



UNIVERSIDAD DE
MURCIA

CURRICULUM VITAE

Nombre: MARIA JESÚS PERIAGO CASTÓN
CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD
ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Fecha: Marzo 2017

Apellidos: PERIAGO CASTÓN
DNI: 27466601-R

Nombre: MARIA JESÚS

Situación profesional actual

Organismo: UNIVERSIDAD DE MURCIA
Facultad, Escuela o Instituto: VETERINARIA
Depto./Secc./Unidad estr.: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Dirección postal: CAMPUS DE ESPINARDO, MURCIA 30100

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): 868 884147
Fax: 868 884793
Correo electrónico: mjperi@um.es
Especialización (Códigos UNESCO): 3206/ 3206.08/ 3309.03/ 3309.13

Categoría profesional: CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD, AREA DE CONOCIMIENTO NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Fecha de inicio: 16 de Octubre de 2009

Situación administrativa

☒ Plantilla ☐ Contratado ☐ Interino ☐ Becario
☐ Otras situaciones especificar:

Dedicación A tiempo completo ☒
A tiempo parcial ☐

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Miembro del **equipo de investigación E098-02** de la Universidad de Murcia desde 1990 hasta la actualidad, trabajando activamente en las siguientes líneas de investigación llevadas a cabo por dicho grupo:

Compuestos bioactivos en alimentos de origen vegetal
Licopeno y otros antioxidantes
Valor nutritivo y parámetros de calidad de vegetales frescos
Parámetros de calidad de productos de la pesca.
Biodisponibilidad de elementos traza.

Formación Académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
VETERINARIA	FACULTAD DE VETERINARIA UNIVERSIDAD DE MURCIA	13 DE JULIO DE 1990

Doctorado	Centro	Fecha
Veterinaria	Universidad de Murcia	27/01/93
Premio Extraordinario de Doctorado Curso Académico 1995-1996,	UNIVERSIDAD DE MURCIA	concedido por Junta de Facultad con fecha de 28 de Enero de 1995

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Veterinario Titular	Consejería de Sanidad, Comunidad Autónoma de la Región de Murcia	21/07/1990 a 21/08/1990
Profesional Libre	Ejercicio libre de la profesión veterinaria	20/07/1990 a 01/10/1990
Becaria Programa de Formación de Investigadores del Instituto de Fomento de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia	Área de conocimiento Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia	1/10/1990 a 13/12/1993
Profesora Ayudante LRU (1º y 2º periodo)	Área de conocimiento Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia	14/12/1993 a 30/04/1997
Profesora Titular Interina	Área de conocimiento Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia	01/05/1997 a 11/08/1997
Profesora Titular	Área de conocimiento Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia	12/08/1997 a 15/10/2009
Catedrática de Universidad	Área de conocimiento Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia	17/10/09 hasta la actualidad

Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
INGLÉS	B	B	B

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas. (nacionales y/o internacionales)

1. TITULO DEL PROYECTO: Aumento de la biodisponibilidad de minerales en beikosts destinados a la alimentación infantil, mediante elección selectiva de las materias primas.

ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (ALI 90/20)

DURACION DESDE: Diciembre, 1990 HASTA: Diciembre, 1992

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 6.000.000 ptas

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Francisco Rincón León

2. TITULO DEL PROYECTO: Obtención de harina hidrolizada de guisante como sustancia enriquecedora de alimentos.

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Cultura y Educación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (PIB 93/110).

DURACION DESDE: Enero 1994 HASTA: Enero 1995

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 4.000.000 ptas

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Gaspar Ros Berruezo

3. TITULO DEL PROYECTO: Aplicación del procedimiento RSM (response Surface Methodology) al desarrollo de beikosts infantiles homogeneizados con alto contenido en elementos traza biodisponibles.

ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (ALI 94/0338-C02-02).

DURACION DESDE: Mayo, 1994 HASTA: Mayo, 1997

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 7.000.000 ptas

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Gaspar Ros Berruezo

4. TITULO DEL PROYECTO: Clasificación y medida de la importancia nutricional de las fracciones digeribles del almidón de cereales y legumbres. Efecto del procesado culinario y tecnológico.

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Universidad. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, (PCT 94/78).

DESDE: Enero, 1995 HASTA: Diciembre, 1995

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 3.000.000 ptas

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Gaspar Ros Berruezo

5. TITULO DEL PROYECTO: Optimización del contenido de compuestos fenólicos en zumos de hortalizas y frutas para un beneficio máximo de la salud

ENTIDAD FINANCIADORA: Acción Concertadas British Council-Ministerio de Educación y Ciencia Nº de referencia HB 1997-0182

DURACION: 1 de Abril de 1998

HASTA: 31 de Marzo de 2000

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 1.300.000 ptas

INVESTIGADOR PRINCIPAL: María Jesús Periago Castón

6. TITULO DEL PROYECTO: Folate: from food to functionality and optimal health.

ENTIDAD FINANCIADORA: European Commission. Shared-Cost RTD actions. Nº de referencia QLTR-1999-00576

DURACION: 1 de enero de 2000

HASTA: 31 de Diciembre de 2003

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 181.000 €

INVESTIGADOR PRINCIPAL (grupo de investigación): Gaspar Ros Berruezo

7. TITULO DEL PROYECTO: Cultivo integral de la Lubina: Análisis de la calidad de la carne.

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Cultura. Secretaría de Estado de Educación y Universidades. Investigación y Desarrollo. Dirección General de Enseñanza Superior e Investigación Científica. Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias. P3. (nº Ref AGL2000-1738-C03-03).

DURACION: Diciembre, 2000

HASTA: Diciembre de 2004

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 7.000.000 ptas

INVESTIGADOR PRINCIPAL (grupo de investigación): Gaspar Ros Berruezo

8.TITULO DEL PROYECTO: Compuestos bioactivos en variedades de tomate cultivadas en la región de Murcia. Repercusión sobre las características sensoriales. AGR 21/FS/02

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

DURACION: Enero, 2002

HASTA: Diciembre, 2004

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 40.000 €

INVESTIGADOR PRINCIPAL (grupo de investigación): María Jesús Periago Castón

9.TITULO DEL PROYECTO: Innovaciones nutricionales en alimentos funcionales infantiles y de bienestar

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Tecnología, Industria y Comercio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

DURACION: Noviembre, 2001

HASTA: Abril, 2003

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 30.000 €

INVESTIGADOR PRINCIPAL (grupo de investigación): Gaspar Ros Berruezo

10.TITULO DEL PROYECTO: Funcionalidad de los folatos naturales frente a suplementos en zumos de frutas y sopas de hortalizas (AGL2003-03598)

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia y Tecnología

DURACION: Enero, 2004

HASTA: Diciembre, 2006

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 74.750 €

INVESTIGADOR PRINCIPAL (grupo de investigación): Gaspar Ros Berruezo

11.TITULO DEL PROYECTO: Role of lycopene for the prevention of cardiovascular diseases

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión Europea **Contract nº: 016213**

DURACION: Abril 2006

HASTA: Marzo, 2011

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 292.500 €

INVESTIGADOR PRINCIPAL (grupo de investigación): María Jesús Periago Castón

COORDINADOR DEL PROYECTO: Volker Böhm

12.TITULO DEL PROYECTO: Funcionalidad y biodisponibilidad in vitro de calcio, hierro y ácido fólico en productos de panadería (FUNBIOPAN)

ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Educación y Cultura de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 34.431,33 €

DURACION: Diciembre, 2005

HASTA: Mayo, 2007

INVESTIGADOR PRINCIPAL (grupo de investigación): Gaspar Ros Berruezo

13.TITULO DEL PROYECTO: Base de datos española de composición de los alimentos (BEDECA)

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia. AGL 2005-24940-E/ALI

CUANTÍA DE LA SUBVENCIÓN: 22.000 €

DURACION: Mayo, 2006

HASTA: Abril, 2009

INVESTIGADOR PRINCIPAL (grupo de investigación): Gaspar Ros Berruezo

14.Título del proyecto: ACCESIBILIDAD Y BIODISPONIBILIDAD DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN BEBIDAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Acción complementaria al proyecto europeo Lycocard (ref 016213)

Entidad financiadora: MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA-ACCIONES COMPLEMENTARIAS

Entidades participantes: Universidad de Murcia

Cuántía de la subvención: 16.000 €

Duración, desde: 1 Anbril de 2006

hasta: 31 Diciembre de 2008

Investigador responsable: María Jesús Periago Castón

Número de investigadores participantes: 5

15.Título del proyecto: Func-C-Food. FUNCIONAL CONSOLIDER FOODS.

Entidad financiadora: MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA-PROGRAMA CONSOLIDER

Entidades participantes: 15 entidades

Duración, desde: 2007 hasta: 2012
Cuantía: 5.000 millones de Euros
Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo
Número de investigadores participantes: 140

16. Título del proyecto: Ayuda a la organización de congresos y reuniones científicas. Organización de las III Jornadas de Actualización en Alimentación y Salud
Entidad financiadora: Fundación Séneca, ayudas a organización de congresos y reuniones científico-técnicas año 2005
Cuantía: 2.500 €
Investigador responsable: María Jesús Periago

17. Título del proyecto: Ayuda a la organización de congresos y reuniones científicas. Organización de la Primera reunión anual del proyecto LYCOCARD
Entidad financiadora: Fundación Séneca, ayudas a la organización de congresos y reuniones científico-técnicas año 2007
Cuantía: 2.183 €
Investigador responsable: María Jesús Periago

18. Título del proyecto: EFECTO DEL LICOPENO Y OTROS INGREDIENTES CARDIOSALUDABLES SOBRE BIOMARCADORES DE ESTRES OXIDATIVO, INFLAMACIÓN Y ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR
Entidad financiadora: Fundación Séneca, convocatoria de ayudas a proyectos de investigación 2007
Cuantía: 49.650 €
Duración: 1 de Enero de 2007 Hasta: 31 de Diciembre de 2009
Investigador responsable: María Jesús Periago
Número de investigadores participantes: 6

19. TÍTULO DEL PROYECTO: Ingredientes funcionales en formulas infantiles que afectan al equilibrio de la flora intestinal del lactante y a la absorción y disponibilidad de nutrientes
ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia.
REFERENCIA DEL PROYECTO: AGL2007-63504
TIPO CONVOCATORIA: Nacional.
ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Murcia, Hospital Universitario Virgen de la Arrixaca y la empresa Hero España, S.A (entidad colaboradora).
DURACIÓN, Nº total de meses: 36
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Gaspar Ros Berruezo.
GRADO DE RESPONSABILIDAD DEL SOLICITANTE: Investigador colaborador.

20. TÍTULO DEL PROYECTO: Nuevos ingredientes vegetales para elaboración de Alimentos Funcionales con base científica.
ENTIDAD FINANCIADORA: Consejería de Universidades, Empresa e investigación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
TIPO CONVOCATORIA: Regional.
ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Murcia.
DURACIÓN, Nº total de meses: 12
INVESTIGADOR PRINCIPAL UMU: Gaspar Ros Berruezo.
GRADO DE RESPONSABILIDAD DEL SOLICITANTE: Investigador colaborador.

21. TÍTULO DEL PROYECTO: Estudio *in vitro* e *in vivo* del efecto del consumo de zumo de tomate sobre el metabolismo del colesterol en el hígado
ENTIDAD FINANCIADORA: Fundación Séneca convocatoria de ayudas a proyectos de investigación 2009, nº expediente: 12031/PI/09
CUANTÍA: 58.960 €
ENTIDADES PARTICIPANTES: Universidad de Murcia.
INVESTIGADOR PRINCIPAL UMU: María Jesús Periago Castón.

22. TÍTULO DEL PROYECTO: 3rd International Symposium on Trace Elements and Health

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia e Innovación. Convocatoria Acciones Complementarias para la organización de congresos.

DURACIÓN: De 24/05/2010 a 27/05/2010

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Carmen Martínez Graciá

SUBVENCIÓN: 10.000 €

23. TÍTULO DEL PROYECTO: 3rd International Symposium on Trace Elements and Health

ENTIDAD FINANCIADORA: Acciones complementarias para la organización de congresos del Instituto nacional de Investigaciones Agrarias.

DURACIÓN: De 24/05/2010 a 27/05/2010

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Carmen Martínez Graciá

SUBVENCIÓN: 3.000 €

24. TÍTULO DEL PROYECTO: Efecto del consumo de carotenoides antioxidantes (licopeno, luteína y zeaxantina) en marcadores de la enfermedad de hígado graso no alcohólico. Estudio metabólico y molecular

ENTIDAD FINANCIADORA: Convocatorias de Ayudas a Proyectos de Investigación. Ministerio de Economía y Competitividad. Referencia BFU 2010-38103

DURACIÓN: DE 01/01/2013 a 31/12/2015

INVESTIGADOR PRINCIPAL: M^a Jesús Periago Castón

SUBVENCIÓN: 100.000 €

25. TÍTULO DEL PROYECTO: Satiety Innovation

ENTIDAD FINANCIADORA: Comisión de las Comunidades Europeas

DURACIÓN: DE 01/01/2012 a 31/12/2016

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Gaspar Ros Berruezo

SUBVENCIÓN: 300.000 €

26.. TÍTULO DEL PROYECTO: Interactions of polyphenols and dietary fiber of berries with intestinal microbiota and its role in the prevention of obesity. Fundación Robles Chillida.

