPO FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS Y LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS (PAI02-03-2652)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 11.500 €
- 53** **Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA Y DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE NUTRICION COMUNITARIA EN LA UPV (PPI-05-02 2801-01)
Grado de contribución: Investigador/a
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:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Fecha de inicio: 01/09/2002 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 11.000 €
- 54** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLOGICA A LA MATRIZ ESTRUCTURAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS (AGL2001-2596)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 16
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 28/12/2001 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 119.619,46 €
- 55** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LAS CONDICIONES DE OPERACION DE TRATAMIENTOS OSMOTICOS DESTINADOS AL PROCESADO MINIMO DE FRUTAS (AGL2001-3025)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 28/12/2001

Duración: 3 años

Cuantía total: 70.913,42 €

56 Nombre del proyecto: DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES POR INCORPORACION DE COMPONENTES CON ACTIVIDAD FISIOLÓGICA A MATRIZ (AGL2000-0659)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 11

Entidad/es financiadora/s:

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha de inicio: 09/07/2001

Duración: 1 año

Cuantía total: 13.462,67 €

57 Nombre del proyecto: AYUDA AL GRUPO INGENIERIA DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS (GR01-183)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/01/2001

Duración: 1 año

Cuantía total: 5.108,6 €

58 Nombre del proyecto: ANALISIS FISICOQUIMICO DE PROCESOS ALIMENTARIOS Y CONTROL DE CALIDAD (GR00-37)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 19/09/2000

Duración: 3 meses

Cuantía total: 9.015,18 €

59 Nombre del proyecto: USOS DE LA SOLUCION OSMOTICA EN EL PROCESO INTEGRADO DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA DE FRUTAS (GV99-180-1-13)

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:

GENERALITAT VALENCIANA

Fecha de inicio: 01/12/1999

Duración: 2 años - 1 mes

Cuantía total: 19.292,49 €

60 Nombre del proyecto: OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO DE CITRICOS (Desconocido)

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Fecha de inicio: 04/01/1999 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 321.421,28 €

- 61 Nombre del proyecto:** DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS OPERACIONES PREVIAS AL CALIBRADO EN LAS LINEAS DE MANIPULACION DE CITRICOS (1FD97-0313)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE EDUCACION ; MINISTERIO DE HACIENDA Y ADMINISTRACIONES PUBLICAS
Fecha de inicio: 04/01/1999 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 321.421,28 €
- 62 Nombre del proyecto:** IMPROVED QUALITY AND SHELF LIFE OF DESALTED COD AND EASY TO USE PRODUCT OF SALTED COD (FAIR CT98-4179)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Antonio Serra Belenguer
Nº de investigadores/as: 16
Entidad/es financiadora/s: COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 09/12/1998 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 89.601 €
- 63 Nombre del proyecto:** Desarrollo de Secadores por aire caliente o vacio, con aplicacion combinada de microondas, para frutas o productos de frutas (ALI98-0340-C02-01)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 11
Entidad/es financiadora/s: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
Fecha de inicio: 03/11/1998 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 22.255,48 €
- 64 Nombre del proyecto:** SECADORES POR AIRE CALIENTE O VACIO, PARA FRUTAS (ALI98-0340-C02-01)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 03/11/1998 **Duración:** 1 año - 11 meses - 20 días
Cuantía total: 20.776,99 €
- 65 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 14
Entidad/es financiadora/s: MEC. DIRECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA SUPERIOR E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
Fecha de inicio: 01/09/1998 **Duración:** 3 años

Cuantía total: 49.625,57 €

- 66 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA DESHIDRATACION OSMOTICA Y LA IMPREGNACION A VACIO EN LA CRIOPROTECCION DE PRODUCTOS DE FRUTA CONGELADOS (ALI98-0358)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Amparo Chiralt Boix
Nº de investigadores/as: 16
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/09/1998 **Duración:** 2 años - 11 meses - 15 días
Cuantía total: 71.141,8 €
- 67 Nombre del proyecto:** FOODNET (55792-CP-1-98-FR-ERASMUS-ETN)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Consuelo González Martínez
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:
SOCRATES PROGRAMME
Fecha de inicio: 01/09/1998 **Duración:** 11 meses - 30 días
Cuantía total: 420.620,4 €
- 68 Nombre del proyecto:** Improved quality and self life of desalted cod an easy to use product of salted cod (PL98-4179)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan Antonio Serra Belenguer
Nº de investigadores/as: 13
Entidad/es financiadora/s:
Fair Programme
Fecha de inicio: 01/01/1998 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 127.997,69 €
- 69 Nombre del proyecto:** APLICACION DE MICROONDAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS: SECADO DESCONGELACION E INACTIVACION ENZIMATICA (GV-D-AG-03-160-96)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/1997 **Duración:** 2 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 16.227,33 €
- 70 Nombre del proyecto:** Desarrollo De Herramientas de Calculo en Ingenieria de Alimentos (Desconocido)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s:
CYTED
Fecha de inicio: 01/01/1997 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 108.182,18 €

- 71 Nombre del proyecto:** APLICACION DE MICROONDAS EN PROCESOS ALIMENTARIOS: SECADO DESCONGELACION E INACTIVACION ENZIMATICA (GV-D-AG-03-160-96)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA-96
Fecha de inicio: 01/01/1997 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 6.010,12 €
- 72 Nombre del proyecto:** PROYECTO CYTEA - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES
Fecha de inicio: 01/01/1996 **Duración:** 11 meses - 29 días
Cuantía total: 5.409,11 €
- 73 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s:
CICYT - 95
Fecha de inicio: 01/07/1995 **Duración:** 3 años - 2 días
Cuantía total: 77.746,93 €
- 74 Nombre del proyecto:** APLICACION DE LA IMPREGNACION A VACIO VI Y LA DESHIDRATACION OSMOTICA A VACIO VOD A LA MEJORA DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (ALI95-0398)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE EDUCACION
Fecha de inicio: 01/07/1995 **Duración:** 2 años - 11 meses - 28 días
Cuantía total: 77.746,93 €
- 75 Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (TS3-CT94-0333)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEA
Fecha de inicio: 01/03/1995 **Duración:** 4 años - 9 meses - 30 días
Cuantía total: 19.517,33 €

- 76** **Nombre del proyecto:** DEVELOPMENT OF MINIMALLY PROCESSED PRODUCTS FROM TROPICAL FRUITS USING VACUUM IMPREGNATION TECHNIQUES (STD3-932078)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
COMMISSION OF EUROPEAN COMMUNITIES
Fecha de inicio: 01/03/1995 **Duración:** 4 años
Cuantía total: 61.543,64 €
- 77** **Nombre del proyecto:** Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes (PL95-1118)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 19
Entidad/es financiadora/s:
fair programme
Fecha de inicio: 01/01/1995 **Duración:** 5 años - 6 meses - 30 días
Cuantía total: 149.922,3 €
- 78** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos minimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante técnicas de impregnación a vacío (std3-932078)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s:
union europea
Fecha de inicio: 01/01/1995 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 63.851,53 €
- 79** **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE TECNOLOGIAS DE PROCESAMIENTO MINIMO PARA LA PRESERVACION DE ALIMENTOS (Desconocido)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 17
Entidad/es financiadora/s:
CYTED
Fecha de inicio: 01/01/1995 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 144.242,9 €

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

- 1** **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 - 6 meses

Cuantía total: 12.000 €

- 2 Nombre del proyecto:** REALIZACION DE ACTIVIDADES EN EL MARCO DEL PROYECTO: DISEÑO DE UN COMPLEMENTO NUTRICIONAL PERSONALIZADO Y ADAPTADO A LAS NECESIDADES GENÉTICAS 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 - 5 meses
Cuantía total: 30.625 €
- 3 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS 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:** 1 año - 6 meses
Cuantía total: 36.000 €
- 4 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 €
- 5 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 €
- 6 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,...): M^a 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 €

7 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,...): M^a José Viñals Blasco

Nº de investigadores/as: 10
Entidad/es financiadora/s:
INSTITUT TURISTIC VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2016 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 31.132,32 €

8 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,...): M^a 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 €

9 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 €

10 Nombre del proyecto: EFECTO DEL PH SOBRE LA COCCION DE LOS ALIMENTOS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó

Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

Fecha de inicio: 01/03/2012 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 20.000 €

11 Nombre del proyecto: COLABORACION PROYECTO ESTUDIO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCION Y RECUPERACION DE BACTERIOCINAS UTILIZADAS COMO CONSERVANTES NATURALES (CDTI 2010)

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): M^a Jesús Pagán Moreno

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es financiadora/s:

JOSEFA ESTELLES MAYOR, S.L.U

Fecha de inicio: 01/04/2011

Duración: 2 años

Cuantía total: 47.161 €

- 12 Nombre del proyecto:** Prevention of Diseases (248197)
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: 01/01/2010

Duración: 11 meses

Cuantía total: 118.235 €

- 13 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UNTABLES A PARTIR DE ACEITE DE OLIVA
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:
GOURMED DIET S.L.

Fecha de inicio: 01/03/2008

Duración: 6 meses

Cuantía total: 18.000 €

- 14 Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y DESARROLLO DE CROQUETAS Y BUÑUELOS DE BACALAO REFRIGERADOS
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): José Manuel Barat Baviera
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UBAGO GROUP MARE, S.L.

