

## **Curriculum vitae**

Nombre: Rosa Oria Almudí

Fecha: Mayo 2017

Apellidos: ORIA ALMUDÍ

Nombre: ROSA MP

**Situación profesional actual**

Organismo:

Facultad, Escuela o Instituto:

Depto./Secc./Unidad estr.:

Dirección postal:

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión):

Correo electrónico:

Especialización (Códigos UNESCO): 330910, 330914, 330999 (otros, tecnología culinaria, productos de V gama, nuevos productos), 320609, 320699 (otros, efectos tratamientos culinarios en valor nutritivo), 330904, 330907, 320606, 320610, 330913, 330914, 330991, 330915, 330990

Categoría profesional: Catedrático de Universidad

Fecha de inicio: 27-02-2004

Situación administrativa

☒ Plantilla

Dedicación      A tiempo completo      ☒

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN QUE SE DESARROLLAN EN EL GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL (GRUPO CONSOLIDADO T41) QUE COORDINO:**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:** Reducción de uso de fitosanitarios y Aplicación de tecnologías postcosecha de bajo impacto en la producción de frutas, hortalizas y carpóforos comestibles.

**Palabras clave:** Detección infecciones latentes, fungicidas y antimicrobianos naturales, control biológico, descontaminantes alternativos al hipoclorito

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:** Nuevos productos vegetales obtenidos mediante el uso de tecnologías contrastadas

**Palabras clave:** Envasado en atmósferas modificadas, IV Gama, V Gama, TTS, deshidratación, congelación, zumos, smoothies, productos trufados.

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:** Tecnología culinaria: cambios que acontecen en los alimentos durante su cocinado y diseño de nuevas texturas y sabores en la cocina.

**Palabras clave:** Técnicas culinarias, propiedades físicas de los alimentos, cambios nutricionales, diseño de nuevos platos.

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:** Desarrollo de nuevos productos a partir de ingredientes funcionales.

**Palabras clave:** Pseudocereales, extractos fenólicos, revalorización de subproductos vegetales, zumos enriquecidos.

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:** Factores que influyen en la calidad del aceite de oliva para su utilización en crudo y en la fritura de alimentos.

**Palabras clave:** variedades, factores agronómicos, nuevas tecnologías de extracción, conservación.

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:** Calidad organoléptica y control de vida útil sensorial de los alimentos de origen vegetal.

**Palabras clave:** SPME, olfatometría, panel de cata, aroma, off-flavours, preferencia de consumidores.

**Formación Académica**

Titulación Superior	Centro	Fecha
Lcda. en Veterinaria	Universidad de Zaragoza. Fac. Veterinaria	13-07-1978
Especialista en Cirugía Experimental y aplicada.	Universidad de Zaragoza	1979

Doctorado	Centro	Fecha
Dra. en Veterinaria. Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Zaragoza Curso 1985/6	Universidad de Zaragoza. Fac. Veterinaria	27-06-1986

**Actividades anteriores de carácter científico profesional**

<b>PUESTOS DOCENTES DESEMPEÑADOS</b>					
<b>Categoría</b>	<b>Centro</b>	<b>Rég.Dedi cación</b>	<b>Actividad</b>	<b>Fcha. Inicio.</b>	<b>Fcha.Cese</b>
<i>Prof. Ayudante</i>	<i>Univ. De Zaragoza Fac.de Veterinaria Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos.</i>	<i>Exclusiva</i>	<i>Clases de prácticas de asignaturas de segundo ciclo.</i>	<i>01-01-1980</i>	<i>30-09-1983</i>
<i>Prof. Colaborador</i>	<i>Univ. De Zaragoza Fac.de Veterinaria Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos.</i>	<i>Exclusiva</i>	<i>Clases de prácticas de tres asignaturas y teóricas de dos asignaturas de segundo ciclo.</i>	<i>01-10-1983</i>	<i>30-09-1987</i>
<i>Prof. Titular Interino</i>	<i>Univ. De Zaragoza Fac.de Veterinaria Dpto. Tecnología y Bioquímica de los Alimentos.</i>	<i>Exclusiva</i>	<i>Responsable de la asignatura de Lactología.  Curso de Postgrado en Ingeniería de los Procesos de la Industria Alimentaria (estudios propios de la UZ).  Curso de Doctorado en el Programa de Ciencia de los Alimentos.</i>	<i>01-10-1987</i>	<i>14-01-1988</i>
<i>Profesora Titular de Universidad</i>	<i>Univ. De Zaragoza Fac.de Veterinaria Dpto. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos.</i>	<i>Exclusiva</i>	<i>Responsable de la asignatura de Lactología y docencia en otras asignaturas.  Curso de Postgrado en Ingeniería de los Procesos de la Industria Alimentaria (estudios propios de la UZ).  Cursos de Doctorado del Programa de Ciencia de los Alimentos.  Responsable de la asignatura de Tecnología de los Productos</i>	<i>15-01-1988</i>	<i>27-02-2004</i>

<i>Profesora Catedrática de Universidad</i>	<i>Univ de Zaragoza Fac. Veterinaria</i>	<i>Exclusiva</i>	<i>Vegetales.</i> <i>Cursos de Doctorado en Argentina, Brasil y Paraguay.</i> <i>Responsable de la asignatura de Tecnología de los Productos Vegetales.</i> <i>Responsable de la asignatura de Análisis Químico de los Alimentos.</i> <i>Responsable de la asignatura de Cocinado Industrial y Restauración Colectiva.</i> <i>Responsable de la asignatura de Intensificación en Frutas y Hortalizas</i> <i>Máster de Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.</i> <i>Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos.</i>	<i>27-02-2004</i>	
---	--	------------------	---	-------------------	--

## **Actividad Docente**

- Como Profesor Ayudante:
  - Todas las asignadas a Tecnología y Bioquímica de los Alimentos
  
- Como Profesor Colaborador:
  - Tecnología y Bioquímica de los Alimentos
  - Lactología (Ciencia y Tecnología de la Leche)
  - Tecnología de los Alimentos
  - Tecnología del Pescado
  
- Como Profesor Titular Interino:
  - Lactología
  - Curso de Doctorado
  - Curso de Postgrado en Ingeniería de los Procesos de la Industria Alimentaria
  
- Como Profesor Titular de Universidad:
  - Tecnología de los Alimentos
  - Lactología
  - Tecnología de Productos Vegetales
  - Bioquímica y Análisis de Alimentos
  - Prácticas Tuteladas
  - Cursos de Doctorado Técnicas de Análisis de los Alimentos
  - Cursos de Doctorado: Control de Calidad de Productos Hortícolas
  
- Como Profesora Catedrática de Universidad
  - Tecnología de Productos Vegetales
  - Lactología
  - Tecnología Alimentaria
  - Cursos de Doctorado del Programa de Ciencia de los Alimentos
  - Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
  - En el Nuevo Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos:
    - Análisis Químico de los Alimentos
    - Cocinado Industrial y Restauración Colectiva
    - Tecnología de los Productos Vegetales

- Intensificación en Frutas y Hortalizas
- Proyectos Fin de Grado
- Máster de Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Proyectos Fin de Máster
- Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos.



### **Actividad Investigadora: Programas y puestos**

#### **Puestos**

#### **Lugar, periodo y actividad desempeñada**

• Becaria del British Council	Universidad de Glasgow. Enero 87-Abril 87.
• Becaria del Programa Europa CAI-CONAI	INRA Jouy-en-Josas. Mayo 87-Dic 87.
• Becaria del Programa Mercurio de Cooperación Científica y Técnica Hispano-Francesa	Universidad de Glasgow. Oct 89-Dic 89.
• Becaria del Programa de Movilidad de Personal Investigador. DGICYT	Beatson Institute for Cancer Research Dic 89- Dic 90
• Becaria de la Comunidad Económica Europea. Directorate General for Science, Research and Development (DG XII/JRC)	Universidad de Glasgow. Junio 91-Agosto 91.
• Investigador Visitante del Programa de Acciones Integradas Hispano-Británicas	
• Becaria del British Council	Universidad de Glasgow. Mayo 93- Julio 93.
• Becaria del Programa Europa CAI-CONAI	
• Beca del Tratado del Atlántico Norte	Universidad de California en Davis (USA)No disfrutada (1997)

#### **Actividades por etapas:**

[1] Formación y colaboración con el inicio de las actividades docentes e investigadoras en la nueva Unidad de Tecnología y Bioquímica de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, bajo la dirección del Prof. Sala Trepas como único profesor ayudante en el Departamento de Tecnología y Bioquímica de los Alimentos.	1980-1988
--	-----------

[2] Maduración del queso	Tesis Doctoral y estancia en el INRA. 1983-1988.
[3] Técnicas inmunoquímicas sobre las proteínas de la leche	En la Universidad de Zaragoza 1988-1993.
4] Proteínas transportadoras de hierro en la leche	Bajo la dirección del Prof. J.Brock en la Universidad de Glasgow y en el Beatson Institute (UK). 1992-1994
[5] Actividades de gestión universitaria: Puesta en marcha de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Zaragoza.	Periodo como Secretaria de la Facultad primero y después como Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. 1993-1999.
[6] Reincorporación a las actividades investigadoras en proyectos de manotermosonicación	En el grupo de investigación del Prof. Justino Burgos González. 1995-1997.
[7] Inicio de una nueva línea de investigación en Tecnología Postcosecha	1997-
[8] Reconocimiento bajo su coordinación del Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal de la Comunidad Autónoma de Aragón como GRUPO DE INVESTIGACION CONSOLIDADO	2002- en la actualidad

## • PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

### 1.- EN LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN DE PROTEÍNAS DE LA LECHE:

#### A) Como Investigadora Principal:

- *"Estudio de las proteínas fijadoras de hierro en la leche y su papel en la proliferación celular"*

Programa de Apoyo a la Investigación de la Universidad de Zaragoza (IY1) **(1988)**

- *"Metabolismo y actividad biológica de las proteínas transportadoras de hierro de la leche"*

Programa de Apoyo a la Investigación de la Universidad de Zaragoza (229-09) **(1989)**

#### B) Como miembro del equipo de investigación:

- Solicitud de Infraestructura para Grupos de Nueva Creación

C.A.Y C.I.T. Convocatoria de 1986.

Investigador responsable: Dr. Miguel Calvo Rebollar

Número de investigadores participantes: 8

- *"Estudio de las proteínas de la leche y del calostro bovino con posible actividad biológica como factores de crecimiento y diferenciación"*

D.G.A. (CN-4/86) **(Junio 1986-Junio 1989)**

Investigador responsable: Dr. Miguel Calvo Rebollar

Número de investigadores participantes: 9

- *"Estudio de las proteínas de la leche y del calostro bovino con posible actividad biológica como factores de crecimiento y diferenciación"*

F.I.S.S. (87/1593) **(Junio 1987-Junio 1989)**

Investigador responsable: Dr. Miguel Calvo Rebollar

Número de investigadores participantes: 5

- *"Estudio de las proteínas del calostro y de la leche bovina con posible actividad como reguladores del crecimiento celular"*

D.G.I.C.Y.T. (PB 87-0642) **(1988- 1991)**

Investigador responsable: Dr. Miguel Calvo Rebollar

Número de investigadores participantes: 5

- *"Estudio de las propiedades biológicas del calostro y de la leche bovina como reguladores del crecimiento celular"*

D.G.I.C.Y.T. Programa Science para el fomento de la cooperación científica con países de la CEE. (SC189-

0033) (**1989-1990**)

Investigador responsable: Dr. Miguel Calvo Rebollar

Número de investigadores participantes: 5

- *"Correlación entre variantes genéticas de las proteínas lácteas y aptitud tecnológica de la leche de oveja"*

D.G.A. (P-CA-2/89) (**1989-Junio 1991**)

Investigador responsable: Dr. Miguel Calvo Rebollar

Número de investigadores participantes: 5

- *"Estudio de las propiedades biológicas de la lactoferrina y otras proteínas de la leche y de su comportamiento frente a los tratamientos tecnológicos"*

C.I.C.Y.T. (ALI 90-0368) (**Noviembre 1990-Noviembre 1993**)

Investigador responsable: Dr. Miguel Calvo Rebollar

Número de investigadores participantes: 8

- *"Estudio del efecto de los tratamientos térmicos sobre las inmunoglobulinas del calostro de vaca"*

C.I.C.Y.T. (ALI 93-0417) (**Mayo 1993-Mayo 1994**)

Investigador responsable: Dr. Miguel Calvo Rebollar

Número de investigadores participantes: 11

- *"Estudio de las inmunoglobulinas del calostro de vaca con posible utilidad como componentes de alimentos infantiles y del efecto sobre ellas de los tratamientos térmicos"*

C.I.C.Y.T. (ALI 94-0386) (**Mayo 1994-Mayo 1997**)

Investigador responsable: Dr. Miguel Calvo Rebollar

Número de investigadores participantes: 5

## **2.- EN LA LINEA DE INVESTIGACIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL:**

### **A) Como Investigadora Principal:**

- **Conservación de cerezas y melocotones en atmósferas controladas y modificadas**

CONSID (Diputación General de Aragón) (P-04/96) (**1997-1999**)

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 8

- **Conservación de cerezas y melocotones en atmósferas modificadas y controladas**

C.I.C.y T. (ALI 97-0845) (**1997-2000**)

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 10

**- Optimización del envasado de frutas y hortalizas en atmósferas modificadas**

CONSID (P-13/98) (**1998-2000**).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 10

**- Procesado del arroz: Caracterización del producto y alternativas de conservación**

FEDER (2FD97-2072-CO2-01) (**Enero 2000-Diciembre 2001**)

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 7

**- Las tecnologías de procesado mínimo como alternativa al consumo tradicional de fruta de pepita.**

**Estudio y control de los mecanismos de deterioro del producto**

M.C.y T: (AGL2001-1766) (**Enero 2002-Diciembre 2004**)

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 7

**- Estudio y desarrollo de productos de panadería y pastelería como vehículos de fitonutrientes**

Proyecto Coopera. Novapan S.L.; Laboratorios Beiker y Universidad de Zaragoza (**Febrero 2003-Mayo 2004**)

Investigadores responsables: Rosa Oria Almudí y Ana Ferrer Mairal

Número de investigadores participantes: 9

**- Aplicación de métodos combinados para prolongar la vida útil de carpóforos (setas) silvestres comestibles**

**PROFIT 2003. PN. Tecnologías Agroalimentarias. Ref FIT-060000-2003-209** (Enero 2003- Marzo 2004)

Entidades participantes: Wild-Fungi S.A. y Universidad de Zaragoza.

Investigador es responsables: Rosa Oria Almudí y Domingo Blanco Parmo

Número de investigadores participantes: 5

**- Desarrollo de productos de panadería y pastelería con propiedades nutricionales y sensoriales optimizadas para colectivos con patologías específica**

**PROFIT 2004. PN. Tecnologías Agroalimentarias. Ref. FIT-060000-2004-167** (Enero- Diciembre 2004)

Entidades participantes: Novapan, Rébola y Universidad de Zaragoza.

Investigador es responsables: Rosa Oria Almudí y Ana Ferrer Mairal

Número de investigadores participantes: 5

**- Alimentos funcionales de panadería y pastelería optimizados para cubrir la demanda gestacional**

**PROFIT 2007. PN. Tecnologías Agroalimentarias. Ref. CIT-060000-2007-31 (Enero- Diciembre 2007)**

Entidades participantes: Novapan, Rébola y Universidad de Zaragoza.

Investigador es responsables: Rosa Oria Almudí y Ana Ferrer Mairal

Número de investigadores participantes: 5

**- Mejora de la calidad del melocotón de Calanda: calidad y tecnologías de conservación**

Ministerio de Educación y Ciencia. INIA. Plan de actuación específico para Teruel.

NºProyecto: PET2007-09-C05-03

Duración: 3 años. **Julio 2007-Julio2010**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores: 6

**- Herramientas para investigar y generar nuevas metodologías y tecnologías para la prevención de enfermedades crónicas alimentarias (HIGEA)**

**CDTI. Proyectos CENIT 2007. Ref: 20072003**

**Duración : 3 años.** Septiembre 2007-Septiembre 2010

Entidades participantes en el subproyecto: Novapan y Universidad de Zaragoza.

Investigador es responsables: Rosa Oria Almudí y Ana Ferrer Mairal

Número de investigadores participantes: 5

**- IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Poscosecha**

Ministerio de Educación y Ciencia. CICYT. Ref AGL2008-02386-E/ALI.

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de Investigadores participantes: 4

**- Mejora de la Calidad del melocotón de Calanda: Aplicación de los Avances en Tecnología post-cosecha**

Programa: IAF-FITE. Instituto Aragonés de Fomento-Fondo Inversiones TERuel.

Duración: 2014-2017

Investigadores responsable: Rosa Oria Almudí y María Eugenia Venturini Crespo

Referencia: 20014/0047

**- LIFE12 ENV/ES/902 : ZERO RESIDUES: Towards a sustainable production and supply chain for Stone fruits**

Programa Life+ de la Union Europea

Duración: 1 julio 2013 – 30 junio 2017

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Referencia UZ: I-2013/014

Número de socios del consorcio: 9 socios

**B) Como miembro del equipo de investigación:**

**- La manotermosonicación, una tecnología emergente para la estabilización de los alimentos: inactivación de enzima particularmente termorresistentes y optimización de procesos**

CICyT. (ALI95/0584) (Enero 1996-Diciembre 1998)

Entidades participantes: Universidad de Zaragoza

Investigador responsable: Prof. Justino Burgos González. Desde Octubre de 1998, Dr. Pascual López Buesa.

Número de investigadores participantes: 5

**- Incidencia de la fecha de recolección en la conservación y calidad de peras y manzanas en Navarra**

Gobierno de Navarra (1999-2001)

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra y Universidad de Zaragoza

Investigador responsable: Dr. José Moure Gil (Universidad Pública de Navarra)

Número de investigadores participantes: 2

**- Desarrollo y aplicaciones de nuevas tecnologías en la producción, saneamiento, mejora y comercialización del kiwi**

PROFIT. (FIT-010000-2000-127) (Enero 2001-Diciembre 2003)

Entidades participantes: Universidad de Vigo, Universidad de Santiago de Compostela, Universidad Politécnica de Valencia y Universidad de Zaragoza

Investigador responsable: Dr. Pedro Pablo Gallego (Universidad de Vigo)

Número de investigadores participantes: 8

**- Diseño de un sistema de producción integrada de kiwi: Cambio de un sistema convencional**

**PROFIT 2003. PN biotecnología Empresa Kiwi España. CO-054-03 (Enero 2003- Diciembre 2005)**

Entidades participantes: Universidad de Vigo, Universidad de Santiago de Compostela, Universidad Politécnica de Valencia y Universidad de Zaragoza

Investigador responsable: Dr. Pedro Pablo Gallego (Universidad de Vigo)

Número de investigadores participantes: 8

**- Aseguramiento de la calidad en coliflor de Navarra: caracterización y conservación**

Gobierno de Navarra (**Abril 2004-Abril 2006**)

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra y Universidad de Zaragoza

Investigador responsable: Dr. José Moure Gil (Universidad Pública de Navarra)

Número de investigadores participantes: 4

**- Nutrición hídrica y nitrogenada del manzano en zonas vulnerables de Aragón: Repercusiones en el sistema suelo-planta y en la calidad del fruto**

Gobierno de Aragón. Ayuda para el desarrollo de Proyectos de Investigación y Desarrollo Tecnológico de carácter multidisciplinar. (**Enero 2005-Diciembre 2006**). Ref 229-235

Entidades participantes: CSIC Aula- Dei, Centro de Investigación Tecnológica de Aragón (CITA) y Universidad de Zaragoza

Investigador responsable del Proyecto Multidisciplinar: Dr. Jesús Val Falcón (CSIC- Aula Dei)

Investigador responsable de la Universidad de Zaragoza: Rosa Oria Almudí

**- Métodos para mejorar la calidad del melocotón de Aragón y prolongar su conservación poscosecha**

Gobierno de Aragón. Ayuda para el desarrollo de Proyectos de Investigación y Desarrollo Tecnológico de carácter multidisciplinar. Ref: PM005/2006 (**Enero 2007-Enero 2009**)

Entidades participantes: CSIC Aula- Dei, Centro de Investigación Tecnológica de Aragón (CITA) y Universidad de Zaragoza

Investigador responsable del Proyecto Multidisciplinar: Dr. Jesús Val Falcón (CSIC- Aula Dei)

Investigador responsable de la Universidad de Zaragoza: Rosa Oria Almudí

**- Incremento de la vida comercial de la trufa negra: utilización de métodos combinados y aplicación de nuevas tecnologías para su conservación**

Ministerio de Educación y Ciencia

INIA. Plan de actuación específico para Teruel

NºProyecto: PET2007-13-C07-06

Duración: 3 años (**Julio 2007-Julio 2010**)

Investigador responsable: Domingo Blanco Parmo

Número de investigadores: 6

**- Caracterización de alimentos de origen vegetal sometidos al proceso culinario de fritura**

Ministerio de Educación y Ciencia. CICYT. Ref AGL2007-64254/ALI. **Enero 2008-Diciembre 2010**

Investigador responsable: Antonio Vercet Tormo



Número de Investigadores participantes: 8

**- Estabilidad en el almacenamiento del aceite de oliva de la variedad Verdeña.**

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola.