DURACIÓN: October-2016-September-2018

INVESTIGADOR PRINCIPAL: M^a Jesús Periago Castón

SUBVENCIÓN: 20.000 €

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

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

1. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G., Martínez, M.C. y Rincón, F. 1992
TITULO: El contenido de Nitrógeno No Protéico en legumbres de la Dieta Mediterránea como factor limitante de su valor nutritivo.
REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria. Julio-Agosto, 51-54. CLAVE: A

2. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G., López, G., Martínez, M.C. y Rincón, F. 1993
TITULO: Componentes de la fibra dietética y sus efectos fisiológicos.
REF. REVISTA/LIBRO :Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 33: 229-246. CLAVE: A

3. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J. 1993
TITULO:Efectos del procesado enzimático sobre las propiedades nutritivas y funcionales de la harina de guisante (*Pisum sativum*).
REF. REVISTA/LIBRO:Servicio de Publicaciones de la Universidad de Murcia. CLAVE:L

4. AUTORES (p.o. de firma): Ros, G., Rincón, F., Abellán, P., y Periago, M.J. 1994.
TITULO: Electrolyte composition of meat base infant beikosts .
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Composition and Analysis 7, 282-290 CLAVE: A

5. AUTORES (p.o. de firma): López, G., Ros, G., Periago, M.J., Martínez, M.C. y Rincón, F. 1994
TITULO: Métodos de determinación de la fibra dietética.
REF. REVISTA/LIBRO: Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 34:241-256. CLAVE: A

6. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G., Englyst, H.N. y Rincón, F. 1994
TITULO: Variación en el contenido de fibra dietética del guisante (*Pisum sativum*) en función de la variedad, tamaño y método analítico.
REF. REVISTA/LIBRO: Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos 34 : 565-575 CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Ortuño, J., Ros, G., Periago, M.J., Martínez, M.C. y López G. 1995
TITULO: Valor nutritivo de los arroces Calasparra en comparación con otros arroces comerciales españoles.
REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria. Enero-Febrero : 39-44 CLAVE: A

7. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G., López, G. y Martínez, M.C. 1995
TITULO: Mn, Zn, Cu and Fe content in dietary fiber residues of peas.
REF. REVISTA/LIBRO: Die Nahrung 39 (1) 77-82. CLAVE: A

8. AUTORES (p.o. de firma): Martínez, M.C., Ros, G., Periago, M.J., López, G., Ortuño, J. y Rincón, F. 1995.
TITULO: Physical-chemical and sensory quality criteria of green beans (*Phaseolus vulgaris*, L.).
REF. REVISTA/LIBRO: Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie. 28, 515-520. CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Ortuño, J., Ros, G., Periago, M.J., Martínez, C. y López, G. 1996.
TITULO: Cooking water uptake and starch digestible value of some Spanish rices.
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Quality. 19: 79-89. CLAVE: A

9. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G., Martínez, M.C. y Rincón, F. 1996.
TITULO: Relationships between physical-chemical composition of raw peas and sensory attributes of canned peas.
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Quality. 19: 91-106. CLAVE: A

10. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Englyst, H.N. y Hudson, G. 1996

TITULO: The influence of thermal processing on the non-starch polysaccharide (NSP) content and *in vitro* digestibility of starch in peas (*Pisum sativum*, L.)

REF. REVISTA/LIBRO: Lebensmittel Wissenchuf und Technology, 29, 33-40.

CLAVE:A

11. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G., Martínez, M.C., López, G., Ortuño, J. y Ros, F. 1996.

TITULO: In vitro estimation of protein and mineral availability in green peas as affected by antinutritive factors and maturity.

REF. REVISTA/LIBRO: Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie. 29: 481-488.

CLAVE: A

12. AUTORES (p.o. de firma): Ortuño, J., Ros, G., Periago, M.J., Martínez, C. y López, G. 1996.

TITULO: Biodisponibilidad del selenio y sus métodos de evaluación.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Science and Technology International (Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos). 2:135-150

CLAVE: A

13. AUTORES (p.o. de firma): Martínez, C., Ros, G., Periago, M.J., López, G., Ortuño, J. y Rincón, F. 1996.

TITULO: El ácido fítico en la alimentación humana. Phytic acid in human nutrition.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Science and Technology International (Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos). 2: 201-209.

CLAVE: A

14. AUTORES (p.o. de firma): Rincón, F., Ros, G., Periago, M.J., Martínez, C. y Ros, F. 1996.

TITULO: Design of products as source of variance in composition of meat-based infant beikosts.

REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science. 43: 99-109.

CLAVE: A

15. AUTORES (p.o. de firma): López, G., Ros, G., Rincón, F., Periago, M.J., Martínez, C. y Ortuño, J. 1996.

TITULO: Relationship between physical and hydration properties of soluble and insoluble fiber in artichoke.

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Agriculture and Food Chemistry. 44: 2773-2778.

CLAVE: A

16. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Almeida, G. y Monteiro, M.J. 1996

TITULO: Determinación rápida de coliformes y E. coli en chorizo mediante procedimientos impedimétricos.

REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria, Septiembre.

CLAVE:A

17. AUTORES (p.o. de firma): Ortuño, J., Periago, M.J., Ros, G., Martínez, C. y López, G. 1996

TITULO: Nutritional value of starch content of some Spanish rices.

REF. REVISTA/LIBRO:Agri-Food Quality. An Interdisciplinary Approach. The Royal Society of Chemistry (ISBN 0-85404-711-5), pp. 426-428.

CLAVE:CL

18. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J. y Englyst, H.N. 1996

TITULO: Evolution of non-starch polysaccharides and resistant starch content during pea seed development.

REF. REVISTA/LIBRO:Agri-Food Quality. An Interdisciplinary Approach. The Royal Society of Chemistry (ISBN 0-85404-711-5), pp. 149-152

CLAVE:CL

19. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G., Martínez, C. López, G. Ortuño, J. y Rincón, F. 1996

TITULO: Effects of maturation on the nutritional value of pea.

REF. REVISTA/LIBRO:Agri-Food Quality. An Interdisciplinary Approach. The Royal Society of Chemistry (ISBN 0-85404-711-5), pp. 67-70.

CLAVE:CL

20. AUTORES (p.o. de firma): Vidal, M.L., Periago, M.J., Ros, G. y Rodrigo, J. 1995.

TITULO: Effects of enzymatic treatment on the albumin fraction of pea meal.

REF. REVISTA/LIBRO:Improving production and utilisation of grain legume. AEP Editores (ISBN 2.9509491.OX), pp. 345.

CLAVE:CL

21. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G., Vidal, M.L., Martínez, C., , Ortuño, J. y López, G. 1996

TITULO: Functional properties, nutritional value and possible uses of pea meal after enzymatic treatment.

REF. REVISTA/LIBRO:Improving production and utilisation of grain legume. AEP Editores (ISBN 2.9509491.OX), pp. 348-349.

CLAVE:CL

22. AUTORES (p.o. de firma): Martínez, C., Ros, G., Periago, M.J., López, G. , Ortuño, J. y Rincón, F. 1996

TITULO: Changes in the chemical composition, antinutritive factors and *in vitro* mineral availability during green beans development.

REF. REVISTA/LIBRO: Improving production and utilisation of grain legume. AEP Editores (ISBN 2.9509491.OX), pp. 312-313
CLAVE: CL

23. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G., Martínez, M.C. y Rincón, F. 1996.

TITULO: Variations of NPN in six Spanish legumes according to the extraction method used.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Research International. 29: 489-494. CLAVE: A

24. AUTORES (p.o. de firma): López, G., Ros, G., Rincón, F., Ortuño, J., Periago, M.J. and Martínez, MC. 1996.

TITULO: Amino acids and "in vitro" protein digestibility changes in green asparagus

"Asparagus officinalis, L.) during growth and processing.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Research International. 29: 617-625. CLAVE: A

25. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G. y Casas, J.L. 1997.

TITULO: Non-starch polysaccharides, in vitro starch digestibility of raw and cooked chick peas.

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Science, 62: 93-96. CLAVE: A

26. AUTORES (p.o. de firma): Santaella, M., Martínez, I., Ros, G. y Periago, MJ. 1997.

TITULO: Assesment of the role of meat cut on the Fe, Zn, Cu, Ca and Mg content and in vitro availability of homogenized weaning foods.

REF. REVISTA/LIBRO: Meat Science 45: 473-483. CLAVE: A

27. AUTORES (p.o. de firma): López, G., Ros, G., Rincón, F., Periago, M.J., Martínez, MC y Ortuño, J. 1997.

TITULO: Modificaciones del valor nutritivo de la alcachofa durante el procesado industrial.

REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria, Enero-Febrero: 129-134. CLAVE: A

28. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Martínez, MC, Ros, G., López, G., Ortuño, J. y Rogrigo, J. 1997.

TITULO: Influencia del inhibidor de la tripsina y del ácido fítico sobre la digestibilidad in vitro de la proteína en la legumbre de la Dieta Mediterránea.

REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaria. 113-117. CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): López, G., Ros, G., Rincón, F., Martínez, MC., Periago, M.J. y Ortuño, J. 1997.

TITULO: Mineral composition of isolated fiber fractions from artichoke and the effect of phosphete buffer on its structure and mineral content.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Chemistry . 541-547. CLAVE: A

29. AUTORES (p.o. de firma): López, G., Ros, G., Rincón, F., Martínez, MC., Periago, M.J. y Ortuño, J. 1997.

TITULO: Modifications in the mineral content of green asparagus (*Asparagus officinalis*, L.) during development and processing (washing, blanching and canning).

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Quality. 20, 461-469. CLAVE: A

30. AUTORES (p.o. de firma): Ortuño, J., Ros, G., Periago, M.J., Martínez, C., López, G. y Rodrigo, J. 1997.

TITULO: Importancia nutricional de selenio.

REF. REVISTA/LIBRO: Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 47, 6-13. CLAVE: A

31. AUTORES (p.o. de firma): Ortuño, J., Ros, G., Periago, M.J., Martínez, C., López, G. y Rodrigo, J. 1997.

TITULO: Influence on the selenium concentration and selenium intake of infants on ingredients in Spanish homogenised infant beikosts.

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Trace Elements in Medicine and Biology. 11, 14-18. CLAVE: A

32. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Ros, G., Rincón, F. y Martínez, MC. 1997.

TITULO: Nutritional meaning of dietary fiber and phytic acid in meat-based homogenized weaning foods.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Research International. 30, 223-230. CLAVE: A

33. AUTORES (p.o. de firma): Martínez, MC, Ros, G., Periago, MJ., Ortuño, J., López, G. y Rincón, F. 1997.

TITULO: In vitro protein digestibility and mineral availability of green beans (*Phaseolus vulgaris* L) as influenced by variety and pod size.

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of the Science of Food and Agriculture. 77, 414-420.

CLAVE: A

34. AUTORES (p.o. de firma): Periago, M.J., Vidal ML., Ros, G., Rincón, F., Martínez, MC., López, Rodrigo, J. y Martínez, I. 1998.

TITULO: Influence of enzymatic treatment on the nutritional and functional properties of pea flour.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Chemistry. 63 (1), 71-78.

CLAVE: A

35. AUTORES (p.o. de firma): Rodrigo, J., Ros, G., Periago, M.J., López, C. y Ortuño, J. 1998.

TITULO: Proximate composition and mineral nutritional quality of ling (*Molva molva*, L.) and hake (*Merluccius merluccius*, L.) salted roe.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Chemistry. 63 (2), 221-225.

CLAVE: A

36. AUTORES (p.o. de firma): López, G., Ros, G., Rincón, F., Martínez, C., Periago, M.J. y Ortuño, J. 1998.

TITULO: Propiedades funcionales de la fibra dietética. Mecanismos de acción en el tracto gastrointestinal.

REF. REVISTA/LIBRO: Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 47, 203-207.

CLAVE: A

37. AUTORES (p.o. de firma): Martínez, I., Santaella, M., Ros, G. y Periago, M.J. 1998.

TITULO: Content and *in vitro* availability of Fe, Zn, Mg, Ca and P in homogenized fish-based weaning foods after bone addition.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Chemistry. 63 (3), 299-305.

CLAVE: A

38. AUTORES (p.o. de firma): Martínez, C., Ros, G., Periago, M.J. y López, G. 1999

TITULO: Biodisponibilidad del hierro de los alimentos.

REF. REVISTA/LIBRO: Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 49, 106-113

CLAVE: A

39. AUTORES (p.o. de firma): Martínez-Valverde, I., Periago, M.J. y Ros, G. 2000

TITULO: Significado nutricional de los compuestos fenólicos de la dieta.

REF. REVISTA/LIBRO: Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 50, 5-18.

CLAVE: A

40. AUTORES (p.o. de firma): Martínez-Valverde, I., Periago, M.J., Santaella, M., Ros, G. 2000

TITULO: The content and nutritional significance of mineral on fish in the presence and absence of bone.

REF. REVISTA/LIBRO: Food Chemistry, 71, 503-509.

CLAVE: A

41. AUTORES (p.o. de firma): C. Martínez, G. Ros, M.J. Periago. 2000

TITULO: Biodisponibilidad mineral (I): Hierro y cinc.

REF. REVISTA/LIBRO: Revista de Ciència (IEB) 25-26, 23-36.

CLAVE: CL

42. AUTORES (p.o. de firma): G. Ros, C. Martínez, M.J. Periago. 2000

TITULO: Biodisponibilidad mineral (II): cobre, manganeso, y selenio.

REF. REVISTA/LIBRO: Revista de Ciència (IEB) 25-26, 37-52.

CLAVE: CL

43. AUTORES (p.o. de firma): G. Ros, M.J. Periago, C. Martínez. 2000

TITULO: Métodos de evaluación de la biodisponibilidad mineral.

