



---

**Ministerio de Economía y Competitividad**  
**Secretaría de Estado de Investigación,**  
**Desarrollo e Innovación**

---

**Currículum vitae**  
**Impreso normalizado**

**Nombre: Dr. Francisco Artés Hernández**

**Fecha: 02-02-2017**

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

Apellidos: Artés Hernández

Nombre: Francisco

---

Situación profesional actual

---

Categoría profesional: Profesor Titular de Universidad

Fecha de inicio: 15-09-2008

Número de Registro Personal: \_\_\_\_\_

Acreditado por la ANECA para el cuerpo de Catedráticos de Universidad desde 12-06-2013

Investigador Responsable del Grupo de Investigación en Postrecolección y Refrigeración (GPR) de la UPCT desde 10-2016.

---

TRAMOS DE INVESTIGACIÓN ACREDITADOS: 2 (2000-2005) (2006-2011)

TRAMOS DE DOCENCIA ACREDITADOS: 3 (2000-2004) (2005-2009) (2010-2014)

<http://www.researcherid.com/rid/F-4611-2016>

Código Orcid: 0000-0002-0689-7301

Organismo:

Facultad, Escuela o Instituto:

Depto./Secc./Unidad estr.:

Dirección postal:

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): Fax:

Correo electrónico:

Especialización (Códigos UNESCO):

3309 Tecnología de Alimentos

3309.13 Conservación de Alimentos

3309.14 Elaboración de Alimentos

3309.20 Propiedades de Los Alimentos

3309.22 Refrigeración

3309.90 Microbiología de Alimentos

3309.91 Conservación Postrecolección

Situación administrativa

☒ Plantilla

☐ Contratado

☐ Interino

☐ Becario

☐ Otras situaciones especificar:

Dedicación A tiempo completo ☒

A tiempo parcial ☐

---

Líneas de investigación

---

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

Innovaciones tecnológicas de procesado y conservación optimizando la aplicación del frío y técnicas complementarias a la regulación de la maduración, conservación postrecolección y preservación de la calidad y seguridad de productos hortofrutícolas en fresco, bebibles y mínimamente procesados ('Cuarta' y 'Quinta' Gama de la Alimentación).

OBJETIVOS:

- Estudio y desarrollo de nuevas técnicas de conservación basadas en procedimientos físicos, alternativos a los químicos: atmósferas controladas, atmósferas modificadas mediante envases y embalajes plásticos y regímenes térmicos y gaseosos variables, modulados y programados. Control de riesgos y puntos críticos.
- Control y regulación del metabolismo general hortofrutícola en la postrecolección, con incidencia en la calidad: actividad respiratoria, emisión de etileno, actividades enzimáticas, oxidantes y reductores y evolución de pigmentos antocianicos.
- Estudio y desarrollo de nuevos métodos profilácticos físicos, alternativos a los químicos, de los desórdenes ocasionados por el frío y la senescencia.

- Optimización del procesado mínimo hortofrutícola mediante tecnología emergente: altas presiones hidrostáticas, microondas, radiofrecuencia, etc...
- Caracterización física, química, organoléptica, microbiológica y nutricional de productos vegetales frescos y mínimamente procesados. Evolución durante su vida comercial: relación con la calidad global y seguridad alimentaria. Adecuación a procesos tecnológicos.

### Formación Académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
Ingeniero Agrónomo, especialidad Industrias Agroalimentarias	ETSIA, Universidad Politécnica de Valencia	1992-1998
Diplomado en Ingeniería y Aplicaciones del Frio en la conservación de vegetales (400 h)	CSIC y Centro Tecnológico Nacional de la Conserva(CTC)	Sep - Dic 1998
Diplomado en Postharvest Technologies of Horticultural Crops	Universidad de California (UC Davis), Estados Unidos	2005
Diplomado en Fresh cut products: maintaining quality & safety	Universidad de California (UC Davis), Estados Unidos	2005
Titulado Superior de primer nivel en el idioma Inglés (RD 967/1988) 5 cursos	Escuela Oficial de Idiomas, Murcia.	2006-2007

Doctorado	Centro	Fecha
Primer Curso	Escuela Politécnica Superior de la Universidad Miguel Hernández de Elche	1998-1999
Segundo Curso (Tecnología e Ingeniería Agraria y Alimentaria)	Universidad Politécnica de Cartagena	13/06/00
Suficiencia Investigadora	Universidad Politécnica de Cartagena	31/07/00
Tesis titulada "Innovaciones en la conservación frigorífica de uva de mesa apirena y convencional. Alternativas al empleo de SO <sub>2</sub> ". Calificación: sobresaliente <i>Cum Laude</i> Premio Extraordinario Doctorado Curso Académico 2006/2007 por la UPCT Directores: Prof. Dr. Francisco Artés Calero Prof. Dr. Francisco A. Tomás Barberán <a href="http://hdl.handle.net/10317/790">http://hdl.handle.net/10317/790</a>	Universidad Politécnica de Cartagena	13/12/04

### Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Colaborador en el Programa de Transferencia de Tecnología entre el CEBAS-CSIC y la Agrupación de Cooperativas del Valle del Jerte (Cáceres)	CEBAS-CSIC	1 al 31/7/1996
Colaborador del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos	CEBAS-CSIC	1/9/98-30/6/99
Contratado con cargo al Proyecto de Investigación FEDER "ESTUDIO DE LA MADURACIÓN Y DE NUEVAS TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE UVA DE MESA	CEBAS-CSIC	1/07/99-31/9/00
Profesor Ayudante de Universidad en el Área de Tecnología de Alimentos del Departamento de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola	ETSIA-UPCT	1/10/00-3/10/02
Profesor Titular de Escuela Universitaria interino en el Área de Tecnología de Alimentos del Departamento de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola	ETSIA-UPCT	4/10/02-4/12/03
Profesor Titular de Escuela Universitaria en el Área de Tecnología de Alimentos del Departamento de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola	ETSIA-UPCT	5/12/03-14/9/08

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

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	C	C	C
Italiano	B	B	R

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

1

Título del proyecto: Estudio de la maduración y de nuevas técnicas de conservación de uva de mesa  
Entidad financiadora: CICYT-FEDER 1FD97-0760-C03-01  
Entidades participantes: CEBAS-CSIC, CIDA y UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ  
Duración, desde: 1999 hasta: 2001 Cuantía: 90.000.000 pts  
Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero  
Número de investigadores participantes: 10

2

Título del proyecto: Mejora de las condiciones de comercialización y conservación de la alcachofa  
Entidad financiadora: Fundación Séneca de la Región de Murcia. AGR 3 FS 69  
Entidades participantes: CEBAS-CSIC  
Duración, desde: 1999 hasta: 2001  
Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero  
Número de investigadores participantes: 4

3

Título del proyecto: Desarrollo de tecnologías para superar fisiopatías en frutos de clima templado  
Entidad financiadora: CYTED XI.14  
Entidades participantes: CEPOC-Univ. de Chile (Chile), CEBAS-CSIC e IRTA-Univ. de Lleida (España), INTA (Argentina), EMBRAPA (Brasil), CIAD-Hermosillo y Universidad Autónoma de Querétaro (México), Facultad de Agronomía Univ. de la República. Montevideo (Uruguay)  
Duración, desde: 1999 hasta: 2002  
Coordinador Internacional: Dr. Luis Luchsinger Lagos  
Investigador principal Español: Dr. Francisco Artés Calero  
Número de investigadores participantes: 15

4

Título del proyecto: Identificación de genes y enzimas activadas y reprimidas durante la producción de daños por frío en frutos de Tomate Micro-tom  
Entidad financiadora: CICYT Cuantía: 97.363 €  
Entidades participantes: UPCT  
Duración, desde: 28/12/2001 hasta: 30/09/2005  
Investigador responsable: Dr. Marcos Egea Gutiérrez-Cortines  
Número de investigadores participantes: 7

5

Título del proyecto: Optimización de la calidad de la lechuga, apio y pimiento mediante nutrición nitrogenada y técnicas postrecolección respetuosas del ambiente  
Entidad financiadora: la Fundación Séneca de la Región de Murcia. AGR/3/FS/02  
Entidades participantes: UPCT Cuantía: 20.313 €  
Duración, desde: 2002 hasta: 2003  
Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero  
Número de investigadores participantes: 4

6

Título del proyecto: Development of novel technologies to yield fresh and processed products extracted from pomegranate fruits (POMEVAL)  
Entidad financiadora: CRAFT  
Entidades participantes: UPCT, IVIA, ADRIAC, ARO-IAE, FRUVECO, ORGARO, MIRA, RIMONEST, AID, JURAN  
Duración, desde: 2003 hasta: 2005 Cuantía para la UPCT: 157.533 €  
Investigador responsable de la UPCT: Dr. Francisco Artés Calero  
Número de investigadores participantes por la UPCT: 4

---

7

Título del proyecto: Contaminación por fertilizantes y fitosanitarios en un cultivo de pimiento de invernadero para tres métodos de producción. Influencia sobre el rendimiento, la calidad de los frutos y su conservación

Entidad financiadora: INIA. RTA04-035

Entidades participantes: UPCT, CIFEA, IMIDA, Y LAYMIA

Duración, desde: 01/10/2004 hasta: 01/10/2007 Cuantía para la UPCT: 5.580 €

Investigador responsable: Dr. Juan Cánovas Cuenca (IMIDA)

Investigador responsable de la UPCT: Francisco Artés Hernández

Número de investigadores participantes por la UPCT: 2

---

8

Título del proyecto: Yield and exploitation of rocket salad and purslane as minimally fresh processed vegetables

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia. HI2004-0281

Entidades participantes: UPCT y Università degli Studi di Bari (Italia)

Duración, desde: 01/01/2005 hasta: 31/12/2006 Cuantía para la UPCT: 10.820 €

Investigador responsable: Dr. Juan Antonio Fernández Hernández (UPCT)

Número de investigadores participantes por la UPCT: 12

---

9

Título del proyecto: Pre-tratamientos innovadores para mejorar la calidad de pimiento y melón mínimamente procesados en fresco

Entidad financiadora: la Fundación Séneca de la Región de Murcia. 00553 / PI 7 04

Entidades participantes: UPCT Cuantía: 44.383 €

Duración, desde: 2005 hasta: 2007

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 7

---

10

Título del proyecto: “Innovación y optimización de procesamiento mínimo en fresco de sandía”.