Investigador principal: Ana Cristina Sánchez-Gimeno.

Duración: Un año (2009)

**- Evaluación de la maduración del fruto y de la calidad del aceite en plantaciones superintensivas del olivar.**

Empresa financiadora: Gobierno de Aragón.

Investigador principal: Ana Cristina Sánchez-Gimeno.

Duración: 2 años (Octubre 2009-Octubre 2011).

**- New approaches to avoid the development of calcium-related disorders in model fruit crops.**

Entidad Financiadora: Plan Nacional de I+D+I (2008-2011). CSIC, Universidad de Zaragoza, University of Bonn.

Investigador principal: Jesús Val

Duración: Tres años (2010-2013)

**- Desarrollo Tecnológico de un protocolo de análisis integral de procesos de elaboración de zumos (desde producción hasta transformación) a partir de frutas de pepita y hueso**

Entidad financiadora: CDTI

Duración: Tres años sep 09-sep 12

Referencia: OTRI 2010/0006

Empresa: ZUCASA

**- Mejora del perfil nutricional y sensorial de matrices sin gluten mediante la adición de harinas de leguminosas.**

Entidad financiadora: Convocatoria jóvenes investigadores Aragón 2013

Duración: Un año (2013)

Referencia: UZ 229-381

Investigador responsable: Ana Ferrer Mairal

**- Repercusiones de la variedad y el grado de maduración de las aceitunas en la aptitud para la fritura del aceite de oliva virgen extra**

Entidad financiadora: Gobierno de Aragón UZ2012-CIE-12

Duración: Un año (2013)

Referencia: 229-386

Investigador responsable: Ana Cristina Sanchez Gimeno

**- "OPTIMNUTS" Grajeados de chocolate y frutos secos de alta vida útil aptos para mercados asiáticos.**

Entidad financiadora: INNPACTO

Duración: Tres años mayo 2012-diciembre 2014

Referencia: OTRI 2012/0246

Empresa: PCTAD- Chocolates LACASA

**- Nuevas formulaciones de pastelería y rellenos de fruta para apertura de mercados de exportación (NUFEX).**

Entidad financiadora: Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación del Ministerio de Economía y Competitividad (RETOS DE COLABORACIÓN)

Duración: 37 meses (1/10/2014-31/10/2017)

Investigador responsable: Ana Ferrer Mairal

**C ) Como Coordinadora del Grupo Consolidado de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal**

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Tecnología y Seguridad de los Alimentos de Origen Vegetal"**

Gobierno de Aragón BOA 147 (18 de diciembre de 2002) **(Enero 2003-Diciembre 2003)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 10

**- Financiación para reparación, mantenimiento y puesta a punto de equipamiento científico**

Gobierno de Aragón. Ayudas para Centros Públicos de Investigación en la comunidad Autónoma de Aragón. **(Noviembre 2004)**

Entidades participantes: Grupo de Investigación en Tecnología y Seguridad de los Alimentos de Origen Vegetal.

Investigador responsable: Dra. Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 10

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Tecnología y Seguridad de los Alimentos de Origen Vegetal"**

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2004-Diciembre 2004)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 10

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 20 de abril de 2005.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2005-Diciembre 2005)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 10

**- Financiación de Infraestructura para el Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

Gobierno de Aragón y Universidad de Zaragoza

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 10

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 15 de mayo de 2006.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2006-Diciembre 2006)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 10

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 11 de junio de 2007.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2007-Diciembre 2007)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 10

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 12 de junio de 2008.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2008-Diciembre 2008)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 12

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 13 de julio de 2009.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2009-Diciembre 2009)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 12

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 13 de julio de 2009.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2010-Diciembre 2010)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 12

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 23 de junio de 2010.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2010-Diciembre 2010)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 12

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 9 de mayo de 2011.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2011-Diciembre 2011)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 12

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 5 de octubre de 2012.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2012-Diciembre 2012)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 12

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA de junio de 2013.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2013-Diciembre 2013)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 12

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 28 de agosto de 2014.

Gobierno de Aragón Referencia GC T41 **(Enero 2014-Diciembre 2014)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 18

**- Subvención como Grupo de Investigación Consolidado "Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal"**

BOA 19 de julio de 2015.

Gobierno de Aragón Referencia Grupo T41 **(Enero 2015-Diciembre 2015)**

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

Número de investigadores participantes: 18

---

## **Publicaciones o Documentos CientíficoTécnicos**

### **A) LIBROS**

#### **"Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas"**

Rosa Oria, Jesús Val y Ana Ferrer (eds)

ISBN: 978-84-200-1111-0

Editorial Acribia. Zaragoza. 2008

### **B) CAPÍTULOS DE LIBROS:**

- Brock J, Ismail M, Sánchez L, Oria R, Calvo, M. **1993**. The role of lactoferrin in infection, immunity and inflammation. In **"New Perspectives in Infant Nutrition"**, pp. 84-88. Renner, B y Sawatzki, G., Eds.Georg Thieme Verlag, Stuttgart. Germany. ISBN 3-131-16701-7

- Sánchez L, Peiró JM, Oria, R, Castillo H, Brock J, Calvo M. **1994**. Kinetic parameters for the heat denaturation of bovine lactoferrin in milk, and its effect on interaction with monocytes. In **"Lactoferrin: Structure and function"**, pp. 253-257. Hutchens, TW, Rumball, SV. Y Lönnerdal, B., Eds.Plenum Press. New York. ISBN 0-306-44734-7.

- Brock J, Dejha A, Ismail M, Oria R, Sinclair RH. **1994**. Cellular responses to iron and iron compounds. In **"Progress in Iron Research"**, pp. 91-100. Herskho, C., Konijn, AM. Y Aisen, P. Eds. Plenum Press. New York. ISBN 0-306-44729-0.

- Remón S, Ferrer A, Negueruela AI, Oria R. **2000**. Quality changes in 'Sweetheart' cherries stored in controlled atmospheres. In **"Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals"**, Vol.II, pp. 637-643. Artés, F, Gil MI y Conesa MA, Eds. International Institute of Refrigeration. ISBN: 84-607-3287-8.

- Ferrer A, Remón S, Peiró JM, Oria R. **2000**. Keeping quality of late peaches using passive modified atmospheres packaging. In **"Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals"**, Vol.II, pp. 696-703. Artés, F, Gil MI y Conesa MA, Eds. International Institute of Refrigeration. ISBN: 84-607-3287-8.

- Jaime MP, Oria R, Salvador ML. **2000**. Study of the respiration rate of Belgian Endive for its packaging in plastic films. In **"Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals"**, Vol.II, pp. 658-665. Artés, F, Gil MI y Conesa MA, Eds. International Institute of Refrigeration. ISBN: 84-607-3287-8.

- Remón S, Ferrer A, Salvador ML, Oria R. **2000**. Tolerancia al CO<sub>2</sub> de distintas variedades de cereza. En **"Post-recolección de Frutos y Hortalizas"**, pp. 111-115. Marrero A y Lobo M.G, Eds. Litomaype, S.L. ISBN: 84-606-3211-3.
  
- Venturini ME, Oria R, Blanco D. **2000**. Evolución y caracterización de la microbiota de cerezas cv. Sweetheart durante su conservación en atmósferas modificadas y controladas. En **"Post-recolección de Frutos y Hortalizas"**, pp. 200-204. Marrero A y Lobo M.G, Eds. Litomaype, S.L. ISBN: 84-606-3211-3.
  
- Jaime, P; Ferrer, A; Oria, R; Salvador, ML. **2000**. Actividad respiratoria del melocotón tardío de Calanda en distintos estadios de madurez. En **"Post-recolección de Frutos y Hortalizas"**, pp. 36-39. Marrero A y Lobo M.G, Eds. Litomaype, S.L. ISBN: 84-606-3211-3.
  
- Ferrer, A; Remón, S; Salvador, ML; Oria, R. **2000**. Tratamiento de maduración acelerada en el melocotón de Calanda. En **"Post-recolección de Frutos y Hortalizas"**, pp. 106-110. Marrero A y Lobo M.G, Eds. Litomaype, S.L. ISBN: 84-606-3211-3.
  
- Marquina P, Negueruela AI, Oria R. **2003**. Maduración y conservación de manzana Fuji. En **"Maduración y Postrecolección de Frutas y Hortalizas"**, pp. 105-108. C.Merodio y M.I. Escribano Eds. ISBN: 84-00-08185-4.
  
- Oria R, Marquina P, Peiró JM. **2003**. Efecto de la dosis, temperatura de aplicación y grado de madurez de la manzana G.Smoothee sobre la eficacia del 1-MCP. En **"Maduración y Postrecolección de Frutas y Hortalizas"**, pp. 327-330. C.Merodio y M.I. Escribano Eds. ISBN: 84-00-08185-4.
  
- Venturini ME, Blanco D, Reyes JE, Oria R. **2003**. Actividad antimicrobiana in vitro de diversas sustancias frente a mohos implicados en la podredumbre de manzanas. En **"Maduración y Postrecolección de Frutas y Hortalizas"**, pp. 125-130. C.Merodio y M.I. Escribano Eds. ISBN: 84-00-08185-4.
  
- Montañés L, Clausen MR, Vercet A, Oria R. **2003**. Actividad poligalacturonasa en diferentes variedades de tomate (*Lycopersicon esculentum*). En **"Maduración y Postrecolección de Frutas y Hortalizas"**, pp. 83-87. C.Merodio y M.I. Escribano Eds. ISBN: 84-00-08185-4.
  
- Reyes JE, Blanco D, Venturini ME, Oria R. **2003**. Eficacia de diversos métodos en la recuperación de la microbiota epífita de frutas. En **"Maduración y Postrecolección de Frutas y Hortalizas"**, pp. 151-154. C. Merodio y M.I. Escribano Eds. ISBN: 84-00-08185-4.

- Remón S, Ferrer A, Venturini ME, Oria R. **2003**. Does Burlat cherry presents a climacteric behaviour ?. In **"Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene"**, pp. 257-259. M Vendrell et al, Eds. IOS Press. ISSN 1566-7693.
  
- Arias E, González J, López P, Oria R. **2004**. Calidad de la pera Conferencia pelada y cortada: influencia del tratamiento antioxidante y del grado de madurez. En **"Maturação e pós-colheita"**, pp. 279-284. Maria de Graça Barreiro & INIAP Eds. ISBN 972-579-028-6.
  
- Sánchez C, López P, Venturini, ME, Oria R, Sánchez AC. **2004**. Caracterización reológica de purés de guayaba (*Psidium guajaba*, L.). En **"Maturação e pós-colheita"**, pp. 261-266. Maria de Graça Barreiro & INIAP Eds. ISBN 972-579-028-6.
  
- González J, Arias E, Ferrer A, Oria R, Salvador ML. **2004**. Efecto de un tratamiento antipardecimiento previo al envasado en atmósfera modificada en la calidad de melocotón y nectarina mínimamente procesada. En **"Maturação e pós-colheita"**, pp. 495-500. Maria de Graça Barreiro & INIAP Eds. ISBN 972-579-028-6.
  
- Salvador ML, González, J, Guisasola C, Oria R. **2004**. La cereza deshidratada: desarrollo de un nuevo producto alternativo para su inclusión en preparados alimentarios. En **"Maturação e pós-colheita"**, pp. 331-336. Maria de Graça Barreiro & INIAP Eds. ISBN 972-579-028-6.
  
- Venturini ME, Sánchez AC, Reyes JE, Blanco D. **2004**. Actividad antimicrobiana *in vitro* de extractos de carpóforos comestibles cultivados y silvestres. En **"Maturação e pós-colheita"**, pp. 483-488. Maria de Graça Barreiro & INIAP Eds. ISBN 972-579-028-6.
  
- Reyes JE, Venturini ME, Oria R, Blanco D. **2004**. Calidad microbiológica de carpóforos frescos comercializados en supermercados de Zaragoza (España). En **"Maturação e pós-colheita"**, pp. 501-506. Maria de Graça Barreiro & INIAP Eds. ISBN 972-579-028-6.
  
- Rivera CS, Rubio M, Oria, R, Blanco D. **2006**. Caracterización microbiológica y descontaminación de trufas blancas (*Tuber aestivum*) y trufas negras (*Tuber melanosporum*) recolectadas en Teruel. En **"Innovaciones Fisiológicas y Técnicas de la Maduración y Postrecolección de Fruta y Hortalizas"**, pp. 191-194. D Valero y M Serrano Eds. CEE Limencop SL. ISBN 84-611-2692-0.
  
- Rubio M, Rivera CS, Oria R, Blanco D. **2006**. Identificación de la microbiota asociada a la trufa blanca o de verano (*Tuber aestivum*). En **"Innovaciones Fisiológicas y Técnicas de la Maduración y Postrecolección de Fruta y Hortalizas"**, pp. 237-241. D Valero y M Serrano Eds. CEE Limencop SL. ISBN 84-611-2692-0.



- Rodríguez M, Peiró JM, Oria R, Blanco D. **2006**. Diferentes condiciones de fermentación de aceitunas negras en salmuera variedad Empeltre del Bajo Aragón. En **"Innovaciones Fisiológicas y Técnicas de la Maduración y Postrecolección de Fruta y Hortalizas"**, pp. 247-250. D Valero y M Serrano Eds. CEE Limencop SL. ISBN 84-611-2692-0.

- Arias E, González J, López-Buesa P, Oria R. **2006**. Optimización del proceso de obtención de pera en IV gama. En **"Innovaciones Fisiológicas y Técnicas de la Maduración y Postrecolección de Fruta y Hortalizas"**, pp. 267-272. D Valero y M Serrano Eds. CEE Limencop SL. ISBN 84-611-2692-0.

- González J, Arias E, Peiró JM, Oria R, Salvador ML. **2006**. Intercambio gaseoso en films microperforados utilizados para el envasado de frutas y hortalizas mínimamente procesadas. En **"Innovaciones Fisiológicas y Técnicas de la Maduración y Postrecolección de Fruta y Hortalizas"**, pp. 283-287. D Valero y M Serrano Eds. CEE Limencop SL. ISBN 84-611-2692-0.

- Ruiz de Castro AM, Otero V, Gallego PP y Oria R. **2006**. Envasado de frutos de kiwi en diferentes películas plásticas. En **"Innovaciones Fisiológicas y Técnicas de la Maduración y Postrecolección de Fruta y Hortalizas"**, pp. 307-312. D Valero y M Serrano Eds. CEE Limencop SL. ISBN 84-611-2692-0.

- Sánchez-Gimeno C, Sánchez C, Oria R. **2006**. Efecto de la temperatura en las propiedades reológicas de purés de guayaba (*Psidium Guajaba* L). En **"Innovaciones Fisiológicas y Técnicas de la Maduración y Postrecolección de Fruta y Hortalizas"**, pp. 313-317. D Valero y M Serrano Eds. CEE Limencop SL. ISBN 84-611-2692-0.

- Arias E, González J, López P, Oria R. **2007**. Influencia de la composición atmosférica en la vida útil de pera Conferencia mínimamente procesada. En **"Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola"**, pp. 739-750. Eds. GPR-UPCT y Asoc. Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. ISBN 978-84-95871-85-7.

- Rivera C, González J, Oria R, Blanco D. **2007**. Determinación de la velocidad de respiración de trufa negra (*Tuber melanosporum*) y trufa blanca (*Tuber aestivum* recolectadas en Aragón. En **"Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola"**, pp. 415-421. Eds. GPR-UPCT y Asoc. Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. ISBN 978-84-95871-85-7.

- Alcusón G, Mir J, Oria R, Salvador ML. **2008**. Influencia de la eficacia térmica del pasterizador en la textura de pencas de acelga en V Gama. En **"Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas"** pp. 716-722. R Oria, J Val y A Ferrer (eds). Editorial Acribia. Zaragoza. ISBN: 978-84-200-1111-0.

- Alcuson G, Ruiz de Castro A, Urzola MC, Oria R, Negueruela AI. 2012. Cross-sectional color evaluation in borage stems. In **"Color in Food"**. CRC Press. Boca Raton. FL. ISBN: 978-1-4398-7693-0.
  
- Ferrer A, Vercet A, Oria R. **2012**. La alimentación colectiva en el ámbito universitario. En **"Guía Nutricional para Universidades Saludables"**. Olivares Pérez JL, ed. PUZ, Zaragoza. ISBN: 978-84-15538-03-5.
  
- Ferrer A, Oria R, Sanclemente T, Yagüe C. **2012**. Calidad de los alimentos. En **"Guía Nutricional para Universidades Saludables"**. Olivares Pérez JL, ed. PUZ, Zaragoza. ISBN: 978-84-15538-03-5.
  
- Alcusón G, Redondo D, Oria R, Venturini, ME. **2012**. Aplicación de recubrimientos comestibles para la conservación y comercialización de la ciruela 'Reina Claudia Verde'. En **"Avances en Poscosecha de Frutas y Hortalizas"**, pp 77-80. I.Recasens, J.Graell y G.Echeverría, Eds. ISBN:978-84-695-468-3.
  
- Redondo D, Arias E, Oria R, Venturini, ME. **2012**. El aclareo: ¿una nueva fuente de compuestos de interés nutricional?. En **"Avances en Poscosecha de Frutas y Hortalizas"**, pp 209-214. I.Recasens, J.Graell y G.Echeverría, Eds. ISBN:978-84-695-468-3.
  
- Lafuente E, Oria R, Blanco D. **2012**. Adecuación de la judía verde cv. Helda para su comercialización como producto de cuarta gama. En **"Avances en Poscosecha de Frutas y Hortalizas"**, pp 333-337. I.Recasens, J.Graell y G.Echeverría, Eds. ISBN:978-84-695-468-3.
  
- Krawitzky M, Blanco A, Oria R, Val J. **2012**. Identification of polypeptides in apple (*Malus domestica* x Borkh) that may assist in determining plant stress related diseases. En **"Avances en Poscosecha de Frutas y Hortalizas"**, pp 465-470. I.Recasens, J.Graell y G.Echeverría, Eds. ISBN:978-84-695-468-3.
  
- Redondo D, Venturini ME, Oria R, Arias E. **2012**. Actividad *antioxidante* de los frutos procedentes del aclareo de la ciruela. En **"Avances en Poscosecha de Frutas y Hortalizas"**, pp 545-550. I.Recasens, J.Graell y G.Echeverría, Eds. ISBN:978-84-695-468-3.
  
- Redondo D, Alcusón G, Oria R, Venturini, ME. **2012**. Aptitud para la frigoconservación de platerinas cv. Subirana recolectadas en dos grados de madurez. En **"Avances en Poscosecha de Frutas y Hortalizas"**, pp 625-630. I.Recasens, J.Graell y G.Echeverría, Eds. ISBN:978-84-695-468-3.
  
- Alcusón G, Ruiz AM, Urzola MC, Oria R, Negueruela AI. **2012**. Cross-sectional color evaluation in borage stems. In **"Color in Food. Tecnological and Psichophysycal Aspects"** Cap 29, pp. 271-279. Caivano JL & Buera ML, eds. CRC Press Boca Raton. FL. ISBN 978-1-4398-7693-0.

- Abenoza M, Raso J, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2015**. Reducción del amargor del aceite de oliva mediante extracción líquido-líquido. Estudio preliminar industrial. Fundación del Olivar (Jaén). El aceite de oliva 1-6. ISBN 978-84-938900-5-6

- Abenoza M, De las Heras P, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2015**. Influencia de la variedad de aceituna en las modificaciones nutricionales del aceite oliva virgen extra tras la fritura. Fundación del Olivar (Jaén). ISBN 978-84-938900-5-6

### **C) LIBROS DE ACTAS CON REVISORES**

- Remón S, Ferrer A, Marquina P, Burgos J, Oria R. **1998**. "*Quality changes in stored Burlat cherries as affected by stage of ripening and modified atmospheres*". **COST 98**. Instituto del Frío. CSIC. Madrid.

- Ferrer A, Remón S, Marquina P, Burgos J, Oria R. **1998**. "*Effects of controlled atmosphere and intermittent warmings on the low-temperature storage of a very late season peach cultivar*". **COST 98**. Instituto del Frío. CSIC. Madrid.