REF. REVISTA/LIBRO: Revista de Ciència (IEB) 25-26, 53-64.

CLAVE: CL

44. AUTORES (p.o. de firma): M.J. Periago, G. Ros, C. Martínez. 2000

TITULO: Raciones dietéticas recomendadas para elementos traza.

REF. REVISTA/LIBRO: Revista de Ciència (IEB) 25-26, 65-79.

CLAVE: CL

45. AUTORES (p.o. de firma): I. Martínez-Valverde, M.J. Periago, G. Provan y A. Chesson. 2002

TITULO: Phenolic compounds, lycopene and antioxidant activity in commercial varieties of tomato

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of the Science and Food Agriculture, 82, 323-330

CLAVE: A

46. AUTORES (p.o. de firma): M.J. Bernal, M.J. Periago y G. Ros. 2002

- TITULO: Complex carbohydrates and in vitro starch digestibility in infant cereals
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Science, 67, Nr 3, 1249-1254 CLAVE: A
-
47. AUTORES (p.o. de firma): M.J. Periago, I. Martínez-Valverde, G. Ros, C. Martínez y G. López. 2001
TITULO: Licopeno propiedades químicas, biológicas y su distribución e importancia en la dieta.
REF. REVISTA/LIBRO: Anales de Veterinaria, 17, 51-6 CLAVE: R
-
48. AUTORES (p.o. de firma): M.J. Periago, J. Rodrigo, G. Ros, Rodríguez-Jérez, J.J., Hernández-Herrero, M. 2003
TITULO: Monitoring of volatile and non-volatile amines in dried and salted roes of tuna (*Thunnus thynnus*, L.) during manufacture and storage.
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Protection, 66(2), 335-340 CLAVE: A
-
49. AUTORES (p.o. de firma): Perez-Conesa, D., Ros, G. y Periago, M.J. 2002
TITULO: Aminoácidos esenciales y no esenciales en harinas de cereales infantiles en distintas fases de procesado industrial y su relación con índices químicos de calidad proteica
REF. REVISTA/LIBRO: Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 52 (2), 193-202 CLAVE: A
-
50. AUTORES (p.o. de firma): Perez-Conesa, D., Ros, G. y Periago, M.J. 2002
TITULO: Nutritional quality of protein during processing of infant cereal
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Cereal Science, 36, 125-133 CLAVE: A
-
51. AUTORES (p.o. de firma): García-Alonso, J; Periago, M.J., Vidal-Guevara, M.L.; Cantos, E., Ferreres, F. y Ros, G.
TITULO: Assessment of the antioxidant properties of a dessert made from grape, cherry and berries during storage
REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Food Science, 64(4), 1525-1530 CLAVE: A
-
52. AUTORES (p.o. de firma): García-Alonso, J; Periago, M.J., Vidal-Guevara, M.L. y Cantos, E. 2002
TITULO: Evaluación de la actividad antioxidante en concentrado de uva y frutas rojas
REF. REVISTA/LIBRO: Anales de Veterinaria, 18, 103-114 CLAVE: A
-
53. AUTORES (P.O. DE FIRMA): García-Alonso, F.J., Periago, M.J., Vidal, M.L., Ros, G, Martínez-Manzano, R., Santo, E. y López-Dávalos, M. 2002.
TITULO: Estado de los antioxidantes totales en un grupo de ancianos de Murcia.
REF. REVISTA : Nutrición Hospitalaria (ISSN: 0212-1611) ☐ Libro
Clave: AB Volumen: XVI (5) Páginas, inicial: 227 final: 227 Fecha: 2002
-
54. AUTORES (P.O. DE FIRMA): García-Alonso, F.J., Periago, M.J., Vidal-Guevara, M.L., Abellán, P., Cantos, E. y Ferreres, F 2002
TITULO: Capacidad antioxidante total de un postre elaborado con uva y frutas rojas.
REF. REVISTA: Nutrición Hospitalaria (ISSN: 0212-1611) ☐ Libro
Clave: AB Volumen: XVI (5) Páginas, inicial: 227 final: 227 Fecha: 2002
-
55. AUTORES (p.o. de firma): Vidal, ML; Periago, MJ y Ros G. 2003
TITULO: Influencia del tratamiento enzimático sobre la calidad de la proteína de guisante
REF. REVISTA/LIBRO: Anales de Veterinaria, 19, 43-60 CLAVE: A
-
56. AUTORES (p.o. de firma): Ramirez-Tortosa, MC, García-Alonso, J; Vidal ML, Quiles, J., Periago, MJ, Linde, J., Mesa, MD, Ros, G., Abellán, P y Gil, A. 2004
TITULO: Oxidative stress status in an institutionalized elderly group after the intake of a phenolic rich dessert. A pilot study.
REF. REVISTA/LIBRO: British Journal Nutrition, 92, 1-9 CLAVE: A
-
57. AUTORES (p.o. de firma): García-Alonso, J; Periago, MJ; Vidal, ML; Manzano, R; Ros, G; Ramirez-Tortosa, MC y Gil, A.
TITULO: Estado nutricional y antioxidante de un grupo de ancianos institucionalizado de Murcia (España).
REF. REVISTA/LIBRO: Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 54 (2), 180-189 CLAVE: A
-
58. AUTORES (p.o. de firma): Olivares, A.B., Bernal, M.J., Ros, G., Martínez, M.C. y Periago, M.J.

TITULO: Processing effect on folates in green peas and gazpacho

REF. REVISTA/LIBRO: International Conference on Folate, Analysis, Bioavailability and Health. Pp. 61-66 ISBN: 83-7244-474-9
CLAVE: CL

59. AUTORES (p.o. de firma): Olivares, A.B., Bernal, M.J., Ros, G., Martínez, C. y Periago, M.J. 2004

TITULO: Screening possilities of Murcia in vitro method for folate availability.

REF. REVISTA/LIBRO: International Conference on Folate, Analysis, Bioavailability and Health. Pp. 96-97 ISBN: 83-7244-474-9
CLAVE: CL

60. AUTORES (p.o. de firma): Periago, MJ; Rincón, F., Agüera, MD y Ros, G. 2004

TITULO: Mixture approach for optimising lycopene extraction from tomato and tomato products

REF. REVISTA/LIBRO: Journal Agriculture and Food Chemistry, 52, 5796-5802 CLAVE: A

61. AUTORES: K. Kaufmann, L. Sanchez Siles, P. Serrano Santos, G. Ros Berruezo, M^aJ. Periago Castón

TÍTULO: Contenido en catequinas y actividad antioxidante total en extractos comerciales de té verde

LIBRO: Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI. ISBN 84-96394-23-9

Clave: CL Volumen: 1 Páginas, inicial: formato electrónico

Editorial (si libro): Universidad de Burgos Lugar de publicación: Burgos

62. AUTORES: G.r Ros, M. J. Periago . 2005

TÍTULO DEL CAPÍTULO: Calidad y Composición Nutritiva de Hortalizas, Verduras y Legumbres

TÍTULO DEL LIBRO: Tratado de Nutrición Tomo II Número del capítulo:7

I.S.B.N.: 84-88336-12-X Año: 2005 Páginas: 229-263 Clave : CL

63. AUTORES: A.B. Olivares, M.J. Bernal, G. Ros , C. Martínez, M.J. Periago. 2004

TÍTULO: Valoración de la biodisponibilidad de folatos en la dieta

REVISTA: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUD

Volumen: 11 Número: 2 Año : 2004 Páginas: 49-60 Clave : A

64. AUTORES: Olivares A.B., Bernal M.J., Ros, G., Martínez, C., Periago M.J. 2004

TÍTULO: Folatos y su disponibilidad en alimentos evaluados por cromatografía líquida (HPLC). Validación y aplicaciones en calidad nutricional de alimentos

REVISTA: ANALES DE VETERINARIA DE MURCIA

Volumen: 20 Año : 2004 Páginas: 59-73 Clave : A

65. AUTORES: Olivares Martínez, A.B., Bernal Cava, M.J, Ros Berruezo, G, Martinez Gracia, C, Periago Caston, M.J

Título: FOLATOS Y SU TRASCENDENCIA NUTRICIONAL

REF. Revista: Revista: Centro Tecnológico Nacional De La Conserva Y Alimentación

Volumen: 21 Año: 2004 Páginas: 10-15 Clave : A

66. AUTORES: D.Perez-Conesa , M. J Periago, Ros, G., G. Lopez

TÍTULO: Non-protein nitrogen in infant cereals affected by industrial processing.

REF. REVISTA: Food Chemistry Volumen : 90 Número : 4 Año : 2005

Páginas: 513-521 Clave : A

67. AUTORES: A. B. Olivares, G. Ros, MJ. Bernal, C. Martínez, MJ. Periago 2005

TÍTULO: Estimación de la ingesta y necesidades de enriquecimiento de folatos y ácido fólico en alimentos.

REF. REVISTA: Archivos Latinoamericanos de Nutricion

Volumen: 55 Número : 1 Año : 2005 Páginas: 5-14 Clave : A

68. AUTORES: M^aJ. Periago, O. López-Albors, I. Abdel, C. Martínez, A. García-Alcázar, G. Ros

Título: Muscle cellularity and flesh quality of wild and farmed sea bass, *Dicentrarchus labrax* L.

REF. Revista: Revista:Aquaculture Volumen : 249 Número : - Año : 2005

Páginas: 175-188 Clave : A

69. AUTORES (P.O. DE FIRMA): García-Alonso FJ, Ros G, Periago MJ. 2006
TÍTULO: Antiproliferative and cytoprotective activities of a phenolic-rich juice in HepG2 cells.
REF. REVISTA/LIBRO: Food Research International , 39, 982-991 Clave: A

70. AUTORES (P.O. DE FIRMA): García-Alonso FJ, Ros G, Vidal-Guevara ML, Periago MJ. 2006
Título: Aacute intake of phenolic-rich juice improves antioxidant status in healthy subjects
REF. REVISTA/LIBRO: Nutrition Research, 26, 330-339 Clave: A

71. AUTORES: A. B. Olivares, MJ. Bernal, G. Ros, C. Martínez, MJ. Periago
TÍTULO: Calidad de los datos del contenido de ácido fólico en vegetales recogidos en varias tablas de composición de alimentos españolas, y nuevos datos sobre su contenido en folatos.
REF. REVISTA: Nutrición Hospitalaria. 21(1), 97-108 (2006). Clave: A

72. AUTORES (P.O. DE FIRMA): García-Alonso FJ, Guidarelli, A. Periago MJ. 2007
TÍTULO: Phenolic rich juice prevents DNA single strand breakage and citotoxicity caused by tert-butylhydroperoxide in U937 cells. The role of iron chelation.
REF. REVISTA: The Journal of Nutricional Biochemistry, 18, 457-466 Clave: A

73. AUTORES (P.O. DE FIRMA): García-Alonso FJ, Jacob K, Iniesta MD, Martínez C, Ros G, Periago MJ.
TÍTULO: Evolución de compuestos bioactivos durante la maduración del tomate.
REF. LIBRO: V Congreso Iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones.
Clave: M Volumen: I Páginas, inicial: 481 final: 489 Fecha: 2007
Editorial (si libro): Grupo de Postrecolección y Refrigeración. UPCT
Lugar de publicación: Cartagena (España)

74. AUTORES (P.O. DE FIRMA): Iniesta MD, García-Alonso FJ, Sánchez-Siles LM, Navarro M, Jacob K, Martínez C, Ros G, Periago MJ.
TÍTULO: Efecto del tratamiento térmico y de la homogeneización en el contenido de folatos en el puré de tomate
REF. LIBRO: V Congreso Iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones.
Clave: M Volumen: I Páginas, inicial: 1022 final: 1031 Fecha: 2007
Editorial (si libro): Grupo de Postrecolección y Refrigeración. UPCT
Lugar de publicación: Cartagena (España)

75. AUTORES (P.O. DE FIRMA): Periago MJ, García-Alonso FJ, Martínez C, Ros G,
TÍTULO: Papel del licopeno en la prevención de las enfermedades cardiovasculares
REF. LIBRO: V Congreso Iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones.
Clave: M Volumen: I Páginas, inicial: 1032 final: 1037 Fecha: 2007
Editorial (si libro): Grupo de Postrecolección y Refrigeración. UPCT
Lugar de publicación: Cartagena (España)

76. AUTORES (P.O. DE FIRMA): Jacob K García-Alonso FJ, Martínez C, Ros G, Periago MJ.
TÍTULO: Isomerización de carotenoides en vegetales. Efecto del tratamiento térmico.
REF. LIBRO: V Congreso Iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones.
Clave: M Volumen: I Páginas, inicial: 1038 final: 1044 Fecha: 2007
Editorial (si libro): Grupo de Postrecolección y Refrigeración. UPCT
Lugar de publicación: Cartagena (España)

77. AUTORES: García-Valverde V, Periago MJ, García-Alonso FJ, Navarro M.
TÍTULO: Evolución de compuestos bioactivos en zumos de melocotón y uva durante la vida comercial.
REF. LIBRO: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Clave: A Volumen: I Páginas, inicial: 255 final: 256 Fecha: 2007
Editorial (si libro): Facultad de Farmacia. Universidad de la Laguna.
Lugar de publicación: Tenerife (España)

78. AUTORES: Pérez-Talavera A, Iniesta MD, Jacob K, Graciá MC, García-Alonso FJ, Periago MJ, Ros G.
TÍTULO: Capacidad antioxidante del ácido fólico y sus formas reducidas.