Entidad financiadora: Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (CARM). SUE-OA 06/02-0008

Entidades participantes: UPCT Cuantía: 91.235,46 €

Duración desde: 2007 hasta: 2009

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 5

---

11

Título del proyecto: “Desarrollo de técnicas sostenibles y emergentes en el procesado mínimo de hortalizas foliáceas tipo baby para mezclas de ensaladas”

**INVESTIGADOR PRINCIPAL DE ESTE PROYECTO**

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia MEC. AGL2007-63861/ALI

Entidades participantes: UPCT Cuantía: 133.100 €

Duración desde: 1 de octubre 2007 hasta: 4 de octubre 2010

**Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Hernández**

Número de investigadores participantes: 5

---

12

Título del proyecto: “Morphological, genetic and biochemical-nutritional characterization of local genetic resources of artichoke and melon”

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia MEC. Acción integrada 2007.

Entidades participantes: UPCT y Seconda Università di Napoli (Italia). Cuantía: 11.490 €

Duración desde: octubre de 2007 hasta: octubre de 2008

Investigador responsable: Dr. Juan Antonio Fernández Hernández (UPCT)

Número de investigadores participantes: 15

---

13

Título del proyecto: “The European Genetic Resources of Cynara spp. (CYNARES)”

Entidad financiadora: Commission of the European Communities. D.G for Science Research and Development (DGXII).

Entidades participantes: Univ. degli Studi di Bari, Università degli Studi della Tuscia, Ente per le Nuove Tecnologie l' Energia e l'Ambiente (ENEA) Istituto di Genetica Vegetale del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Italia). Bretagne Biotechnologie Végétale (BBV) GEVES (Francia), Instituto Técnico y de Gestión Agrícola y UPCT (España).

Cuantía para la UPCT: 160013 €

Duración desde: 01/07/2007 hasta: 30/06/2011

Investigador responsable: Dr. Juan Antonio Fernández Hernández (UPCT)

Número de investigadores participantes en la UPCT: 9

---

14

Título del proyecto: “Multiplicación de esfuerzos para el desarrollo, innovación, optimización y diseño de un invernadero avanzado”

Entidad financiadora: Programa CENIT. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial

Coordinador REPSOL YPF, S.A.

Cuantía para la SAT Agrícola Perichán: 811.479 €.

Cuantía para la UPCT: 260.000 €

Duración desde: 01/01/2007 hasta: 30/12/2010 Cancelado por retirada de la empresa en noviembre 2007.

Investigador responsable de la UPCT: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes en la UPCT: 9

---

15

Título del proyecto: “Desarrollo de un sistema integral de la mejora de la calidad y seguridad de las frutas durante la confección, el transporte y la comercialización, mediante nuevas tecnologías de inspección y monitorización.”

Entidad financiadora: CYTED

Entidades participantes: Univ. Politécnicas de Madrid y de Cartagena, Complutense de Madrid, IRTA-Univ. de Lleida, LTAS-CENIM-CSIC (España), Univ. de Chile, Univ. de Costa Rica y Heart (Costa Rica), Univ. de la República (Uruguay), Univ. Federal de Rio Grande Do Sul y de Pelotas y EMBRAPA (Brasil), Univ. de Oriente (Cuba), INTA Balcarce (Argentina). ANECOOP S. Coop., Multiscan Technologies S.L. y MAERSK LINE IBÉRICA S.A. (España), MACADEL S.A., FORBEL S.A. y C.A.M.M. (Uruguay), SENSITECH S.A. (Chile), RASIP AGROPASTORIL S.A., CEAGESP y AGROPECUÁRIA SCHIO LTDA (Brasil).

Cuantía: 140 kEuros.

Duración desde: 01/01/2009 hasta: 31/12/2012

Coordinador Internacional Prof. Dr. Margarita Ruiz (UPM)

Número de investigadores participantes: 75

---

16

Título del proyecto: Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas.

Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN. Acción Complementaria:

Ref.: AC2010-00017-00-00

Cuantía: 6.000 euros.

Duración: 13/04/2010 a 31/12/2010.

Investigador principal: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

---

17

Título del proyecto: Influencia del riego deficitario en la calidad postcosecha del producto entero y mínimamente procesado en fresco.

Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN.

Ref.: AGL2010-19201-C04-02-AGR

Cuantía: 120.000 euros.

Duración: desde: enero 2011 hasta: abril 2014.

Investigador principal: Dr. Encarna Aguayo Giménez.  
Número de investigadores participantes: 7.

---

18

Título del proyecto: Strengthening innovation strategy and improving the technology transfer in water technology sector”

Entidad financiadora: Education, audiovisual and culture executive agency of the European Union.

Ref.: Tempus Project (NORIA).