Fecha de inicio: 15/02/2008

Duración: 4 meses

Cuantía total: 20.400 €

- 15 Nombre del proyecto:** GESTION DEL CONGRESO JORNADA DE CIENCIA Y COCINA (PAID-03-07-2599)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2007

Duración: 4 años

Cuantía total: 1.500 €

- 16 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LA FORMULACION Y DEL PROCESADO EN DIFERENTES PROPIEDADES FISICAS Y FISICOQUIMICAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EMULSIONADOS Y DE ALTA VISCOSIDAD Y ANALISIS NUTRICIONALES, SENSORIALES Y DE VIDA UTIL DE MERMELADAS

Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Nuria Martínez Navarrete
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
JUMEL ALIMENTARIA S.A.
Fecha de inicio: 04/04/2006 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 21.250 €

17 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES, FRESCOS Y SALUDABLES: DESARROLLO DE PROCESOS DE FABRICACION Y OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD; DESARROLLO DE METODOS DE CONTROL EN LINEA DE FACTORES DE CALIDAD Y SEGURIDAD EN LA CARNE. (T4799)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pedro Fito Maupoey
Nº de investigadores/as: 61
Entidad/es financiadora/s:
GENERALITAT VALENCIANA
Fecha de inicio: 01/01/2005 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 1.477.500 €

18 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: 11/05/2004 **Duración:** 19 años - 11 meses
Cuantía total: 61.301,71 €

19 Nombre del proyecto: PRESTACIONES DE SERVICIO DE JAVIER MARTINEZ MONZO
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 1
Entidad/es financiadora/s:
AGENCIA DE CERTIFICACION EN INNOVACION ESPAÑOLA, S. L.; VAERSA, S.A.; FROYO SPAIN SL; SANITEST, S.L; INSTITUT TURISTIC VALENCIA; INSTITUT TURISTIC VALENCIA; AGENCIA DE CERTIFICACION EN INNOVACION ESPAÑOLA, S. L.; EQA CERTIFICADOS I+D+I, S.L.U.; GRACOMSA ALIMENTARIA
Fecha de inicio: 05/04/2004 **Duración:** 12 años - 8 meses - 25 días
Cuantía total: 48.767,71 €

20 Nombre del proyecto: PERSONALIZED INFORMATION PLATFORM FOR LIFE AND HEALTH SERVICES (ANEXO A 2003000077)
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Vicente Traver Salcedo
Nº de investigadores/as: 24
Entidad/es financiadora/s:
ASOCIACION ITACA

Fecha de inicio: 01/01/2004
Cuantía total: 83.500 €

Duración: 4 años

21 Nombre del proyecto: IMPLANTACION DE UN SISTEMA APPCC
Entidad de realización: Universitat Politècnica de València
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Martínez Monzó
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
RESTAURACION Y CATERING S.XXI, S.A.

Fecha de inicio: 06/10/2003
Cuantía total: 6.000 €

Duración: 3 meses

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** Patente BSH
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: 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
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de ablandamiento de chufas
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: ES1598.19
Fecha de registro: 28/11/2011
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Producto emulsionado unttable a base de aceite de oliva y/u otros aceites vegetales y su procedimiento de preparación
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix
Entidad titular de derechos: Gourmed Diet, S.L.
Nº de solicitud: P200803730
Fecha de registro: 29/12/2008
- 4 Título propiedad industrial registrada:** EQUIPO PARA LA COCCIÓN EN VACÍO DE ALIMENTOS
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtenedores: Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer; Purificación García Segovia
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: U200400864
Fecha de registro: 01/04/2004

- 5 Título propiedad industrial registrada:** Nuevo procedimiento de fabricación del turrón de Xixona
Tipo de propiedad industrial: Patente de invención
Inventores/autores/obtentores: M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey
Entidad titular de derechos: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA
Nº de solicitud: 9701451
Fecha de registro: 30/06/1997

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** 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
- 2** 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, pp. 100351 - -. 2021. ISSN 1878-450X. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100351>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 3** 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. 6658. 2021. ISSN 2076-3417. DOI: 10.3390/app11146658
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 4** 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*. 0, 2021. ISSN 2352-4588
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 5** 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. 1198. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10061198
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Marta Igual Ramo; 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. 928. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10050928
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 7** 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

- 8** Liliana Ribeiro; Luis Cunha; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Marta Igual Ramo. Effect of the house cricket (*Acheta domestica*) 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
- 9** Marta Igual Ramo; 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. 2401. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10102401
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 10** 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*. on line, 2021. ISSN 1082-0132. DOI: 10.1177/1082013221990252
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 11** Purificación García Segovia; M^a 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. 1102. 2021. ISSN 2304-8158. DOI: 10.3390/foods10051102
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 12** ZAIDA NATALIA URIBE WANDURRAGA; Marta Igual Ramo; Rafael Guallar de Rufino; Carmen Savall; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Physicochemical and rheological characterisation of microalgae-enriched ketchups and their sensory acceptability. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 26, pp. 100424. 2021. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2021.100424
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 13** 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
- 14** 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*. pp. 2565 - 2578. 2021. ISSN 1438-2377. DOI: 10.1007/s00217-021-03819-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 15** 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
- 16** Marta Igual Ramo; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of *Acheta domestica* (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
- 17** 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

- 18** 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
- 19** 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
- 20** 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
- 21** 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
- 22** 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
- 23** Purificación García Segovia; Marta Igual Ramo; Ana Teresa Noguero 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
- 24** 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
- 25** ANTONIO ALEX VEGA GÁLVEZ; Issis Quispe Fuentes; Elsa Uribe; Javier Martínez Monzó; Alexis Pasten; Roberto Lemus Mondaca. Bioactive compounds and physicochemical characterization of dried apricot (*Prunus armeniaca* L.) as affected by different drying temperatures. *CyTA-Journal of Food*. 17, pp. 297 - 306. 2019. ISSN 1947-6345. DOI: 10.1080/19476337.2019.1577918
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 26** 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
- 27** 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

- 28** 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
- 29** Purificación García Segovia; M^a 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
- 30** 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
- 31** 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
- 32** LOURDES BENITEZ SANTILLÁN; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Propiedades funcionales de tubérculos nativos de la región andina de Cuzco (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
- 33** 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
- 34** 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
- 35** ANTONIO ALEX VEGA GÁLVEZ; L ZURA-BRAVO; Roberto Lemus Mondaca; Javier Martínez Monzó; Issis Quispe Fuentes; LUIS ANDRES PUENTE DIAZ; Karina Di Scala. Influence of drying temperature on dietary fibre, rehydration properties, texture and microstructure of Cape gooseberry (*Physalis peruviana* L.). *Journal of Food Science and Technology*. 52, pp. 2304 - 2311. 2015. ISSN 0022-1155. DOI: 10.1007/s13197-013-1235-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 36** 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
- 37** María Desamparados Andrés Bello; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Purificación García Segovia; M^a 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

- 38** María del Consuelo Iborra Bernad; Amparo Tárrega; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Advantages of sous-vide cooked red cabbage: Structural, nutritional and sensory aspects. *LWT - Food Science and Technology*. 56, pp. 451 - 460. 2014. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2013.12.027
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 39** María del Consuelo Iborra Bernad; Amparo Tárrega; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Comparison of Vacuum Treatments and Traditional Cooking Using Instrumental and Sensory Analysis. *Food Analytical Methods*. 7, pp. 400 - 408. 2014. ISSN 1936-9751. DOI: 10.1007/s12161-013-9638-0
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 40** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of vacuum cooking treatment on physicochemical and structural characteristics of purple-flesh potato. *International Journal of Food Science & Technology*. 49, pp. 943 - 951. 2014. ISSN 0950-5423. DOI: 10.1111/ijfs.12385
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 41** Purificación García Segovia; María Dolores Garrido; Antonio Vercet; Juan Carlos Arbolea; SUSANA FISZMAN DAL SANTO; Javier Martínez Monzó; Sergio Laguarda; Victor Palacios; JORGE RUIZ CARRASCAL. Molecular Gastronomy in Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*. 12, pp. 279 - 293. 2014. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2014.914813
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 42** María Rocío Teruel; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Belén Linares; María Dolores Garrido. Use of vacuum-frying in chicken nugget processing. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 26, pp. 482 - 489. 2014. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2014.06.005
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 43** José Albors Garrigós; Vivian Janeth Barreto Palacios; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Jose Luis Hervás Oliver. Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*. 11, pp. 19 - 35. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/15428052.2012.728978>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 44** María Desamparados Andrés Bello; María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of Konjac Glucomannan (KGM) and Carboxymethylcellulose (CMC) on some Physico-Chemical and Mechanical Properties of Restructured Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*) Products. *Food and Bioprocess Technology*. 6, pp. 133 - 145. 2013. ISSN 1935-5130. DOI: DOI 10.1007/s11947-011-0765-6
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 45** María Desamparados Andrés Bello; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effect of pH on Color and Texture of Food Products. *Food Engineering Reviews*. 5, pp. 158 - 170. 2013. ISSN 1866-7910. DOI: DOI 10.1007/s12393-013-9067-2
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 46** María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Optimizing the texture and color of sous-vide and cook-vide green bean pods. *LWT - Food Science and Technology*. 51, pp. 507 - 513. 2013. ISSN 0023-6438. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2012.12.001>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 47** Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Rebeca González Carrascosa; Vivian Janeth Barreto Palacios; Jorge Vicente Bretón Prats; Javier Martínez Monzó. Replacing Sugar in Ice Cream: Fruit Up® as a Substitute. *Journal of Culinary Science & Technology*. 11, pp. 154 - 163. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: DOI: 10.1080/15428052.2013.769865