- Jaime P, Oria R, Burgos J, Salvador ML. **1998**. "*Influence of temperature, ripeness and storage atmosphere on the respiration rate of sweet cherries*" **COST 98**. Instituto del Frío. CSIC. Madrid.

- Remón S, Ferrer A, Negueruela AI, Oria, R. **1998**. "*Estudio de los principales parámetros fisiológicos y fisico-químicos de la cereza Burlat en distintos grados de madurez*" . En "**Actas de Horticultura**", Vol. 26, nº3, pp. 198-204. Ed. Real Sociedad Española de Ciencias Hortícolas. ISBN: 84-00-07796-2.

- Marquina PL, Burgos J, Oria R. **1998**. "*Parámetros reológicos que permiten diferenciar la cereza Burlat en distintos estadios de maduración*". En "**Actas de Horticultura**", Vol. 27, nº4, pp. 157-162. . Ed. Real Sociedad Española de Ciencias Hortícolas. ISBN: 84-00-07796-2.

- Ferrer A, Remón S, Peiró JM, Oria R. **1999**. "*Evolución de parámetros físico, químicos y fisiológicos en las últimas fases de maduración del melocotón Jesca*". En "**Actas de Horticultura**", Vol. 26, nº3, pp. 191-197. Ed. Real Sociedad Española de Ciencias Hortícolas. ISBN: 84-00-07796-2.

- Jaime P, Oria R, Burgos J, Salvador ML. **1999**. "*Influencia de la variedad, temperatura y composición de la atmósfera en la tasa respiratoria de cereza Burlat, Sunburst y Sweetheart*". En "**Actas de Horticultura**", Vol. 27, nº4, pp. 248-254. Ed. Real Sociedad Española de Ciencias Hortícolas. ISBN: 84-00-07796-2.

- Remón S, Ferrer A, Oria R, Negueruela AI. **1999**. "*Estudio de la evolución del color durante la maduración de la cereza Burlat*". En "**Libro de Actas del V Congreso Nacional de Color**", pp. 159-160. Ed. Departament d'Òptica i Optometria. ISBN: 84-605-9118-2.
  
- Ferrer A, Remón S, Oria R, Negueruela AI. **1999**. "*Efectos de los tratamientos postcosecha con etileno sobre el color del melocotón Jesca*". En "**Libro de Actas del V Congreso Nacional de Color**", pp. 143-144. Ed. Departament d'Òptica i Optometria. ISBN: 84-605-9118-2.
  
- Marquina PL, Peiró JM, Salvador ML, Oria R. **2001**. "*Caracterización de la textura de las variedades de arroz Hispagrán y Thainato*". En "**Actas de Horticultura**", Vol. 31, nº4, pp. 2190-2195. Ed. Sociedad Española de Ciencias Hortícolas. ISBN: 84-8107-042-4.
  
- Marquina PL, Peiró JM, Oria R. **2001**. "*Influencia de las condiciones de cocción sobre los atributos sensoriales de los arroces Lido e Hispagrán*". En "**Actas de Horticultura**", Vol. 31, nº4, pp. 2218-2225. Ed. Sociedad Española de Ciencias Hortícolas. ISBN: 84-8107-042-4.
  
- Jaime P, Salvador ML, Oria R. **2001**. "*Aplicación de recubrimientos comestibles para la conservación de la manzana Reineta*". En "**Actas de Horticultura**", Vol. 30, nº3, pp. 1007-1014. Ed. Sociedad Española de Ciencias Hortícolas. ISBN: 84-8107-042-4.
  
- González J, Arias E, Oria R, Negueruela AI. **2004**. "*Influencia de la composición del tratamiento antioxidante en la evolución del color del Melocotón de Calanda mínimamente procesado*". En "**Libro de Actas del VII Congreso Nacional de Color**", pp. 129-130. Grupo de Óptica. Departamento de Física Universidad Pública de Navarra Eds. ISBN 84-9769-053-2.
  
- Arias E, González J, Ruiz de Castro A, Oria R, Negueruela AI. **2004**. "*Evolución del color en pera Passacrassana mínimamente procesada con dos tratamientos antioxidantes*". En "**Libro de Actas del VII Congreso Nacional de Color**", pp. 131-132. Grupo de Óptica Departamento de Física Universidad Pública de Navarra Eds. ISBN 84-9769-053-2.
  
- Rivera C, Blanco D, Oria R, Venturini ME. **2009**. "Decontamination and preservation of *Tuber aestivum*". **Acta Horticulturae 96: 277-282** . International Society for Horticultural Science. ISBN:
  
- Ruiz AM, Rodríguez M, Peiro JM, Oria R. **2010**. "Optimization of potassium metabisulphite treatment on cherries for industrial use". **Acta Horticulturae 877:**

- Alcusón G, Ruiz de Castro AM, Venturini ME, Oria R. **2011**. "Use of 1-MCP to extend the postharvest life of greenhouse Caramba tomatoes at two different stages of ripeness". **Acta Horticultrae 921**:

- Ruiz de Castro AM, Urzola C, Negueruela AI, Oria R. **2011**. "Application of multispectral laser light backscattering imaging to the study of quality in non-melting-flesh peaches". **Acta Horticultrae 921**:

- Benito M, Abenoza M, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2012**. "Influence of the light on the stability and shelf life of olive oil. **Acta Horticultrae 924**: 413-418

- González-Buesa J, Ferrer-Mairal A, Oria R, Salvador ML. **2012**. "Respiration rates of fresh-cut peach slices as affected by storage period of intact fruit". **Acta Horticultrae 934**: 607-612

- Abenoza M, Benito M, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2013**. "Caracterización físico-química, nutricional y sensorial de aceites de oliva de la variedad Tosca 07 de una plantación comercial". En "**El aceite de oliva. Libro de Actas del Simposio Expoliva**". ISBN: 978-84-938900-1-8.

- Campo E; Venturini ME; Arias E.; Remón S; Oria, R. **(2014)** "Comparación del potencial aromático de variedades de cereza tempranas y tardías".

En "Avances en la poscosecha de frutas y hortalizas" Libro de Proceedings del "XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha" pags. 134-138.

- Krawitzky M, Orera I, Oria R, Val, J. **(2014)** "Differential gel eletrophoresis (DIGE) identification of bitter pit markers expressed in *Malus domestica*".

En "Avances en la poscosecha de frutas y hortalizas" Proceedings del "XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha" pags. 210-213.

- Díaz A; Val J. **(2014)** "Los nuevos tratamientos foliares mejoran la calidad de la frutas minimizan eficazmente la aparición de fisiopatías en manzanas Smoothie Golden Delicious".

En "Avances en la poscosecha de frutas y hortalizas" Proceedings del "XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha" pags. 218-222.

- Redondo D; Venturini ME; Remón S; Arias E; Oria R. **(2014)** "Empleo de los recubrimientos comestibles para aumentar la vida útil de cerezas destinadas a la exportación"

En "Avances en la poscosecha de frutas y hortalizas" Libro de Proceedings del "XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha" pags. 254-257.

- Calvo H; Marco P; Blanco D, Venturini ME. **(2014)** "Biocontrol de *Listeria monocytogenes* mediante la levadura *Candida oleophila* en champiñón cultivado.

En "Avances en la poscosecha de frutas y hortalizas" Libro de Proceedings del "XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha" pags. 260-264.

- Campo E; Lozano M; Arias E; Remón S. **(2014)** "Identificación de los atributos sensoriales asociados a la percepción de calidad en smoothies".

En "Avances en la poscosecha de frutas y hortalizas" Proceedings del "XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha" pags. 282-285.

- Calvo H; Blanco D; Oria R; Venturini ME. **(2014)** "Potencial de la cepa FZB 42 de *Bacillus amyloliquefaciens* como agente de biocontrol en cerezas: estudios preliminares".

En "Avances en la poscosecha de frutas y hortalizas" Proceedings del "XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha" pags. 432-435.

- Alcusón G; Remón S; Salvador; Oria R. **(2014)** "Calidad nutricional u organoléptica de la borraja cocida a vacío frente a la tradicional".

En "Avances en la poscosecha de frutas y hortalizas" Proceedings del "XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha" pags. 530-534.

- M. Abenoza, J. Raso, R. Oria, AC. Sánchez- Gimeno **(2015)**. Reducción del amargor del aceite de oliva mediante extracción líquido- líquido. Estudio preliminar industrial. El Aceite de Oliva. Actas Simposio Expoliva 2015. Fundación del Olivar. Jaén (España) 1-6. ISBN. 978-84-938900-5-6.

- M. Abenoza, P. De las Heras, R. Oria, AC. Sánchez-Gimeno **(2015)**. Influencia de la variedad de aceituna en las modificaciones nutricionales del aceite de oliva virgen extra tras la fritura. El Aceite de Oliva. Actas Simposio Expoliva 2015. Fundación del Olivar. Jaén (España) pags. 1-7. ISBN. 978-84-938900-5-6.

- Campo E, Venturini ME, Arias E, Remón S, Oria R **(2015)**. Comparación del potencial aromático de variedades de cereza tempranas y tardías. Avances en la poscosecha de frutas y hortalizas, pags. 134-138. ISBN: 978-84-617-1950-1.

#### **D) ARTÍCULOS EN REVISTAS SCI**

- Oria R, Condón S, Sala FJ. **1987**. "Headspace profiles sampling and recording method for cheese"  
***Milchwissenschaft*, 42** (6): 713-716.
  
- Condón S, Oria R, Sala FJ. **1987**. "Heat resistance of microorganisms: an improved method for survival counting"  
***Journal of Microbiological Methods*, 7**: 37-44.
  
- Díaz de Villegas MC, Oria R, Sala FJ, Calvo, M. **1987**. "Lipid binding by beta-lactoglobulin of cow milk"  
***Milchwissenschaft*, 42 (11)**: 357-358.
  
- Aranda P, Oria R, Calvo M. **1988**. "Detection of cows' milk in ewes' milk and cheese by an immunodotting method"  
***Journal of Dairy Research*, 55**: 121-124.
  
- Oria R, Alvarez X, Licéaga J, Brock, JH. **1989**. "Uptake and handling of iron from transferrin, lactoferrin and immune complexes by a macrophage cell line"  
***Biochemical Journal*, 252**: 221-225.
  
- Condón S, López P, Oria R, Sala FJ. **1989**. "Thermal death determination: Design and evaluation of a thermoresistometer"  
***Journal of Food Science*, 54** (2): 451-457.
  
- Pérez MD, Sánchez L, Aranda P, Ena JM, Oria R, Calvo M. **1990**. "Synthesis and evolution of concentration of beta-lactoglobulin and alpha-lactalbumin from cow and sheep 31transferrin and milk throughout early lactation"  
***Cellular and Molecular Biology*, 36** (2): 205-212.
  
- McGregor S, Naves M, Oria R, Vass, JK, Brock JH. **1990**. "Effect of aluminium on iron uptake and 31transferrin-receptor expression by human erythroleukaemia K562 cells"  
***Biochemical Journal*, 272**: 377-382.
  
- Pérez MD, Sánchez L, Aranda P, Ena JM, Oria R, Calvo M. **1992**. "Effect of b-lactoglobulin on the activity of pregastric lipase. A 31transfer role for this protein in ruminant milk"  
***Biochimica et Biophysica Acta*, 1123** : 151-155.

- Iturralde M, Vass JK, Oria R, Brock JH. **1992**. "Effect of iron and retinoic acid on the control of 32transferring receptor and ferritin in the human promonocytic cell line U937"

***Biochimica et Biophysica Acta*, 1133:** 241-246.

- Sánchez L, Luján L, Oria R, Castillo H, Pérez MD, Ena JM, Calvo M. **1992**. "Synthesis of lactoferrin and transport of transferrin in the lactating mammary gland of sheep"

***Journal of Dairy Science*, 75 :** 1257-1262.

- Oria R, Ismail M, Sánchez L, Calvo M, Brock JH. **1993**. "Effect of heat treatment and other milk proteins on the interaction of lactoferrin with monocytes"

***Journal of Dairy Research*, 60:** 363-369.

- Aranda, P; Sánchez, L; Pérez, MD; Ena, JM; Puyol, P; Oria, R; Calvo, M. **1993**. "Rapid immunoenzymatic method for detecting adulteration in ewe's milk"

***Food Control* 4 (2):** 101-104.

- Djeha A, Pérez-Arellano JL, Hayes SL, Oria R, Simpson RJ, Raja KB, JH Brock. **1995**. "Cytokine-mediated regulation of 32transferrin synthesis in mouse macrophages and human T lymphocytes"

***Blood*, 85 (4):** 1036-1042.

- Oria R, Sánchez L, Houston T, Hentze M, Liew F, Brock JH. **1995**. "Effect of nitric oxide on expression of 32transferring receptor and ferritin and on cellular iron metabolism in K562 human erythroleukemia cells"

***Blood*, 85 (10):** 2962-2966.

- Remón S, Ferrer A, Marquina P, Burgos J, Oria R. **2000**. "Use of modified atmospheres to prolong the postharvest life of Burlat cherries at two different degrees of ripeness"

***Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80 (10):** 1545-1552.

- Marquina PL, Burgos J, Oria R. **2001**. "Application of a compression-relaxation test for the characterization of Burlat sweet cherry"

***Journal of Texture Studies*, 32 (1):** 15-30.

- Jaime P, Salvador ML, Oria, R. **2001**. "Respiration rate of sweet cherries: 'Burlat', 'Sunburst' and 'Sweetheart' cultivars"

***Journal of Food Science*, 66 (1):** 43-47.

- Remón S, Ferrer A, Negueruela AI, Oria R. **2001**. "The effect of CO<sub>2</sub> and O<sub>2</sub> on the quality of Burlat cherries"



***Acta Horticulturae* Vol. 533 (2): 665-667.**

- Ferrer A, Remón S, Peiró JM, Oria, R. **2001**. "Tolerance of a very late season peach cultivar to temperature and atmosphere composition"

***Acta Horticulturae* Vol. 533 (2): 673-67.**

- Salvador ML, Jaime P, Oria R. **2002**. "Modelling of O<sub>2</sub> and CO<sub>2</sub> exchange dynamics in modified atmosphere packaging of Burlat cherries"

***Journal of Food Science*, 67 (1): 231-235.**

- Venturini ME, Blanco D, Oria R. **2002**. "In vitro antifungal activity of several antimicrobial compounds against *Penicillium expansum*"

***Journal of Food Protection*, 65 (5): 834-839.**

- Venturini ME, Oria R, Blanco D. **2002**. "Microflora of two varieties of sweet cherries: Burlat and Sweetheart"

***Food Microbiology*, 19 (1): 15-21.**

- Vercet A, Oria R, Marquina P, Crelier S, López P. **2002**. "Rheological properties of yoghurt made with milk submitted to manothermosonication"

***Journal of Agricultural Food Chemistry*, 50 (21): 6165-6171.**

- Vercet A, Oria, R, Crelier S, López-Buesa, P. **2002**. "Selective inactivation of phospholipase A<sub>2</sub> in complex protein mixtures"

***Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 3 (3): 271-277.**

- Remón S, Venturini ME, López-Buesa, P, Oria R. **2003**. "Burlat cherry quality after long range transport: optimisation of packaging conditions"

***Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 4 (4): 425-434.**

- Remón S, Marquina P, Peiró JM, Oria, R. **2003**. "Storage potential of Sweetheart cherry in controlled atmospheres"

***Acta Horticulturae*, 600 (2): 763-769.**

- Salvador ML, Jaime P, Oria, R. **2003**. "Use of edible coatings to reduce water loss and maintain quality of Reinette apple"

***Acta Horticulturae*, 600 (2): 701-705.**

- Salvador ML, Villarroya AI, Oria, R. **2003**. "Measurements of film permeability to determine the optimal film for MAP of sweet cherry"

**Acta Horticulturae, 600** (2): 771-774.

- Reyes J, Venturini ME, Oria R, Blanco D. **2004**. "Prevalence of *Ewingella Americana* in cultivated mushrooms: *Agaricus bisporus*, *Lentinula edodes* and *Pleurotus ostreatus*".

**FEMS Microbiology Ecology, 47** (3): 291-296.

- Remón S, Ferrer A, López-Buesa P, Oria R. **2004**. "Atmosphere composition effects on Burlat cherry colour during cold storage"

**Journal of the Science of Food and Agriculture, 84** (2): 140-146.

- Negueruela AI, Marquina P, Venturini ME, Oria R. **2004**. "Monitoring colour evolution during maturity in Fuji apples"

**Food Science and Technology, 10** (5): 315-321.

- Ferrer A, Remón S, Negueruela AI, Oria, R. **2005**. "Changes during the ripening of the very late season Spanish peach cultivar Calanda. Feasibility of using CIELAB coordinates as maturity indices"

**Scientia Horticulturae 105** (4): 435-446.

- Remón S, Ferrer A, Venturini ME, Oria R. **2006**. "On the evolution of key physiological and physicochemical parameters throughout the maturation of Burlat cherry"

**Journal of the Science of Food and Agriculture, 86** (4): 665-675.

- Carrodeguas JA, Burgos C, Oria R, López-Buesa P. **2006**. "Incidence in diverse pig population of an igf2 mutation with potential influence on meat quality and quantity. An assay based on real time PCR (RT-PCR)"

**Meat Science 71** (3) : 577-582.

- Arias E, González J, Oria R, López-Buesa P. **2007**. "Ascorbic acid and 4-hexylresorcinol effects on pear PPO and PPO catalyzed browning reaction"

**Journal of Food Science, 72** (8): 422-429.

- Arias E, González J, Peiró JM, Oria R, López -Buesa P. **2007**. "Browning prevention by ascorbic acid and 4-hexylresorcinol: different mechanism of action on polyphenol oxidase in the presence and in the absence of substrates"

**Journal of Food Science, 72** (9): 464-470.

- González J, Arias E, Salvador ML, Oria R. **2008**. "Modelling of changes in atmosphere composition in fresh-cut peach due to temperature fluctuations"

**Food Science & Technology International, 14** (5): 109-118.

- Mir J, Salvador ML, Oria R. **2008**. "Control parameters for sous-vide cook-chill processing of swiss chard (*Beta vulgaris*) stems"

**Food Science & Technology International 14** (5): 117-123.

- González J, Ferrer A, Oria, R, Salvador M. **2008**. "Determination of O<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub> transmission rates through microperforated films for modified atmosphere packaging of fresh fruits and vegetables"

**Journal of Food Engineering 86** (2): 194-201.

- Mir J, Oria R, Salvador ML. **2008**. "Numerical modelling of coupled heat and mass transport in vacuum frying of potato cylinders"

**Acta Horticulturae, 802**: 183-188.

- Mir J, Oria R, Salvador ML. **2008**. "Control parameters for sous-vide cook-chill processing of borage (*Borago Officinalis*) stems"

**Acta Horticulturae, 802**: 177-182.

- Sánchez-Gimeno AC, Benito M, Vercet A, Oria R. **2008**. "Aceite de oliva virgen extra del Somontano: Evaluación de las modificaciones físico-químicas tras la fritura doméstica de patatas prefritas congeladas"

**Grasas y Aceites, 59** (1): 57-61.

- Sánchez-Gimeno AC, Negueruela AI, Benito M, Vercet A, Oria R. **2008**. "Some physical changes in Bajo Aragón extra virgin olive oil during the frying process"

**Food Chemistry, 110**: 654-658.

- Arias E, López-Buesa P, Oria R. **2008**. "Optimization of processing of fresh-cut pear"

**Journal of the Science of Food and Agriculture, 88** (10): 1755-1763.

- Rivera CS, Blanco D, Oria R, Venturini ME. **2008**. "Decontamination and preservation of *Tuber aestivum*"

**Acta Horticulturae, 96**: 277-282.

- Benito M, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2009**. "Influencia del retraso en el procesado de las aceitunas tras la recolección en parámetros físico-químicos y nutricionales del aceite de oliva de la variedad Racimilla"

**Grasas y Aceites 60** (4): 382-387.

- Arias E, López-Buesa P, Oria R. **2009**. "Extension of fresh-cut Blanquilla pear shelf life by 1-MCP treatment after harvest"

**Postharvest Biology and Technology**, **54** (1): 53-58.

- González-Buesa J, Ferrer A, Oria R, Salvador ML. **2009**. "A mathematical model for packaging with microperforated films of fresh-cut fruits and vegetables"

**J Food Engineering**, **95** (1): 158-165.

- Sánchez C, Blanco D, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2009**. "White guava fruit and purees: textural and rheological properties and effect of the temperature"

**J Texture Studies** **40** (3): 334-345.

- Mir J, Oria R, Salvador ML. **2009**. "Influence of the vacuum break conditions on oil uptake during potato post-frying cooling"

**J Food Engineering**, **95** (3): 416-422.

- Benito M, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2010**. "Characterization of the olive oil from three varieties potentially interesting from Aragón (Spain)"

**Food Science and Technology International**, **16** (6): 523-530.

- Rivera CS, Blanco D, Oria R, Venturini ME. **2010**. "Diversity of culturable microorganisms and occurrence of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. In *Tuber aestivum* and *Tuber melanosporum* ascocarps"

**Food Microbiology**, **27** (2): 286-293.

- Peñalva C, Urtasun L, Remón S, Oria R, Ferrer-Mairal A. **2010**. "Efectos de la modificación de la formulación de magdalenas sobre el índice glucémico determinado mediante sistemas in vitro"

**Nutrición Hospitalaria**, **25**: 122.

- Arias E, González J, López P, Oria R. **2011**. "Spectroscopic and kinetic studies of pear polyphenoloxidase inactivation by 4-hexylresorcinol"

**Journal of Food Biochemistry**, **35** (6): 1710-1714.

- Rivera CS, Blanco D, Oria R, Venturini ME. **2011**. "Effects of electron-beam irradiation on the shelf life, microbial populations and sensory characteristics of *Tuber aestivum* (summer truffles) packaged under modified atmospheres"

**Food Microbiology**, **28** (1): 141-148.

- Rivera CS, Venturini ME, Oria R, Blanco D. **2011**. "Selection of a decontamination treatment for fresh *Tuber aestivum* and *Tuber melanosporum* truffles packaged in modified atmospheres"

**Food Control, 22** (3-4): 626-632.

- González-Buesa J, Arias E, Salvador ML, Oria R, Ferrer A. **2011**. "Suitability for minimal processing of non-melting clingstone peaches"

**International Journal of Food Science & Technology, 46** (4): 819-826.

- Rivera CS, Venturini ME, Marco P, Oria R, Blanco D. **2011**. "Effects of electron-beam and gamma irradiation treatments on the microbial populations, respiratory activity and sensory characteristics of *Tuber melanosporum* truffles packaged under modified atmospheres".