Cuantía: 870.448,21 € (51.133,95 € para la UPCT)

Duración: desde: desde 15/10/2012 hasta 14/10/2015

Investigador principal: Dr. Antonio Skarmeta Gómez (UMU)

Participantes: Universidad de Murcia, UPCT, University of Patras, University of Salento, Universidad de Alicante, Université Abdelmalek Essaâdi, Chambre de Commerce d’Industrie et de Services de Tetouan, Université Moulay Ismail, Université Hassan II Mohammedia, Hassan II Institute of Agronomy and Veterinary Medicine, Université Mohamed Premier Oujda, Université Cadi Ayyad, Université Sidi Mohammed Ben Abdellah, Agence du Bassin Hydraulique du Sebou

---

19

Título del proyecto: “Producción artesanal de hortalizas de IV Y V Gama: Inocuidad y valor funcional.” - HORTYFRESCO

Entidad financiadora: CYTED . Código: 113RT0480

Entidades participantes: Univs. Politécnicas de Madrid y de Cartagena, ICTAN-CSIC (España), Univs. de Chile, de la República (Uruguay), de Argentina, de Ecuador, EMBRAPA (Brasil), CIAD (México), SANAFOOD (España).

Cuantía: 66 kEuros. Duración desde: 01/01/2013 hasta: 31/12/2014

Coordinador Internacional: Dr. Víctor Hugo Escalona Contreras (UCHile)

Número de investigadores participantes: 27

www.hortyfresco.cl

---

20

Título del proyecto: “EUROLEGUME— Enhancing of legumes growing in Europe through sustainable cropping for protein supply for food and feed”

Entidad financiadora: 7th Framework Programme. Directorate-General For Research & Innovation of the European Commission. Ref.: FP7-BBBE.2013.1.2-02.

Entidades participantes: UPCT; Instituto Nacional De Investigação Agraria e Veterinaria; Norwegian Institute For Agricultural & Environmental; Research – Bioforsk; Kpra Sociedad Cooperativa; Friopesca; Universitet For Miljo Og Biovitenskap; Symbiom S.R.O.; Institutet För Jordbruks- Och Miljöteknik; Latvijas Lauksaimniecibas Universitate; Pures Darzkopibas Petijumu Centrs; Universidade De Tras-Os-Montes e Alto Douro; State Priekuli Plant Breeding Institute; Universiteti Bujqesor I Tiranes; Qendra E Transferimit Te Teknologjiwe Bujqesore; Jõgeva Plant Breeding Institute; Universitaet Fuer Bodenkultur Wien; Agricultural University of Athens.

Cuantía: 45.719.442,38 € (654.624,80 € para UPCT). Duración desde: 01/01/2014 hasta: 31/12/2016

Coordinador Internacional: Prof. Dr. Eduardo Rosa (Universidade De Tras-Os-Montes e Alto Douro)

Número de investigadores participantes: 45

---

21

Título del proyecto: “Innovaciones en el procesado mínimo de nuevos batidos refrigerados de hortalizas frescas optimizando su saludabilidad durante su vida comercial”

**INVESTIGADOR PRINCIPAL DE ESTE PROYECTO**

Entidad financiadora: MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD. AGL2013-48830-C2-1-R

Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad

Entidades participantes: UPCT Cuantía: 169.400 €

Duración desde: 1 de enero 2014 hasta: 31 de diciembre 2016

**Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Hernández**

Número de investigadores participantes: 7

---

22



Título del proyecto: “Determinación de factores responsables de la peteca del limón y desarrollo de técnicas sostenibles para su control”

Entidad financiadora: CDTI

Entidades participantes: UPCT, PRODUCTOS CITROSOL, FRUGARVA SA Cuantía: 240.000 €

Duración desde: 1 de octubre 2014 hasta: 30 de septiembre 2016

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

---

---

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

---

1

Título del contrato/proyecto: Optimización de una técnica innovadora de conservación en frío de productos vegetales. Pimiento I. Pimiento

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: STÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE GPLM. Francia

Entidades participantes: UPCT

Duración, desde: 20-06-2001 hasta: 20-10-2001

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

2

Título del contrato/proyecto: Optimización de una técnica innovadora de conservación en frío de productos vegetales II. Apio

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: STÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE GPLM. Francia

Entidades participantes: UPCT

Duración, desde: 02-01-2002 hasta: 02-05-2001

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

3

Título del contrato/proyecto: Diseño de una Instalación Industrial de procesado en fresco de Hortalizas Foliáceas

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: PRIMAFLO SAT 9855. Almería. España

Entidades participantes: UPCT

Duración, desde: 01-04-2002 hasta: 30-10-2002

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial > 30.000 euros

---

4

Título del contrato/proyecto: "Optimización de la desverdización y del envasado en películas macroperforadas para la comercialización refrigerada de pimiento"

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: SAT San Cayetano. Murcia. España

Entidades participantes: UPCT

Duración, desde: 20-05-2002 hasta: 19-1-2003

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

5

Título del contrato/proyecto: "Transferencia de Tecnología sobre Procesado Mínimo en Fresco de Hortalizas"

Tipo de contrato: Transferencia de Tecnología

Empresa/Administración financiadora: CANARIHORTA S.L. Las Palmas de Gran Canaria

Entidades participantes: UPCT

Duración, desde: octubre de 2003 hasta: noviembre de 2003

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 3

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

---

6

Título del contrato/proyecto: “Cálculo de las Instalaciones Frigoríficas y Distribución en Planta de una Central Hortofrutícola”