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

- 48** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; José Albors Garrigós. Trends and Innovations in Bread, Bakery, and Pastry. *Journal of Culinary Science & Technology*. 11, pp. 56 - 65. 2013. ISSN 1542-8052. DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/15428052.2012.728980>
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 49** Rebeca González Carrascosa; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. VALORACIÓN DE LA IMAGEN CORPORAL Y DE LOS COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS EN UNIVERSITARIOS. Assessment of body image and eating attitudes in university students. *Revista de Psicopatología y Psicología Clínica*. 18, pp. 45 - 59. 2013. ISSN 1136-5420
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 50** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Effect of temperature and air velocity on drying kinetics, antioxidant capacity, total phenolic content, colour, texture and microstructure of apple (var. Granny Smith) slices. *Food Chemistry*. 132, pp. 51 - 59. 2012. ISSN 0308-8146. DOI: doi: 10.1016/j.foodchem.2011.10.029
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 51** Rebeca González Carrascosa; José Luis Bayo Montón; María Teresa Meneu Barreira; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Design of a self-administered online food frequency questionnaire (FFQ) to assess dietary intake among university population. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 1451 - 1457. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: 10.3305/nh.2011.26.6.????
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 52** Purificación García Segovia; Vivian Janeth Barreto Palacios; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. Improvement of a culinary recipe by applying sensory analysis: Design of the New Tarte Tatin. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 1, pp. 54 - 60. 2011. ISSN 1878-450X. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2011.11.011
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 53** Purificación García Segovia; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Javier Martínez Monzó. Microencapsulation of Essential Oils. Using α -Cyclodextrin: Applications in Gastronomy. *Journal of Culinary Science & Technology*. 9, pp. 150 - 157. 2011. ISSN 1542-8052. DOI: 10.1080/15428052.2011.594728
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 54** Purificación García Segovia; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. New technologies applied to food frequency questionnaires: a current perspective. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 803 - 806. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: 10.3305/nh.2011.26.4.5154
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 55** Rebeca González Carrascosa; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Paper and pencil vs online self-administered food frequency questionnaire (FFQ) applied to university population: a pilot study. *Nutrición Hospitalaria*. 26, pp. 1378 - 1384. 2011. ISSN 0212-1611. DOI: 10.3305/nh.2011.26.6.5261
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 56** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Production of cold-setting restructured fish products from gilthead sea bream (*Sparus aurata*) using microbial transglutaminase and regular and low-salt level. *CyTA-Journal of Food*. 9, pp. 121 - 125. 2011. ISSN 1947-6345. DOI: 10.1080/19476337.2010.485701
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 57** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Rehydration of air-dried Shiitake mushroom (*Lentinus edodes*) caps: Comparison. *LWT - Food Science and Technology*. 44, pp. 480 - 488. 2011. ISSN 0023-6438. DOI: 10.1016/j.lwt.2010.08.010
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 58** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Vacuum Frying: An Alternative to Obtain High-Quality Dried Products. *Food Engineering Reviews*. 3, pp. 63 - 78. 2011. ISSN 1866-7910. DOI: 10.1007/s12393-011-9037-5
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 59** Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) autoadministrado vía internet vs formato papel. *Nutrición Hospitalaria*. 25, pp. 40 - 40. 2010. ISSN 0212-1611
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 60** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Osmotic dehydration of Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller). *Journal of Food Engineering*. pp. 154 - 160. 2010. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.10.004
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 61** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Vacuum frying process of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) fillets. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 11, pp. 630 - 636. 2010. ISSN 1466-8564. DOI: 10.1016/j.ifset.2010.06.002
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 62** María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Effects of Vacuum Cooking (Cook-Vide) on the physical-chemical properties of Sea Bream fillets (*Sparus aurata*). *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 18, pp. 79 - 89. 2009. ISSN 1049-8850. DOI: 10.1080/10498850802581773
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 63** Javier Martínez Monzó; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia. Aplicaciones de la cocción en vacío continuo. *Revista sobre agroalimentación e industrias afines*. pp. 11 - 18. 2008. ISSN 1577-5917
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 64** Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; Edgar Pérez Esteve; Diana Karina Baigts Allende; Javier Martínez Monzó. Conocimientos sobre alimentación y nutrición en la población de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 14, pp. 105 - 105. 2008. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 65** Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; Purificación García Segovia. El proceso de Innovación. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 30 - 33. 2008. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 66** María del Consuelo Iborra Bernad; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Estado nutricional y evaluación de la ingesta en ancianos institucionalizados en un centro de Albacete. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. 14, pp. 83 - 84. 2008. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 67** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; JORGE RUIZ CARRASCAL. I+D+i Aplicación a la Gastronomía. *Alimentación, equipos y tecnología*. pp. 26 - 29. 2008. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 68** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Implantación de un programa de nutrición, salud y actividad física en la planta de Benimodo de la Empresa Bonduelle Ibérica SAU (Frudesa). Revista Española de Nutrición Comunitaria. 14, pp. 91 - 91. 2008. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 69** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Textural properties of potatoes (*Solanum tuberosum* L., cv. Monalisa) as affected by different cooking processes. Journal of Food Engineering. 88, pp. 28 - 35. 2008. ISSN 0260-8774. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2007.12.001
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 70** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Desarrollo y aplicación de la cocción en vacío continuo en restauración. Alimentaria. pp. 73 - 82. 2007. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 71** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Efecto del ion calcio sobre las propiedades texturales de esferas de alginato aplicadas a cocina. Alimentaria. 11, pp. 79 - 83. 2007. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 72** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Effect of cooking method on mechanical properties, color and structure of beef muscle (*M. pectoralis*). Journal of Food Engineering. 80, pp. 813 - 821. 2007. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 73** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. El aloe vera como ingrediente en la industria alimentaria. Alimentación, equipos y tecnología. 1, pp. 48 - 52. 2007. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 74** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Desarrollo de texturizados de dorada (*Sparus aurata*) destinados a la alimentación infantil. Public Health Nutrition. 9, pp. 175 - 175. 2006. ISSN 1368-9800
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 75** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Estudio del proceso de fritura a vacío de filetes de dorada (*Sparus aurata*). Alimentaria. Marzo, pp. 106 - 107. 2006. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 76** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. La "Fideuà" en el contexto de la dieta mediterránea. Public Health Nutrition. 9, pp. 133 - 133. 2006. ISSN 1368-9800
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 77** Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro José Fito Suñer; Pedro Fito Maupoey. Calcium and Iron Distribution in Fortified Vacuum-impregnated Fruits Determined by Electron Dispersion X-ray Microanalysis. Journal of Food Science. 70, pp. 26 - 30. 2005. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 78** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. Gastrovac_ Impregnando la imaginación. Apicius. Cuaderno de alta gastronomía. 4, pp. 114 - 129. 2005. ISSN 1697-5138
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 79** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Formularios autocumplimentables vía internet para la determinación de hábitos alimentarios del personal de la Universidad Politécnica de Valencia. Alimentaria. junio, pp. 11 - 20. 2004. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 80** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Ingesta de lípidos y perfil lipídico en sangre del personal de la Universidad Politécnica de Valencia. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 10, pp. 18 - 24. 2004. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 81** Noelia Betoret Valls; LUIS ANDRES PUENTE DIAZ; M^a Jesús Pagán Moreno; M^a José García Esparza; María Luisa Gras Romero; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Development of probiotic-enriched dried fruits by vacuum impregnation. Journal of Food Engineering. 56, pp. 273 - 277. 2003. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 82** Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. Modelling of dehydration-rehydration of orange slices in combined microwave/air drying. Innovative Food Science & Emerging Technologies. pp. 203 - 209. 2003. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 83** Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valoración nutricional de los menús de la guardería de la Universidad Politécnica de Valencia. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. 23, pp. 35 - 45. 2003. ISSN 0211-6057
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 84** Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. Characterization of reused osmotic solution as ingredient in new product formulation. Food Research International. 35, pp. 307 - 313. 2002. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 85** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Food habits of university students in Valencia. Revista Española de Nutrición Comunitaria. 8, pp. 90 - 94. 2002. ISSN 1135-3074
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 86** Nuria Martínez Navarrete; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Iron deficiency and iron fortified foods - a review. Food Research International. 35, pp. 225 - 231. 2002. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 87** Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix. Jam manufacture with osmodehydrated fruit. Food Research International. 35, pp. 301 - 306. 2002. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 88** M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; Pau Talens Oliag; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro Fito Maupoey. Changes in mechanical properties throughout osmotic processes. Cryoprotectant effect. Journal of Food Engineering. 49, pp. 129 - 135. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 89** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; M^a Amparo Chiralt Boix. Estudio antropométrico del estado nutricional de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia. Alimentaria. Octubre, pp. 23 - 29. 2001. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 90** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. Evaluación del aporte de nutrientes en la dieta de los estudiantes de la Universidad Politécnica de Valencia. Alimentaria. Octubre, pp. 19 - 22. 2001. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