**Food Microbiology, 28** (7): 1252-1260.

- Venturini ME, Reyes JE, Rivera CS, Oria R, Blanco D. **2011**. "Microbial quality and safety of fresh cultivated and wild mushrooms commercialized in Spain"

**Food Microbiology, 28** (8): 1492-1498.

- Ferrer-Mairal A, Remón S, Peiró JM, Oria R. **2012**. "Effects of intermittent conditioning on the color and enzymatic activity of peaches during controlled atmosphere storage".

**Journal of Food Biochemistry, 36** (2): 129-138.

- Mir-Bel J, Oria R, Salvador ML. **2012**. "Deep-fat frying under moderate vacuum of potato cylinders".

**International Journal of Food Science & Technology, 47** (7): 1369-1377.

- Benito M, Abenaza M, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2012**. "Physico-chemical, nutritional and sensory characterization of Verdeña, Verdilla and Royal varieties olive oil".

**Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, LXXXIX** (1-3): 40-46.

- Mir-Bel J, Oria R, Salvador ML. **2012**. "Influence of temperature on heat transfer coefficient during moderate vacuum deep-fat frying".

**Journal of Food Engineering, 113** (2): 167-176.

- Gracia P, Sánchez-Gimeno AC, Benito M, Oria R, Lasa JM. **2012**. "Harvest time in hedgerow 'Arbequina' olive orchards in areas with early frosts".

**Spanish Journal of Agricultural Research, 10** (1): 179-182.

- Benito M, Lasa JM, Gracia P, Oria R, Abenoza M, Sánchez-Gimeno AC. **2012**. "Evolution of phenols and pigments in virgin olive oil from a superintensive orchard (*Olea europea* L. Cv. Arbequina) under linear irrigation strategy".

***European Journal of Lipid Science and Technology*, 114** (5): 558-567.

- González-Buesa J, Ferrer-Mairal A, Oria R, Salvador ML. **2012**. "Alternative method for determining O<sub>2</sub> and CO<sub>2</sub> transmission rates through microperforated films for modified atmosphere packs".

***Packaging Technology and Science*, 26**: 413-421.

- Benito M, Lasa JM, Gracia P, Oria R, Abenoza M, Sánchez-Gimeno AC. **2013**. "Olive oil quality and ripening in super-high-density Arbequina orchard"

***Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93** (9): 2207-2220.

- Mir-Bel J, Oria R, Salvador ML. **2013**. "Reduction in hydroxymethylfurfural content in 'churros', a Spanish fried dough, by vacuum frying".

***International Journal of Food Science and Technology*, 48** (10): 2042-2049.

- Abenoza M, Benito M, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2014**. "Quality characterization of the olive oil from var. Tosca 07 grown in a commercial high density orchard".

***Journal of the American Oil Chemists Society*, 91**: 613-622

- Krawitzky M, Arias E, Peiro JM, Negueruela AI, Val J, Oria R. **2014**. "Determination of color, antioxidant activity and phenolic profile of different fruit tissue of spanish 'Verde Doncella' apple cultivar".

***International Journal of Food Properties*, 17**: 2298-2311

- Abenoza M, Benito M, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2015**. "The evolution of Arbequina olive oil quality during ripening in a commercial super-high density orchard in north-east Spain"

***Rivista Italiana Sostanze Grasse*. XCII** (4-6), 83-92

- Abenoza M; Benito M; Oria R; Sánchez-Gimeno AC. **2015**. "Effect of low-temperature storage under optimal conditions on olive oil quality and its nutritional parameters".

***Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*. 92**, 243-251.

- Krawitzky M, Orera I, Oria R, Val J. **2016**. "*Identificaction of bitter pit protein markers in Malus domerstica using differential in-gel electrophoresis (DIGE) and LC-MS/MS*"

**Postharvest Biology and Technology 111**, 224-239

- Redondo D, Venturini ME, Oria R, Arias E. **2016**. "*Inhibitory effect of microwaved thinned nectarine extracts on polyphenol oxidase activity*"

**Food Chemistry 197**, 603-610

- Campo E, Urtasun L, Oria R, Ferrer A. **2016**. "*Impact of sourdough on sensory properties and consumer's preference of gluten-free breads enriched with teff flour*"

**Journal of Cereal Sciences 67C**, 75-82

- Abenoza M, De las Heras P, Benito M, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2016**. "*Changes in the physicochemical and nutricional parameters of Picual and Arbequina olive oils during frying*"

**Journal of Food Processing and Preservation 40**, 353-361.

- Abenoza M, Raso J, Oria R, Sánchez-Gimeno AC. **2016**. "*Debittering olive oil by liquid-liquid extraction: kinetics and the effect in the quality of Arbequina olive oil*"

**European Journal of Lipid Science and Technology. 118**, 1243-1249

- Redondo D, Arias E, Oria R, Venturini ME. **2017**. "*Thinned stone fruits are a source of polyphenols and antioxidant compounds*"

**Journal of Food Science and Agriculture. 95** (10), 2011-2040.

- Calvo H, Marco P, Blanco D, Oria R, Venturini ME. **2017**. "*Potential of a new strain of Bacillus amyloliquefaciens BUZ-14 as a biocontrol agent of postharvest fruit diseases*"

**Food Microbiology. 63** (217), 101-110

- Guillén S, Mir J, Oria R, Salvador ML. **2017**. "*Influence of cooking conditions on organoleptic and health-related properties of artichokes, green beans, broccoli and carrots*"

**Food Chemistry, 217**, 209-216.

- Campo E, Marco P, Oria R, Blanco D, Venturini ME. "*Effects of preservation methods (freezing, hot air drying, lyophilisation and canning) on the odor-active compounds and aroma profile of black truffles (Tuber*

*melanosporum*)"

**LWT Food Science and Technology.** Aceptado en enero de **2017**.

- Campo E, Arias E, Venturini ME, Remón S, Oria R. "*Sorting task as a rapid tool to explore sensory deterioration in food products: a case study using smoothies of exotic and red fruit flavours*"

**Journal of Food Quality.** En revisión.



## **E) ARTÍCULOS DE DIVULGACIÓN**

---

- *"Análítica microbiológica del melocotón Miraflores"*

Venturini, ME; Oria, R; Blanco, D.

*Fruticultura Profesional* 102 , pags 53-57. **1999**.

- *"Variedades de manzana: Aceptación por aspecto externo y características gustativas"*

Remón, S; Ferrer, A; Oria, R.

*Fruticultura Profesional* 106 , pags 33-41. **1999**.

- *"Preferencias de los consumidores de manzana Golden Delicious en Aragón"*

Ferrer, A; Remón, S; Oria, R.

*Fruticultura Profesional* 108 , pags 62-66. **2000**.

- *"Calidad de la cereza: Aplicación de tecnologías postcosecha"*

Remón, S; Ferrer, A; Oria, R.

*Fruticultura Profesional* 114 , pags 24-31. **2000**.

- *"Eficacia de distintas películas plásticas para el envasado de endibias procedentes de cultivo hidropónico: Valoración microbiológica"*

Venturini, ME; Jaime, P; Oria, R; Blanco

*Alimentaria* 309, pags 87-94. **2000**.

- *"Mantenimiento postcosecha de la calidad del melocotón"*

Ferrer A, Remon S, Oria R.

*Fruticultura Profesional* 117, pags 47-52. **2001**

- *"El melocotón: Caracterización y aplicación de tecnologías postcosecha"*

Ferrer A, Venturini ME, Oria R.

*EmpeMDE* 3, pags 14-25. **2004**.

- *"Lo que hay que hacer y lo que no hay que evitar para el mejor transporte y acondicionamiento de la cereza"*

Remon S, Venturini ME, Oria R.

*EmpeMDE* 5, pags 28-35. **2005**.

- *"La hora de la cuarta gama: frutas y hortalizas listas para consumir"*

Venturini ME, Ferrer A, Oria R.

Surcos 96, pags 6-11. **2006.**

- "Eficacia de diversos métodos de procesado de muestras para la recuperación de la microflora de frutas"

Reyes JE, Venturini ME, Oria R, Blanco D.

Alimentaria 371, pags 55-59. **2006.**

- "Parametros físico-químicos y sensoriales de cuopages de aceite de oliva virgen extra con la variedad Empeltre"

Sanchez-Gimeno AC, Benito M, Oria R.

Alimentaria 395, pags 96-97. **2008.**

- "Tecnologías Postcosecha en Frutos de Hueso"

Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal de la Comunidad Autónoma de Aragón

Surcos 120, pags 28-34. **2011.**

- "Aplicación de los avances en tecnologíaa poscosecha en melocotón"

Redondo D, Arias E, Oria R, Venturini ME

Pscosecha Serie Documentos. **2016**

## **F) OTRAS PUBLICACIONES**

---

- Aspectos bioquímicos del proceso madurativo del queso Roncal. **1992**. Publicaciones de la Fundacion Principe de Viana. Gobierno de Navarra.
- Tecnologia Postcosecha: Comportamiento de la cereza Burlat envasada en atmosferas modificadas. **1999**. Informaciones Tecnicas. Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragon. Numero 64. 20 paginas.
- Tecnologia Postcosecha: Calidad de la manzana Golden producida en Aragon. **2000**. Informaciones Tecnicas. Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragon. Numero 83. 24 paginas.
- Tecnologia Postcosecha: Mantenimiento postcosecha de la calidad del melocoton de Calanda. **2001**. Informaciones Tecnicas. Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragon. Numero 96. 24 paginas.
- Proceso de elaboración de frutas de la IV Gama: Ejemplo practico. **2003**. I Jornada sobre productos hortofrutícolas minimamente procesados. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias.

- - Redondo D, Arias E, Oria R, Venturini ME. **2016**. Aplicación de los avances en tecnología poscosecha en melocotón. Poscosecha. Serie Documentos.

[https://issuu.com/horticulturaposcosecha/docs/160601\\_melocotón\\_poscosecha\\_con\\_a\\_?e=8490508/36443197](https://issuu.com/horticulturaposcosecha/docs/160601_melocotón_poscosecha_con_a_?e=8490508/36443197)

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

##### ***[1] "Aplicación de un método inmunológico a la detección de leche de cabra añadida a la leche de oveja"***

Tipo de Contrato: Fundación Empresa-Universidad de Zaragoza.

Duración: Un año (1987)

Participantes: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Queso Manchego". Universidad de Zaragoza.

Investigador responsable: Miguel Calvo Rebollar

##### ***[2] "Comportamiento de la cereza Burlat en atmósferas modificadas"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Dos años (1996-1998)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

##### ***[3] "La calidad de la manzana producida en Aragón"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Dos años (1996-1998)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

##### ***[4] "Condiciones de conservación del melocotón tardío Jesca"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Dos años (1996-1998)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

##### ***[5] "Envasado en MAP de las cerezas: Proyecto demostrativo en una cooperativa"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (1999)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[6] "Condiciones de conservación de la manzana Fuji producida en Aragón"**

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (1999)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[7] "Aplicación de las atmósferas controladas para la conservación del melocotón Evaísa"**

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (1999)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[8] "The use of manothermosonication for the texturisation of dairy products and the inactivation of resistant enzymes in milk"**

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Dos años (junio 1999-junio 2000)

Participantes: Nestec y Universidad de Zaragoza.

Investigador responsable: Justino Burgos González

**[9] "La calidad de la pera Blanquilla producida en Aragón"**

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2000)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[10] "Aplicación de nuevas técnicas para la conservación de manzanas"**

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2000)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad

de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[11] "Conservación de nectarina y preparación para su comercialización en cuarta gama"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2000)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[12] "Efecto del 1-MCP en manzanas Golden Delicious en Aragón"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Diez meses (agosto 2000-junio 2001)

Participantes: Rohm & Haas Company y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[13] "Curso de técnicas analíticas y microbiológicas"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Tres meses (diciembre 2000-febrero 2001)

Participantes: Chocolates Lacasa S.A. y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[14] "Influencia del etileno y del grado de maduración en la capacidad y calidad de conservación de la pera Blanquilla"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2001)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[15] "Aplicación de recubrimientos comestibles para mantener la calidad y evitar las pérdidas de peso durante la conservación de la manzanas Reineta"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2001)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad

de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[16] "Efectividad de la aplicación de antioxidantes naturales como inhibidores del pardeamiento en frutas mínimamente procesadas"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2001)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[17] "Prolongación de la vida útil de chocolates, turrónes y productos de confitería"***

Tipo de Contrato: Proyecto CDTI.

Duración: Un año y medio (enero 2000-junio 2002)

Participantes: CHOCOLATES LACASA S.A. y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigadores responsables: Rosa Oria Almudí y Antonio Vercet Tormo

***[18] "Efecto del 1-MCP en manzanas Golden Delicious y en pera Blanquilla producidas en Aragón"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Diez meses (agosto 2001-junio 2002)

Participantes: ROHM & HAAS y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[19] "Aplicación de películas comestibles para la preparación de frutas mínimamente procesadas"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2002)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[20] "La cereza deshidratada: desarrollo de un producto nuevo"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2002)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigadores responsables: Rosa Oria Almudí y María Luisa Salvador Solano

***[21] "Caracterización y conservación de la oliva variedad Caspe"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2002)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[22] "Prevención de la aparición de podredumbres durante la conservación de manzanas"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2002)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[23] "Efecto del 1-MCP en manzanas Golden Delicious durante su conservación, en pera Blanquilla durante su conservación en aire y atmósfera controlada y en manzana Reineta con y sin recubrimiento céreo durante su conservación"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Diez meses (agosto 2002-junio 2003)

Participantes: ROHM & HAAS y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[24] "Evaluación de la aptitud de variedades de pera, melocotón y nectarina para su comercialización como frutas frescas cortadas"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2003)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[25] "Alternativas a los fungicidas sintéticos en los tratamientos postcosecha de manzana"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2003)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí



***[26] "Mejora del proceso de congelación/descongelación de la fruta fresca"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2003)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[27] "Tecnologías postcosecha para la conservación del melocotón de Calanda y de la pera Blanquilla"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Un año (2003)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[28] "Aplicación de métodos descontaminantes y antipardeamientos en champiñón"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Cuatro meses (abril 2003- julio 2003)

Participantes: VALCHICA SOCIEDAD COOPERATIVA y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigadores responsables: Rosa Oria Almudí y Domingo Blanco Parmo

***[29] "Preparación de frutas frescas cortadas"***

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Cuatro meses (mayo 2003-septiembre 2003)

Participantes: SAT FRUTARIA y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[30] "Desarrollo de grageados y otros dulces de chocolate para el mercado iberoamericano"***

Tipo de Contrato: OTRI.-CDTI

Duración: Un año (junio 2003-junio 2004)

Participantes: CHOCOLATES LACASA y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigadores responsables: Rosa Oria Almudí y Antonio Vercet Tormo

***[31] "Effect of 1-MCP on the preservation of the quality of President plums and Golden apples"***

***throughout their storage”***

Tipo de Contrato: OTRI

Duración: Un año (septiembre 2003-septiembre 2004)

Participantes: RHOM&HAAS y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[32] "Mantenimiento de la calidad de las hortalizas mediante tratamientos térmicos suaves (TTS)"**

Tipo de Contrato: OTRI. Referencia 2004/0043

Duración: Un año (2004)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigadores responsables: Rosa Oria Almudí y María Luisa Salvador Solano

**[33] "Estudio y optimización del proceso de elaboración de la oliva del Bajo Aragón en salmuera"**

Tipo de Contrato: OTRI. Referencia 2004/0045

Duración: Un año (2004)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[34] "Nuevas tecnologías en la conservación de la calidad de frutos de hueso"**

Tipo de Contrato: OTRI. Referencia 2004/0046

Duración: Un año (2004)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[35] "Los tratamientos con ozono y otras sustancias volátiles como alternativa a los fungicidas sintéticos en los tratamientos postcosecha de frutas"**

Tipo de Contrato: OTRI. Referencia 2004/0044

Duración: Un año (2004)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigadores responsables: Rosa Oria Almudí y Domingo Blanco Parmo

**[36] "Estudio de la actividad antimicrobiana de dos productos OX sólidos (determinación in vitro y posibles aplicaciones en postcosecha)."**

Tipo de Contrato: OTRI. Referencia 2004/0093

Duración: Seis meses (marzo 2004-octubre 2004)

Participantes: Compañía de Tratamiento de Aguas, S.L. (Huesca) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[37] "Estudio de las condiciones óptimas para la deshidratación de diferentes variedades de cereza"**

Tipo de Contrato: OTRI. Referencia 2004/0175

Duración: Cinco meses (mayo 2004-octubre 2004)

Participantes: SAT Niño Jesús Anión, Zaragoza) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigadores responsables: Rosa Oria Almudí y María Luisa Salvador Solano

**[38] "Proyecto ALCOTEC. ALTA COCINA y TECNOLOGÍA"**

Tipo de Contrato: OTRI.

Duración: Desde 2004. Renovación anual hasta 2009.