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: MOLINENSE PRODUCCIONES NATURALES S.L. Molina de Segura. Murcia

Entidades participantes: UPCT

Duración, desde: julio de 2004 hasta: octubre de 2004

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

7

Título del contrato/proyecto: “Preparación de haba mínimamente procesada en fresco y optimización de su procesado en un prototipo industrial”

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: FRUTAS ESPARZA S.L. Murcia

Entidades participantes: UPCT

Duración, desde: abril de 2004 hasta: febrero de 2005

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 3

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

8

Título del contrato/proyecto: “Development of the modified atmosphere Tectrol system for improving the chilling storage of selected table grapes”

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: TRANSFRESH CORPORATION. EEUU

Entidades participantes: UPCT

Duración, desde: septiembre de 2004 hasta: enero de 2005

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 3

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

9

Título del contrato/proyecto: “Definición de un protocolo de elaboración de pepino mínimamente procesado en fresco”

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: SAT 9895 AGRÍCOLA PERICHÁN.

Entidades participantes: UPCT

Duración, desde: febrero de 2005 hasta: septiembre de 2005

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 3

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

10

Título del contrato/proyecto: “Development of the modified atmosphere Tectrol system for improving the chilling storage of selected table grapes”. Second part.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: TRANSFRESH CORPORATION. California. EEUU.

Entidades participantes: UPCT

Duración, desde: octubre de 2005 hasta: febrero de 2006

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

---

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

Número de investigadores participantes: 3  
TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

11  
Título del contrato/proyecto: “Desarrollo industrial del procesado mínimo en fresco de haba”.  
Tipo de contrato: I+D  
Empresa/Administración financiadora: FRUTAS ESPARZA S.L. Murcia.  
Entidades participantes: UPCT  
Duración, desde: noviembre de 2005 hasta: febrero de 2006  
Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero  
Número de investigadores participantes: 2  
TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

12  
Título del contrato/proyecto: “Optimización del procesado mínimo de granada en una planta semi-industrial innovadora”.  
Tipo de contrato: I+D  
Empresa/Administración financiadora: SANTIAGO MIRA S.L. Elche. Alicante  
Entidades participantes: UPCT  
Duración: desde diciembre de 2005 hasta julio de 2006  
Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero  
Número de investigadores participantes: 4  
TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

13  
Título del contrato/proyecto: “Desarrollo de tecnología e innovaciones en la elaboración de sandía mínimamente procesada en fresco”.  
Tipo de contrato: I+D  
Empresa/Administración financiadora: POZO SUR S.L. Aguilas. Murcia  
Entidades participantes: UPCT  
Duración: desde mayo de 2006 hasta septiembre de 2006  
Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero  
Número de investigadores participantes: 4  
TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

14  
Título del contrato/proyecto: Addenda al contrato “Optimización del procesado mínimo de granada en una planta semi-industrial innovadora”.  
Tipo de contrato: I+D  
Empresa/Administración financiadora: SANTIAGO MIRA S.L. Elche. Alicante.  
Entidades participantes: UPCT  
Duración: desde julio de 2006 hasta diciembre de 2006  
Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero  
Número de investigadores participantes: 3  
TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

15  
Título del contrato/proyecto: “Comportamiento del limón Verna en el tratamiento cuarentenario exigido para su exportación a los Estados Unidos de América”.  
Tipo de contrato: I+D  
Empresa/Administración financiadora: AILIMPO (Asociación Interprofesional de Limón y Pomelo), Murcia  
Entidades participantes: UPCT  
Duración: desde junio de 2007 hasta octubre de 2007  
Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero  
Número de investigadores participantes: 6  
TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial > 30.000 euros

---

---

16

Título del contrato/proyecto: “Mejora de la comercialización postcosecha de melocotón, nectarina, pimiento y brócoli”.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: FECOAM (Federación de Cooperativas Agrarias de la Región de Murcia)

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde mayo de 2008 hasta diciembre de 2008

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 5

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial > 30.000 euros

---

17

Título del contrato/proyecto: “Envasado innovador de granada Mollar de Elche con polímeros plásticos y atmósferas modificadas activas”.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: S. COOP. CAMBAYAS. Elche, Alicante.

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde septiembre de 2008 hasta marzo de 2009

**Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Hernández**

Número de investigadores participantes: 4

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial > 30.000 euros

---

18

Título del contrato/proyecto: “Rediseño de la planta actual y diseño de la ampliación de una central hortofrutícola”

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: S. COOP. EL LIMONAR DE SANTOMERA. Murcia.

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde diciembre de 2008 hasta marzo de 2009

**Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Hernández**

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

19

Título del contrato/proyecto: “Programa de colaboración de control de calidad y vida postcosecha en frutas y hortalizas. II. Melocotón, nectarina, brócoli y pera”.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: FECOAM (Federación de Cooperativas Agrarias de Región de Murcia)

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde febrero de 2009 hasta diciembre de 2009

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 5

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial > 30.000 euros

---

20

Título del contrato/proyecto: “Procesado mínimo de brócoli tipo mini para preservar y/o potenciar sus propiedades bioactivas y organolépticas”.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: SAKATA SEED IBÉRICA S.L.U.