- 91** M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Teresa Cháfer Nácher. Problemática coloidal de las emulsiones para bebidas refrescantes. Alimentación, equipos y tecnología. Octubre, pp. 53 - 60. 2001. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 92** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; María Teresa Cháfer Nácher; Javier Martínez Monzó; Ana María Andrés Grau; Daniel José Vidal Brotons. Vacuum impregnation and osmotic dehydration in matrix engineering. Application in functional fresh food development. Journal of Food Engineering. 49, pp. 175 - 183. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 93** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Vacuum Impregnation for development of new dehydrated products. Journal of Food Engineering. 49, pp. 297 - 302. 2001. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 94** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Valoración de los menús en los comedores de la Universidad Politécnica de Valencia. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. 21, pp. 9 - 15. 2001. ISSN 0211-6057
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 95** Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Changes in thermal properties of apple due to vacuum impregnation. Journal of Food Engineering. 43, pp. 213 - 218. 2000. ISSN 0260-8774
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 96** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Mechanical and structural changes in apple (var. Granny Smith) due to vacuum impregnation with crioprotectants. Journal of Food Science. 63, pp. 499 - 503. 1998. ISSN 0022-1147
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 97** Javier Martínez Monzó. Purification and characterization of a new α -amylase of intermediate thermal stability from the yeast *Lipomyces kononenkoae*. Biochemistry and Cell Biology. 73, pp. 41 - 49. 1995. ISSN 0829-8211
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 98** Jorge Ruiz Carrascal; M^a 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
- 99** Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó. Texture in meat and fish products. Methods in food analysis. 4, pp. 76 - 109. CRC Press Taylor & Francis Group, 2014. ISBN 978-1-4822-3195-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 100** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Alimentos funcionales y declaraciones nutricionales: Normativas aplicables. El Derecho agrario valenciano y su aplicación a la empresa familiar agroalimentaria y los usos del suelo: aspectos jurídicos y económicos. 3, pp. 117 - 135. Tirant lo Blanch, 2013. ISBN 9788490335192
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 101** Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. Texture and Microstructure. Practical Food and Research. 9, pp. 219 - 246. Nova Science Publishers, Inc., 2011. ISBN 978-1-61728-506-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



- 102** José Albors Garrigós; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Jose Luis Hervás Oliver. Science or Creativity? Innovation patterns in Haute cuisine environments. International Workshop creativity and innovation in haute cuisine. 11, pp. 1 - 5. Editorial, 2011. ISBN 978-84-694-3073-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 103** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. Innovation and Gastronomy at UPV. International Workshop creativity and innovation in haute cuisine. 4, pp. 1 - 15. Editorial, 2011. ISBN 978-84-694-3073-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 104** Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello. Aplicación de la cocción a vacío a los productos de la pesca. Aplicación de las tecnologías emergentes de procesado mínimo en el sector pesquero. 2, pp. 27 - 38. Centro de Tecnológico del Mar. Fundación CETMAR, 2007. ISBN 9788461148042
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 105** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Curado de anchoa (*engraulis encrasicolus*), por sustitución parcial o total de cloruro sódico (NaCl) por cloruro potásico (KCl) y/o cloruro magnésico (MgCl₂). Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IIAD-DTA. Año 2003. 9, pp. 129 - 146. UPV, 2005. ISBN 84-9705-791-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 106** M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Aplicación de la deshidratación osmótica e impregnación a vacío en la crioprotección de mango. Anales de las tesis doctorales fruto de la cooperación interuniversitaria con Colombia (1994-2005). Volumen I. 12, pp. 159 - 168. Editorial de la UPV, 2005. ISBN 84-9705-796-1
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 107** José Manuel Barat Baviera; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Hydrodynamic Mechanisms in Plant Tissues during Mass Transport Operations. Transport Phenomena in Food Processing. 15, pp. 125 - 136. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 108** Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera. Hydrodynamic Mechanisms in Plant Tissues during Mass Transport Operations. Transport Phenomena in Food Processing. 8, pp. 125 - 136. CRC Press, 2003. ISBN 1-56676-993-0
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 109** Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. Elaboración de un postre a base de kiwi deshidratado incluido en una matriz gelificada. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 2, pp. 17 - 36. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 110** ARTURO CORDOBA SEQUEIRA; Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. Enriquecimiento en ácido ascórbico de la solución osmótica en ciclos sucesivos de deshidratación de kiwi. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 7, pp. 103 - 121. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 111** Miguel Oscar Sierra Pereiro; Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de la técnica de impregnación a vacío en el desarrollo de productos de frutas enriquecidos en minerales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 22, pp. 365 - 382. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 112** ANA LORENZA VIELLEDENT TONELLA; Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de la técnica de impregnación a vacío en el desarrollo de productos de frutas deshidratados y enriquecidos en minerales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001. 25, pp. 411 - 428. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-317-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 113** Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Evaluación nutricional de los menús de la guardería de la Universidad Politécnica de Valencia. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 3, pp. 31 - 51. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 114** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Estudio de la sustitución total o parcial del cloruro sódico por cloruro potásico en el proceso de salado de bacalao. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2002. 4, pp. 53 - 68. Editorial de la UPV, 2003. ISBN 84-9705-511-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 115** M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; María Teresa Cháfer Nácher; Pedro Fito Maupoey. Limonene from citrus. Functional Foods and nutraceuticals: biochemical and processing. 5, pp. 169 - 188. CRC Press LTD, Boca Ratón, Florida, 2002. ISBN 1-56676-902-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 116** José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Javier Martínez Monzó. Mass Transport and Deformation Relaxation Phenomena in Plant Tissues. Engineering for the 21st century. 15, pp. 235 - 252. CRC Press, 2002. ISBN 1-56676-963-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 117** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Combined Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration in Fruit Cryoprotection. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries. 7, pp. 61 - 78. Technomic Publishing CO., Inc., 2001. ISBN 1-58716-043-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 118** Javier Martínez Monzó. Investigación de contaminación fecal en mieles con olor desagradable. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol I. 22, pp. 359 - 366. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-012-6
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 119** Javier Martínez Monzó. Uso de microondas en el calentamiento de miel de eucalipto. Su influencia sobre la calidad final de la miel. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II. 49, pp. 635 - 647. SP-UPV, 2001. ISBN 84-9705-013-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 120** Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Vacuum Impregnation in Fruit Processing. Trends in Food Engineering. 12, pp. 149 - 163. Technomic, 2000. ISBN 1-56676-991-4
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 121** Pedro José Fito Suñer; Pau Talens Oliag; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. Cálculo de la cinética de deshidratación osmótica con y sin pulso de vacío. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI. 5, pp. 63 - 72. SPUPV, 2000. ISBN 84-7721-877-3
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

- 122** M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey; Ana María Andrés Grau; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. Vacuum impregnation: a tool in minimally processing of foods. *Processing Foods: Quality Optimization and Process Assessment*. 10, pp. 341 - 356. CRC Press Boca Ratón, 1999. ISBN 0-8493-7905-9
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 123** F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. Influence of ripening conditions on the pH, Colour and texture development of spanish salchichon. *Meat Consumption and Culture*. 27, pp. 870 - 871. IRTA, 1998. ISBN 84-930010-0-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 124** F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. Drying kinetics of spanish salchichon. *Meat Consumption and Culture*. 28, pp. 872 - 873. IRTA, 1998. ISBN 84-930010-0-7
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 125** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Effect of vacuum osmotic dehydration on physico-chemical properties and texture of apple (Granny Smith) during frozen storage. *Engineering & food at ICEF 7*. 7, pp. 17 - 20. Sheffield, 1997. ISBN 1-85075-814-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 126** Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Cambios en las Propiedades Viscoelásticas de la Manzana var. Granny Smith por Tratamientos de Impregación a Vacío. *Equipos y procesos para la industria alimentaria*. 7, pp. 234 - 243. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica, 1996. ISBN 84-7721-445-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 127** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Predicción de las propiedades térmicas de un alimento sólido poroso y sus variaciones cuando se somete a un proceso de impregnación a vacío. *Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos I*. 4, pp. 35 - 46. Universidad Politécnica de Valencia, 1995. ISBN 84-7721-302-X
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 128** José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. Physical food properties changes during vacuum impregnation: thermal properties. *ISOPOW Practicum II. Proceedings of the poster session*. 30, pp. 117 - 120. Desconocido, 1994. ISBN 968-6254-28-5
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 129** Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. Libro blanco del estado nutricional en la UPV. Editorial Universidad Politécnica de Valencia, 2005. ISBN 84-9705-871-2
Tipo de producción: Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro
- 130** M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. Aplicación de nuevas tecnologías a la elaboración del turrón de Jijona. *Generalitat Valenciana, conselleria de Agricultura*, 1999. ISBN 84-482-2222-9
Tipo de producción: Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1 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,
- 2 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,
- 3 Título del trabajo:** EFFECT OF ORANGE PUREE FREEZE-DRYING CONDITIONS ON THE PROCESS ENERGY EFFICIENCY
Nombre del congreso: Third Nordic Baltic Drying Conference
Ciudad de celebración: Saint-Petersburg, Russia,
Fecha de celebración: 14/06/2019
Marilú Andrea Silva Espinoza; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. "ChemEngineering". pp. 1 - 5. MDPI,
- 4 Título del trabajo:** EFFECT OF ORANGE PUREE FREEZE-DRYING CONDITIONS ON THE PROCESS ENERGY EFFICIENCY-Poster
Nombre del congreso: Third Nordic Baltic Drying Conference
Ciudad de celebración: Saint-Petersburg, Russia,
Fecha de celebración: 14/06/2019
Marilú Andrea Silva Espinoza; Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete. "ChemEngineering". pp. 0 - 0. MDPI,
- 5 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,
- 6 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; M^a 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,

- 7 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
M^a Jesús Pagán Moreno; Purificación García Segovia; Ana Teresa Noguero 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),
- 8 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),
- 9 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; M^a 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),
- 10 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 Noguero Meseguer; Purificación García Segovia; M^a 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,
- 11 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 Noguero Meseguer; Carlos Alberto De Jesus De Barros; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a 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,