Participantes: Horeca, ACA, Departamento de Turismo del Gobierno de Aragón y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: María Luisa Salvador Solano

**[39] "Desarrollo y mejora de productos derivados de la fruta fresca del Jalón"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2005/0009

Duración: Dos años (2005-2007)

Participantes: Agrícola Montejalón S.L. y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[40] "Optimización del tratamiento con OX-Virin en la limpieza in situ de equipos en la industria alimentaria"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2005/0043

Duración: Dos meses (enero 2005- marzo 2005)

Participantes: OX-Compañía de Tratamiento de Aguas, S.L. y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[41] "Prevención de las alteraciones patológicas y fisiológicas post-cosecha en variedades de frutos de hueso de importancia en Aragón"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2005/0264

Duración: Un año (enero 2005- diciembre 2005)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[42] "Control microbiológico del proceso de elaboración de aceitunas negras de mesa variedad Empeltre del Bajo Aragón"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2005/00265

Duración: Un año (enero 2005- diciembre 2005)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[43] "Alternativas al uso del metabisulfito sódico en la decoloración y conservación de las cerezas para guinda"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2005/0266

Duración: Un año (enero 2005- diciembre 2005)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[44] "Mantenimiento de la calidad de la acelga mediante tratamientos térmicos"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2005/0267

Duración: Un año (enero 2005- diciembre 2005)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigadores responsables: Rosa Oria Almudí y Maria Luisa Salvador Solano

**[45] "Control de calidad en la transformación y comercialización del champiñón"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2005/0381

Duración: Seis meses (mayo 2005- noviembre 2005)

Participantes: Valchica Sociedad Cooperativa y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigadores responsables: Rosa Oria Almudí y Domingo Blanco Parmo

**[46] "Estudio de la actividad antimicrobiana y acaricida de dos productos OX sólidos: Determinación**

***in vitro y posibles aplicaciones en la industria alimentaria"***

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2005/0209

Duración: Seis meses (mayo 2005- octubre 2005)

Participantes: Empresa OX-CTA Tratamiento de aguas y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[47] "Optimización del tratamiento de las cerezas para uso industrial"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2006/0155

Duración: Un año (enero 2006- diciembre 2006)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[48] "Estudio físico-químico y microbiológico de la fermentación de las aceitunas negras en salmuera "Empeltre" del Bajo Aragón"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2006/0151

Duración: Un año (enero 2006- diciembre 2006)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[49] "Calidad y vida útil de pera Blanquilla durante la manipulación y la conservación postcosecha"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2006/0154

Duración: Un año (enero 2006- diciembre 2006)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[50] "Mejora de las condiciones de comercialización de la coliflor y de la col de hoja"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2006/0152

Duración: Un año (enero 2006- diciembre 2006)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[51] "Effect of 1-MCP on the preservation of the quality of peaches, pears and Golden apples"**

***throughout their storage”***

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2005/0606

Duración: Un año (diciembre 2005- diciembre 2006)

Participantes: ROHM & HASS FRANCE, S.A.S. y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[52] "Effect of 1-MCP on the texture and quality of Blanquilla pears and on the colour of Golden apples throughout their storage”***

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2006/0465

Duración: Un año (junio2006- junio 2007)

Participantes: ROHM & HASS FRANCE, S.A.S. y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[53] "Efecto del 1-MCP en la calidad y vida útil de la ciruela Reina Claudia durante su conservación postcosecha”***

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2007/0243

Duración: Un año (enero 2007- diciembre 2007)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[54] "Estudio de la pera de agua de Aragón: composición, valor nutritivo y características organolépticas que la diferencian de otras variedades”***

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2007/0242

Duración: Un año (enero 2007- diciembre 2007)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

***[55] "Mejora de la calidad de frutas de hueso mediante tratamientos de calcio”***

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2007/0240

Duración: Un año (enero 2007- diciembre 2007)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[56] "Control de la generación de SO<sub>2</sub> y aprovechamiento del líquido de gobierno utilizado en la conservación de la conservación de la cereza con fines industriales"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2007/0239

Duración: Un año (enero 2007- diciembre 2007)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[57] "Calidad organoléptica y nutritiva del aceite de oliva virgen extra mediante la extracción de coupages"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2007/0241

Duración: Un año (enero 2007- diciembre 2007)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[58] "Postharvest treatment to commercial maturity of Blanquilla pear"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2007/0458

Duración: Un año (diciembre 2006-diciembre 2007)

Participantes: ROHM & HASS SPAIN. y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[59] "Adsorción de zeolitas en plásticos"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2007/0272

Duración: abierto

Participantes: Clariant Masterbath Ibérica SA. y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[60] "Estudio de la mejora de las características de los frutos de hueso mediante el aporte exógeno de calcio al fruto"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2008/0241

Duración: Un año (Enero 2008- Diciembre 2008)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[61] "Calidad del melocotón de Aragón tratado con 1-MCP para prolongar su conservación postcosecha"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2008/0207

Duración: Un año (Enero 2008- Diciembre 2008)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[62] "Aptitud de diferentes variedades de cereza para su transformación por deshidratación"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2008/0206

Duración: Un año (Enero 2008- Diciembre 2008)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[63] "Caracterización del aceite de oliva variedad Verdeña "**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2008/0208

Duración: Un año (Enero 2008- Diciembre 2008)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[64] "Calidad higiénico-sanitaria y vida útil de productos en quinta gama procedentes de la huerta aragonesa"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2008/0209

Duración: Un año (Enero 2008- Diciembre 2008)

Participantes: Sector Productor Hortofrutícola, Diputación General de Aragón (Dpto. de Agricultura) y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[65] "Efecto de la filtración de agua utilizada en procesos de cocina sobre las características organolépticas de los alimentos"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2008/0409

Duración: 6 meses

Participantes: Brita Spain SL



Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[66] "Postharvest treatment to commercial maturity of Blanquilla pear"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2008/0545

Duración: Un año (Agosto 2008- Agosto 2009)

Participantes: ROHM & HASS SPAIN. y Universidad de Zaragoza (Grupo Investigación Alimentos de Origen Vegetal).

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[67] "Aplicación de la tecnología culinaria para la mejora y desarrollo de sistemas automáticos de control de temperatura"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2008/0724

Duración: 2008

Participantes: BSH Electrodomésticos España SA

Investigador responsable: Rosa Oria Almudí

**[68] "Evaluación de la eficacia de distintos tratamientos en la podredumbre por *Monilinia* en fruta de hueso".**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2009/0277. Parte I

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: Maria Eugenia Venturini y Rosa Oria Almudí

Duración: Un año (2009)

**[69] Mantenimiento calidad tomate huerta Zaragoza mediante 1-Metilciclopropeno.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2009/0277. Parte II

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola.

Investigador principal: Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2009)

**[70] Mejora vida útil borraja en cuarta gama.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2009/0277. Parte III

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: María Luisa Salvador y Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2009)

**[71] Control de calidad no destructivo del Melocotón de Calanda y aplicación a la detección de fisiopatías internas.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2009/0277. Parte **IV**

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola.

Investigador principal: Ana María Ferrer-Mairal y Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2009)

**[72] Estabilidad en el almacenamiento del aceite de oliva de la variedad Verdeña.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2009/0277. Parte **V**

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: Ana Cristina Sánchez Gimeno y Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2009)

**[73] Producción de cereza ecológica en el Valle del Jalón: factores fisiológicos y medioambientales que causan el rajado del fruto y estrategias para su prevención**

Entidad Financiadora: La CAIXA-Gob Aragón. Fundación PCTAD, CSIC, Universidad de Zaragoza, ORCHARD FRUIT Co S.L.

Investigador principal: Jesús Val

Duración: Dos años (2010-2012)

**[74] Desarrollo de envases biodegradables para la mejora de la calidad de la fruta producida en Aragón.**

Entidad Financiadora: La CAIXA-Gob Aragón. Fundación PCTAD, CSIC, Universidad de Zaragoza, Fundación AITIIP

Investigador principal: A. Fernández

Duración: Dos años (2010-2012)

**[75] Desarrollo y escalado de formulaciones para el incremento de la calidad hortofrutícola.**

Entidad Financiadora: Universidad de Zaragoza-CSIC-Magrisa. Gobierno de Aragón.

Investigador principal: T. Tejero.

Duración: Dos años (2010-2012)

**[76] Tecnologías Postcosecha para la conservación de la ciruela Reina Claudia**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2010/1133. Parte **I**

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2010)

**[77] Evaluación de la eficacia de distintos tratamientos para el control *in vivo* de las podredumbres**

**marrones en fruta de hueso.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2010/1133. Parte II

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: María Eugenia Venturini Crespo y Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2010)

**[78] Diseño del proceso para la obtención de judía verde en IV Gama.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2010/1133. Parte III

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2010)

**[79] Utilización del análisis de imágenes multiespectrales para la clasificación de frutas de hueso y pepita.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2010/1133. Parte IV

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: Ignacio Negueruela Suberviola y Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2010)

**[80] Componentes nutritivos y funcionales de los subproductos del procesado de frutas.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2010/1133. Parte V

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2010)

**[81] Aplicación de la Tecnología Culinaria para la mejora y desarrollo de sistemas automáticos de control de temperatura**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2010/0386

Entidad Financiadora: Empresa BSH

Investigador principal: Rosa Oria Almudí.

Duración: 18 meses (1 junio 2010 a 31 diciembre 2011)

**[82] Eficacia de la micropulverización de oxidantes y de la fotocátalisis para eliminar residuos fitosanitarios en frutos de hueso**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2011/1133. Parte I

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: María Eugenia Venturini Crespo y Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2011)

**[83] Caracterización y extracción de compuestos nutritivos y funcionales derivados del aclareo y procesado de la fruta**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2011/1133. Parte II

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2011)

**[84] Caracterización de las últimas fases de maduración del paraguayo y platerina.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2011/1133. Parte III

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2011)

**[85] Calidad del aceite de oliva de nuevas variedades de cultivo intensivo en Aragón**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2011/1133. Parte IV

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: Ana Cristina Sánchez Gimeno

**[86] Elaboración de queso fresco enriquecido en calcio y vitamina D**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2011/0070

Entidad Financiadora: Fundación ARAID

Investigador principal: Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2011)

**[87] Caracterización de la influencia de la resistencia solera en el resultado de elaboraciones culinarias y análisis de la repercusión de su eliminación.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2012/0089

Entidad Financiadora: Empresa BSH

Investigador principal: Maria Luisa Salvador Solano

Duración: Un año (enero 2012-enero 2013)

**[88] Aplicación de tecnologías postcosecha para mantener la calidad de la cebolla de Fuentes**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2012/0070 Parte I

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigadores principales: Rosa Oria Almudí y Domingo Blanco Parmo.

Duración: Un año (2012)

**[89] Nuevas tecnologías postcosecha para mantener la calidad de la cereza del Jalón**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2012/0070 Parte II

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigadores principales: Rosa Oria Almudí.

Duración: Un año (2012)

**[90] Caracterización de una variedad de paraguay y otra de platerina: Efecto de las tecnologías postcosecha sobre su calidad y vida útil**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2013/0151

Entidad Financiadora Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigadores principales: Rosa Oria Almudí y Maria Eugenia Venturini Crespo.

Duración: Un año (2012)

**[91] Aplicación de la Tecnología Culinaria para el desarrollo y la mejora de sistemas automáticos de control de temperatura para la obtención de alimentos de mejor valor nutritivo**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2012/0136

Entidad Financiadora: Empresa BSH

Investigador principal: Maria Luisa Salvador Solano.

Duración: Un año (enero 2012-enero 2013)

**[92] Optimización del envasado en atmósferas modificadas de cerezas destinadas a la exportación**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2012/0070 Parte III

Entidad Financiadora: Departamento de Agricultura. Gobierno de Aragón. Sector productor Hortofrutícola

Investigador principal: Rosa Oria Almudí y Sara Remón Oliver.

Duración: Un año (2012)

**[93] Grajeados de chocolate y frutos secos de alta vida útil aptos paa mercados asiáticos**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2012/0070 Parte III

Entidad Financiadora: PCTAD-Chocolates Lacasa

Investigador principal: Rosa Oria y Sara Remón.

Duración: Tres años (2012-2015)

**[94] JIU22-012-CIE-04: Mejora del perfil nutricional y sensorial de matrices sin gluten mediante la adiciónn de harinas de leguminosas.**

Tipo de Contrato: UZ. Ref. 229-381

Entidad Financiadora: Universidad de Zaragoza

Investigador principal: Ana Ferrer Mairal.

Duración: enero 2013- junio 2014

**[95] UZ2012-CIE-12: Repercusiones de la variedad y grado de maduración de las aceitunas en la aptitud para la fritura del aceite de oliva virgen extra.**

Tipo de Contrato: UZ 229-386

Entidad Financiadora: Universidad de Zaragoza

Investigador principal: Ana Cristina Sánchez Gimeno.

Duración: Dos años (enero 2013- enero 2014).

**[96] Healthy cooking**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2013/0182

Entidad Financiadora: BSH

Investigador principal: Maria Luisa Salvador Solano.

Duración: Un año (abril 2013-abril 2014)

**[97] Asesoramiento en *Monilinea ssp.***

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2013/0124

Entidad Financiadora: PCTAD

Investigadores principales: Maria Eugenia Venturini y Rosa Oria Almudí.

Duración: abril 2013-diciembre 2015

**[98] Optimización del envasado en atmósferas modificadas de cerezas destinadas a la exportación**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2013/0151

Entidad Financiadora: PCTAD

Investigadores principales: Sara Remón y Rosa Oria Almudí.

Duración: abril 2013-diciembre 2015

**[99] Nuevas formulaciones de pastelería y rellenos de fruta para apertura de mercados de exportación**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2014/0353

Entidad Financiadora: PCTAD

Investigadores principales: Rosa Oria Almudí y Ana Ferrer Mairal

Duración: octubre 2013-octubre 2017

**[100] External quality consultant durante el desarrollo del proyecto "LIFE Fresh Box: A sustainable**

**transport conserving quality of fresh produce reducing waste and fuel consumption"**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2013/0488

Entidad Financiadora: PCTAD

Investigadores principales: Rosa Oria Almudí.

Duración: diciembre 2014-junio 2017

**[101] Desarrollo y transferencia de nuevas herramientas para el aumento de vida útil en naranja confitada y almibarada TRANSNAR.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2015/0258

Entidad Financiadora: José María Lázaro, SA.

Investigadores principales: Sara Remón Oliver y Rosa Oria Almudí.

Duración: abril 2015-diciembre 2015

**[102] Tecnologías post-cosecha y de transformación de frutas y hortalizas.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2015/0024

Entidad Financiadora: PCTAD

Investigadores principales: Rosa Oria Almudí.

Duración: enero 2015-diciembre 2015

**[103] Optimization of a sponge gluten-free cake formulation: physicochemical, nutritional, sensory properties and shelf life.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2012/0570

Entidad Financiadora: PCTAD

Investigadores principales: Ana Ferrer Mairal.

Duración: abril 2015-diciembre 2015

**[104] Cuantificación de compuestos activos en frutas tropicales.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2015/1133

Entidad Financiadora: Transfer Consultant

Investigadores principales: Maria Eugenia Venturini y Rosa Oria Almudí.

Duración: junio 2015-diciembre 2015

**[105] Tecnologías post-cosecha y de transformación de frutas y hortalizas.**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref. 2015/0024

Entidad Financiadora: PCTAD

Investigadores principales: Rosa Oria Almudí.

Duración: enero 2015-diciembre 2015

**[106] Estrategias post-cosecha aplicadas a la conservación y mejora de la calidad de frutas de hueso**

Tipo de Contrato: OTRI. Ref 2016/

Entidad financiadora: SAT Niño Jesús

Investigador principal: Rosa Oria Almudí

Duración: 1 mayo-31 diciembre 2016

**[107] Postcosecha de la Cebolla Fuentes de Ebro DOP dentro del Proyecto "Puesta en valor de la Cebolla Fuentes de Ebro DOP a través del aumento de la comercialización.**

Entidad financiadora: Gobierno de Aragón (Acciones de Cooperación de agentes del Sector Agrario). Grupo de Cooperación "Mejora de la Producción y Comercialización de la Cebolla de Fuentes"

Duración: Septiembre 2016-diciembre 2017

Investigador principal: M<sup>a</sup> Eugenia Venturini

**[108] Zumos deshidratados de cereza y arándanos: elección del método de deshidratación, caracterización y estudio de vida útil" dentro del Proyecto "Innovación en la transformación de frutas rojas de Huesca**

Entidad financiadora: Gobierno de Aragón (acciones de Cooperación de agentes del Sector Agrario). Grupo de Cooperación "Casa Lila"

Duración: Noviembre 2016-noviembre 2017

Investigador principal: M<sup>a</sup> Eugenia Venturini

**Patentes y Modelos de utilidad**

[1] "Termorresistómetro para la medida de termorresistencias microbianas en alimentos en condiciones controladas de pH y temperatura"

Condón, S; Sala, F.J; Oria, R.

N. de solicitud: 8700948. Entidad Titular: Universidad de Zaragoza.

País de Prioridad: UE                      Fecha de Prioridad: 1987

[2] "Método de detección de la presencia de leche de distinta especie en leche y queso de oveja"

---



Calvo, M; Aranda, P; Sala, F.J; Oria, R.

N. de solicitud: 8701404. Entidad Titular: Universidad de Zaragoza.

País de Prioridad: UE Fecha de Prioridad: 1987

[3] "Estimulación de la actividad de proteasas mediante manotermosonicación"

López Buesa, P; Oria Almudí, R; Vercet Tormo, A.

N. de solicitud: P200101662. Entidad Titular: Universidad de Zaragoza.

País de Prioridad: UE Nº Publicación: 2190733

[4] "Mejora de la textura del yogur mediante la manotermosonicación (MTS) previa de la leche"

López Buesa, P; Oria Almudí, R; Vercet Tormo, A.

N. de solicitud: P200102879 Entidad Titular: Universidad de Zaragoza

País de Prioridad: UE Fecha de Prioridad: 2001

[5] "Elemento de identificación de la madurez de frutos rojos"

Oria Almudí, R; Ferrer Mairal A, Negueruela Suberviola AI, Remón Oliver S.

N. de solicitud: U201130664 Entidad Titular: Universidad de Zaragoza

País de Prioridad: UE Nº Publicación: 1 075 103

### Estancias en Centros extranjeros

#### (estancias continuadas superiores a un mes)

---

- Universidad de Glasgow (Escocia). Enero 87-Abril 87.
- INRA Jouy-en-Josas (Francia). Mayo 87-Dic 87.
- Universidad de Glasgow (Escocia). Oct 89-Dic 89.
- Beatson Institute for Cancer Research (RU). Dic 89- Marzo 90
- Universidad de Glasgow (Escocia). Junio 91-Agosto 91.
- Universidad de Glasgow (Escocia). Mayo 93- Julio 93.

### Contribuciones a Congresos

---

[1] "Determinaciones de Dt: Diseño de un termorresistómetro"

Condón Usón, S; Sala Trepát, FJ; Oria Almudí, R.

*X Congreso Nacional de Microbiología*

Valencia (España), *Junio 1985.*

Congreso Nacional

[2] "Recuento de supervivientes en las determinaciones de termorresistencias: Aplicación y mejora del sistema de recuento en gota"

Condón, S; Oria, R; Abanto, P; Sala, FJ.

*V Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Zaragoza (España), *Septiembre 1986.*

Congreso Nacional

[3] "Recuento de supervivientes en las determinaciones de Dt: Mejoras al sistema tradicional de recuento en placa"

Condón, S; Oria, R; Abanto, P; Sala, FJ.

*V Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos*

Zaragoza (España), *Septiembre 1986.*

Congreso Nacional

[4]"Utilización de micro-columnas de concentración para el análisis de espacios de cabeza por cromatografía de gases"

Oria, R; Sala, FJ.

*XIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica.*

Zaragoza (España), *Septiembre 1986.*

Congreso Nacional

[5] "Estudio de la fijación de lípidos por la  $\alpha$ -lactoglobulina de la leche de vaca en condiciones fisiológicas"

Díaz de Villegas, C; Oria, R; Pérez, D; Sala, FJ; Calvo, M.

*XIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica.*

Zaragoza (España), *Septiembre 1986.*

Congreso Nacional

[6] " $\alpha_2$ -macroglobulina y albúmina en el suero del calostro y leche de vaca durante la lactación"

Calvo, M; Pérez, MD; Sánchez, L; Aranda, P; Díaz de Villegas, MC; Oria, R; Sala, FJ.

*XIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica.*

Zaragoza (España), *Septiembre 1986.*

Congreso Nacional

[7] "Variaciones inter e intraespecíficas en la termorresistencia de cepas de *Bacillus subtilis* y *Bacillus licheniformis*"

Condón, S; Oria, R; Sala, FJ.

*XI Congreso Nacional de Microbiología*

Gijón (España), *Septiembre 1987.*

Congreso Nacional

[8] "Aroma of Roncal cheese: Evolution of head-space profiles during ripening"

Oria, R; Condón, S; Sala, FJ.

*II World Congress of Food Technology*

Barcelona (España), *Febrero 1987.*

Congreso Internacional

[9] "Influence of some environmental factors in the heat resistance of strains of *Bacillus subtilis* and *Bacillus licheniformis*"

Condón, S; Oria, R; Sala, FJ.

*II World Congress of Food Technology*

Barcelona (España), *Febrero 1987.*

Congreso Internacional

[10] "Detection of cow's milk in ewe's milk and cheese by a immunoblotting method"

Aranda, P; Oria, R; Pérez, MD; Sánchez, L; Díaz de Villegas, MC; Sala, FJ; Calvo, M.

*II World Congress of Food Technology*

Barcelona (España), *Febrero 1987.*

Congreso Internacional

[11] "Iron uptake from different sources by the P388D1 cell line"

Oria, R; Álvarez, X; Liceaga, J; Brock, J.H.

*VIII International Conference of Proteins of Iron Transport and Storage*

Montreal (Canadá), *Septiembre 1987.*

Congreso Internacional

[12] "Iron uptake from different sources by a macrophage cell line"

Oria, R; Álvarez, X; Liceaga, J; Brock, JH.

*European Iron Club Meeting*

Glasgow (Reino Unido), Septiembre 1987.

Congreso Internacional

[13] "Interaction of free fatty acids with beta-lactoglobulin"

Pérez, MD; Aranda, P; Sánchez, L; Oria, R; Sala, FJ; Calvo, M.

*14<sup>th</sup> International Congress of Biochemistry*

Praga (Checoslovaquia), Julio **1988**.