REF. LIBRO: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Clave: A Volumen: I Páginas, inicial: 423 final: 424 Fecha: 2007

Editorial (si libro): Facultad de Farmacia. Universidad de la Laguna.

Lugar de publicación: Tenerife (España)

79. AUTORES (P.O. DE FIRMA): Santaella, M., Periago, M.J., Martínez, C, Peso, P., Llamas, C y Catalana, A.

TÍTULO: Evolución de los parámetros de composición química y calidad sanitaria de la dorada (*Sparus aurata*) durante al almacenamiento en refrigeración.

REF. LIBRO: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Clave: A Volumen: I Páginas, inicial: 250 final: 251 Fecha: 2007

Editorial (si libro): Facultad de Farmacia. Universidad de la Laguna.

Lugar de publicación: Tenerife (España)

80. AUTORES (P.O. DE FIRMA): Periago, M.J., Rincón, F., Jacob, K., García-Alonso FJ y Ros G.

TÍTULO: Detection of key factors on the lycopene quantification in raw and processed tomato products.

REF. REVISTA/LIBRO: Journal of Agricultura and Food Chemistry. 55, 8825-8829 (2007) Clave: A

81. AUTORES: M. Santaella, C. Martínez, Periago, MJ.

Título: Comparación entre lubina (*Dicentrarchus labrax*) salvaje y cultivada: composición química y variación del contenido en ácidos grasos tras el cocinado.

REF. Revista: Anales de Veterinaria de la Universidad de Murcia, 23, 105-119 (2007) Clave A

82. AUTORES: M. Galián, B. Peinado, C. Martínez, M.J. Periago, G. Ros, A. Poto.

TÍTULO: Comparative study of the characteristics of the carcass and the meat of the Chato Murciano pig and its cross with Iberian pig, reared indoors.

CLAVE: Artículo.

NOMBRE DE LA REVISTA: Animal Science Journal, 78, 659-667 (2007). Clave A

83. AUTORES (P.O. DE FIRMA): Jacob, K., Periago, M.J., Böhm, V. y Ros G.

TÍTULO: Influence of lycopene and vitamin C from tomato juice on bioamrkers of oxidative stress and inflammation

REF. REVISTA/LIBRO: British Journal Nutrition. 99, 137-146 (2008) Clave: A

84. AUTORES: O. López-Albors, I. Abdel, M^aJ. Periago, MD Ayala, A. García-Alcázar, C. Martínez, C. Nathanailides y JM Vázquez.

Título: Temperature influence on the white muscle growth dynamics of the sea bass, *Dicentrarchus labrax* L., Flesh quality implications at commercial size.

REF. Revista: Aquaculture, 277, 39-51 (2008) Clave A

85. AUTORES (P.O. DE FIRMA): Periago, M.J., García-Alonso, FJ, Jacob, K, Olivares, AB, Bernal, MJ, Iniesta, MD Martínez, C y Ros, G.

TÍTULO: Bioactive compounds, folates and antioxidant properties of tomatoes (*Lycopersicum esculentum*) during vine ripening.

REF. REVISTA/LIBRO: Internacional Journal of Food Science and Nutrition. 60 (8), 694-708 (2009) Clave A

86. AUTORES: G. Maniani, MJ. Periago, G. Catasta., E. Toti, I. Goñi, A. Bysted, F. Granado-Lorencio, B. Olmedilla-Alonso, P. Knthsen, M. Valoti, V. BÖhm, E. Mayer, D. Besnilian, U. Schlemer..

TÍTULO: Carotenoids: actual knowledge on food sources, intakes, stability and bioavailability and their protective role in humans.

CLAVE: Artículo de revisión.

NOMBRE DE LA REVISTA: Molecular Nutrition Food Research, 53, S194-S218 (2009). Clave A

87. AUTORES: C. Gómez Gallego, D. Pérez Conesa, M.J. Bernal Cava, M.J. Periago Castón, G. Ros Berruezo.

TÍTULO: Compuestos funcionales de la leche materna.

CLAVE: Artículo de revisión.

NOMBRE DE LA REVISTA: Enfermería Global Universidad de Murcia, 16, 107-116 (2009). Clave A

88. AUTORES: G. Ros Berruezo, D. Pérez Conesa, C. Frontera Saseta, J.F. Haro Vicente, P. Peso Echarri, M.J. Periago Castón, C. Martínez, F.J. García-Alonso.
TÍTULO: Beikost: alimentos infantiles complementarios para la transición y maduración digestiva.
CLAVE: Artículo de revisión.
NOMBRE DE LA REVISTA: Alimentación y Salud, 16 (2), 33-46 (2009).
-
89. AUTORES: Pérez-Conesa D., García-Alonso F.J., García-Valverde V., Iniesta M.D., Jacob K., Sánchez-Siles L.M., Ros G., Periago M.J.
TÍTULO: Changes in bioactive compounds and antioxidant activity during homogenization and thermal processing of tomato puree.
REVISTA: *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 10 (2), 179-188, (2009).
-
90. AUTORES: Iniesta M.D., Pérez-Conesa D., García-Alonso F.J., Ros G., Periago M.J.
TÍTULO: Folate content in tomato (*Lycopersicum sculentum*). Influence of cultivar, ripeness, year of harvest, and pasteurization and storage temperatures.
REVISTA: *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57, 4739-4745, (2009).
-
91. AUTORES: García-Alonso F.J., Bravo S., Casas J., Pérez-Conesa D., Jacob K., Periago M.J.
TÍTULO: Changes in antioxidant compounds during the shelf life of commercial tomato juices in different packaging materials.
REVISTA: *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57, 6815-6822. (2009)
-
92. AUTORES: M.J. Periago, F.J. García-Alonso, K. Jacob, V. Jorge Vidal, V. García-Valverde, G. Ros Berruezo.
TÍTULO: Licopeno y otros antioxidantes del tomate. Papel en la prevención de enfermedades cardiovasculares.
CLAVE: Artículo de revisión.
NOMBRE DE LA REVISTA: Ciencia en la Frontera, Vol. VI (nº especial), 69-78 (2009).
-
93. AUTORES: María Dolores Ayala, Isaac Abdel, Marina Santaella, Carmen Martínez, María Jesús Periago, Francisco Gil, Alfonso Blanco, Octavio López Albors
TÍTULO: Muscle tissue structural changes and texture development in sea bream, *Sparus aurata* L., during post-mortem storage
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: LWT-Food Science and Technology 43, 465-475 (2010).
-
94. AUTORES: Jacob K, García-Alonso FJ, Ros G., Periago MJ.
TÍTULO: Stability of carotenoids, phenolic compounds, ascorbic acid and antioxidant capacity of tomatoes during thermal processing.
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 60 (2), 192-198 (2010).
-
95. AUTORES: Navarro-González I., García-Valverde V., García-Alonso FJ, Periago MJ.
TÍTULO: Chemical profile, functional and antioxidant properties of tomato peel fiber.
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: Food Research International, 44, 1528-1535 (2011).
-
96. AUTORES: García-Valverde V., Navarro-González I., García-Alonso FJ, Periago MJ.
TÍTULO: Antioxidant bioactive compounds in selected industrial processing and fresh consumption tomato cultivars.
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: Food Bioprocess and Technology Journal, DOI: 10.1007/s11947-011-0687-3 (2011).
-
97. AUTORES: García-Alonso FJ, Jorge Vidal V., Ros G., Periago MJ.
TÍTULO: Effect of consumption of tomato juice enriched with n-3 polyunsaturated fatty acids on the lipid profile, antioxidant biomarkers status, and cardiovascular disease risk in healthy women.
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: European Journal of Nutrition, 51, 415-424 (2012).
-

98. AUTORES: Ayala MD, Santaella M., Martínez C., Periago MJ, Blanco A., Vázquez JM, López-Albors O.
TÍTULO: Muscle tissue structure and flesh texture in gilthead sea bream, *Sparus aurata* L., fillets preserved by refrigeration and by vacuum packaging
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: LWT-Food Science and Technology 44,1098-1106 (2011).

99. AUTORES: Gómez Gallego C, Collado MC, Ilo T; Jaakkola UM, Bernal MJ, Periago MJ, Salminen S, Ros G, Frias R.
TÍTULO: Infant formula supplemented with polyamines alters the intestinal microbiota in neonatal BALB/c mice (ref JNB446)
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: Journal of Nutritional Biochemistry, 23, 1508-1513 (2012)

100. AUTORES: Bravo S., García-Alonso FJ., Martín-Pozuelo G., Gómez V., Santaella, M., Navarro-González, I., Periago MJ.
TÍTULO: The influence of post-harvest UV-C treatment on lycopene, β -carotene, and phenolic content and antioxidant activity of breaker tomatoes
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: Food Research International, 49, 296-302 (2012)

101. AUTORES: Domenech-Asensi G., García-Alonso FJ., Martínez E., Santaella M., Martín-Pozuelo G., Bravo S., Periago MJ.
TÍTULO: Effect of the addition of tomato paste on the nutritional and sensory properties of mortadella
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: Meat Science, 93(2), 213-219 (2012).

102. AUTORES: Bravo S., García-Alonso FJ., Martín-Pozuelo G., Gómez V., Santaella, M., Navarro-González, I., Periago MJ.
TÍTULO: The effects of post-harvest UV-C treatment on the antioxidant bioactive compounds of light red tomatoes
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: International Journal of Food Science and Technology, 48, 1744-1749 (2013)

103. AUTORES: Bernal, C, Martín-Pozuelo G., Lozano AB., Sevilla A., García-Alonso FJ, Cánovas M, Periago MJ
TÍTULO: Lipid biomarkers and metabolic effects of lycopene from tomato juice on liver of rats with induced hepatic steatosis
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: Journal Nutritional Biochemistry, 24, 1870-1881 (2013)

104. AUTORES: Merola N., García-Alonso FJ., Ros G, Periago MJ
TÍTULO: Antioxidant Activity Comparison between [6S]-5-Methyltetrahydrofolic Acid Calcium Salt and the Related Racemate Form
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: Food Chemistry, 136, 984-988 (2013)

105. AUTORES: Periago MJ, Bravo S, García-Alonso FJ., Rincón F.
TÍTULO: Detection of key factors affecting lycopene in vitro accessibility
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: Journal Agricultural and Food Chemistry, 61, 3859-3867 (2013)

106. AUTORES: Bernal MJ, Periago MJ, Martínez R, Ortuño I, Sanchez-Solis M, Ros G. Romero F, Abellán P.
TÍTULO: Effects of infant cereals with different carbohydrate profiles on colonic function- randomized and double-blind clinical trial in infants aged between 6 and 12 months' pilot study
CLAVE: Artículo
NOMBRE DE LA REVISTA: European Journal of Pediatrics, DOI: 10.1007/s00431-2079-3

107. AUTORES: Gómez-Gallego C, Collado MC, Pérez G, Ilo T, Jakkola UM, Bernal MJ, Periago MJ, Frías R, Ros G, Salminen S.
TÍTULO: Resembling breast milk: Influence of polyamine-supplemented formula on neonatal BAL/cOlaHsd mouse microbiota

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: Bristish Journal Nutrition, DOI: 10.1007/s0007114513003565

108. AUTORES: Plaza-Díaz J, Gómez-Llorente C, Campaña-Martín L, Matencio E, Ortuño I, Martínez-Silla R, Gómez-Gallego C, Periago MJ, Ros G, Chenoll E, Genovés S, Casinos B, Silva A, Corella D, Portolés O, Romero F, Ramón D, Pérez de la Cruz A, Gil A, Fontana L.

TÍTULO: Safety and immunomodulatory effects of three probiotic strains isolated from feces of breast-fed infants in healthy adults: SETOPROB study

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: PLOS One, 8 (10), e78111 (2013)

109. AUTORES: Navarro-González I, Pérez H, Martín-Pozuelo G, García-Alonso FJ, Periago MJ.

TÍTULO: The inhibitor effects of bioactive compounds of tomato juice binding to hepatic HMGCR: *in vivo* study and molecular modeling

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: PLOS One, 9(1) e83968 (2014)

110. AUTORES: Gómez-Gallego C., Frias, R., Pérez-Martínez, G., Bernal, MJ., Periago, MJ., Salmien, S., Ros G., Collado MC.

TÍTULO: Polyamine supplementation in infant formula: Influence on lymphocyte populations and immune system-related gene expression in a Balb/cOlaHsd mouse model.

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: Food Research International 59, 8-15 (2014).

111. AUTORES: Pérez-Masiá R., López-Nicolás R., Peraigo, MJ.; Ros, G., Lagarón JM., López-Rubio, A.

TÍTULO: Encapsulation of folic acid in food hydrocolloids through nanospray drying and electrospraying for nutraceutical applications

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: Food Chemistry, 168, 124-123 (2015).

112. AUTORES: Martín-Pozuelo G., Navarro-González I., González-Barrio R., Santaella M., Garcia-Alonso FJ., Hidalgo N., Gómez-Gallego C., Ros G., Periago MJ.

TÍTULO: The effect of tomato juice supplementation on biomarkers and gene expression related to lipid metabolism in rats with induced hepatic steatosis.

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: European Journal of Nutrition, DOI 10.1007/s00394-014-0770-4 Published on line 21 september 2014.

113. AUTORES: Navarro-González I., González-Barrio, I., Garcia-Valverde V., Bautista-Ortín AB, Periago MJ.

TÍTULO: Nutritional composition and antioxidant capacity in edible flowers: Characterisation of Phenolic Compounds by HPLC-DAD-ESI/MSⁿ.