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde abril de 2009 hasta abril de 2013

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 3

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial > 30.000 euros

---

21

Título del contrato/proyecto: “Envasado innovador en atmósfera modificada a escala de palet para uva Crimson Seedless ecológica”.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: LAS CABEZUELAS S. COOP. Alhama de Murcia, Murcia.

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde agosto de 2009 hasta enero de 2010

**Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Hernández**

Número de investigadores participantes: 3

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial > 30.000 euros

---

22

Título del contrato/proyecto: “Programa de colaboración de control de calidad y vida postcosecha en frutas y hortalizas. III. Albaricoque, melocotón, brócoli, pera y sandía”

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: FECOAM (Federación de Cooperativas Agrarias de la Región de Murcia)

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde febrero de 2010 hasta diciembre de 2010

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

23

Título del contrato/proyecto: “Identificación de la idoneidad de los cultivos, la madurez óptima de cosecha y las mejores prácticas post-cosecha para hacer nectarina MPF”.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: Asociación para la investigación, el desarrollo y la innovación alimentaria (AIDIA) y ARTIBAL S.A. de La Rioja y Huesca respectivamente

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde junio de 2011 hasta octubre de 2011

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial > 30.000 euros

---

24

Título del contrato/proyecto: “Correlation between traditionally measured quality and FTA-card method throughout shelf life of ‘crimson seedless’ table grapes”

Tipo de contrato: Asistencia Técnica

Empresa/Administración financiadora: Nsure (Wageningen, Holanda)

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde septiembre de 2011 hasta enero de 2012

**Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Hernández**

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

25

Título del contrato/proyecto: “Optimización de las técnicas de atmosfera controlada e inhibición del etileno en postcosecha de caquis Sharon”.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: SATA AGROMEDINA SL (Huelva, España)

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde noviembre de 2012 hasta abril de 2013

**Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Hernández**

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: Cuantía confidencial < 30.000 euros

---

26

Título del contrato/proyecto “Desarrollo de nuevas formas de presentación del brócoli mediante técnicas de procesado mínimo para preservar sus propiedades nutricionales”

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: SAKATA SEED IBÉRICA S.L.U.

Entidades participantes: UPCT

Duración: mayo de 2013 hasta abril de 2015

Investigador responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

TOTAL DEL PROYECTO: 60.000 € + IVA

---

27

Título del contrato/proyecto “Auditoría de los puntos críticos susceptibles de causar daños mecánicos en líneas de manipulación de cítricos mediante una esfera registradora de impactos”

Tipo de contrato: Contrato de asistencia técnica

Empresa/Administración financiadora: TANA SA (Murcia, España)

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde febrero de 2014 hasta abril de 2014

**Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Hernández**

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: 2.180 € + IVA

---

27

Título del contrato/proyecto “Optimización de la radiación UV en frutos de pimiento de carne gruesa”.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: S.A.T. 9821 GRUPO CFM. Fuente Álamo (Murcia).

Entidades participantes: UPCT

Duración desde: febrero 2014 hasta: mayo 2014

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

TOTAL DEL PROYECTO: 10.800 € + IVA

---

28

Título del contrato/proyecto “Rediseño y cálculo de una instalación frigorífica para productos hortícolas”

Tipo de contrato: Contrato de asistencia técnica

Empresa/Administración financiadora: Campo de Lorca Soc. Coop. Ltda. Lorca (Murcia)Entidades participantes: UPCT

Duración desde febrero 2014 hasta marzo de 2014

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: 5.000 € + IVA

---

30

Título del contrato/proyecto “Determinación de factores responsables de la peteca del limón y desarrollo de técnicas sostenibles para su control” Ref 3834/14

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: PRODUCTOS CITROSOL

Entidades participantes: UPCT, PRODUCTOS CITROSOL, FRUGARVA SA

Duración desde: 1 de octubre 2014 hasta: 30 de septiembre 2016

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

TOTAL DEL PROYECTO: 120.000 € + IVA

---

31

Título del contrato/proyecto “Determinación de factores responsables de la peteca del limón y desarrollo de técnicas sostenibles para su control” Ref 3835/14

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: FRUGARVA

Entidades participantes: UPCT, PRODUCTOS CITROSOL, FRUGARVA SA

Duración desde: 1 de octubre 2014 hasta: 30 de septiembre 2016

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4  
TOTAL DEL PROYECTO: 120.000 € + IVA

---

32

Título del contrato/proyecto “Influencia del sulfato cálcico aplicado en fertirrigación sobre la calidad global del limón Verna y uva Crimson seedless”

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: SULFATO CÁLCICO DEL MEDITERRÁNEO S.L.

Entidades participantes: UPCT

Duración desde: 1 de abril 2015 hasta: 30 de mayo 2016

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: 10.800 € + IVA

---

33

Título del contrato/proyecto “Optimización de la radiación UV-C en melón Galia” Ref.: 3925/14iaea.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: S.A.T. 9821 GRUPO CFM. Fuente Álamo (Murcia).