Congreso Internacional

[14] "Presence and evolution of 68óttterdam68ng throughout lactation in cow's 68óttterdam68 and milk"

Calvo, M; Sánchez, L; Aranda, P; Pérez, MD; Oria, R.

*14<sup>th</sup> International Congress of Biochemistry*

Praga (Checoslovaquia), Julio **1988**.

Congreso Internacional

[15] "Interaction of bovine lactoferrin with other proteins of milk whey and between tryptic fragments of lactoferrin"

Lampreave, F; Piñeiro, A; Brock, JH; Castillo, H; Ena, JM; Oria, R; Calvo, M.

*European Iron Club Meeting*

Budapest (Hungría), Agosto **1989**

Congreso Internacional.

[16] "Kinetics of thermal denaturation of bovine milk lactoferrin"

Oria, R; Sánchez, L; Castillo, H; Peiró, JM; Calvo, M.

*European Iron Club Meeting*

Budapest (Hungría), Agosto **1989**.

Congreso Internacional

[17] "Síntesis de proteínas lácteas por explantes de glándula mamaria de oveja"

Sánchez, L; Pérez, MD; Aranda, P; Ena, JM; Oria, R.; Calvo, M.

*III Congreso de la Sociedad Española de Biología Celular*

Leioa (España), Diciembre **1989**.

Congreso Nacional

[18] "Beta-lactoglobulin 68óttterdam the activity of pregastric lipase, a putative role for this protein in ruminant milk"

Calvo, M; Pérez, MD; Oria, R.; Aranda, P;. Ena, JM; Sánchez, L

*20<sup>th</sup> Meeting of the Federation of European Biochemical Societies*

Budapest (Hungría), Agosto **1990**.

Congreso Internacional

[19] "Aluminium uptake and regulation of 69óterdam69ng receptor expression in K562 cells"

McGregor, S; Naves, M; Oria, R; Halls, D; Brock, JH.

*European Iron Club Meeting*

Oporto (Portugal), *Septiembre 1990.*

Congreso Internacional

[20] "Transferrin synthesis by human and mouse lymphocytes and macrophages"

Djeha, A; Brock, JH; Oria, R; Yang, F; Friedrichs, W; Bowman, BH.

*European Iron Club Meeting*

Oporto (Portugal), *Septiembre 1990.*

Congreso Internacional

[21] "Synthesis of lactoferrin and transport of 69óterdam69ng in the lactating mammary gland of sheep"

Sánchez, L; Luján, L; Oria, R; Castillo, H; Pérez, MD; Ena, JM; Calvo, M.

*10<sup>th</sup> International Conference on Iron and Iron Proteins*

Oxford (Reino Unido), *Julio 1991.*

Congreso Internacional

[22] "Kinetic parameters for the heat denaturation of bovine lactoferrin in milk, and its effect on interaction with monocytes"

Sánchez, L; Peiró, JM; Oria, R; Castillo, H; Brock, JH; Calvo, M.

*10<sup>th</sup> International Conference on Iron and Iron Proteins*

Oxford (Reino Unido), *Julio 1991.*

Congreso Internacional

[23] "The effect of heat treatment on the structure and cell-binding properties of lactoferrin"

Oria, R; Brock, JH.

*1<sup>st</sup> International Symposium on Lactoferrin Structure and Function*

Honolulu (EE.UU), *Julio 1992.*

Congreso Internacional

[24] "Lack of synthesis of 69óterdam69ng and detection of 69óterdam69ng receptor in sheep mammary gland"

Oria, R; Castillo, H; Luján, L; Sánchez, L; Brock, JH; Calvo, M.

*European Iron Club*

Gargnano de Garda (Italia), *Septiembre 1994.*

Congreso Internacional

[25] "Effect of nitric oxide on expression of 69óterdam69ng receptor and ferritin, and on cellular iron metabolism in K562 human erythroleukaemia cells"

Oria, R; Brock, JH.

*European Iron Club Meeting*

Gargnano de Garda (Italia), *Septiembre 1994.*

Congreso Internacional

[26] "Evolución del color de la cereza Burlat conservada en atmósferas modificadas"

Remón, S; Ferrer, A; Oria, R; Negueruela, A.I.

*IV Congreso Nacional del Color*

Jarandilla de la Vera, Cáceres (España), *Junio 1997.*

Congreso Nacional

[27] "Evolución del color del melocotón Jesca en diferentes condiciones de conservación"

Ferrer, A; Remón, S; Oria, R; Negueruela, A.I.

*IV Congreso Nacional del Color*

Jarandilla de la Vera, Cáceres (España), *Junio 1997.*

Congreso Nacional

[28] "Quality changes in stored Burlat cherries as affected by stage or ripening and modified atmosphere"

Remón, S; Ferrer, A; Marquina, P; Burgos, J; Oria, R.

*International-COST915 Conference "Physiological and Technological Aspects of Gaseous and Thermal Treatments of Fresh Fruit & Vegetables"*

Madrid (España), *Octubre 1998*

Congreso Internacional.

[29] "Effects of controlled atmosphere and intermittent warmings on the low-temperature storage of a very late season peach cultivar"

Ferrer, A; Remón, S; Marquina, P; Burgos, P; Oria, R.

*International-COST915 Conference "Physiological and Technological Aspects of Gaseous and Thermal Treatments of Fresh Fruit & Vegetables"*

Madrid (España), *Octubre 1998*

Congreso Internacional

[30] "Influence of temperature, ripeness and composition of the storage atmosphere on the respiration rate of sweet cherries"

Jaime, MP; Salvador, ML; Burgos, J; Oria, R.

*International-COST915 Conference "Physiological and Technological Aspects of Gaseous and Thermal Treatments of Fresh Fruit & Vegetables"*

Madrid (España), *Octubre 1998*

Congreso Internacional.

[31] "Estudio de la evolución del color durante la maduración de la cereza Burlat"

Remón, S; Ferrer, A; Oria, R; Negueruela, AI.

*V Congreso Nacional del Color*

Tarrasa, Barcelona (España), *Junio 1999.*

Congreso Nacional

[32] "Efectos de los tratamientos postcosecha con etileno sobre el color del melocotón Jesca"

Ferrer, A; Remón, S; Oria, R; Negueruela, A.I.

*V Congreso Nacional del Color*

Tarrasa, Barcelona (España), *Junio 1999.*

Congreso Nacional

[33] "Estudio de los principales parámetros fisiológicos y físico-químicos de la cereza Burlat en distintos grados de madurez"

Remón, S; Ferrer, A; Negueruela, AI; Oria, R.

*VIII Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas*

Murcia (España), *Abril 1999*

Congreso Nacional

[34] "Parámetros reológicos que permiten diferenciar la cereza Burlat en distintos estadios de maduración"

Marquina, PL; Burgos, J; Oria, R.

*VIII Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas*

Murcia (España), *Abril 1999*

Congreso Nacional

[35] "Evolución de parámetros físico, químicos y fisiológicos en las últimas fases de maduración del melocotón Jesca"

Ferrer, A; Remón, S; Peiró, JM; Oria, R.

*VIII Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas*

Murcia (España), *Abril 1999*

Congreso Nacional

[36] "Influencia de la variedad, temperatura y composición de la atmósfera en la tasa respiratoria de cerezas Burlat, Sunburst y Sweetheart"

Jaime, MP; Oria, R; Burgos, J; Salvador, ML.

*VIII Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas*

Murcia (España), *Abril 1999*

Congreso Nacional

[37] "Design of modified atmosphere packaging for Burlat cherries: mathematical design and experimental verification"

Remón, S; Jaime, P; Ferrer, A; Oria, R; Salvador, ML.

*4<sup>th</sup> International Conference on Postharvest Science*

Jerusalem (Israel), *Marzo 2000*

Congreso Internacional

[38] "CO<sub>2</sub> and O<sub>2</sub> effects on maintaining quality of Burlat cherries"

Remón, S; Ferrer, A; Negueruela, AI; Marquina, P; Oria, R.

*4<sup>th</sup> International Conference on Postharvest Science*

Jerusalem (Israel), *Marzo 2000*

Congreso Internacional

[39] "Tolerance of a very late season peach cultivar to temperature and atmosphere composition"

Ferrer, A; Remón, S; Peiró, JM; Oria, R.

*4<sup>th</sup> International Conference on Postharvest Science*

Jerusalem (Israel), *Marzo 2000*

Congreso Internacional

[40] "Tolerancia al CO<sub>2</sub> y O<sub>2</sub> de distintas variedades de cereza"

Remón, S; Ferrer, A; Salvador, ML; Oria, R.

*V Simposio Nacional y II Ibérico de Postrecolección de Frutas y Hortalizas*

Puerto de la Cruz, Tenerife (España), *Septiembre 2000*

Congreso Internacional

[41] "Evolución y caracterización de la microbiota de cerezas cv. Sweetheart durante su conservación en atmósferas modificadas y controladas"

Venturini, ME; Oria, R; Blanco, D.

*V Simposio Nacional y II Ibérico de Postrecolección de Frutas y Hortalizas*

Puerto de la Cruz, Tenerife (España), *Septiembre 2000*

Congreso Internacional

[42] "Tratamiento de maduración acelerada en el melocotón de Calanda"

Ferrer, A; Remón, S; Salvador, ML; Oria, R.

*V Simposio Nacional y II Ibérico de Postrecolección de Frutas y Hortalizas*

Puerto de la Cruz, Tenerife (España), *Septiembre 2000*

Congreso Internacional

[43] "Actividad respiratoria del melocotón tardío de Calanda en distintos estadios de madurez"

Jaime, MP; Oria, R; Salvador, ML.

*V Simposio Nacional y II Ibérico de Postrecolección de Frutas y Hortalizas*

Puerto de la Cruz, Tenerife (España), *Septiembre 2000*

Congreso Internacional

[44] "Quality changes in stored sweet cherry as influenced by controlled atmospheres"

Remón, S; Ferrer, A; Negueruela, AI; Oria, R.

*II Conf: Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals*

Murcia (España), *Octubre 2000*

Congreso Internacional

[45] "Keeping quality of late peaches using passive modified atmospheres packaging"

Ferrer, A; Remón, S. Peiró, JM; Oria, R.

*II Conf: Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals*

Murcia (España), *Octubre 2000*



Congreso Internacional

[46] "Study of the respiration rate of endive for its packaging in plastic films"

Jaime, MP; Oria, R; Salvador, ML.

*II Conf: Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals*

Murcia (España), Octubre **2000**

Congreso Internacional

[47] "Caracterización de la textura de las variedades de arroz Hispagrán y Thainato"

Marquina, PL; Peiró, JM; Salvador, ML; Oria, R.

*IV Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas*

Cáceres (España), Mayo **2001**

Congreso Internacional

[48] "Influencia de las condiciones de cocción sobre los atributos sensoriales de los arroces Lido e Hispagrán"

Marquina, PL; Peiró, JM; Oria, R.

*IV Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas*

Cáceres (España), Mayo **2001**

Congreso Internacional

[49] "Aplicación de recubrimientos comestibles para la conservación de la manzana Reineta"

Jaime, MP; Salvador, ML; Oria, R.

*IV Congreso Ibérico de Ciencias Hortícolas*

Cáceres (España), Mayo **2001**

Congreso Internacional

[50] "Storage potential of sweetheart cherries in controlled atmospheres"

Remón, S; Marquina, P; Peiró, JM; Oria, R.

*International 8<sup>th</sup> Controlled Atmosphere Research Conference*

73óterdam (Holanda), Julio **2001**

Congreso Internacional

[51] "Measurements of film permeability to determine the optimal film for MAP of sweet cherry"

Salvador, ML; Villaroya, AI; Oria, R.

*International 8<sup>th</sup> Controlled Atmosphere Research Conference*

73óterdam (Holanda), Julio **2001**

Congreso Internacional

[52] "Use of edible coatings to reduce water loss and maintain quality of Reinette apple"

Salvador, ML; Jaime, MP; Oria, R.

*International 8<sup>th</sup> Controlled Atmosphere Research Conference*

73óterdam (Holanda), Julio **2001**

Congreso Internacional

[53] "Inactivation of phospholipase A<sub>2</sub> by a combination of trypsin and manothermosonication"

Vercet, A; Oria, R; Crelier, S; López-Buesa, P.

*European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods*

Berlín (Alemania), *Diciembre 2001*

Congreso Internacional

[54] "Manothermosonication effects on physical and optical properties of milk"

Vercet, A; Oria, R; Negueruela, I; Crelier, S; López-Buesa, P.

*Emerging Technologies for the Food Industry*

Madrid (España), *Marzo 2002*

Congreso Internacional

[55] "Rheological properties of yoghurt elaborated with milk submitted to manothermosonication"

Vercet, A; Oria, R; Marquina, P; Crelier, S; López-Buesa, P.

*Emerging Technologies for the Food Industry*

Madrid (España), *Marzo 2002*

Congreso Internacional

[56] "Does Burlat sweet cherry present a climateric behaviour?"

Remón, S; Ferrer, A; Oria, R.

*NATO Advanced Research Workshop on Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene*

Murcia (España), *Abril 2002*

Congreso Internacional

[57] "Influencia de la fecha de recolección en la conservación de manzanas (*Pirus malus* L.) var. Golden Delicious producidas en Navarra"

Moure, J; Oria, R.

*I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío*

Cartagena, Murcia (España), *Abril 2002*

Congreso Nacional

[58] "Influencia de la fecha de recolección en la conservación de peras (*Pyrus communis* L.) var. Conferencia producidas en Navarra"

Moure, J; Oria, R.

*I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío*

Cartagena, Murcia (España), *Abril 2002*

Congreso Nacional

[59] "Maduración y Conservación de manzana Fuji"

Marquina, P; Peiró, JM; Oria, R.

*VI Simposio Nacional y III Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Madrid (España), *Octubre 2002*

Congreso Internacional

[60] "Efecto de la dosis, temperatura de aplicación y grado de madurez de la manzana *G. Smoothie* sobre la

eficacia del 1-MCP"

Oria, R; Marquina, P; Peiró, JM.

*VI Simposio Nacional y III Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Madrid (España), Octubre **2002**

Congreso Internacional

[61] "Actividad antimicrobiana in vitro de diversas sustancias frente a dos de los mohos implicados en la podredumbre de manzanas: *Alternaria alternata* y *Botrytis cinerea*"

Venturini, ME; Reyes, JE; Blanco, D; Oria, R.

*VI Simposio Nacional y III Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Madrid (España), Octubre **2002**

Congreso Internacional

[62] "Actividad poligalacturonasa en diferentes variedades de tomate (*Lycopersicum esculentum*)"

Montañés, L; Clausen, MR; Vercet, A; Oria, R; López-Buesa, P.

*VI Simposio Nacional y III Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Madrid (España), Octubre **2002**

Congreso Internacional

[63] "Eficacia de diversos métodos para la recuperación de la flora microbiana superficial de frutas"

Reyes, JE; Blanco, D; Venturini, ME; Oria, R.

*VI Simposio Nacional y III Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Madrid (España), Octubre **2002**

Congreso Internacional

[64] "Efecto de diversas variables sobre la conservación en frío de frutos de kiwi"

Arias, E y Oria, R.

*II Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío*

Vigo (España), Septiembre **2003**

Congreso Internacional

[65] "Proceso de elaboración de frutas de la IV gama: Ejemplo práctico"

González-Buesa, J.; Venturini, E. y Oria, R.

*Productos Hortofrutícolas Mínimamente Procesados*

Tenerife (España), Septiembre **2003**

Congreso Nacional

[66] "Alternativas a los fungicidas en la poscosecha de manzanas Golden Delicious"

Venturini, ME, Reyes, JE, Blanco, D. Oria, R..

*I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria*

Pamplona (España), Noviembre **2003**

Congreso Internacional

[67] "Aislamiento de un patógeno oportunista "*Ewingella Americana*" en carpóforos comestibles cultivados:

*Agaricus bisporus, Lentinula edodes y Pleurotus ostreatus"*

Reyes, JE, Venturini, ME, Blanco, D. Oria, R..

*I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria*

Pamplona (España), Noviembre **2003**

Congreso Nacional

[68] "Evolución del color en pera Passacrassana mínimamente procesada, con dos tratamientos antioxidantes".

Arias, E, Ruiz, A. y Oria, R.

*VII Congreso Nacional del Color*

Pamplona (España) Mayo **2004**

Congreso Nacional

[69] "Influencia de la composición del tratamiento antioxidante en la evolución del color del melocotón de Calanda mínimamente procesado".

González, J, Arias, E, y Oria, R.

*VII Congreso Nacional del Color*

Pamplona (España) Mayo **2004**

Congreso Nacional

[70] "Actividad antimicrobiana in vitro de extractos de carpoforos comestibles cultivados y silvestres".

Venturini, ME, Reyes JE, Oria, R y Blanco D.

*IV Simposio Ibérico de Maduración y Post-recolección*

Oeiras (Portugal) Octubre **2004**

Congreso Internacional

[71] "Calidad de la pera Conferencia pelada y cortada: Influencia del tratamiento antioxidante y del grado de madurez".

Arias, E, González J, López-Buesa, P y Oria, R.

*IV Simposio Ibérico de Maduración y Post-recolección*

Oeiras (Portugal) Octubre 2004

Congreso Internacional

[72] "Caracterización reológica de purés de guayaba (Psidium Guayaba L.)".

Sánchez C, López-Buesa P, Sánchez AC y Oria, R.

*IV Simposio Ibérico de Maduración y Post-recolección*

Oeiras (Portugal) Octubre **2004**

Congreso Internacional

[73] "Efecto de un tratamiento antipardeamiento previo al envasado en atmósfera modificada en la calidad de melocotón y nectarina mínimamente procesados".

González, J, Arias, E, Oria, R y Salvador ML.

*IV Simposio Ibérico de Maduración y Post-recolección*

Oeiras (Portugal) Octubre **2004**

Congreso Internacional

[74] "La cereza deshidratada; desarrollo de un producto alternativo para su inclusión en preparados alimentarios".

Salvador ML, Guisasola C y Oria, R.

*IV Simposio Ibérico de Maduración y Post-recolección*

Oeiras (Portugal) Octubre **2004**

Congreso Internacional

[75] "Calidad microbiológica de carpóforos frescos comercializados en supermercados de Zaragoza (España) ".

Reyes JE, Venturini ME, Oria R y Blanco D.

*IV Simposio Ibérico de Maduración y Post-recolección*

Oeiras (Portugal) Octubre **2004**

Congreso Internacional

[76] "Parámetros que determinan la aptitud de tres variedades de pera su procesado mínimo".

Arias Álvarez, E., González Buesa, J., López Buesa, P., Oria Almudí, R.

*III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.*

Burgos (España) Mayo-Junio **2005**

Congreso Nacional

[77] "Condiciones de envasado en atmósfera modificada de melocotones de carne dura mínimamente procesados".

González Buesa J, Venturini E, Salvador ML y Oria Almudí, R.

*III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.*

Burgos (España) Mayo-Junio **2005**

Congreso Nacional

[78] "Caracterización y estudio de la borraja (*Borago officinalis*) de V gama".

Mir J, Oria Almudí y Salvador ML

*III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.*

Burgos (España) Mayo-Junio **2005**

Congreso Nacional

[79] "Purés refinados de Guayaba: caracterización físico-química, microbiológica y textural".

Sánchez C, López-Buesa P, Oria R. y Sánchez-Gimeno AC

*III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.*

Burgos (España) Mayo-Junio **2005**

Congreso Nacional

[80] "Caracterización de la microflora asociada a setas comercializadas en estado fresco".

Blanco Parmo D, Venturini Crespo ME, Oria Almudí R. y Reyes Parra JE

*III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.*

Burgos (España) Mayo-Junio **2005**

#### Congreso Nacional

[81] "Actividad antimicrobiana del producto biocida OX en fase volátil en frutas de hueso envasadas en frutas de hueso envasadas en atmósfera modificada".

Venturini ME, Moya Jaraba A, Vergara Larrayad Y. y Oria R.

*VIII Congreso Nacional de Sanidad Ambiental*

Toledo (España). Junio **2005**

#### Congreso Nacional

[82] "Microbiological characterization, decontamination and preservation of tuber aestivum".

Rivera CS, Reyes JE, Venturini ME, Oria R. y Blanco D.

*IV International Workshop Edible Mycorrhizal Mushrooms*

Murcia (España) Noviembre-Diciembre **2005**

#### Congreso Internacional

[83] "Efecto de la fritura en el color del aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón".

Rivera CS, Reyes JE, Venturini ME, Oria R. y Blanco D.