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: International Journal of Molecular Sciences, 16, 805-822 (2015).

114. AUTORES: Rodríguez-Tadeo A., Patiño Villena B., Urquidez-Romero, R., Vidaña-Gaytan ME., Periago Castón MJ., Ros Berruezo G., González Martínez-Lacuesta E.

TÍTULO: Neofobia alimentaria: impacto sobre los hábitos alimentarios y aceptación de alimentos saludables en usuarios de comedores escolares

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: Nutrición Hospitalaria, 31(1), 260-268 (2015).

115. AUTORES: Gómez Gallego C., Recio I., Gómez Gómez V., Ortuño I., Bernal MJ., Ros G., Periago MJ.

TÍTULO: Effect of processing on polyamine content and bioactive peptides released after *in vitro* gastrointestinal digestion of infant formulas.

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: Journal of Dairy Sciences, 99, 924-932 (2016).

116. AUTORES: Hernández-Ucera J., Ayala, MD., Santaella M., Periago MJ., López-Albors O., Cal R.

TÍTULO: Effect of triploidy on muscle cellularity and flesh quality of turbot (*Scophthalmus maximus*).

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: Aquaculture Research, 1-12 (2016). DOI: 10.1111/are13186

117. AUTORES: Martín-Pozuelo G, González-Barrio R, Barberá GG, Albalat A, García-Alonso J, Mullen W, Mischak H, Periago MJ.

TÍTULO: Tomato Juice Consumption Modifies the Urinary Peptide Profile in Sprague-Dawley Rats with Induced Hepatic Steatosis. CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: International Journal of molecular Science. (2016) Oct 26;17(11). pii: E1789.

118. AUTORES: Periago, MJ and García-Alonso, J.

TÍTULO: Tomato Juice.

CLAVE: Capítulo de libro

NOMBRE del libro: Handbook of Functional Beverages and Human Health. Chapter 48. CRC Press, Taylor and Francis Group, Boca Raton, FL, USA. Pp. 593-607.

119. AUTORES: Periago MJ, Martín-Pozuelo G, González-Barrio R, Santaella M, Gomez V., Vazquez N, Navarro-González I, García-Alonso FJ.

TÍTULO: Effect of tomato juice consumption on the plasmatic lipid profile, hepatic HMGCR activity, and fecal short chain fatty acid content of rats.

CLAVE: Artículo

NOMBRE DE LA REVISTA: Food and Function., (2016), 7, 4460-4467

Participación en contratos de I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones
(nacionales y/o internacionales)

CONTRATO: Control selectivo de materias primas de origen vegetal para disminuir la presencia de ácido fítico en alimentos infantiles.

EMPRESA/ADMINISTRACION FINANCIADORA: Hero España, S.A. (Alcantarilla, España)

DURACION DESDE: 1991 HASTA: 1992

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco Rincón León

TITULO DEL CONTRATO: Implicaciones de los procesos tecnológicos industriales sobre el valor nutritivo y sus posibles derivaciones toxicológicas en la alimentación infantil. Estudio de materias primas, semielaborados y productos infantiles "Hero Baby".

EMPRESA/ADMINISTRACION FINANCIADORA: Hero España, S.A. (Alcantarilla, España)

DURACION DESDE: 1993 HASTA: 1994

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Gaspar Ros Berruezo

TITULO DEL CONTRATO: Control y optimización del procesado de los salazones y productos secos salados de pescado. Estudio bromatológico y nutritivo de salazones de pescado en la región de Murcia.

EMPRESA/ADMINISTRACION FINANCIADORA: Albaladejo Hnos S.A.

DURACION DESDE: 1993 HASTA: 1995

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Gaspar Ros Berruezo

TITULO DEL CONTRATO: Producción, optimización y tipificación de nuevos productos lácteos a base de leche de cabra de la raza Murciano-Granadina.

EMPRESA/ADMINISTRACION FINANCIADORA: Primus, S.L. (Campos del Río, Murcia, España)

DURACION DESDE: 1994 HASTA: 1996

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Gaspar Ros Berruezo

TITULO DEL CONTRATO: Fibra dietética y flavonoides presentes en zumos de hortalizas como factor preventivo de ciertas enfermedades.

EMPRESA/ADMINISTRACION FINANCIADORA: ALVALLE, S.A. (Puente Tocinos, Murcia, España)

DURACION DESDE: 1996 HASTA: 1999

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Gaspar Ros Berruezo

Título del contrato/proyecto: Diseño, Desarrollo y Evaluación Nutricional Y Bromatológica De Alimentos De La Gama Hero
Tipo de contrato: investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A..

Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia

Duración, desde: Enero 2000 Hasta: Diciembre 2000

Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo

Número de investigadores participantes: 10

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 5.000.000PTAS

Título del contrato/proyecto: Diseño, DESARROLLO Y EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y BROMATOLÓGICA DE ALIMENTOS DE LA GAMA HERO

Tipo de contrato: investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A..

Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia

Duración, desde: Enero 2001 hasta: Diciembre 2001

Investigador responsable: GASPAR ROS BERRUEZO

Número de investigadores participantes: 10

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 5.000.000PTAS

Título del contrato/proyecto: Probioticos Y Prebioticos En Alimentos Infantiles

Tipo de contrato: investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A..

Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia

Duración, desde: Enero 2002 hasta: Diciembre 2002

Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo

Número de investigadores participantes: 13

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 37.000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Vida Comercial Y Calidad De Alimentos Infantiles (Beikost). Evaluación De Riesgos En La Producción, Valoración Nutritiva Y Posibles Mejoras De Su Composición En Alimentos Hero Baby. Estudio De Antinutrientes.

Tipo de contrato: investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A..

Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia

Duración, desde: Enero 2003 hasta: Diciembre 2003

Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo

Número de investigadores participantes: 12

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 8.555,55 EUROS

Título del contrato/proyecto: Alimentos Funcionales Y De Bienestar: Biodisponibilidad De Micronutrientes (Mineralesy Vitaminas) En Alimentos De La Gama Hero. Probioticos Y Prrebioticos En Alimentos Infantiles.

Tipo de contrato : investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A..

Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia

Duración, desde: Enero 2003 hasta: Diciembre 2003

Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo

Número de investigadores participantes: 12

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 15.888,89 EUROS

Título del contrato/proyecto: Antioxidantes Y Otros Compuestos Bioactivos: Alimentación Para La Tercera Edad Y Especial

Tipo de contrato investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A..

Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia

Duración, desde: ENERO 2003 hasta: DIC 2003

Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo

Número de investigadores participantes: 12

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 12.555,55 EUROS

Título del contrato/proyecto: Alimentos Funcionales Y De Bienestar: Biodisponibilidad De Micronutrientes (Mineralesy Vitaminas) En Alimentos De La Gama Hero

Tipo de contrato: investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A..

Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia

Duración, desde: Enero 2004 hasta: Diciembre 2004

Investigador responsable: GASPARD ROS BERRUEZO

Número de investigadores participantes: 12

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 15.888,89 EUROS

Título del contrato/proyecto: Antioxidantes Y Otros Compuestos Bioactivos: Alimentación Para La Tercera Edad Y Especial

Tipo de contrato: investigación

Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A..

Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia

Duración, desde: Enero 2004 hasta: Diciembre 2004

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo
Número de investigadores participantes: 12
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 12.555,55 EUROS

Título del contrato/proyecto: Valores Nutricionales De Alimentos Infantiles. Disponibilidad Y Estabilidad De Micronutrientes Y Antinutrientes.

Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A.
Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia
Duración, desde: Enero 2004 hasta: Diciembre 2004
Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo
Número de investigadores participantes: 12
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 8555,55 EUROS

Título del contrato/proyecto: Alimentos Funcionales Y De Bienestar: Biodisponibilidad De Micronutrientes (Minerales Y Vitaminas) En Alimentos De La Gama Hero

Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A.
Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia
Duración, desde: Enero 2005 hasta: Diciembre 2007
Investigador responsable: GASPAR ROS BERRUEZO
Número de investigadores participantes: 12
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 9000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Antioxidantes Y Otros Compuestos Bioactivos: Alimentación Para La Tercera Edad Y Especial

Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A..
Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia
Duración, desde: Enero 2005 hasta: Diciembre 2005
Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo
Número de investigadores participantes: 12
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 9000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Valores Nutricionales De Alimentos Infantiles. Disponibilidad Y Estabilidad De Micronutrientes Y Antinutrientes.

Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Hero España S.A..
Entidades participantes: Hero España S.A./ Universidad De Murcia
Duración, desde: Enero 2005 hasta: Diciembre 2006
Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo
Número de investigadores participantes: 13
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 30.000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Accesibilidad Y Biodisponibilidad De Compuestos Bioactivos En Bebidas De Frutas Y Hortalizas

Tipo de contrato : investigación
Empresa/Administración financiadora: Juver Alimentación, S. A. (Churra, Murcia)
Entidades participantes: Juver Alimentación, S. A./ Universidad De Murcia
Duracion Desde: Abril, 2003 Hasta: Abril 2004.
Investigador Responsable: María Jesús Periago Castón
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 12.000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Accesibilidad Y Biodisponibilidad De Compuestos Bioactivos En Bebidas De Frutas Y Hortalizas

Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Juver Alimentación, S. A. (Churra, Murcia)

Entidades participantes: Juver Alimentación, S. A./ Universidad De Murcia
Duracion Desde: Abril, 2004 Hasta: Abril 2005.
Investigador Responsable: María Jesús Periago Castón
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 6.000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Accesibilidad Y Biodisponibilidad De Compuestos Bioactivos En Bebidas De Frutas Y Hortalizas
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Juver Alimentación, S. A. (Churra, Murcia)
Entidades participantes: Juver Alimentación, S. A./ Universidad De Murcia
Duracion Desde: Julio, 2005 Hasta: Junio 2006.
Investigador Responsable: María Jesús Periago Castón
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 6.000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Accesibilidad Y Biodisponibilidad De Compuestos Bioactivos En Bebidas De Frutas Y Hortalizas
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Zumos Hesperia Filab, S. L. (Churra, Murcia)
Entidades participantes: Juver Alimentación, S. A./ Universidad De Murcia
Duracion Desde: Julio, 2006 Hasta: Julio, 2014.
Investigador Responsable: María Jesús Periago Castón
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 48.000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Evaluación nutricional y valoración de las propiedades antioxidantes durante la vida comercial de sopas refrigeradas elaboradas con materias primas vegetales.
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Tropicana/Alvalle S.L.
Entidades participantes: Tropicana Alvalle/ Universidad De Murcia
Duracion Desde: Marzo-2003 Hasta: Febrero-2004
Investigador Responsable: Gaspar Ros Berruezo
Número de investigadores participantes: 5
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 1777.77 EUROS

Título del contrato/proyecto: Evaluación nutricional y propiedades funcionales de sopas refrigeradas elaboradas con materias primas vegetales
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Tropicana/Alvalle S.L.
Entidades participantes: Tropicana Alvalle/ Universidad De Murcia
Duración, desde: Octubre 2003 Hasta: Octubre 2004
Investigador responsable: María Jesús Periago Castón
Número de investigadores participantes: 5
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 2000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Evaluación Nutricional Y Propiedades Funcionales De Sopas Y Bebidas Refrigeradas Elaboradas Con Materias Primas Vegetales
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Tropicana/Alvalle S.L.
Entidades participantes: Tropicana Alvalle/ Universidad De Murcia
Duración, desde: Octubre 2005 Hasta: Enero 2013
Investigador responsable: Maria Jesús Periago Castón
Número de investigadores participantes: 6
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 36.000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Evaluación sensorial de zumos y néctares de frutas
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Juver Alimentación S.L.U.