- 12 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; M^a Jesús Pagán Moreno; Cruz Martínez Rosillo; José Miguel Soriano Del Castillo; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 106 - 106. Grupo Aula Médica,
- 13 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; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Alvaro Martínez Romero; Zoe Valero Ramon; Vicente Traver Salcedo. "Revista Española de Nutrición Comunitaria". pp. 119 - 119. Grupo Aula Médica,
- 14 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
M^a Jesús Pagán Moreno; Vicente Traver Salcedo; Cruz Martínez Rosillo; José Miguel Soriano Del Castillo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. pp. 0 - 0.
- 15 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 Martínez Romero; Zoe Valero Ramon; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Javier Martínez Monzó; Vicente Traver Salcedo. pp. 0 - 0.
- 16 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.
- 17 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. pp. 1 - 8. UNACH,

- 18 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. pp. 1 - 5. UNACH,
- 19 Título del trabajo:** Utilization of a *Pediococcus pentosaceus* starter culture in the biopreservation of chicken meat
Nombre del congreso: 2nd International Symposium on Fermented Meats
Ciudad de celebración: Valencia, Spain,
Fecha de celebración: 23/10/2014
Carlos Alberto De Jesus De Barros; M^a Milagro Reig Riera; Zaida Uribe; Javier Martínez Monzó; M^a Jesús Pagán Moreno. pp. 119 - 119.
- 20 Título del trabajo:** Design of a snack of tigernuts "Delixuf"
Nombre del congreso: Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2013
VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; ESPERANZA CORREIA CALPE; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 167 - 168. Universitat Politècnica de Valencia,
- 21 Título del trabajo:** Innovation in Gastronomy
Nombre del congreso: Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2013
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; José Albors Garrigós. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 175 - 176. Universitat Politècnica de Valencia,
- 22 Título del trabajo:** Textural and sensory characteristics of muffinns designed for sensitive populations
Nombre del congreso: Workshop Tourism & Creative Industry = Jornada Turismo & Industria Creativa
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 12/07/2013
Vivian Janeth Barreto Palacios; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Tourism & Creative Industries Works Proceedings". pp. 197 - 198. Universitat Politècnica de Valencia,
- 23 Título del trabajo:** APLICACIÓN DEL ANÁLISIS SENSORIAL PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA RECETA DE COULANT DE CHOCOLATE
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011
VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia,
- 24 Título del trabajo:** NUEVOS RETOS EN LA EDUCACIÓN SUPERIOR: DISEÑO DE UNA ACTIVIDAD
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA 2011)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 08/06/2011

Rebeca González Carrascosa; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Proceedings". pp. 1 - 8. Universidad Politécnica de Valencia,

- 25 Título del trabajo:** Aplicación del análisis sensorial al diseño de frutas cocidas a vacío
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Artículos)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 06/10/2010
Purificación García Segovia; VIVIAN JANETH BARRETO PALACIOS; María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. CTIC y CITA,
- 26 Título del trabajo:** Efecto de las diferentes técnicas de cocción sobre la textura de vegetales
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Artículos)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 06/10/2010
María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 1 - 9. CTIC y CITA,
- 27 Título del trabajo:** Evaluación de diferentes técnicas de cocción a vacío sobre las propiedades fisicoquímicas en judía verde
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 06/10/2010
María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 1 - 9. CTIC-CITA,
- 28 Título del trabajo:** Oasis: Desarrollo de un asesor nutricional para las personas de edad avanzada
Nombre del congreso: VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2010 (Libro de Resúmenes)
Ciudad de celebración: Logroño, España,
Fecha de celebración: 06/10/2010
Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; ANA NAVARRO CERDÁ; M^a Pilar Sala Soriano. "Libro de resúmenes". pp. 145 - 180. CTIC-CITA,
- 29 Título del trabajo:** Science or creativity? Innovation patterns in haute Cuisine environments?
Nombre del congreso: 11th International CINet Conference: Practicing innovation in times of discontinuity
Ciudad de celebración: Zurich, Suiza,
Fecha de celebración: 08/09/2010
José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; JOSÉ LUIS HERVAS OLIVER. "11 th Practicing innovation in times of discontinuity". pp. 91 - 103. LUCERNE UNIVERSITY,
- 30 Título del trabajo:** Effect of different cooking methods on the physicochemical properties of potato (Solanum tuberosum var. violette)
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
Javier Martínez Monzó; María del Consuelo Iborra Bernad; Purificación García Segovia. "Libro de abstracts". pp. 112 - 112. South African for Food Science and Technology,

- 31 Título del trabajo:** Effect of vacuum frying in the physicochemical parameters of yuca (*Manihot sculenta*) chips
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts". pp. 209 - 209. South African for Food Science and Technology,
- 32 Título del trabajo:** Nutri-Trainer: development and pre-validation of an interactive game for nutrition education
Nombre del congreso: 15th IUFOST World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
JESUS RESECO GAGO; Rebeca González Carrascosa; María Teresa Meneu Barreira; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Proceedings". pp. 1 - 1. IUFOST/ SAAFOST,
- 33 Título del trabajo:** Nutri-trainer: development and pre-validation of an interactive game for nutrition education
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
JESUS RESECO GAGO; Rebeca González Carrascosa; María Teresa Meneu Barreira; Vicente Traver Salcedo; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de abstracts". pp. 133 - 133. South African for Food Science and Technology,
- 34 Título del trabajo:** Perception of body image by teenage students from Valencia (Spain)
Nombre del congreso: 15th World Congress of Food Science and Technology
Ciudad de celebración: Cape Town, Sudáfrica,
Fecha de celebración: 22/08/2010
Purificación García Segovia; Rebeca González Carrascosa; Javier Martínez Monzó. "Libro de abstracts". pp. 64 - 64. South African for Food Science and Technology,
- 35 Título del trabajo:** Science in the Kitchen
Nombre del congreso: INBAM 2010: Creativity and Innovation in an International Context
Ciudad de celebración: Valencia (España),
Fecha de celebración: 01/06/2010
José Albers Garrigós; Javier Martínez Monzó. "CD-ROM". pp. 1 - 9. INBAM,
- 36 Título del trabajo:** Incorporación de Konjac Glucomanano y goma xanana a productos reestructurados de dorada (*Sparus aurata*): Implicaciones tecnológicas.
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Universidad de La sabana,
- 37 Título del trabajo:** Incorporación de Konjac Glucomanano y goma xanana a productos reestructurados de dorada (*Sparus aurata*): Implicaciones tecnológicas.
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009

María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 73 - 73. Universidad de La Sabana,

- 38 Título del trabajo:** INNOVACIÓN ALIMENTARIA MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE NUEVOS INGREDIENTES
Nombre del congreso: VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bogotá, Colombia,
Fecha de celebración: 06/09/2009
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 1 - 9. Universidad de La Sabana,
- 39 Título del trabajo:** R&D in the kitchen: Innovation paradigms in haute cuisine environments
Nombre del congreso: XX ISPIIM ISPIIM The International Society for Professional Innovation Management Annual Conference
Ciudad de celebración: Viena, Austria,
Fecha de celebración: 24/06/2009
José Albors Garrigós; María del Val Segarra Oña; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Proceedings". pp. 1 - 20. ISPIIM,
- 40 Título del trabajo:** SCIENCE IN THE KITCHEN. A PARADIGM FOR CULINARY INNOVATION
Nombre del congreso: 9th EURAM Annual Conference (2009)
Ciudad de celebración: Liverpool, Reino Unido,
Fecha de celebración: 14/05/2009
José Albors Garrigós; Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Ponencia-Evolutionary Perspectives on Industrial District Change". pp. 25 - 39. EURAM,
- 41 Título del trabajo:** Validación de un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) cuantitativo auto administrado por internet
Nombre del congreso: VI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 25/03/2009
Rebeca González Carrascosa; José Luis Bayo Montón; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Posters". pp. 48 - 48. SENBA,
- 42 Título del trabajo:** Valoración inicial del estado nutricional en ancianos institucionalizados en una residencia de Albacete
Nombre del congreso: XII Encuentro Internacional de Investigación en Enfermería. VI Coloquio Bianual Joanna Briggs
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 12/11/2008
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Libro de Resúmenes". pp. 453 - 453. The Joanna Briggs Institute,
- 43 Título del trabajo:** Efecto de la cocción en condiciones de vacío continuo sobre la textura del garbanzo (Cicer arietinum var. pedrosillano)
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE,



- 44 Título del trabajo:** Efecto de la cocción en condiciones de vacío continuo sobre la textura del garbanzo (*Cicer arietinum*, var. pedrosillano).
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 96 - 96. Zsoram,
- 45 Título del trabajo:** Esferas de alginato. Como controlar el proceso de esferificación
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 0 - 0. CIMNE,
- 46 Título del trabajo:** Esferas de alginato. Cómo controlar el proceso de esferificación.
Nombre del congreso: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos - II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CESIA 2008)
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 05/11/2008
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 111 - 111. Zsoram,
- 47 Título del trabajo:** La innovación como herramienta en la gestión de las cocinas centrales: productos y procesos
Nombre del congreso: I Jornada de Restauración Colectiva
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 17/10/2008
Javier Martínez Monzó. "Ponencias". pp. 0 - 0. Fira de Barcelona,
- 48 Título del trabajo:** La innovación aplicada a la gastronomía
Nombre del congreso: II Jornadas Ciencia y Cocina
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 29/09/2008
Javier Martínez Monzó. "Ponencias". pp. 0 - 0. UPV,
- 49 Título del trabajo:** Physicochemical properties of restructured sea bream products
Nombre del congreso: 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 16/09/2008
María del Consuelo Iborra Bernad; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 84 - 84. Università degli Studi di Firenze,
- 50 Título del trabajo:** Use of essential oil of oregano (*Origanum compactum*) for the biopreservation of fish (*Sparus aurata*)
Nombre del congreso: 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 16/09/2008