Entidades participantes: UPCT

Duración desde: abril 2015 hasta: julio 2015

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

TOTAL DEL PROYECTO: 13.000 € + IVA (y personal técnico y productos)

---

34

Título del contrato/proyecto “Diseño y cálculo de la instalación frigorífica y de desverdización para una nueva nave de manipulación de cítricos biológicos.”

Tipo de contrato: asistencia técnica

Empresa/Administración financiadora: Soc. Coop. El Limonar. Santomera (Murcia)

Entidades participantes: UPCT

Duración: Mayo 2015/Noviembre 2016.

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: 15.900 € + IVA

---

35

Título del contrato/proyecto “Diseño y cálculo de instalación frigorífica con ahorro energético optimizado para manipulación de hortalizas biológicas.”

Tipo de contrato: asistencia técnica

Empresa/Administración financiadora: SACOJE, Lorca (Murcia).

Entidades participantes: UPCT

Duración: Junio-Septiembre 2015.

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: 5.850 € + IVA

---

36

Título del contrato/proyecto “Conservación de granada Mollar de Elche en atmósfera controlada”

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: CAMBAYAS, S. COOP. V. (Elche, Comunidad Valenciana)

Entidades participantes: UPCT

Duración desde: julio 2015 hasta: abril 2016

**Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Hernández**

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: 7.500 € + IVA.

---

37

Título del contrato/proyecto “Tratamientos alternativos para el control de podridos en poscosecha del cítricos”

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: DECCO IBÉRICA POSTCOSECHA S.A.U. (Valencia).

Entidades participantes: UPCT

Duración desde: julio 2015 hasta: abril 2016



**Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Hernández**

Número de investigadores participantes: 2

TOTAL DEL PROYECTO: 15.000 € + IVA+ productos + personal técnico

---

38.- Título: Diseño y cálculo de la instalación frigorífica y de desverdización para una nueva nave de manipulación de cítricos biológicos. Financiación: Soc. Coop. El Limonar. Santomera (Murcia). Cuantía: 15.900 €. Duración: Mayo 2015/Noviembre 2016. Nº Investigadores: 2. I.R. Dr. F. Artés Calero.

39.- Título: Desarrollo de una nueva tecnología sustitutiva a biocidas químicos en productos hortofrutícolas. Financiación: CDTI. Ref.: 4466/16iaca-p CUANTÍA: 77.000 €. DURACION: 10/12/2015 a 10/12/2017. I.R. Dr. E. Aguayo. Inv. Participantes:4.

40.- Título: Diseño y cálculo para la modernización de las cámaras de desverdización e instalación frigorífica en el área de recepción de una industria de manipulación de cítricos. Financiación: Soc. Coop. El Limonar. Santomera (Murcia). Cuantía: 9.000 €. Nº Investigadores: 2. duración: Abril 2016/ Noviembre 2016. I.R. Dr. F. Artés Hernández.

41.- Título: Influencia del sulfato cálcico aplicado en fertirrigación sobre la calidad global de la nectarina. Financiación: SULFATO CÁLCICO DEL MEDITERRÁNEO S.L. Cuantía: XXXXX €. Nº Investigadores: 3. Duración: enero 2016 a julio de 2016. I.R. Prof. Dr. F. Artés Calero.

## Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

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

### Artículos en Revistas Internacionales listadas en el SCI

1

Autores (p.o. de firma): Artés F., Escalona V.H., Artés-Hernández F.

Título: Quality and physiological changes of fennel under controlled atmosphere storage

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 214(3) Página inicial: 216 final: 220 Fecha: 2002

Lugar de publicación: European Food Research & Technology

2

Autores (p.o. de firma): Artés F., Escalona V.H., Artés-Hernández F.

Título: Modified Atmosphere Packaging of Fennel

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 64(4) Página inicial: 1550 final: 1554 Fecha: 2002

Lugar de publicación: Journal of Food Science

3

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Artés F., Tomás-Barberán F.A.

Título: Quality and enhancement of bioactive phenolics in Cv. Napoleon table grapes exposed to different postharvest gaseous treatments

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 51(18) Página inicial: 5290 final: 5295 Fecha: 2003

Lugar de publicación: Journal of Agricultural & Food Chemistry

<http://dx.doi.org/10.1021/jf030037d>

4

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F.

Título: Alternative atmosphere treatments for keeping quality of ‘Autumn seedless’ table grapes during long-term cold storage

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 31 Página inicial: 59 final: 67 Fecha: 2004

Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology

[http://dx.doi.org/10.1016/S0925-5214\(03\)00116-9](http://dx.doi.org/10.1016/S0925-5214(03)00116-9)

5

Autores (p.o. de firma): Escalona V.H., Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Gas composition and temperature affects quality of fresh-cut fennel

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 40 (3) Página inicial: 737 final: 739 Fecha: 2005

Lugar de publicación: HortScience

6

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Tomás-Barberán F.A., Artés F.

Título: Modified atmosphere packaging preserves quality of free SO<sub>2</sub> ‘Superior seedless’ table grapes

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 38(2) Página inicial: 146 final: 154 Fecha: 2006

Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2005.10.006>

7

Autores (p.o. de firma): Conesa A., Artés-Hernández F., Geysen S., Nicolai B., Artés F.