Entidades participantes: Juver Alimentación S.L.U./ Universidad De Murcia
Duración, desde: 24/10/2007 Hasta: 23/09/2014
Investigador responsable: Gaspar Ros Berruezo
Número de investigadores participantes: 6
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 36.000 EUROS

Título del contrato/proyecto: Diseño y evaluación nutricional de ovoproductos a base de clara para alimentación deportiva y especial.
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Huevos Maryper, S.A. (Totana, Murcia)
Entidades participantes: Huevos Maryper, S.A./ Universidad De Murcia
Duración Desde: Febreo, 2007 Hasta: Enero, 2008.
Investigador Responsable: María Jesús Periago Castón
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 12.980 EUROS

Título del contrato/proyecto. Nuevas presentaciones comerciales de especies acuícolas: evaluación de la calidad y seguridad alimentaria
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Martorres, S. L. (contrato asociado a un proyecto CDTI)
Entidades participantes: Martorres, S. L./ Universidad De Murcia
Duración Desde: Noviembre, 2006 Hasta: Noviembre, 2007.
Investigador Responsable: María Jesús Periago Castón
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 25.000 EUROS

Título del contrato/proyecto. Mejora de la composición química de golosinas mediante la optimización de nuevos ingredientes
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Sanchez Cano S.A. (Molina de Segura, Murcia) (contrato asociado a un proyecto CDTI)
Entidades participantes: Sanchez Cano S.A. / Universidad de Murcia
Duración Desde: 18/09/2008 Hasta: 12/01/2010.
Investigador Responsable: María Jesús Periago Castón
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 75.000 EUROS

Título del contrato/proyecto. Caracterización de la fibra de bagazo para la alimentación humana
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Estrella de Levante (Grupo Dam) (Espinardo, Murcia)
Entidades participantes: Estrella de Levante/ Universidad de Murcia
Duración Desde: Noviembre, 2011 Hasta: Octubre, 2012.
Investigador Responsable: María Jesús Periago Castón
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 13.800 EUROS

Título del contrato/proyecto. Desarrollo y validación de una desgranadora para granada
Tipo de contrato: investigación
Empresa/Administración financiadora: Teycomur Maquinaria S.L. (Lorquí, Murcia) (contrato asociado a un proyecto CDTI)
Entidades participantes: Teycomur Maquinaria S.L. / Universidad de Murcia
Duración Desde: 1 septiembre de 2011 Hasta: 1 agosto 2012.
Investigador Responsable: María Jesús Periago Castón
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 18.000 EUROS

Patentes y Modelos de utilidad

Inventores (p.o. de firma):

Título:

N. de solicitud:

País de prioridad:

Fecha de prioridad:

Entidad titular:

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Estancias en Centros extranjeros (estancias continuadas superiores a un mes)

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

CENTRO: Medical Research Centre Dunn Clinical Nutrition Centre (Addenbrookes Hospital)

LOCALIDAD: Cambridge PAIS: UK

AÑO: 1993 DURACION: 6 meses

TEMA: realizando actividades de investigación sobre el contenido de fibra dietética y digestibilidad del almidón en legumbres de la dieta Medieterránea CLAVE: P

DIRECCIÓN: Dr. Hans N. Englyst

CENTRO: Centro de Qualidade Alimentar de la Escuela Superior de Biotecnología de la Universidad Católica Portuguesa

LOCALIDAD: Oporto PAIS: Portugal

AÑO: 1995 DURACION: 3 mes

TEMA: realizando actividades destinadas a la transferencia de información y metodologías para el análisis químico, nutritivo y microbiológico de los alimentos. (Programa Comett de la UE) CLAVE: P

DIRECCIÓN: Ingeniera Maria João Monteiro

CENTRO: Facultad de Bromatología, de la Universidad Nacional de Entre Ríos

LOCALIDAD: Gualeguaychú PAIS: Argentina

AÑO: 1996 DURACION: 6 semanas

TEMA: Profesora Visitante de la Universidad de Entre Ríos en la Unidad Docente de Bromatología I (Programa Intercampus) CLAVE: P

CENTRO: Nutritional Chemistry Unit. Rowett Research Institute

LOCALIDAD: Aberdeen PAIS: Escocia UK

AÑO: 1998-99 DURACION: 4 semanas

TEMA: Profesora Visitante dentro del programa de acciones integradas hispano británicas

CLAVE: P

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Contribuciones a Congresos

DESDE 2000

TÍTULO: Starch digestibility and related compounds in infant cereal.

Tipo de participación: Congresista

Congreso: European Scientific Conference on Bioactive micronutrients in Mediterranean diet and health. EU-COST 916 Action.

Lugar: Roma, Italia

Año: 2000

TÍTULO: Dietary fibre in infant cereals and their nutritional meaning during weaning.

Tipo de participación: Congresista

Congreso: European Scientific Conference on Bioactive micronutrients in Mediterranean diet and health. EU-COST 916 Action.

Lugar: Roma, Italia

Año: 2000

TÍTULO: Variations in the phenolic composition of "gazpacho" with different enzymatic treatment.

Tipo de participación: Congresista

Congreso: European Scientific Conference on Bioactive micronutrients in Mediterranean diet and health. EU-COST 916 Action.

Lugar: Roma, Italia

Año: 2000

TÍTULO: Comparison of different analytical methods for assessing total antioxidant activity in tomatoes.

Tipo de participación: Congresista

Congreso: NMFST 2000. Nutritionists meet Food Scientists and Technologists.

Lugar: Oporto, Portugal

Año: 2000

TÍTULO: Nutritional composition and phytochemical compounds of "gazpacho".

Tipo de participación: Congresista

Congreso: NMFST 2000. Nutritionists meet Food Scientists and Technologists.

Lugar: Oporto, Portugal

Año: 2000

TÍTULO: Variation in the content of lycopene in Spanish tomatoes (*Lycopersicon esculentum*) according to commercial type and agronomic and season conditions.

Tipo de participación: Congresista

Congreso: NMFST 2000. Nutritionists meet Food Scientists and Technologists.

Lugar: Oporto, Portugal

Año: 2000

TÍTULO: Nutritional meaning of fats and fatty acids in homogenised weaning foods.

Tipo de participación: Congresista

Congreso: NMFST 2000. Nutritionists meet Food Scientists and Technologists.

Lugar: Oporto, Portugal

Año: 2000

TÍTULO: Positional distribution of fatty acids in dietary triglycerides of 12 homogenized weaning foods.

Tipo de participación: Congresista

Congreso: NMFST 2000. Nutritionists meet Food Scientists and Technologists.

Lugar: Oporto, Portugal

Año: 2000

TÍTULO: Effect of treatment on the protein nutritional value of a gluten and gluten-free infant cereal.

Tipo de participación: Congresista

Congreso: NMFST 2000. Nutritionists meet Food Scientists and Technologists.

Lugar: Oporto, Portugal

Año: 2000

TÍTULO: Relationships between quality parameters of fresh tomatoes and lycopene content

Tipo de participación: Congresista

Congreso: European Conference on Bioactive compounds in plant foods. (Final EU-COST 916 Conference).

Lugar: Tenerife, España	Año: 2001
<p>TÍTULO: Variation in the content of flavonoids and hydroxycinnamic acids in Spanish onions according to commercial type. Tipo de participación: Congresista Congreso: European Conference on Bioactive compounds in plant foods. (Final EU-COST 916 Conference). Lugar: Tenerife, España</p>	
	Año: 2001
<p>TÍTULO: Phenolic compounds in raw and cooked chick peas. Tipo de participación: Congresista Congreso: European Conference on Bioactive compounds in plant foods. (Final EU-COST 916 Conference). Lugar: Tenerife, España</p>	
	Año: 2001
<p>TÍTULO: Contenido en folatos en guisantes frescos y congelados Tipo de participación: Congresista Congreso: VIII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Lugar: Murcia, España</p>	
	Año: 2001
<p>TÍTULO: Contenido en folatos en cuatro variedades comerciales de tomate Tipo de participación: Congresista Congreso: VIII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Lugar: Murcia, España</p>	
	Año: 2001
<p>TÍTULO: Capacidad antioxidante total en un postre a base de uva y frutas rojas Tipo de participación: Congresista Congreso: VIII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Lugar: Murcia, España</p>	
	Año: 2001
<p>TÍTULO: Estado antioxidante total en un grupo de ancianos de la Región de Murcia Tipo de participación: Congresista Congreso: VIII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Lugar: Murcia, España</p>	
	Año: 2001
<p>TÍTULO: Contenido en aminos biógenos en productos de la pesca Tipo de participación: Congresista Congreso: VIII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Lugar: Murcia, España</p>	
	Año: 2001
<p>TÍTULO: Aminos biógenos y otros compuestos nitrogenados no proteicos como índices de calidad en estudios de vida comercail de la hueva seca salada de atún Tipo de participación: Congresista Congreso: V Congreso Internacional de la SEDCA Lugar: Madrid, España</p>	
	Año: 2001
<p>TÍTULO: Efectos del procesado en el contenido final de folatos en el gazpacho Tipo de participación: Congresista Congreso: V Congreso Internacional de la SEDCA Lugar: Madrid, España</p>	
	Año: 2001
<p>TÍTULO: Estimación de la disponibilidad in vitro de formas monoglutámicas de folatos Tipo de participación: Congresista Congreso: V Congreso Internacional de la SEDCA Lugar: Madrid, España</p>	
	Año: 2001
<p>TÍTULO: Could a dessert with high antioxidant activity ,odify the antioxidant status of elderly people? Tipo de participación: Congresista</p>	

Congreso: : International Symposium on Dietary Phytochemicals and human health Lugar: Salamanca, España	Año: 2002
TÍTULO: Folate accessibility optimization Tipo de participación: Congresista Congreso: : International Symposium on Dietary Phytochemicals and human health Lugar: Salamanca, España	Año: 2002
TÍTULO: Comparación del perfil lipídico de la lubina cultivada y la lubina obtenida mediante pesca extractiva Tipo de participación: Congresista Congreso: XII Congreso Nacional de Acuicultura: Lugar: Cadiz, España	Año: 2003
TÍTULO: Functionality of the antioxidant properties of a dessert made from grape and berries during storage Tipo de participación: Congresista Congreso: : New Functional Ingredients and Foods NFIF-2003 Lugar: Copenague, Dinamarca	Año: 2003
TÍTULO: Effect of probiotics added to infant formulas on serum lipid content of rats Tipo de participación: Congresista Congreso: : New Functional Ingredients and Foods NFIF-2003 Lugar: Copenague, Dinamarca	Año: 2003
TÍTULO: Stability of 5-methyltetrahydrofolate versus folic acid during processing of gazpacho Tipo de participación: Congresista Congreso: : New Functional Ingredients and Foods NFIF-2003 Lugar: Copenague, Dinamarca	Año: 2003
TÍTULO: Comparación de la composición bromatológica de la lubina cultivada y la lubina obtenida mediante pesca extractiva (<i>Dicentrarchus labrax</i> , L.) Tipo de participación: Congresista Congreso: : III Congreso Nacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos Lugar: Orihuela, España	Año: 2003
TÍTULO: Actividad antioxidante en el tomate (<i>Lycopersicum esculentum</i>) de acuerdo a la variedad y madurez Tipo de participación: Congresista Congreso: : III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Lugar: Orihuela, España	Año: 2003
TÍTULO: Distribución y contenido de licopeno en tomates Tipo de participación: Congresista Congreso: : III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Lugar: Orihuela, España	Año: 2003
TÍTULO: Monitoring of total volatil basic nitrogen, trimethylamine nitrogen and biogenic amines in salted and dried chub mackerel Tipo de participación: Congresista Congreso: : Annual Meeting of the International Association of Food Protection IAFP-2003 Lugar: New Orleans, EEUU	Año: 2003
TÍTULO: Antiproliferative effect of a dessert made with grapes and berries Tipo de participación: Congresista Congreso: : 1 st International Conference on Polyphenols and health Lugar: Vichy, France	Año: 2003

TÍTULO: Tomates: Composición nutritiva y actividad antioxidante
 Tipo de participación: Congresista
 Congreso: : X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
 Lugar: Madrid, España

Año: 2004

TÍTULO: Variación en el contenido de antioxidantes durante el procesado del tomate
 Tipo de participación: Congresista
 Congreso: : X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
 Lugar: Madrid, España

Año: 2004

TÍTULO: Optimización de la extracción de licopeno en tomate y productos derivados
 Tipo de participación: Congresista
 Congreso: : X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
 Lugar: Madrid, España

Año: 2004

TÍTULO: Assessment of the antiproliferative activity and prevention of cellular lipid peroxidation of a phenolic-rich juice in HepG2 cells
 Tipo de participación: Congresista
 Congreso: : XXII International Conference on Polyphenols
 Lugar: Helsinki, Finlandia

Año: 2004

Autores: F.J. García-Alonso, A Guidarelli, O Cantoni, ML. Vidal, G. Ros, MJ. Periago
 Título: Rich-phenolic juice prevents DNA single-strand breakage and cytotoxicity caused by tert-butylhydroperoxide in U937 cells via an iron-chelating mechanism.
 Tipo de participación: Poster
 Congreso: Inaugural COST conference on Cellular responses to bioactive plant-compounds-implications for human health.
 Publicación: European workshop on Cellular responses to bioactive plant-compounds-implications for human health, p29
 Lugar celebración: Budapest (Hungria) Fecha: 30/09/2004-01/10/2004

Autores: K Kaufmann, F.J. García-Alonso, G. Ros, MJ. Periago
 Título: Evaluation of functionality of tomato extracts on HepG2-cells.
 Tipo de participación: Poster
 Congreso: Inaugural COST conference on Cellular responses to bioactive plant-compounds-implications for human health.
 Publicación: European workshop on Cellular responses to bioactive plant-compounds-implications for human health, p33
 Lugar celebración: Budapest (Hungria) Fecha: 30/09/2004-01/10/2004

Autores: Kaufmann K, Ros G, García-Alonso FJ, Periago MJ
 Título: Effect of tomato processing on antioxidant compounds and antioxidant activity
 Tipo de participación: Poster
 Congreso: COST 926 conference on Improving the health value of plant foods-phytochemical optimisation
 Publicación: European workshop on Improving the health value of plant foods-phytochemical optimisation, p 48
 Lugar celebración: Egmond aan Zee (Holanda) Fecha: 12-13 octubre 2005

Autores: García-Alonso FJ, Periago MJ, Vidal-Guevara ML, Ros G.
 Título: Cytoprotective activity of a phenolic-rich juice in HepG2 cells
 Tipo de participación:
 Congreso: COST 926 conference on Improving the health value of plant foods-phytochemical optimisation
 Publicación: European workshop on Improving the health value of plant foods-phytochemical optimisation, p 40
 Lugar celebración: Egmond aan Zee (Holanda) Fecha: 12-13 octubre 2005

Autores: García-Alonso FJ, Periago MJ, Vidal-Guevara ML, Ros G.
 Título: Could a rich-phenolic juice decrease biomarkers of oxidative stress?

Tipo de participación: Poster

Congreso: 4th International Meeting on Dietary antioxidants: trace elements, vitamins and polyphenols-Functional and clinical aspects in Humans

Publicación: 4th International Meeting on Dietary antioxidants: trace elements, vitamins and polyphenols-Functional and clinical aspects in Humans. Abstract book.