*VII Reunión Nacional de Óptica*

Alicante (España) Septiembre **2006**

#### Congreso Nacional

[84] "Caracterización microbiológica y descontaminación de trufas blancas (*Tuber aestivum*) y trufas negras (*Tuber melanosporum*) recolectadas en Teruel"

Rivera CS, Rubio M, Oria R y Blanco D.

*VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Orihuela, Alicante (España) Septiembre **2006**

#### Congreso Internacional

[85] "Identificación de la microbiota asociada a la trufa blanca o de verano (*Tuber aestivum*)"

Rubio M, Rivera CS, Oria R y Blanco D.

*VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Orihuela, Alicante (España) Septiembre **2006**

#### Congreso Internacional

[86] "Diferentes condiciones de fermentación de aceitunas negras en salmuera variedad Empeltre del Bajo Aragón"

Rodríguez M, Peiró JM, Oria R y Blanco D.

*VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Orihuela, Alicante (España) Septiembre **2006**

#### Congreso Internacional

[87] "Optimización del proceso de obtención de pera en IV gama"

Arias E, González J, López-Buesa P y Oria R

*VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Orihuela, Alicante (España) Septiembre **2006**

Congreso Internacional

[88] "Intercambio gaseoso en films microperforados utilizados para el envasado de frutas y hortalizas mínimamente procesados"

González J, Arias E, Peiró JM, Oria R y Salvador ML.

*VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Orihuela, Alicante (España) Septiembre **2006**

Congreso Internacional

[89] "Envasado de frutos de kiwi en diferentes películas plásticas"

Ruiz de Castro AM, Otero, V, Gallego PP y Oria R

*VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Orihuela, Alicante (España) Septiembre **2006**

Congreso Internacional

[90] "Efecto de la temperatura en las propiedades reológicas de pures de guayaba (*Psidium Guajaba L.*)"

Sánchez, C, Oria R y Sánchez-Gimeno AC.

*VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección*

Orihuela, Alicante (España) Septiembre **2006**

Congreso Internacional

[91] "The effect of olive variety on some rheological properties of Spanish olive oil"

Sánchez-Gimeno AC, Ferrer A y Oria R.

*4<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress*

Madrid (España) Octubre **2006**

Congreso Internacional

[92] "Modificación del color en purés de guayaba"

Sánchez C, Negueruela AI, Oria R, Blanco D y Sánchez-Gimeno AC

*VII Congreso Nacional del Color*

Madrid (España) Septiembre **2007**

Congreso Nacional

[93] "Obtención y caracterización de guayaba refrigerada mínimamente procesada"

Sánchez C, Blanco D, Oria R y Sánchez-Gimeno AC

*IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*

La Laguna, Tenerife (España) Junio **2007**

Congreso Nacional

[94] "Estabilidad del aceite de oliva virgen extra del Somontano en la fritura"

Benito M, Vercet A, Oria R y Sánchez-Gimeno AC

*VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*

La Laguna, Tenerife (España) Junio **2007**

Congreso Nacional

[95] "Influencia de la composición atmosférica en la vida útil de pera *Conferencia* mínimamente procesada"

Arias E, González J, López-Buesa P y Oria R.

*Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha*

Cartagena, Murcia (España) Junio **2007**

Congreso Internacional

[96] "Determinación de la velocidad de respiración de trufa negra y trufa blanca recolectadas en Aragón"

Rivera C, González J, Oria R y Blanco D.

*Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha*

Cartagena, Murcia (España) Junio **2007**

Congreso Internacional

[97] "Decontamination and preservation of *Tuber aestivum*"

Rivera C, Venturini ME, Blanco D y Oria R.

*Quality Management in Postharvest Systems. EURASIA 2007*

Bangkok, Tailandia, Diciembre **2007**

Congreso Internacional

[98] "Parámetros físico-químicos y sensoriales de coupages de aceite de oliva virgen extra con la variedad Empeltre"

Sánchez AC, Benito M y Oria R.

*III Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CYTALIA*

Madrid, Abril **2008**

Congreso Nacional

[99] "Efectos de la adición de hidrocoloides en la textura de panes sin gluten"

Sanchez M, Penalva C, Remon S, Oria R y Ferrer A.

*XII Food Studies Meeting on Health and Chemistry: Health Ingredients*

Barcelona, Septiembre **2008**

Congreso Internacional

[100] "Optimización del tratamiento con metabisulfito potásico en la conservación de cerezas para uso industrial".

Ruiz de Castro AM, Penalva C, Peiro JM, Oria R.

*IX Simposio Nacional y VI Ibero sobre Maduración y Postcosecha*

Zaragoza, Septiembre **2008**

Congreso Internacional

[101] "Influencia de la eficacia térmica del pasteurizador en la textura de pencas de acelga en V Gama".

Alcázar G, Mir J, Oria R, Salvador ML.

*IX Simposio Nacional y VI Ibero sobre Maduración y Postcosecha*

Zaragoza, Septiembre **2008**



Congreso Internacional

[102] "Variedades de aceituna de la provincial de Zaragoza. Indices morfologicos y de madurez y rendimiento en aceite"

Benito M, Oria R, Sanchez-Gimeno AC.

*IX Simposio Nacional y VI Iberico sobre Maduracion y Postcosecha*

Zaragoza, Septiembre **2008**

Congreso Internacional

[103] "Simulation of cook-chill processing of borage (*Borago officinalis*) stems using Comsol and Comsol script"

Mir J, Alcuson G, Oria R, Salvador ML.

Comsol Conference

Madrid, Octubre **2008**

Congreso Internacional

[104] "Parametros de calidad del aceite de olive de la variedad aragonesa Verdena"

Benito M, Oria R, Sanchez-Gimeno AC.

II Jornadas Nacionales de Olivicultura de la SECH.

Tarragona, Marzo **2009**

Congreso Nacional

[105] "Obtencion de aceite de olive de calidad partiendo de variedades autoctonas de Aragon y studio de su estabilidad en la fritura"

Benito M, Oria R, Sanchez-Gimeno AC.

XIV Simposium Cientifico-Tecnico Expoliva 2009.

Jaen, Mayo **2009**

Congreso Nacional

[106] "Optimization of potassium metabisulphite treatment on cherries for industrial use"

Ruiz AM, Rodriguez M, Peiro JM, Oria R.

*6<sup>th</sup> International Postharvest Symposium.*

Antalya, Turquia, Abril **2009**

[107] "Thermal inactivation of polyphenol oxidase from swiss chard (*Beta vulgaris*) stems"

Alcuson G, Mir J, Oria R, Salvador ML.

*6<sup>th</sup> International Postharvest Symposium.*

Antalya, Turquia, Abril **2009**

Congreso Internacional

[108] "Last irrigation date in super-intensive Arbequina orchards: Effects on yield and oil quality"

Benito M, Gracia MP, Sanchez-Gimeno AC, Oria R, Lasa JM.

*International Symposium on Olive Irrigation and Oil Quality*

Nazareth, Israel, Diciembre **2009**

Congreso Internacional

[109] "Early harvesting in superintensive Arbequina and Arbosana orchards: Effects on yield and oil quality."

Gracia MP, Sanchez-Gimneo AC, Benito M, Oria R, Lasa JM.

*International Symposium on Olive Irrigation and Oil Quality*

Nazareth, Israel, Diciembre **2009**

Congreso Internacional

[110] "Efectos de la modificacion de la formulacion de magdalenas sobre el indice glucemico determinado mediante sistemas in vitro"

Penalva C, Urtasun L, Remon S, Oria R, Ferrer A.

*II Congreso FESNAD*

Barcelona, Marzo **2010**

Congreso Nacional

[111] "Use of 1-MCP to extend the postharvest life of greenhouse Caramba tomatoes at two different stages of ripeness".

Alcusion G, Ruiz de Castro AM, Venturini ME, Oria R.

28<sup>th</sup> International Horticultural Congress

Lisboa, Portugal, Agosto **2010**

Congreso Internacional

[112] "Application of multispectral laser light backscattering imaging to the study of quality in non-melting-flesh peaches"

Ruiz de Castro AM, Urzola C, Negueruela AI, Oria R.

28<sup>th</sup> International Horticultural Congress IHC

Lisboa, Portugal, Agosto **2010**

Congreso Internacional

[113] "Influence of the light on the stability and shelf-life of olive oil"

Benito M, Abenoza M, Oria R, Sanchez-Gimeno AC.

28<sup>th</sup> International Horticultural Congress IHC

Lisboa, Portugal, Agosto **2010**

Congreso Internacional

[114] "Borage (*Borago officinalis*) stems as a minimally processed product evaluation of shelf-life in different packages"

Alcusion G, Oria R, Salvador ML.

28<sup>th</sup> International Horticultural Congress IHC

Lisboa, Portugal, Agosto **2010**

Congreso Internacional

[115] "Cros-sectional color evaluation in borage stems"

Interim Meeting of the International Color Association, AIC "Color and Food"

Mar del Plata, Argentina, Octubre **2010**

Congreso Internacional

[116] "Influencia de la composición atmosférica en la vida útil de borraja mínimamente procesada"

Alcúson G, Ruiz Am, Salvador ML, Oria R.

VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA

Logroño, Octubre 2010

Congreso Nacional

[117] "Caracterización térmica de equipos para el procesamiento de hortalizas en V Gama"

Jiménez-Muro F, Mir-Bel J, Alcúson G, Oria R, Salvador ML.

VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA

Logroño, Octubre 2010

Congreso Nacional

[118] "Control de alteraciones fúngicas sobre fruta de hueso"

Ruiz de Castro AM, Alcúson G, Redondo D, Venturini ME, Oria R.

VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Valencia, Junio **2011**

Congreso Nacional

[119] "Influencia del ácido ascórbico y ácido cítrico en la actividad enzimática de la polifenoloxidasas y peroxidasa en la borraja"

Alcúson G, Ruiz AM, Redondo D, Oria R, Salvador ML.

VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Valencia, Junio **2011**

Congreso Nacional

[120] "Effects of decontamination, active and passive modified atmosphere packaging in quality characteristics and decay development of minimally processed borage stems"

Alcúson G, Salvador ML, Oria R, Blanco D, Venturini ME.

International Congress of Postharvest Pathology.

Lleida, Abril **2011**

Congreso Internacional

[121] "Aplicación de recubrimientos comestibles para la conservación y comercialización de la ciruela 'Reina Claudia Verde'"

Alcúson G, Redondo D, Oria R, Venturini ME.

X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha.

Lérida, Octubre **2012**

Congreso Internacional

[122] "El aclareo: ¿una nueva fuente de compuestos de interés nutricional?"

Redondo D, Arias E, Oria R, Venturini ME.

X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha.

Lérida, Octubre **2012**

Congreso Internacional

[123] "Actividad antioxidante de los frutos procedentes del aclareo de la ciruela"

Redondo D, Venturini ME, Oria R, Arias E.

X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha.

Lérida, Octubre **2012**

Congreso Internacional

[124] "Efecto de la atmósfera de conservación en la vida útil de la borraja mínimamente procesada"

Alcusón G, Salvador ML, Oria R, Remón S.

X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha.

Lérida, Octubre **2012**

Congreso Internacional

[125] "Aptitud para la frigoconservación de platerinas c.v.Subirana recolectadas en dos grados de madurez"

Redondo D, Alcusón G, Oria R, Venturini ME.

X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha.

Lérida, Octubre **2012**

[126] "Identification of polypeptides in apple (Malus x domestica Borkh.) that may assist in determinig plant stress related diseases"

Krawitzky M, Blanco A, Oria R, Val J.

X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha.

Lérida, Octubre **2012**

Congreso Internacional

[127] "Caracterizacion fisico-quimica, nutricional y sensorial de aceites de olive de la variedad Tosca 07 de una plantacion comercial"

Abenoza M, Benito M, Oria R, Sanchez-Gimeno AC.

XVI Symposium Científico-Técnico Expoliva.

Jaen, Mayo **2013**

Congreso Nacional

[128] "Estudio de las condiciones de cocción en las características nutricionales y sensoriales de las alcachofas"

Gillen S, Salvador ML, Oria R.

VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Córdoba, Junio **2013**

Congreso Nacional

[129] "Estudio de la calidad sensorial y nutricional de zanahorias y el efecto del preescaldado, la conservación en la congelación y el sous vide como alternativas al cocción tradicional"

Gillen S, Salvador ML, Oria R.

VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Córdoba, Junio **2013**

Congreso Nacional

[130] "Efecto de la aplicación post-cosecha de 1-MCP sobre la calidad y vida útil de la platerina"

Redondo D, Benito M, Venturini ME, Oria R, Arias E.

VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Córdoba, Junio **2013**

Congreso Nacional

[131] "Aplicación de diferentes tecnologías postcosecha para aumentar la vida útil de la cereza del valle del Jalon (Aragón)"

Redondo D, Benito M, Oria R, Arias E.

VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Córdoba, Junio **2013**

Congreso Nacional

[132] "

Gonzalez-Buesa J, Oria R, Salvador ML.

XI International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference

Trani (Italia), Junio **2013**

Congreso Internacional

[133] "Identification and quantification of proteins in *Malus domestica* affected by pitter pit"

Krawitzky M, Chevret D, Oria R, Val J, Monnet V.

7<sup>th</sup> European Summer Course in Advanced Proteomics

Brixen/ Bressanone, Agosto **2013**

Congreso Internacional

[134] "Effect of chitosan based edible coatings enriched with antimicrobials on the aromatic profile of summer truffles (*Tuber aestivum*)"

Venturini ME, Marco P, Blanco D, Oria R

EuroSense 2014: A Sense of Life. 6<sup>th</sup> European Conference on Sensory and Consumer Research

Copenhague, Dinamarca, Septiembre **2014**

Congreso Internacional

[135] "Relationship between aromatic profile and acceptability of sourdough gluten-free breads"

Campo E, Negueruela AI, Oria R, Ferrer A.

EuroSense 2014: A Sense of Life. 6<sup>th</sup> European Conference on Sensory and Consumer Research

Copenhague, Dinamarca, Septiembre **2014**

Congreso Internacional

[136] "Retailer's and consumer's perceptions about the Zero Residue stone fruit: Trends and barriers in the European market"

Campo E, Sarneel E, Venturini ME, Oria R

EuroSense 2014: A Sense of Life. 6<sup>th</sup> European Conference on Sensory and Consumer Research

Copenhagen, Dinamarca, Septiembre **2014**

Congreso Internacional

[137] "El agua electrolizada como alternativa al hipoclorito sódico para la higienización del agua de hidrogenfriado de cerezas"

Calvo H, Redondo D, Oria R, Venturini ME.

VIII Congreso CYTA/CESIA

Badajoz, Abril **2015**

Congreso Nacional

[138] "Potencial de *Bacillus amyloliquefaciens* BUZ14 para el control de *Penicillium expansum* y *Botrytis cinerea*: estudios preliminares"

Calvo H, Redondo D, Oria R, Venturini ME.

VIII Congreso CYTA/CESIA

Badajoz, Abril **2015**

Congreso Nacional

[139] "Comparison of overall sensory profile of traditional style, MAP fresh-cut and sous-vide borage (*Borago officinalis*) by means of a sorting task strategy"

Alcusón G, Campo E, Salvador S, Oria R.

Eucarpia Leafy Vegetable Congress

San Pedro del Pinatar (Murcia), Abril **2015**

Congreso Internacional

[140] "Influencia de la variedad de scejituna eb las modificaciones nutricionales del aceite deoliva virgen extra tras la fritura"

Abenoza M, De las Heras P, Oria R, Sánchez-Gimeno AC.

XVII Simposio Científico Técnico Expoliva

Jaén, Mayo **2015**

Congreso Nacional

[141] "Reducción del amargor del aceite de oliva mediante extracci ´pon líquido-líquido. Estudio preliminary industrial"

Abenoza M, Raso J, Oria R, Sánchez-Gimeno AC.

XVII Simposio Científico Técnico Expoliva

Jaén, Mayo **2015**

Congreso Nacional

[142] "Control de *Monilinia laxa* mediante extractos obtenidos a partir de frutos del aclareo de melocotón"

Redondo D, Oria R, Arias E, Venturini ME.

XIV Congreso NAcional de Ciencias Hortícolas

Orihuela (Alicante), Junio **2015**

Congreso Nacional

[143] "Potencial de *Bacillus amyloliquefaciens* FZB42 para el control de *Penicillium digitatum* y *P.italicum*: estudios preliminares"

Calvo H, Sánchez J, Balnco D, Oria R, Venturini ME.

XIV Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas

Orihuela (Alicante), Junio **2015**

Congreso Nacional

[144] "Shelf life extension of fresh-cut clingstone peaches by using modified atmospheres and antibrowning treatment"

González-Buesa, Oria R, Salvador ML.

Innovation in Food Packaging, Shelf Life & Food Safety

Munich (Germany), Septiembre **2015**

Congreso Internacional

[145] "Influencia del grado de maduración de aceitunas de la variedad Arbequina en los parámetros nutricionales del aceite de oliva virgen tras la fritura"

Abenoza M, Oria R, Sánchez-Gimeno AC.

I Congreso Internacional Current Trends and New Challenges in olive Oil Sector

Murcia, Septiembre **2015**

Congreso Internacional

[146] "Repercusiones de la fertirrigación con calcio sobre las aceitunas de la variedad Arbequina y la calidad del aceite de oliva en una plantación comercial superintensiva"

Abenoza M, Oria R, Sánchez-Gimeno AC.

I Congreso Internacional Current Trends and New Challenges in Olive Oil Sector

Murcia, Septiembre **2015**

Congreso Internacional

[147] "Optimización sensorial de una bebida para deportistas enriquecida con zumo de tomate"

Guillén S, Campo E, Alfieri F, Oria R.

I Congreso Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS

Ciudad Real, Octubre **2015**

Congreso Nacional

[148] "Caracterización de perfil de volátiles aromáticos de cereza Early Bigi en tres grados de madurez por SPME/GC-O"

Campo E, Guillén S, Venturini ME, Oria R.

I Congreso Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS

Ciudad Real, Octubre **2015**

Congreso Nacional

[149] "Caracterización sensorial y del perfil aromático de aceites trufados"

Guillén S, Campo E, Oria R.

I Congreso Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS

Ciudad Real, Octubre **2015**

Congreso Nacional

[150] "Effect of lyophilisation in the black truffle aroma: a comparison with other long-term preservation treatments (freezing and sterilization)"

Marco P, Campo E, Oria R, Blanco D, Venturini ME.

VIII International Postharvest Symposium

Cartagena, Junio **2016**

Congreso Internacional

[151] "Aroma composition of commercial truffle flavoured oils: does it really smell like truffle?"

Marco P, Campo E, Guillén S, Oria R, Sánchez C, Antolín, A, Blanco D.

VIII International Postharvest Symposium

Cartagena, Junio **2016**

Congreso Internacional

[152] "LIFE ZERO RESIDUES: Influence of the ripening degree on the odour composition of 'Early Bigi' cherries. Study of their aroma potential as ingredient for the juice industry"

Oria R, Campo E, Sanz M, Guillén S, Venturini ME, Arias E, Remón S.

VIII International Postharvest Symposium

Cartagena, Junio **2016**

Congreso Internacional

[153] "Potential of a new strain of *Bacillus amyloliquefaciens* BUZ-14 to control *Monilinia fructicola* and *M. laxa* in peaches: preliminary studies"

Oria R, Calvo H, Blanco D, Venturini ME.

VIII International Postharvest Symposium

Cartagena, Junio **2016**

Congreso Internacional

[154] "Incorporación de enzimas pectinasas durante la extracción del aceite de oliva". Repercusión en el contenido de compuestos nutricionales antioxidantes"

Abenoza M, Hernando ML, Oria R, Sánchez-Gimeno AC.

XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria

Zaragoza, Septiembre **2016**

Congreso Nacional

[155] "LIFE Cero Residuos: Potencial aromatic de pulpas de fruta de hueso tratadas por altas presiones (HHP) y destinadas a la alimentación infantil"

Campo E, Pellicer M, Venturini ME, Arias E, Remón S, Oria R.



IX Simposio Iberico de Maturação e Pos-Colheita

Lisboa, Novembro **2016**

Congreso Internacional

## **Tesis Doctorales dirigidas**

---

### ***"Estudio de la síntesis y propiedades biológicas de las proteínas transportadoras de hierro en la leche de oveja"***

**Tesanda:** Helena Castillo Monteagudo

Universidad de Zaragoza, 3 de junio de 1994

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad.

### ***"Comportamiento postcosecha de la cereza en atmósferas protectoras"***

**Tesanda:** Sara Isabel Remón Oliver

Universidad de Zaragoza, 5 de junio de 2001

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad.

### ***"Intercambio gaseoso en la conservación de productos vegetales en atmósferas protectoras"***

**Tesanda:** María Pilar Jaime Moreno

Universidad de Zaragoza, 4 de julio de 2002

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad.