Raúl Grau Meló; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Jesús Pagán Moreno. "Libro de Abstracts". pp. 101 - 101. Università degli Studi di Firenze,

- 51 Título del trabajo:** Use of lactic acid bacteria for the biopreservation of sea bream fillets (*Sparus aurata*)
Nombre del congreso: 38th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Florencia, Italia,
Fecha de celebración: 16/09/2008
M^a Jesús Pagán Moreno; Raúl Grau Meló; María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 95 - 95. Università degli Studi di Firenze,
- 52 Título del trabajo:** Innovation in cooking services, the gastrovac case
Nombre del congreso: 9th International CINet Conference 2008
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 09/09/2008
Javier Martínez Monzó. "Conferences". pp. 0 - 0. Casual Productions,
- 53 Título del trabajo:** Innovación y desarrollo de nuevos productos en la industria alimentaria
Nombre del congreso: Seminario Internacional Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos en la Industria Alimentaria
Ciudad de celebración: Buenos Aires, Argentina,
Fecha de celebración: 03/07/2008
Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. "Ponencias". pp. 0 - 0. Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional Buenos Aires,
- 54 Título del trabajo:** La cocina con Gastrovac: Impregnación y fritura
Nombre del congreso: Jornadas Gastronómicas Cocina con Ciencia 2008
Ciudad de celebración: Murcia, España,
Fecha de celebración: 19/05/2008
Javier Martínez Monzó. "Ponencias". pp. 0 - 0. Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia,
- 55 Título del trabajo:** TRFC una herramienta didáctica para la promoción de la dieta mediterránea
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 11/03/2008
Purificación García Segovia; María del Consuelo Iborra Bernad; Javier Martínez Monzó. "Libro de Abstracts". pp. 210 - 210. FDM,
- 56 Título del trabajo:** La cocina con Gastrovac
Nombre del congreso: I Jornadas Ciencia y Cocina
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 03/12/2007
Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 28 - 31. UPV,
- 57 Título del trabajo:** Osmotic dehydration and air drying of aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller)
Nombre del congreso: EFFoST 2007 Annual Meeting: Food - New Options for the Industry
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 14/11/2007
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "LIBRO DE RESÚMENES". pp. 19 - 19. ELSEVIER,

- 58 Título del trabajo:** Assesment of restructurated products of cultured sea bream (*Sparus aurata*) by chemical, physical and sensory methods
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 113 - 113. INRB / IPIMAR,
- 59 Título del trabajo:** Use of acid lactic bacteria (*Lactococcus lactis* spp. CECT 539) and nisin as biopreservation and self-life extension of fresh gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*) by vacuum impregnation.
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; M^a Jesús Pagán Moreno; Raúl Grau Meló; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 58 - 58. INRB / IPIMAR,
- 60 Título del trabajo:** Vacuum cooking (Cook-vide) of sea beam fillets (*Sparus aurata*).
Nombre del congreso: 37th Annual West European Fish Technologists Association (WEFTA) meeting
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal,
Fecha de celebración: 24/10/2007
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstract". pp. 45 - 45. INRB / IPIMAR,
- 61 Título del trabajo:** Gastrovac: Vacuum applications
Nombre del congreso: XIV Euro Food Chem Conference 2007
Ciudad de celebración: París, Francia,
Fecha de celebración: 29/08/2007
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Nieves Sanjuán Pellicer. "PROCEEDINGS - Vol. 1". pp. 111 - 114. INRA / NIOH,
- 62 Título del trabajo:** Estudio del proceso de cocción de vegetales en condiciones de vacío continuo
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional,
- 63 Título del trabajo:** Estudio del proceso de rehidratación de *Lentinus Edodes* (Shii-Take) en condiciones de vacío continuo
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 16/11/2006
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "cd-Artículos". pp. 1 - 9. Instituto Politécnico Nacional,
- 64 Título del trabajo:** Estudio del proceso de fritura a vacío de filetes de dorada (*Sparus aurata*)
Nombre del congreso: XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 29/03/2006
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 77 - 77. Facultad de Medicina,

- 65 Título del trabajo:** Changes in textural properties of potato (var. monalisa) due to cooking under different vacuum conditions.
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 502 - 502. Elsevier,
- 66 Título del trabajo:** Changes in textural properties of potato (var. monalisa) due to cooking under different vacuum conditions.
Nombre del congreso: EFFoST 2005 Annual Meeting: Innovations in Traditional Foods (INTRADFOOD)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/10/2005
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos. Volumen II". pp. 1261 - 1264. Elsevier,
- 67 Título del trabajo:** Estudio del proceso de cocción de vegetales en condiciones de vacío continuo
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Nieves Sanjuán Pellicer. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 219 - 219. Instituto Politécnico Nacional,
- 68 Título del trabajo:** Estudio del proceso de rehidratación de Lentinus Edudes (Shii-Take) en condiciones de vacío continuo.
Nombre del congreso: V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Puerto Vallarta, México,
Fecha de celebración: 04/09/2005
Purificación García Segovia; María Desamparados Andrés Bello; Javier Martínez Monzó. "[cd-Rom]-Resúmenes". pp. 218 - 218. Instituto Politécnico Nacional,
- 69 Título del trabajo:** EFECTOS DE LA COCCIÓN EN VACÍO CONTINUO EN LA PREPARACIÓN DE CARNE. (M.pectoralis)
Nombre del congreso: Congreso EBA 2005
Ciudad de celebración: Tarrasa, España,
Fecha de celebración: 25/05/2005
María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de resúmenes". pp. 41 - 41. Rubes Editorial,
- 70 Título del trabajo:** Desarrollo de un equipo para la cocción a vacío. Aplicación a cocción de vegetales
Nombre del congreso: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/12/2004
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Ponencias". pp. 11 - 11. UPV,
- 71 Título del trabajo:** Utilización de la cocción a vacío para la preparación de carnes
Nombre del congreso: IV Jornadas de Investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 15/12/2004



María Desamparados Andrés Bello; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Ponencias". pp. 10 - 10. UPV,

- 72 Título del trabajo:** Desarrollo de un sistema de orientación nutricional en comedores universitarios
Nombre del congreso: VI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y IV Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública
Ciudad de celebración: Ibiza, España,
Fecha de celebración: 22/09/2004
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; David Domínguez Tortajada. "Libro de resúmenes". pp. 174 - 174. IM&C,
- 73 Título del trabajo:** De la Raiz a la Tecnología Punta
Nombre del congreso: V Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea
Ciudad de celebración: Barcelona, España,
Fecha de celebración: 09/03/2004
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Nieves Sanjuán Pellicer. "Actas". pp. 0 - 0.
- 74 Título del trabajo:** A procedure to develop mineral enriched fruits. Analysis of calcium and iron content by EDX-Ray microanalysis
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 488 - 488. International Association for Engineering and Food,
- 75 Título del trabajo:** News Technologies development for course of planning in community nutrition
Nombre del congreso: 9th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2004)
Ciudad de celebración: Montpellier, Francia,
Fecha de celebración: 07/03/2004
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; María Teresa Meneu Barreira. "Book of Abstract ICEF 9". pp. 934 - 934. International Association for Engineering and Food,
- 76 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante la deshidratación osmótica de mango. Efecto del soluto osmótico y del escaldado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2004
Alfredo Adolfo Ayala Aponte; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de artículos". pp. 49 - 55. Universidad Politécnica de Valencia,
- 77 Título del trabajo:** Desarrollo de herramientas multimedia para su empleo en nutrición comunitaria
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; María Teresa Meneu Barreira; M^a Pilar Sala Soriano. "Revista". pp. 89 - 89. Alpe Editores, S.A.,
- 78 Título del trabajo:** Hábitos alimentarios del personal de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,

Fecha de celebración: 12/03/2003

Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Revista". pp. 83 - 83. Alpe Editores, S.A.,

- 79 Título del trabajo:** La impregnación a vacío como técnica para el desarrollo de alimentos funcionales
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Revista". pp. 93 - 93. Alpe Editores, S.A.,
- 80 Título del trabajo:** Valoración menús ofrecidos en la guardería de la UPV
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SENBA)
Ciudad de celebración: Sevilla, España,
Fecha de celebración: 12/03/2003
Veronica Dapcich .; Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Revista". pp. 93 - 94. Alpe Editores, S.A.,
- 81 Título del trabajo:** Cambios en la disolución somótica durante la deshidratación osmótica de kiwi
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 273 - 278. Servicio de Publicaciones UPV,
- 82 Título del trabajo:** Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de mango
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Javier Martínez Monzó; María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 155 - 160. UPV,
- 83 Título del trabajo:** Desarrollo de manzana (var. Granny Smith) deshidratada y enriquecida con calcio y hierro.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; María Luisa Gras Romero; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 441 - 446. Servicio de Publicaciones UPV,
- 84 Título del trabajo:** Enriquecimiento en hierro de manzana por impregnación a vacío
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; María Luisa Gras Romero; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 433 - 439. Servicio de Publicaciones UPV,