Lugar celebración: Monastir (Tunisia)

Fecha: 16-20 abril 2005

Autores: K. Kaufmann, L. Sanchez Siles, M^a Navarro, P. Serrano Santos, G. Ros Berruezo, C. Martinez García, M^a J. Periago Castón

Título: Calidad nutritiva y calidad sanitaria en cremogenados comerciales de frutas

Tipo de participación: póster

Congreso: I Congreso internacional de seguridad alimentaria

Publicación: proceeding del congreso

Lugar celebración: Universidad de Murcia

Fecha: 17/11-19/11.2005

Autores: K. Kaufmann, V. Böhm, L. Sanchez Siles, P. Serrano Santos, M^aJ. Periago Castón

Título: Influence of juices rich in carotenoids on biomarkers of inflammatory status and oxidative stress

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: X simposio de Vitaminas y Suplementos en la Nutrición de Humanos y Animales ("Vitamine und Zusatzstoffe in der Ernährung von Mensch und Tier")

Publicación: proceeding del congreso (en prensa)

Lugar celebración: Jena, Alemania

Fecha: 28/09-29/09/2005

Autores: K. Kaufmann, L. Sanchez Siles, P. Serrano Santos, G. Ros Berruezo, M^aJ. Periago Castón

Título: Contenido en catequinas y actividad antioxidante total en extractos comerciales de té verde

Tipo de participación: póster

Congreso: III Congreso nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Publicación: Avances de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los inicios del siglo XXI. ISBN 84-96394-23-9

Lugar celebración: Burgos

Fecha: 29/05-01/06/2005

Autores: K. Kaufmann, M^aJ. Periago Castón, L. Sanchez Siles, P. Serrano Santos, G. Ros Berruezo,

Título: Estabilidad y actividad antioxidante de catequinas en infusiones de té verde en función de la temperatura

Tipo de participación: póster

Congreso: I congreso FESNAD

Publicación: Nutrición Hospitalaria, Vol. 20, Supl. 1

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 09/03-11/03/2005

Título: Calidad nutritiva y calidad sanitaria en cremógenados comerciales de frutas

Tipo de Participación: póster

Congreso: I Congreso internacional de Seguridad Alimentaria

Lugar Y Fecha De Celebración: Universidad de Murcia, 17.11.2005-19.11.2005

Título: Could lycopene and vitamin C modify the biomarkers of inflammation and oxidative stress?

Tipo de Participación: comunicación oral

Congreso: 13th World Congress of Food Science and Technology

Lugar Y Fecha De Celebración: Nantes, Francia, 17.09.2006-21.09.2006

Título: Nutritional properties and sensory attributes of nectar enriched with ω -3 polyunsaturated fatty acids during the shelf life

Tipo de Participación: póster

Congreso: 13th World Congress of Food Science and Technology

Lugar Y Fecha De Celebración: Nantes, Francia, 17.09.2006-21.09.2006

TÍTULO: Evolución de compuestos bioactivos durante la maduración del tomate.

Tipo de Participación: **póster**

Congreso: V Congreso Iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones.

Lugar de publicación: Cartagena (España) Junio 2007

TÍTULO: Efecto del tratamiento térmico y de la homogeneización en el contenido de folatos en el puré de tomate

Tipo de Participación: **póster**

Congreso: V Congreso Iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones.

Lugar de publicación: Cartagena (España) Junio 2007

TÍTULO: Papel del licopeno en la prevención de las enfermedades cardiovasculares

Tipo de Participación: **ponente**

Congreso: V Congreso Iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones.

Lugar de publicación: Cartagena (España) Junio 2007

TÍTULO: Isomerización de carotenoides en vegetales. Efecto del tratamiento térmico.

Tipo de Participación: **ponente**

Congreso: V Congreso Iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones.

Lugar de publicación: Cartagena (España) Junio 2007

TÍTULO: Evolución de compuestos bioactivos en zumos de melocotón y uva durante la vida comercial.

Tipo de Participación: **ponencia electrónica**

Congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Lugar de publicación: Tenerife (España) Junio de 2007

TÍTULO: Capacidad antioxidante del ácido fólico y sus formas reducidas.

Tipo de Participación: **poster**

Congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Lugar de publicación: Tenerife (España) Junio de 2007

TÍTULO: Evolución de los parámetros de composición química y calidad sanitaria de la dorada (*Sparus aurata*) durante al almacenamiento en refrigeración.

Tipo de Participación: **comunicación oral**

Congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Lugar de publicación: Tenerife (España) Junio de 2007

TÍTULO: Lycopene and other antioxidants in tomato and tomato products

Tipo de Participación: **comunicación oral**

Congreso: Annals Nutrition & Metabolism. 10th European Nutrition Conference

Lugar de publicación: París (France) Julio de 2007

TÍTULO: Valoración de parámetros estructurales y texturales en la degradación postmortem y vida comercial de la dorada (*Sparus aurata*).

Tipo de Participación: **poster**

Congreso: IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Lugar de publicación: Vigo (España) Septiembre de 2007

TÍTULO: Lycocard project: first results an opportunities for the industry

Tipo de Participación: **comunicación oral**

Congreso: Tomato Day Fiere di Parma

Lugar de publicación: Parma (Italia) Octubre de 2007

TÍTULO: Licopeno y enfermedades cardiovasculares. Presentación del proyecto Licocard

Tipo de Participación: **comunicación oral**

Congreso: Presentación del Libro "tomatoes, lycopene & human health" Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

Lugar de publicación: Madrid (España)	Octubre de 2007
<hr/>	
TÍTULO: Bioactive compound contenido of tomatoes harvested at different ripening stages	
Tipo de Participación: comunicación oral	
Congreso: Fruti, vegetables and potato processing.	
Lugar de publicación: Gent (Belgium)	Noviembre de 2007
<hr/>	
TÍTULO: Folate biofortification of white and whole grain bread by adding swiss chard and spinach.	
Tipo de Participación: comunicación poster	
Congreso: FAV HEALTH	
Lugar de publicación: Avignon (Francia)	18-21 Octubre 2009
<hr/>	
TÍTULO: Could tomato juice modulate the hepatic cholesterol metabolism in rats?	
Tipo de Participación: comunicación poster	
Congreso: FAV HEALTH	
Lugar de publicación: Avignon (Francia)	18-21 Octubre 2009
<hr/>	
TÍTULO: Changes on lycopene, phenolic compound and antioxidant activity during maturation of tomatoes exposed to UV-C irradiation	
Tipo de Participación: comunicación poster	
Congreso: FAV HEALTH	
Lugar de publicación: Avignon (Francia)	18-21 Octubre 2009
<hr/>	
TÍTULO: Contribución de la carne en la capacidad antioxidante de la dieta española.	
Tipo de Participación: comunicación poster	
Congreso: II Congreso de la FESNAD	
Lugar de publicación: Barcelona, España	3-5 Marzo 2010
<hr/>	
TÍTULO: Evolution of phenolic compounds in different tomato varieties during on-vine ripening	Tipo de Participación: comunicación poster
Congreso: 28 th International Horticultural Congress	
Lugar de publicación: Lisboa (Portugal)	Agosto 2010
<hr/>	
TÍTULO: Cytoprotective activities of tomato extracts against induced oxidative stress in HepG2 cells	
Tipo de Participación: comunicación poster	
Congreso: 28 th International Horticultural Congress	
Lugar de publicación: Lisboa (Portugal)	Agosto 2010
<hr/>	
TÍTULO: Reducción de la carga bacteriana en filetes de dorada (<i>Sparus aurata</i>) envasados al vacío tras el marinado con zumo de limón	
Tipo de Participación: comunicación poster	
Congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
Lugar de publicación: Valencia	Junio 2011
<hr/>	
Título: Composición química, parámetros de textura y color de mortadela elaborada con pasta de tomate	
Tipo de Participación: comunicación oral	
Congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
Lugar de publicación: Valencia	Junio 2011
<hr/>	
TÍTULO: Disponibilidad <i>in vitro</i> del licopeno y compuestos fenólicos en tomate procesado	
Tipo de Participación: comunicación poster	
Congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
Lugar de publicación: Valencia	Junio 2011
<hr/>	
TÍTULO: Formación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Española	

Tipo de Participación: ponencia invitada
Congreso: V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Lugar de publicación: Valencia Junio 2011

TÍTULO: Biochemical parameters of lipid metabolism in rats after the intake of tomato juice
Tipo de Participación: Comunicación oral
Congreso: 11th FENS (Federation European Nutritionist Societies)
Lugar de publicación: Madrid 22-25 Octubre 2011

TÍTULO: Can lycopene modulate the immune system response? Analysis of immune system populations in Sprague-Dawley rats.
Tipo de Participación: Comunicación poster
Congreso: Congreso mundial nutrición Reus 2013:Worldnutrition2013 Reus
Lugar de publicación: Reus 20-21 Mayo 2013

TÍTULO: Effect of consumption of brewer's spent grain in the content of short chain fatty acids in rat feces
Tipo de Participación: Comunicación poster
Congreso: Congreso mundial nutrición Reus 2013:Worldnutrition2013 Reus
Lugar de publicación: Reus 20-21 Mayo 2013

TÍTULO: El Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el Sistema Universitario Español
Tipo de Participación: ponencia invitada
Congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Lugar de publicación: Córdoba 12-14 Junio 2013

TÍTULO: Efecto del consumo de zumo de tomate sobre la expresión génica de citoquinas y quimioquinas en ratas Sprague-Dawley sometidas a una dieta rica en grasa.
Tipo de Participación: comunicación poster
Congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Lugar de publicación: Córdoba 12-14 Junio 2013

TÍTULO: Evolución de los principales compuestos volátiles responsables del aroma y su relación con la actividad enzimática y la estabilidad de los carotenoides durante el tratamiento térmico y el almacenamiento de un zumo de tomate refrigerado.
Tipo de Participación: Comunicación oral
Congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Lugar de publicación: Córdoba 12-14 Junio 2013

TÍTULO: Influence of regular consumption of tomato juice in microbiota composition of Sprague-Dawley rats with hypercaloric and hypercholesterolemic diet
Tipo de Participación: Comunicación oral
Congreso: EFFoST-2013
Lugar de publicación: Bolonia, Italia 10-15 Noviembre 2013

TÍTULO: Beneficial changes in rats' microbiota after the consumption of by-products from the brewing industry
Tipo de Participación: Comunicación poster
Congreso: EFFoST-2013
Lugar de publicación: Bolonia, Italia 10-15 Noviembre 2013

TÍTULO: Red raspberries increase the levels of *Lactobacillus* group in the colonic microbiota of healthy subjects in an *in vitro* model
Tipo de Participación: Comunicación poster
Congreso: EFFoST-2013
Lugar de publicación: Bolonia, Italia 10-15 Noviembre 2013

TÍTULO: Intestinal microbiota and profile of short chain fatty acids in rats with induced hepatic steatosis.

Tipo de Participación: Comunicación póster

Congreso: 2014 ISNFF

Lugar de publicación: Estambul, Turquía 14-17 Octubre 2014

TÍTULO: The effect of tomato juice supplementation on gene expression related to lipid metabolism in rats with induced hepatic steatosis

Tipo de Participación: Comunicación póster

Congreso: 2014 ISNFF

Lugar de publicación: Estambul, Turquía 14-17 Octubre 2014

TÍTULO: Composición química y contenido mineral de tres especies de pescados del litoral mediterráneo

Tipo de Participación: Comunicación póster

Congreso: VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Lugar de publicación: Badajoz 8-10 Abril 2015

TÍTULO: Mejora del perfil nutricional de productos de bollería: composición nutricional y aceptabilidad.

Tipo de Participación: Comunicación póster

Congreso: VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Lugar de publicación: Badajoz 8-10 Abril 2015

Tesis Doctorales dirigidas

1. TITULO: Biodisponibilidad mineral en harinas de cereales infantiles enriquecidas con distintas fuentes de hierro.

DOCTORANDO: Francisco Ros Berruezo

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 20-12-1995 CALIFICACION: Apto "Cum Laude"

2. TITULO: Monitorización de indicadores de calidad en productos de pescado seco salado. Evaluación del riesgo sanitario por presencia de aminos biógenas debidas a la flora microbiana

DOCTORANDO: Joaquín Rodrigo García

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 30-7-1998 CALIFICACION: Apto "Cum Laude"

3. TITULO: Obtención de harinas hidrolizadas de guisante (*Pisum Sativum*, L.) como sustancia enriquecedora de alimentos

DOCTORANDO: María Luisa Vidal Guevarra

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 8-11-00 CALIFICACION: Apto "Cum Laude"

4. TITULO: Evaluación nutricional y optimización de compuestos bioactivos en gazpacho

DOCTORANDO: Isabel Martínez Valverde

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: 25-10- 2001 CALIFICACION: Apto "Cum Laude"

5. TITULO: Evaluación *in vitro* e *in vivo* de un producto rico en antioxidantes. MENCIÓN DOCTORADO EUROPEO

DOCTORANDO: Francisco Javier García Alonso

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: lectura el día 1 de Febrero de 2006 CALIFICACION: "Sobresaliente CUM LAUDE y PREMIO

EXTRAORDINARIO DE DOCTORADO DEL CURSO 2006/07"

6. TITULO: Evaluación *in vivo* de la funcionalidad de un zumo de tomate enriquecido con ácidos grasos poliinsaturados omega-3

DOCTORANDO: Vanesa Jorge Vidal

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: lectura el día 13 de Julio de 2007 CALIFICACION: "Sobresaliente CUM LAUDE"

7. TITULO: Nuevas presentaciones comerciales de dorada (*Sparus aurata* L.) de acuicultura. Evaluación de la calidad y Seguridad alimentaria.