### ***"Melocotón de Calanda. Caracterización y aplicación de tecnologías postcosecha"***

**Tesanda:** Ana María Ferrer Mairal

Universidad de Zaragoza, 3 de diciembre de 2002

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad.

### ***"Alternativas al uso de fungicidas en el tratamiento postcosecha de manzanas"***

**Tesanda:** María Eugenia Venturini Crespo

Universidad de Zaragoza, 19 de febrero de 2004

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad.

**Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Zaragoza curso 2003/4**

### ***"Pera en cuarta gama: Diseño del proceso y estudio de los mecanismos de control del pardeamiento enzimático"***

**Tesanda:** Esther Arias Alvarez

Universidad de Zaragoza, 26 de junio de 2007

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad.

**"Caracterización y modelado de la fritura a vacío de productos amiláceos no laminados"**

**Tesando:** Jorge Mir Bel

Universidad de Zaragoza, 12 de marzo de 2010

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad.

**"Influencia de distintos factores en la calidad de los aceites de oliva virgen extra de Aragón "**

**Tesanda:** Marta Benito Velasco

Universidad de Zaragoza, 30 de marzo de 2012

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad.

**Premio extraordinario de Doctorado de la Universidad de Zaragoza curso 2012/13.**

**"Efecto de innovaciones agronómicas y tecnológicas en la calidad del aceite de oliva virgen extra "**

**Tesanda:** María Abenoza Giménez

Universidad de Zaragoza, 9 de noviembre de 2014

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad

**"Polyphenolic and proteomica characterization of Malus domestica fruit affected by bitter pit "**

**Tesando:** Michel Owen Krawitzky

Universidad de Zaragoza, 17 de junio de 2015

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad con mención de Doctorado Internacional.

**"Caracterización físico-química y nutricional de alimentos cocinados en placas de inducción dotadas de sistemas de control de temperatura"**

**Tesando:** Sofía Guillén Asín

Universidad de Zaragoza, 22 de junio de 2015

**Calificación:** Sobresaliente *Cum Laude* por unanimidad con mención de Doctorado Internacional.

**Participación en comités y representaciones internacionales**

Título del Comité: Comité Científico

Entidad de la que depende: Asociación Hispano-Lusa de Maduración y Postrecolección

Fecha: Desde 2006

Título del Comité: Comité Científico

Entidad de la que depende: Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha

Fecha: Desde 2007

Título del Comité: Comité Científico del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA) de Aragón

Entidad de la que depende: Gobierno de Aragón

Fecha: Desde 2012 hasta 2016

Título del Comité: Comité Científico de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (SECH)

Entidad de la que depende: International Society of Horticultural Science

Fecha: Desde 2014 hasta la actualidad

## **Experiencia en organización de actividades de I+D**

### **En el ámbito Universitario Nacional:**

- Curso de Postgrado en Ingeniería de Procesos Agroalimentarios. Estudios propios de la Universidad de Zaragoza. Cursos 88-89, 89-90, 90-91 y 91-92.
- "Técnicas actuales de análisis de alimentos I y II". Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza. Desde 1987 hasta 1999.
- "Aspectos postcosecha de productos hortofrutícolas". Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza. Curso 1999-2000.
- "Tecnologías postcosecha de frutas y hortalizas". Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza. Desde el curso 2000-2001 hasta el curso 2006-2007.
- "El color de los alimentos: origen y métodos de estudio". Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Desde el curso 2007.... hasta la actualidad.

### **Cursos Internacionales:**

- "Fisiología y Bioquímica de la postrecolección". Programa de Cooperación Interuniversitaria con Latinoamérica. Red Temática "Gestión de la Calidad y Transferencia de Tecnología Postcosecha de Frutas y Hortalizas Frescas". Universidad de Mar del Plata (Argentina). Marzo-Abril de 1998.
- "Fisiología y Bioquímica de la postrecolección". Programa de Cooperación Interuniversitaria con Latinoamérica. Red Temática "Gestión de la Calidad y Transferencia de Tecnología Postcosecha de Frutas y Hortalizas". Universidade Estadual de Campinas (Brasil). Marzo de 1999.
- "Fisiología y Bioquímica de la postrecolección". Programa de Cooperación Interuniversitaria con Latinoamérica. Red Temática "Gestión de la Calidad y Transferencia de Tecnología Postcosecha de Frutas y Hortalizas". Universidad Nacional de Asunción (Paraguay). Abril de 2000.
- "Tecnología de frutas y hortalizas". Programa de Doctorado en Ingeniería Agroalimentaria. UNELLEZ. Universidad de San Carlos. Cojedes (Venezuela). Mayo-Junio de 2000.
- "Proceso general de elaboración de frutas mínima mente procesadas en fresco". I Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola. Cartagena, Murcia (España) del 23 al 29 de mayo de 2007.
- "Proceso general de elaboración de frutas mínima mente procesadas en fresco". II Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola. Cartagena, Murcia (España) del 23 al 29 de abril de 2008.
- "Proceso general de elaboración de frutas mínima mente procesadas en fresco". III Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola. Cartagena, Murcia (España) del 26 marzo a 1 de abril de 2009.
- "Proceso general de elaboración de frutas mínima mente procesadas en fresco". IV Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola. Cartagena, Murcia (España) del 22 al 28 de abril de 2010.

- "Proceso general de elaboración de frutas mínima mente procesadas en fresco". V Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola. Cartagena, Murcia (España) del 7 al 13 de abril de 2011.
- "Proceso general de elaboración de frutas mínima mente procesadas en fresco". VI Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola. Cartagena, Murcia (España) del 22 al 28 de abril de 2012.
- "Proceso general de elaboración de frutas mínima mente procesadas en fresco". VIII Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola. Cartagena, Murcia (España) del 7 al 13 de marzo de 2013.
- "Proceso general de elaboración de frutas mínima mente procesadas en fresco". IX Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola. Cartagena, Murcia (España) del 5 al 11 de marzo de 2015.
- "Proceso general de elaboración de frutas mínima mente procesadas en fresco". X Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola. Cartagena, Murcia (España) del 13 al 17 de junio de 2016.

-- **PARTICIPACIÓN en actividades de I+D, de difusión y de formación:**

- *"Tecnología de la Leche y Productos Lácteos"*

Curso de Control Alimentario. Organizado por la Diputación General de Aragón.  
Zaragoza, Octubre-Noviembre 1988.

- *"Tecnología de la Leche y Productos Lácteos"*

Curso de Control Alimentario. Organizado por la Diputación General de Aragón.  
Huesca, Noviembre 1988.

- *"Tecnología de la Leche y Productos Lácteos"*

Curso de Control Alimentario. Organizado por la Diputación General de Aragón.  
Teruel, Octubre-Noviembre 1988.

- *"Tecnología de la elaboración de derivados lácteos. El queso de oveja"*

III Curso Internacional sobre Producción de Ganado Ovino

Agencia Española de Cooperación Internacional. Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y Servicio de Investigación Agraria.

Aula Dei. Zaragoza, 1991.

- *"Tendencias en la investigación, producción y consumo de queso en Francia y en España"*

En "Tendencias tecnológicas y perspectivas de futuro en la industria agroalimentaria"

Cursos de Verano. Universidad Internacional Menéndez y Pelayo

Formigal (Huesca), Septiembre 1994.

- *"Tecnología quesera"*

Curso de formación para maestros queseros.

INEM. Villa Corona S.A.

El Burgo de Ebro, Zaragoza, 1996.

- *"Tecnología quesera"*

Curso de formación para maestros queseros.

INEM. Villa Corona S.A.

El Burgo de Ebro, Zaragoza, 1997.

- *"Tendencias actuales en la elaboración, producción y consumo de queso en España"*

Jornada sobre Nuevas Tecnologías en la Elaboración de Queso

Aula de Ciencia y Tecnología. Universidad de Burgos.

Burgos, 1994.

- Co-presidenta de la sesión *"Valor nutricional del huevo"*

XII Symposium Europeo sobre la Calidad de la Carne de Ave.

VI Symposium Europeo sobre la Calidad del Huevo y Ovoproductos

Zaragoza, Septiembre 1995.

- *"Mantenimiento de la calidad comercial de la cereza: comportamiento de la cereza Burlat envasada en atmósferas modificadas"*

II Jornadas del Cerezo en Aragón.

Caspe, Zaragoza, Junio 1997.

- *"Sistemas de conservación de la cereza y su calidad"*

Jornadas de Cultivos Leñosos

Caspe, Zaragoza, Noviembre 1998.

- *"Calidad de la cereza, manipulación y conservación"*

XI Jornada Técnico Agrarias.

Caspe, Zaragoza, Abril 1999.

- *"Mejora de la calidad de la fruta dulce"*

Jornadas Técnico-Agrarias.

Fraga, Huesca, Junio 1999.

- *"Jornada de la cereza y el albaricoque"*

Jornadas Técnico-Agrarias.

Serós, Lérida, Marzo 2000.

- *"Foro del melocotón y la nectarina"*

Jornadas Técnico-Agrarias.

Alcarrás, Lérida, Mayo 2000.

- *"Buenas prácticas Agrícolas en Fruticultura"*

Jornadas Técnico-Agrarias para Cooperativas de Aragón.

La Almunia de Doña Godina. Zaragoza, Marzo 2001.

- *"Conferencia sobre el queso"*

Feria de ganado y artesanía.

Samper de Calanda, Zaragoza, Mayo 2002.

- *"VI Jornadas Técnicas sobre Fruticultura"*

La Almunia de Doña Godina, Zaragoza, Febrero 2003.

- *"Tecnologías postcosecha"*

Feria Internacional de Maquinaria Agrícola (FIMA).

Zaragoza, Marzo 2003.

- *"Proceso de elaboración de frutas de la IV gama: ejemplo práctico"*

I Jornadas sobre Productos Hortofrutícolas Mínimamente Procesados

Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. Tenerife (Canarias), Septiembre 2003.

- *"Importancia de la calidad de la leche para la elaboración de productos lácteos"*

Jornada Sector productor de leche de ovino y caprino de Aragón

Santa Isabel, 16 de diciembre de 2003

- *Grupo Ad-Hoc. Comité Organizador del Curso Internacional de Tecnologías Postcosecha de Productos Hortícolas.*



Instituto Agronómico del Mediterráneo. Marzo 2004.

- *"Importancia de la cocina en la Alimentación de la Persona con Diabetes"*

Conferencia magistral de comienzo de curso. Asociación de diabéticos ADEZARAGOZA

Zaragoza, 20 de octubre de 2005.

- *UNIVERSA.*

*"Prevención del impacto ambiental en el sector alimentario"*

*Zaragoza, 24 de enero de 2007*

- *Programa CIENCIA VIVA.*

VI Jornadas de Ciencia y Gastronomía

*"Viejas herramientas para la nueva cocina"*

Miralbueno, 13 de febrero 2007

- *IV Jornadas de Alimentación y Salud*

*"Ingredientes y tecnologías aplicadas a la elaboración de alimentos"*

Murcia, 9 de noviembre de 2007

- *II Foro Internacional de Investigación en Cocina y Nutrición en el Mediterráneo*

*"Cocinar Hortalizas con un poco de Ciencia"*

Palma de Mallorca, 5, 6 y 7 de octubre de 2009

- *GENUd "Growth, Exercise, NUtrition and Development"*

*"Development of gluten-free cereal products: a challenge for food scientists"*

Zaragoza, 1 marzo de 2010.

## **-- ORGANIZACIÓN de Seminarios y Jornadas Científico-Tecnológicos:**

- *Coordinadora y profesora en "Bases bioquímicas de los procesos de elaboración del queso"*

Curso Intensivo "La Producción y Comercialización de Quesos Artesanos"

Escuela Agraria de Cogullada. Zaragoza, Febrero 1995.

- *"I Jornada de Tecnologías Postcosecha"*

Jornada de I+D. Diputación General de Aragón. Universidad de Zaragoza.

Zaragoza, 1998.

- *"II Jornada de Tecnologías Postcosecha"*

Jornada de I+D. Diputación General de Aragón. Universidad de Zaragoza.

Zaragoza, 1999.

- *"III Jornada de Tecnologías Postcosecha"*

Jornada de I+D. Diputación General de Aragón. Universidad de Zaragoza.  
Zaragoza, 2000.

- *"IV Jornada de Tecnologías Postcosecha"*

Jornada de I+D. Diputación General de Aragón. Universidad de Zaragoza.  
Zaragoza, 2001.

- *"V Jornada de Tecnologías Postcosecha"*

Jornada de I+D. Diputación General de Aragón. Universidad de Zaragoza.  
Zaragoza, 2002.

- *"VI Jornada de Tecnologías Postcosecha"*

Jornada de I+D. Diputación General de Aragón. Universidad de Zaragoza.  
Zaragoza, 11 de diciembre de 2003.

- *"VII Jornada de Tecnologías Postcosecha"*

Jornada de I+D. Diputación General de Aragón. Universidad de Zaragoza.  
Zaragoza, 16 de diciembre de 2004.

- *"IX Jornada de Tecnologías Postcosecha"*

Jornada de I+D. Diputación General de Aragón. Universidad de Zaragoza.  
Zaragoza, 14 de diciembre de 2005.

- *Ciclo LUNES TECNOLÓGICOS. Ibercaja Zentrum.*

*La Tecnología entre los fogones*

Zaragoza, 27 de noviembre y 4, 11 y 18 de diciembre de 2006

- *"X Jornada de Tecnologías Postcosecha"*

Jornada de I+D. Diputación General de Aragón. Universidad de Zaragoza.  
Zaragoza, 25 de enero de 2007

- *Curso Escuela Agraria de Cogullada*

Innovaciones Tecnológicas en la poscosecha de frutas y hortalizas

Zaragoza, 14 y 15 de febrero de 2007

- *Curso Escuela Agraria de Cogullada*

La Producción y Comercialización de Quesos Artesanos

Zaragoza, 22, 23 y 24 de mayo de 2007

- *XI Jornada de Tecnología Postcosecha*

Zaragoza, 15 de febrero de 2008

- *Ciclo "Nutrición, Alimentación y Cocina"*

*Tecnología Culinaria*

Universidad de Zaragoza. Marzo 2008

- *Ciclo "Nutrición, Alimentación y Cocina"*

Elaboración de mantequilla, procesado de frutas, cata de quesos

Universidad de Zaragoza. Marzo 2008

- *XX Jornadas Técnico-Culturales.*

Colegio de Ingenieros Industriales de Zaragoza

22 de mayo de 2008

- *XII Jornada de Tecnología Postcosecha*

Zaragoza, 12 de febrero de 2009

- *XIII Jornada de Tecnología Postcosecha*

Zaragoza, 23 de febrero de 2010

- *XIV Jornada de Tecnología Postcosecha*

Zaragoza, 25 de febrero de 2011

- *XV Jornada de Tecnología Postcosecha*

Zaragoza, 3 de febrero de 2012

- *XVI Jornada de Tecnología Postcosecha*

Zaragoza, 12 de febrero de 2013

- *XVII Jornada de Tecnología Postcosecha*

Zaragoza, 11 de febrero de 2014

- *Jornada Técnica para el Sector Productor de fruta de hueso: **PROYECTO LIFE CERO RESIDUOS***

Zaragoza, 12 de marzo de 2015

#### **-- ORGANIZACIÓN de Congresos:**

IX Simposio Nacional y VI Ibérico de Maduración y Postrecolección

Zaragoza, 24-26 de septiembre de 2008

Presidenta del Comité Organizador

## **Otros méritos**

---

**CINCO sexenios** de actividad investigadora reconocidos por el Ministerio

**SIETE quinquenios** de actividad docente

**Coordinadora** del Grupo de Investigación Alimentos de Origen Vegetal de la Comunidad Autónoma de Aragón (Universidad de Zaragoza-Estación Experimental de Aula Dei-CSSIC, CITA, Parque Científico-Tecnológico) desde 2002 y en la actualidad.

Presidenta de la Comisión de Evaluación del Profesorado de la Agencia Andaluza de Evaluación y Acreditación. Ambito Ingeniería y Arquitectura desde 2014 y en la actualidad.

Evaluadora de la Agencia Nacional de Evaluación Prospectiva (ANEP)

Evaluadora del CONSI+D del Gobierno de Aragón

Revisora del Journal of Food Science

Revisora del Journal of Agriculture and Food Science

Revisora del International Journal of Food Technology

Revisora del Innovative Food Science & Emerging Technologies

Miembro de la Comisión de Selección del Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias, Subprograma de Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología. 2002.

Evaluadora de seis dígitos UNESCO en EQA desde 2004.

Evaluadora de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) desde 2004.

Evaluadora externa de la Licenciatura de CTA en la UAB

Evaluadora externa de Títulos Propios

Evaluadora de proyectos de I+D de la Xunta de Galicia

Evaluadora de proyectos de I+D de la Comunidad Canaria

Evaluadora de proyectos de I+D de las Illes Balears

### **-- CARGOS ACADÉMICOS UNIPERSONALES:**

\* **Profesora Secretaria del Departamento** de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Zaragoza. Junio 1990-Mayo 1992.

\* **Profesora Secretaria de la Facultad de Veterinaria** de la Universidad de Zaragoza. Mayo 1992-Noviembre 1993.

\* **Profesora Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Noviembre 1993-October 1995

\* **Profesora Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Octubre 1995-Abril 1998.

\* Miembro de la Comisión Supervisora de la Contratación Docente de la Universidad de Zaragoza (art.148.2 de los Estatutos de la UZ). Mayo 2004.

\* **Subdirectora del Departamento** de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Desde mayo 2007 hasta Diciembre de 2009.

\* **Directora del Departamento** de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Desde Diciembre de 2009 hasta Enero de 2014.

#### **-- LIBROS TRADUCIDOS DEL FRANCÉS Y DEL INGLÉS:**

- *"Guía práctica para el análisis microbiológico de la leche y los productos lácteos"* Beerens H y Luquet FM. Editorial Acribia. Zaragoza, 1990.
- *"Ciencia y Tecnología de la Leche"*. Amiot J y otros. Editorial Acribia. Zaragoza, 1991.
- *"Leche y Productos Lácteos: Tecnología, Química y Microbiología"*. Varnam AH. Editorial Acribia. Zaragoza, 1995.
- *"Los Secretos de los Pucheros"*. This H. Editorial Acribia. Zaragoza.1996.
- *"Alimentos. Lo que conviene saber para una alimentación correcta"*. Coultate TP. Editorial Acribia. Zaragoza, 1997.
- *"La Cocina y sus Misterios"*. This H. Editorial Acribia. Zaragoza, 1999.
- *"Los Niños en la Cocina"*. Editorial Acribia. Zaragoza, 2000.
- *"Tecnología de los Productos Lácteos"*. Early R. Editorial Acribia. Zaragoza, 2000.
- *"Estructura y Características de los Tejidos Vegetales Comestibles"* En Fennema OR.(2ª Ed), Cap. 16. Editorial Acribia. Zaragoza, 2000.
- *"Ciencia de la Leche y Tecnología de los Productos Lácteos"*.Walstra P. y otros. Editorial Acribia. Zaragoza, 2001
- *"La Cocina y la Ciencia"*. Barham P. Editorial Acribia. Zaragoza, 2003.
- *"Manipulación Postcosecha de los Alimentos de Origen Vegetal"*. En Rahman MS. Ed. Cap. 2. Editorial Acribia. Zaragoza, 2003.
- *"Guía de Seguridad Alimentaria para la Industria de Productos Vegetales Frescos Cortados"*. 4<sup>th</sup> Edition. International Fresh-cut Produce Association. Florida (EE.UU.). 2003.
- *"Productos Lácteos Industriales"*. Mahaut M y otros. Editorial Acribia. Zaragoza, 2003.
- *"Cacerolas y tubos de ensayo"* This H. Editorial Acribia. Zaragoza, 2005.
- *"Tratado elemental de cocina"* This H. Editorial Acribia. Zaragoza, 2005.
- *"Modernist Cuisine"* Taschen 2012.
- *"De la Ciencia a los Fogones"*. This H. Editorial Acribia. Zaragoza 2013.
- *"Modernist Cuisine at Home"* Taschen 2013.

#### **-- PREMIOS Y DISTINCIONES:**

- Premio extraordinario de Doctorado de la Universidad de Zaragoza curso 1985/6.
- Premio SICUZ

- Premio Jordán de Asso de Investigación Agraria
- Premio Madrid Fusión 2009 a la Innovación Tecnológica por el proyecto ALCOTEC.
- Premio de la Asociación Celíaca Aragonesa a la investigación. Diciembre 2014
- Premio de la Alianza de Empresas Agroalimentarias de Aragón 2015 a la Investigación e Innovación Agroalimentarias.