- 85 Título del trabajo:** Estudio de los hábitos alimentarios de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 01/01/2003
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 459 - 465. Servicio de Publicaciones UPV,
- 86 Título del trabajo:** Elaboración de páginas web con contenidos docentes relacionados con las propiedades físicas y químicas de los alimentos. Su utilización para la obtención de un producto alimenticio de calidad adecuada.
Nombre del congreso: I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 06/11/2002
Nuria Martínez Navarrete; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; M^a Isabel Escriche Roberto; M^a Amparo Chiralt Boix. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 92 - 92. UPV,
- 87 Título del trabajo:** Los textos de aprendizaje independiente: Educación nutricional como ejemplo.
Nombre del congreso: I Jornadas de Innovación Educativa: Metodologías Activas y Evaluación
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 06/11/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "CD de Ponencias y Comunicaciones". pp. 84 - 84. UPV,
- 88 Título del trabajo:** Ingesta de lípidos y perfil lipídico en sangre del personal de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y III Congreso Iberoamericano de Nutrición y Salud Pública
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 26/09/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 239 - 239. IM&C,
- 89 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante el secado combinado aire-mw de rodajas de naranja. Efecto en la rehidratación.
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 107 - 108. Universidad Politécnica de Valencia,
- 90 Título del trabajo:** Cambios estructurales durante la deshidratación osmótica de mango. Efecto del soluto osmótico y del escaldado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Alfredo Adolfo Ayala Aponte. "Libro de Resúmenes". pp. 59 - 60. Universidad Politécnica de Valencia,
- 91 Título del trabajo:** Estabilidad de tocoferol encapsulado en matriz de manzana durante el secado
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,

Fecha de celebración: 25/09/2002

MISAEL CORTES RODRIGUEZ; M^a Isabel Escriche Roberto; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 131 - 132. Universidad Politecnica de Valencia,

- 92 Título del trabajo:** Retención de cationes durante la operación de secado de frutas enriquecidas
Nombre del congreso: Simposio Deshidratación: Procesos, Estructura y Funcionalidad (IberDESH 2002)
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 25/09/2002
Noelia Betoret Valls; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 137 - 138. Universidad Politecnica de Valencia,
- 93 Título del trabajo:** Efecto de la deshidratación osmótica con soluciones de sacarosa y el escaldado como pretratamientos sobre la calidad del mango almacenado en congelación
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Alfredo Adolfo Ayala Aponte. "Libro de Resúmenes". pp. 100 - 100. Paperkite Editorial,
- 94 Título del trabajo:** Enriquecimiento de manzana con tocoferoles. Estabilidad durante el secado a 40°C
Nombre del congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2002)
Ciudad de celebración: Lerida, España,
Fecha de celebración: 18/09/2002
Javier Martínez Monzó; MISAEL CORTES RODRIGUEZ; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Resúmenes". pp. 151 - 151. Paperkite Editorial,
- 95 Título del trabajo:** Drying kinetics of spanish salchichon
Nombre del congreso: 48th International congress of meat science and technology
Ciudad de celebración: Roma, Italia,
Fecha de celebración: 25/08/2002
F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó. "Proceedings of 48th International congress of meat science and technology". pp. 872 - 873. Universita di Parma,
- 96 Título del trabajo:** Influence of ripening conditions on the pH, colour and texture development of spanish salchichon
Nombre del congreso: 48th International congress of meat science and technology
Ciudad de celebración: Roma, Italia,
Fecha de celebración: 25/08/2002
F.J. BESERRA; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. "Proceedings of 48th International congress of meat science and technology". pp. 870 - 871. Universita di Parma,
- 97 Título del trabajo:** Effect of microwave power on mechanical properties and color in orange slices dehydrated by air-MW combined drying
Nombre del congreso: Simposio sobre Tecnologías Emergentes de Interés para la Industria Alimentaria (EMERTEC 2002)
Ciudad de celebración: Madrid, España,
Fecha de celebración: 11/03/2002
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 407 - 407. Instituto del Frio CSIC,

- 98 Título del trabajo:** Ascorbic acid fluxes during osmotic dehydration of kiwifruit
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Eva María García Martínez; ARTURO CORDOBA SEQUEIRA. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 226 - 226. Esevier Science,
- 99 Título del trabajo:** Calcium and iron distribution in fortified fruits determined by EDX-ray microanalysis.
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 504 - 504. Esevier Science,
- 100 Título del trabajo:** Effect of osmodehydration and blanching pre-treatments on quality of frozen mango
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 215 - 215. Esevier Science,
- 101 Título del trabajo:** Modelling of dehydration-rehydration of orange slices in combined microwave/air drying
Nombre del congreso: European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001)
Ciudad de celebración: Berlin, Alemania,
Fecha de celebración: 05/12/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Abstract Book of EUROCAFT 2001". pp. 224 - 224. Esevier Science,
- 102 Título del trabajo:** Development of probiotic-enriched dried fruits by vacuum impregnation
Nombre del congreso: 6th Karlsruhe Nutrition Congress
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 21/10/2001
Javier Martínez Monzó; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 79 - 79.
- 103 Título del trabajo:** Cambios en la disolución osmótica durante la deshidratación osmótica de kiwi
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 104 Título del trabajo:** Caracterización reológica y fisicoquímica del puré de mango.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001

Javier Martínez Monzó; María Consuelo González Martínez; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 105 Título del trabajo:** Desarrollo de manzana (var. Granny smith) deshidratada y enriquecida con calcio y hierro.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; María Luisa Gras Romero; Noelia Betoret Valls. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 106 Título del trabajo:** Deshidratación osmótica con pulso de vacío de rodajas de naranja
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 107 Título del trabajo:** Enriquecimiento en hierro de manzana por impregnación a vacío
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; María Luisa Gras Romero; Noelia Betoret Valls. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 108 Título del trabajo:** Estudio de la rehidratación de rodajas de naranja secadas por tratamiento combinado microondas aire caliente
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 109 Título del trabajo:** Estudio de los hábitos alimentarios de los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 110 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas de geles de carragenato obtenidos a partir de disoluciones azucaradas. Estudio de reversibilidad
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001



M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez.
"Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,

- 111 Título del trabajo:** Propiedades mecánicas de geles de carragenato obtenidos a partir de disoluciones azucaradas. Estudio de reversibilidad.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez; Javier Martínez Monzó.
"Libro de Resúmenes". pp. 269 - 274. Servicio Publicaciones UPV,
- 112 Título del trabajo:** Transiciones de fase en función del contenido en humedad en Mango var. Kent.
Nombre del congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Valencia, España,
Fecha de celebración: 11/03/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Resúmenes". pp. 0 - 0. Servicio Publicaciones UPV,
- 113 Título del trabajo:** Evaluación del estado nutricional de los alumnos de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. Estudio Antropométrico
Nombre del congreso: III Congreso Nacional Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada
Ciudad de celebración: Palma de Mallorca, España,
Fecha de celebración: 15/02/2001
Javier Martínez Monzó; Purificación García Segovia. "Número Monográfico del III Congreso de la SENBA". pp. 83 - 83. Alpe Editores, S.A.,
- 114 Título del trabajo:** Valoración de la ingesta de nutrientes de los alumnos de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia
Nombre del congreso: III Congreso Nacional Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada
Ciudad de celebración: Palma de Mallorca, España,
Fecha de celebración: 15/02/2001
Purificación García Segovia; Javier Martínez Monzó. "Número Monográfico del III Congreso de la SENBA". pp. 82 - 82. Alpe Editores, S.A.,
- 115 Título del trabajo:** Effect of blanching on osmotic dehydration kinetics of mango
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1264 - 1269. International Association for Engineering and Food,
- 116 Título del trabajo:** Mechanical and Color Changes Associated with Dehydrofreezing of Strawberry
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
Nuria Martínez Navarrete; Gemma Moraga Ballesteros; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix.
"Libro de Artículos". pp. 793 - 797. International Association for Engineering and Food,

- 117 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Libro de Artículos". pp. 1299 - 1304. International Association for Engineering and Food,
- 118 Título del trabajo:** Viability of vegetables matrices as support of physiological active components.
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 15/01/2001
Javier Martínez Monzó; Noelia Betoret Valls; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; María Luisa Gras Romero. "Libro de Artículos". pp. 1366 - 1371. International Association for Engineering and Food,
- 119 Título del trabajo:** Characterisation of reused osmotic solution as ingredient in new products formulation
Nombre del congreso: 5th Karlsruhe Nutrition Congress
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 22/10/2000
Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; Eva María García Martínez. "Book of Abstracts". pp. 12 - 12. Federal Research Centre for Nutrition,
- 120 Título del trabajo:** Iron deficiency and iron fortified foods
Nombre del congreso: 5th Karlsruhe Nutrition Congress
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 22/10/2000
Nuria Martínez Navarrete; M^a Mar Camacho Vidal; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 11 - 11. Federal Research Centre for Nutrition,
- 121 Título del trabajo:** Jam manufacture by non traditional methods
Nombre del congreso: 5th Karlsruhe Nutrition Congress
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 22/10/2000
Javier Martínez Monzó; M^a Mar Camacho Vidal; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Eva María García Martínez. "Book of Abstracts". pp. 12 - 12. Federal Research Centre for Nutrition,
- 122 Título del trabajo:** Applying microwaves in drying of orange slices
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science,
- 123 Título del trabajo:** Influence of convective and osmotic drying on some color and firmness properties of strawberry
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
Gemma Moraga Ballesteros; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science,