DOCTORANDO: Marina Santaella Pascual

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: lectura el día 30 de Junio de 2011 CALIFICACION: "Sobresaliente CUM LAUDE"

8. TITULO: Optimización del perfil de hidratos de carbono en papillas infantiles. Estudio de su funcionalidad.

DOCTORANDO: María José Bernal Cava

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: lectura el día 1 de Julio de 2011 CALIFICACION: "Sobresaliente CUM LAUDE"

9. TITULO: Optimización del contenido y disponibilidad del licopeno y otros compuestos bioactivos en tomate y productos elaborados con tomate.

DOCTORANDO: Sergio Bravo Lozar

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

AÑO: lectura el día 14 de Febrero de 2013 CALIFICACION: "Sobresaliente CUM LAUDE"

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

10.TITULO: Estudio del contenido de compuestos bioactivos en tomate: evaluación de la materia prima, efectos del tratamiento tecnológico y caracterización del subproducto.

DOCTORANDO: Verónica García Valverde

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

AÑO: lectura el día 27 de Junio de 2014

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

CALIFICACION: "Sobresaliente CUM LAUDE"

11.TITULO: Aceptación sensorial de alimentos ofertados en comedores escolares con servicio de catering y hábitos alimentarios asociados al estilo de dieta mediterránea de la ciudad de Murcia.

DOCTORANDO: Alejandra Rodríguez Tadeo

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

AÑO: lectura el día 25 de Julio de 2014

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

CALIFICACION: "Sobresaliente CUM LAUDE"

12.TITULO: Funcionalidad de las poliaminas sobre el desarrollo del sistema inmune y la microbiota intestinal durante el periodo de lactancia. Influencia del procesado de las fórmulas infantiles sobre el contenido de poliaminas y liberación de péptidos durante la digestión. Ensayo de funcionalidad empleando como modelo ratones BALB/cOlaHsd lactantes.

DOCTORANDO: Carlos Gómez Gallego

UNIVERSIDAD: Universidad de Murcia

AÑO: lectura el día 3 de Diciembre de 2014

FACULTAD/ESCUELA: Veterinaria

CALIFICACION: "Sobresaliente CUM LAUDE"

Tesis De Licenciatura Dirigidas

TESIS DE LICENCIATURA: Identificación de huevas comerciales de pescado mediante electroforesis en gel de poliacrilamida.

Licenciado : Joaquín Rodrigo García

Directores: Gaspar Ros Berruezo y M^a Jesús Periago Castón

Calificación: Matrícula de Honor

Fecha: 16-2-1995

TESIS DE LICENCIATURA: Biodisponibilidad "in vitro" de minerales en beikosts infantiles homogeneizados con base de carne.

Licenciado : Marina Santaella Pascual

Directores: Gaspar Ros Berruezo y M^a Jesús Periago Castón

Calificación: Matrícula de Honor

Fecha: 16-6-1995

TESIS DE LICENCIATURA: Cociente molar Ca/P en beikosts infantiles homogeneizados con base de pescado.

Licenciado : Isabel Martínez Valverde

Directores: Gaspar Ros Berruezo y M^a Jesús Periago Castón

Calificación: Matrícula de Honor

Fecha: 16-6-1995

TESIS DE LICENCIATURA: Calidad de la proteína en las distintas fases de procesado de las harinas de cereales infantiles

Licenciado : Dario Pérez Conesa

Directores: Gaspar Ros Berruezo y M^a Jesús Periago Castón

Calificación: Matrícula de Honor

Fecha: 10- 9-1998

TESIS DE LICENCIATURA: Hidratos de carbono complejos y digestibilidad *in vitro* del almidón en cereales infantiles

Licenciado : María José Bernal Cava

Directores: Gaspar Ros Berruezo y M^a Jesús Periago Castón

Calificación: Matrícula de Honor

Fecha: 5-12-00

TESIS DE LICENCIATURA: Evaluación de la actividad antioxidante y compuestos fenólicos en un producto elaborado con frutas rojas

Licenciado: Francisco Javier García Alonso

Directores: M^a Jesús Periago Castón y M^a Luisa Vidal-Guevara

Calificación: Matrícula de Honor

Fecha: 17-4-02

TESIS DE LICENCIATURA: Bioaccesibilidad del ácido fólico y del (6S)-5-MTHF en néctares de frutas y fórmulas infantiles

Licenciado: M^a Dolores Iniesta López-Matencio

Directores: M^a Jesús Periago Castón y Gaspar Ros Berruezo

Calificación: Matrícula de Honor

Fecha: 26-7-2007

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Experiencia en organización de actividades de I+D

Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológicos

Título: Nuevas perspectivas del control de calidad en la industria alimentaria
Tipo participación: Directora de la Jornada Ámbito: Nacional
Tipo de actividad: Jornadas
Fecha: NOVIEMBRE DE 2003

Título: COORDINADORA DEL PROGRAMA DE DOCTORADO DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA, CON MENCIÓN DE CALIDAD POR ORDEN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN
Tipo de actividad: científico-tecnológica Ámbito: Nacional
Fecha: CURSO ACADÉMICO 2004/2006

Título: Tomate: Calidad y Salud
 Tipo participación: Directora de la Jornada
 Tipo de actividad: Jornadas
 Fecha: 14 de Octubre de 2004

Ámbito: Nacional

Título: III Jornadas de Actualización en Alimentación y Salud
 Tipo participación: Directora de la Jornada
 Tipo de actividad: Congreso/Jornadas
 Fecha: 20 y 21 de Octubre de 2005

Ámbito: Nacional

Título: I Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria
Tipo participación: Miembro del Comité Científico Ámbito: Internacional
Tipo de actividad: Congreso
Fecha: 16 al 19 de Noviembre de 2005

Título: COORDINADORA DEL PROGRAMA DE DOCTORADO DE TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA, CON MENCIÓN DE CALIDAD POR ORDEN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN
Tipo de actividad: científico-tecnológica Ámbito: Nacional
Fecha: CURSO ACADÉMICO 2005/2007

Título: DIRECTORA del I MASTER Universitario en Tecnologías Alimentarias, Nutrición y Salud
Tipo de actividad: científico-tecnológica
Fecha: CURSO ACADÉMICO 2005/2006

Título: II Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria
Tipo participación: Miembro del Comité Científico Ámbito: Internacional
Tipo de actividad: Congreso
Fecha: 28, 29 DE FEBRERO Y 1 DE MARZO 2008

Título: COORDINADORA DEL PROGRAMA DE POSGRADO OFICIAL EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS,
NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Tipo de actividad: científico-ACADÉMICA Ámbito: Nacional

Fecha: CURSO ACADÉMICO 2006/2007

Título: IV Jornadas de Actualización en Alimentación y Salud
Tipo participación: Directora de la Jornada Ámbito: Nacional
Tipo de actividad: Congreso/Jornadas
Fecha: 25 y 26 de Octubre de 2007

Título: IV Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo participación: Miembro del Comité Científico Ámbito: Nacional
Tipo de actividad: Congreso
Fecha: de La Laguna (Tenerife) del 13 al 15 de Junio de 2007.

Título: V Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo participación: Vicepresidenta Ámbito: Nacional
Tipo de actividad: Congreso
Fecha: Murcia 26-29 de Junio de 2007.

Título: VI Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo participación: Miembro del Comité Científico Ámbito: Nacional
Tipo de actividad: Congreso
Fecha: Valencia del 7 al 10 de Junio de 2011.

Título: TRACE 2011. 3rd International Symposium on Trace Elements and Health
Tipo participación: Miembro del Comité Organizador Ámbito: Internacional
Tipo de actividad: Congreso
Fecha: Murcia del 23 al 25 de Mayo de 2011.

Título: VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo participación: Miembro del Comité Científico Ámbito: Nacional
Tipo de actividad: Congreso
Fecha: Valencia del 12 al 14 de Junio de 2013.

Título: VIII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo participación: Miembro del Comité Científico Ámbito: Nacional
Tipo de actividad: Congreso
Fecha: Valencia del 8 al 10 de Abril de 2015.

Experiencia de gestión de I+D

Gestión de programas, planes y acciones de I+D

Título: Evaluadora del Plan Nacional de I+D. Área de Tecnologías Agroalimentarias

Tipo de actividad: Evaluadora

Fecha: convocatoria de proyecto al Plan Nacional 2004

Título: Evaluadora del Plan Nacional de I+D. Área de Tecnologías Agroalimentarias

Tipo de actividad: Evaluadora

Fecha: convocatoria de proyecto al Plan Nacional 2005

Representante de la Universidad de Murcia en el grupo de Alimentos, Agricultura y Biotecnología dentro de las actividades del VII Programa Marco de la UE.

Participante en el cluster Agroalimentación, dentro del grupo de trabajo de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para decidir las líneas prioritarias de investigación del 2007 al 2010.

Miembro del Consejo Asesor de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad ANECA desde enero de 2013 hasta la actualidad.

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar

Puestos de Gestión Universitaria

- Miembro del comité de Evaluación Interna del la Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia, dentro del II Programa Nacional de Evaluación de la Calidad (curso académico 2003/04)
- Vicedecana de Investigación, Infraestructura y Posgrado de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia desde el 18 de Febrero de 2006 al 31 de Marzo de 2008.
- Vicedecana Primera y de Investigación y Posgrado de la Facultad de Veterinaria desde el 1 de abril de 2008 hasta 15 septiembre de 2013.
- Vicedecana Primera y Estudios de la Facultad de Veterinaria desde el 15 septiembre de 2013 hasta la junio 2017.
- Secretaria de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten la titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde Junio 2006 hasta mayo de 2009.
- Presidenta de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten la titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde mayo de 2009 hasta la junio de 2013.
- Presidenta de la Comisión de Grado encargada de elaborar el proyecto de grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia.
- Secretaria de la Comisión de Grado encargada de elaborar el proyecto de grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Murcia.
- Representante de la Facultad de Veterinaria en la Comisión de Grado encargada de elaborar el proyecto de grado en Farmacia de la Universidad de Murcia.

Formación de Becarios

Entidad: Becario del Programa Leonardo de la Unión Europea.

Estancia: Centro de Qualidade Alimentar. Escola de Biotecnologia. Universidad Católica Portuguesa, Oporto, Portugal.

Periodo: Noviembre 1996-Abril 1997.

Becaria: Karin Kaufmann

Programa: Proyectos de Investigación en I+D, Innovación y Transferencia de Tecnología

Entidad: Fundación Séneca de la CARM

Estancia: UNIVERSIDAD DE MURCIA.

Periodo: Junio 2004-Junio 2007.

Becaria: Verónica García Valverde

Programa: Proyectos de Investigación en I+D, Innovación y Transferencia de Tecnología

Entidad: Fundación Séneca de la CARM

Estancia: UNIVERSIDAD DE MURCIA.

Periodo: Noviembre de 2006-Mayo 2007.

Becaria: Verónica García Valverde

Programa: Programa Nacional de Formación del Personal Universitario. Becas FPU

Entidad: Ministerio de Educación y Ciencia

Estancia: UNIVERSIDAD DE MURCIA.

Periodo: Mayo 2007 a Mayo de 2011.

Becaria: Galadriel Martín-Pozuelo del Pozo

Programa: Programa de Becas de Formación del Personal Universitario. Plan Propio de la Universidad de Murcia

Entidad: Universidad de Murcia

Estancia: UNIVERSIDAD DE MURCIA.

Periodo: Enero 2008 a Diciembre 2011.

Becaria: Sergio Bravo Lozar

Programa: Proyectos de Investigación en I+D, Innovación y Transferencia de Tecnología

Entidad: Fundación Séneca de la CARM

Estancia: UNIVERSIDAD DE MURCIA.

Periodo: Enero 2009-Febrero 2012.

Becas y Ayudas Recibidas

Beca de la Fundación Cultural Privada "ESTEBAN ROMERO" Obra Social CAJAMURCIA. Proyecto e Investigación: Fibra Dietética en la dieta mediterránea: metodología y efectos del procesado, desarrollado en el Medical Research Council Dunn Clinical Nutrition Centre de Cambridge (Inglaterra) bajo la supervisión del Dr. Hans N. Englyst.

Beca de la Fundación Cultural Privada "ESTEBAN ROMERO" Obra Social CAJAMURCIA. Proyecto e Investigación: Control de Calidad en la Industria Alimentaria desarrollado en el Centro de Qualidade Alimentar de la Escola Superior de Biotecnologia de la Universidad Católica Portuguesa de Oporto (Portugal) bajo la supervisión de la Ingeniera Mª João Monteiro.

- Beca del Programa COMETT de la Unión Europea, para la realización de una estancia en Comisión de Servicio en el Centro de Qualidade Alimentar de la Escola Superior de Biotecnología de la Universidad Católica Portuguesa de Oporto (Portugal).
- Ayuda para viajes del Bristish Council, para realizar una visita especial al MRC Dunn Clinical Nutrition Center en Cambridge (Inglaterra). Concedida para 1994. Visita realizada entre el 14 y 22 de agosto de 1994.
- Ayuda dentro del Programa Intercampus E.AL para Profesores Universitarios, para la realización de actividades docentes como profesora invitada, en la Facultad de Bromatología de la Universidad Nacional de Entre Ríos de Gualeguaychú, Argentina, con una duración de 6 semanas.
- Ayuda para viajes del Bristish Council, para realizar una visita especial al Rowett Research Institute en Aberdeen (Escocia). Visita realizada entre el 15 y 21 de septiembre de 1997.