- 124 Título del trabajo:** Osmotic dehydration Kinetics of mango (var. Kent)
Nombre del congreso: 12th International Drying Symposium (IDS 2000)
Ciudad de celebración: Noordwijkerhout, Holanda,
Fecha de celebración: 28/08/2000
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts IDS 2000". pp. 0 - 0. TNO-Institute of Applied Science,
- 125 Título del trabajo:** Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration in Matrix Engineering Application in Functional Fresh Food Development
Nombre del congreso: Symposium on Osmotic Treatment in Food Processing 2000
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 23/06/2000
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; María Teresa Cháfer Nácher; Javier Martínez Monzó; Ana María Andrés Grau; Daniel José Vidal Brotons. pp. 1 - 1.
- 126 Título del trabajo:** Effect of blanching on osmotic dehydration kinetics of mango
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 207 - 207. International Association for Engineering and Food,
- 127 Título del trabajo:** Mass Transfer and Deformation-Relaxation Phenomena in Plant Tissue
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 29 - 29. International Association for Engineering and Food,
- 128 Título del trabajo:** Mechanical and color changes associated with dehydrofreezing of strawberry
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Nuria Martínez Navarrete; Gemma Moraga Ballesteros; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 282 - 282. International Association for Engineering and Food,
- 129 Título del trabajo:** Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 207 - 207. International Association for Engineering and Food,
- 130 Título del trabajo:** Viability of vegetables matrices as support of physiological active components
Nombre del congreso: 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 2000)
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 09/04/2000
Pedro Fito Maupoey; Noelia Betoret Valls; María Luisa Gras Romero; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts ICEF 8". pp. 273 - 273. International Association for Engineering and Food,

- 131 Título del trabajo:** Hydrodynamic transport in plant tissues. A tool in matrix engineering.
Nombre del congreso: 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)
Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 31/10/1999
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. "Libro de Artículos". pp. 59 - 66. AIChE (American Institute of Chemical Engineers),
- 132 Título del trabajo:** Use of computers in food engineering.
Nombre del congreso: 6th Conference of Food Engineering (CoFE' 99)
Ciudad de celebración: Dallas, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 31/10/1999
Pedro Fito Maupoey; Antonio Mulet Pons; José Bon Corbín; José Javier Benedito Fort; Javier Martínez Monzó. "Libro de Artículos". pp. 758 - 762. AIChE (American Institute of Chemical Engineers),
- 133 Título del trabajo:** Combined vacuum impregnation-osmotic dehydration in cryoprotection of apple.
Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 24/07/1999
M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 241 - 242. Institute of Food Technologists,
- 134 Título del trabajo:** Glass Transition in some fruits: influence of pectin content.
Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 24/07/1999
M^a Amparo Chiralt Boix; Nuria Martínez Navarrete; Javier Martínez Monzó; Gemma Moraga Ballesteros; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 77 - 77. Institute of Food Technologists,
- 135 Título del trabajo:** Vacuum impregnation in developing new dehydrated products.
Nombre del congreso: 1999 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Chicago, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 24/07/1999
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; José Manuel Barat Baviera; Ana María Andrés Grau; Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete. "Book of Abstracts". pp. 108 - 108. Institute of Food Technologists,
- 136 Título del trabajo:** Phase Transitions in Rectified grape must. Influence of Pectin
Nombre del congreso: 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 18/10/1998
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; Pau Talens Oliag; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 420 - 425. Federal Research Centre for Nutrition,
- 137 Título del trabajo:** Water sorption and plasticization effect in breakfast cereals
Nombre del congreso: 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium
Ciudad de celebración: Karlsruhe, Alemania,
Fecha de celebración: 18/10/1998
Nuria Martínez Navarrete; RAQUEL PEDRO; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix. "Libro de Artículos". pp. 485 - 491. Federal Research Centre for Nutrition,

- 138 Título del trabajo:** Osmotic dehydration of apple as affected by vacuum impregnation with HM pectin
Nombre del congreso: 11th International Drying Symposium (IDS '98)
Ciudad de celebración: Halkidiki, Grecia,
Fecha de celebración: 19/08/1998
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey.
"Proceedings of the 11th Drying symposium (Drying'98)". pp. 836 - 843. ZITI EDITIONS,
- 139 Título del trabajo:** Vacuum impregnation in minimally processed foods
Nombre del congreso: II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Ciudad de celebración: Bahía Blanca, Argentina,
Fecha de celebración: 24/03/1998
Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix; Javier Martínez Monzó; José Manuel Barat Baviera. pp. 0 - 0.
- 140 Título del trabajo:** Cryoprotectant effect of concentrated grape must and pectin in apple: influence on phase transition
Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 19/11/1997
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),
- 141 Título del trabajo:** Pulsed vacuum osmotic dehydration of orange skin
Nombre del congreso: 5th Conference of Food Engineering (CoFE'97)
Ciudad de celebración: Los Angeles, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 19/11/1997
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 1 - 1. American Institute of Chemical Engineers (AIChE),
- 142 Título del trabajo:** Effect of vacuum osmotic dehydration on physico-chemical properties and texture of apple (Granny Smith) during frozen storage
Nombre del congreso: 7th International Congress on Engineering and Food (ICEF 1997)
Ciudad de celebración: Brighton, Reino Unido,
Fecha de celebración: 30/10/1997
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts ICEF 7". pp. 17 - 20. Sheffield Academic Press Ltd.,
- 143 Título del trabajo:** Mechanical and structural changes in apple (var. Granny Smith) due to vacuum impregnation with cryoprotectant agents.
Nombre del congreso: 1997 IFT Annual Meeting
Ciudad de celebración: Orlando, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 14/06/1997
Javier Martínez Monzó; Nuria Martínez Navarrete; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. "Book of Abstracts". pp. 171 - 171. Institute of Food Technologists,
- 144 Título del trabajo:** Minimally Processed Products from orange Fruits by Osmotic Dehydration
Nombre del congreso: 2nd Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods
Ciudad de celebración: Varsovia, Polonia,
Fecha de celebración: 13/12/1996
María Teresa Cháfer Nácher; M^a Dolores Ortolá Ortolá; Javier Martínez Monzó; Pedro Fito Maupoey.
"Proceedings of the Second Main Meeting of Copernicus Project Process Optimization and Minimally Processing of Foods". pp. 60 - 66. Warsaw Agricultural University,



- 145 Título del trabajo:** Predicción de las propiedades térmicas de un alimento sólido poroso y sus variaciones cuando se somete a un procedimiento de impregnación a vacío
Nombre del congreso: IV Taller de Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos
Ciudad de celebración: Mexico DF, Mexico,
Fecha de celebración: 30/10/1996
José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; M^a Amparo Chiralt Boix; Pedro Fito Maupoey. pp. 0 - 0. Universidad Politécnica de Valencia,
- 146 Título del trabajo:** Physical food properties changes during vacuum impregnation: thermal properties
Nombre del congreso: International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW). Practicum II Food Preservation by Moisture Control
Ciudad de celebración: Puebla, México,
Fecha de celebración: 12/06/1994
José Manuel Barat Baviera; Javier Martínez Monzó; ANDRÉS ALVARRUIZ BERMEJO; Pedro Fito Maupoey; M^a Amparo Chiralt Boix. "Book of Abstracts". pp. 0 - 0. UDLA Puebla,

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

Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos VI
Fecha de inicio: 2000
- 2 Título del comité:** VI Taller de Herramientas de Calculo para la Ingenieria de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 1998
- 3 Título del comité:** V Taller de Herramientas de Cálculo en Ingenieria de Alimentos. Tipo participación: Miembro del comité de programa
Fecha de inicio: 1998

Otros méritos

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 5

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: 03/11/2020
- 2 Descripción:** Quinquenios
Nº de tramos reconocidos: 5

Resumen de otros méritos

Descripción del mérito: Estancia de investigación durante 4 meses (junio-octubre) en la Texas A&M university trabajando en la modelización de la fritura a vacío con la Dr. Moreira

Montevideo, 17 de febrero de 2022.

Comisión Académica de Posgrado de Facultad de Ingeniería
Presente.

De mi mayor consideración:

Por la presente solicito se apruebe el dictado del curso de posgrado "Nutrición y Dietética Industrial". Este curso es un curso nuevo de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. El docente responsable es el Dr. Javier Martínez Monzó, Profesor Titular de la Universidad Politécnica de Valencia. El curso se dictará en el 1er semestre del corriente.

Muy atentamente,

Por la SCAPA en Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'SBarrios', with a long horizontal flourish extending to the right.

Dra. Ing. Alim. Sofía Barrios

Asunto: Para entrar a la CAP

De: Sofía Barrios <sbarrios@fing.edu.uy>

Fecha: 04/03/2022 07:50 a. m.

Para: Giovana Boeri <gboeri@fing.edu.uy>

CC: Patricia Lema <plema@fing.edu.uy>, Carlos Clavijo <clavijo@fq.edu.uy>

Hola nuevamente Giovana,

Te pido ingresar otro curso de posgrado para su aprobación por la CAP. Es para la Maestría de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Adjunto nota, formulario y CV de la responsable.

Saludos y muchas gracias,

Sofía

--

Instituto de Ingeniería Química

Facultad de Ingeniería

Julio Herrera y Reissig 565

Tel.: 27142714 int 18103

Universidad de la República

Montevideo, Uruguay

— Adjuntos: —

| | |
|---|---------|
| Formulario Curso Posgrado-EP Alimentos vivos K Medina.odt | 34,0 KB |
| carta a CAP FI alimentos vivos y bebidas fermentadas 2022.doc | 70,0 KB |
| cvuY-ANII_28set21.pdf | 459 KB |