Título: High oxygen combined with high carbon dioxide improves microbial and sensory quality of fresh-cut peppers

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 43(2) Página inicial: 230 final: 237 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology.  
<http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.2780>

---

8

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F., Tomás-Barberán F.A.

Título: Enriched ozone atmosphere enhances bioactive phenolics in seedless table grapes after prolonged shelf life

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 87: Página inicial: 824 final: 831 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Journal of the Science of Food and Agricultural  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2006.08.016>

---

9

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Rivera-Cabrera, F., Kader, A.A.

Título: Quality retention and potential shelf life of fresh-cut lemons as affected by cut type and temperature

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 43(2) Página inicial: 245 final: 254 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2006.09.009>

---

10

Autores (p.o. de firma): Artés F., Gómez, P.A., Artés-Hernández F.

Título: Physical, physiological and microbial deterioration of minimally fresh processed fruits and vegetables.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: R Volumen: 13(3) Página inicial: 177 final: 188 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Food Science and Technology International.  
<http://dx.doi.org/10.1177/1082013207079610>

---

11

Autores (p.o. de firma): Conesa A., Verlinden B.E., Artés-Hernández F., Nicolaï B., Artés F.

Título: Respiration rates of fresh-cut bell peppers under supertamospheric and low oxygen combined or not with high carbon dioxide.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 45 Página inicial: 81 final: 88 Fecha: 2007  
Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2007.01.011>

---

12

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Escalona V.H., Robles P.A., Martínez-Hernández G.B., Artés F.

Título: Effect of UV-C radiation on quality of minimally processed spinach leaves.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 89(3) Página inicial: 414 final: 421 Fecha: 2009  
Lugar de publicación: Journal of the Science of Food and Agriculture.  
<http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.3460>

---

13

Autores (p.o. de firma): Artés F., Gómez P.A., E. Aguayo, Escalona V.H., Artés-Hernández F.

Título: Sustainable sanitation techniques for keeping quality and safety of fresh-cut plant commodities.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: R Volumen: 51 Página inicial: 287 final: 296 Fecha: 2009  
Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2008.10.003>

---

14

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Robles P.A., Gómez P.A., Tomás-Callejas A., Artés F.

Título: Low UV-C illumination for keeping overall quality of fresh-cut watermelon.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A      Volumen: 55      Página inicial: 114      final: 120      Fecha: 2010

Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2009.09.002>

---

15

Autores (p.o. de firma): Rodríguez-Hidalgo S., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Fernández J.A., Artés F.  
Título: Quality of fresh-cut baby spinach grown under a floating trays system as affected by nitrogen fertilisation and innovative packaging treatments.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A      Volumen: 90      Página inicial: 1089      final: 1097      Fecha: 2010

Lugar de publicación: Journal of the Science of Food & Agriculture.

<http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.3926>

---

16

Autores (p.o. de firma): Tomás-Callejas, A., Martínez-Hernández, G.B., Artés, F., Artés-Hernández, F.  
Título: Neutral and Acidic electrolyzed water as novel sanitizers on fresh-cut mizuna baby leaves. Effects on safety and quality attributes.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A      Volumen: 59      Página inicial: 298      final: 306      Fecha: 2011

Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2010.09.013>

---

17

Autores (p.o. de firma): Tomás-Callejas A., Boluda M., Robles P.A., Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Innovative active modified atmosphere packaging improves overall quality of fresh-cut red chard baby leaves.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A      Volumen: 44:      Página inicial: 1422      final: 1428      Fecha: 2011

Lugar de publicación: LWT - Food Science and Technology

<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2011.01.020>

---

18

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández, G.B., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Moderate UV-C pretreatment as a quality enhancement tool in fresh-cut Bimi® broccoli.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A      Volumen: 62      Página inicial: 327.      final: 337      Fecha: 2011

Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2011.06.015>

---

19

Autores (p.o. de firma): Tomás-Callejas A., López-Velasco G., Sbodio A., Artés F., Artés-Hernández F., Suslow T.V.

Título: Survival and epidemiology of Escherichia coli on diverse fresh-cut baby leafy greens under model preharvest to postharvest conditions.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A      Volumen: 151      Página inicial: 216      final: 222      Fecha: 2011

Lugar de publicación: International Journal of Food Microbiology.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.08.027>

---

20

Autores (p.o. de firma): Tomás-Callejas A., Artés F., López-Velasco, G., Artés-Hernández F.

Título Acidified sodium chlorite optimization assessment to improve quality of fresh-cut tatsoi baby leaves.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A Volumen: 92 Página inicial: 877 final: 885 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Journal of the Science of Food and Agriculture.

<http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.4664>

---

21

Autores (p.o. de firma): Tomás-Callejas A., López-Gálvez F., Sbodio A., Artés F., Artés-Hernández F., Suslow T.V.

Título: Chlorine dioxide and chlorine effectiveness to prevent *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* cross-contamination on fresh-cut Red Chard.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A Volumen: 23 Página inicial: 325 final: 332 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Food Control

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.07.022>

---

22

Autores (p.o. de firma): Tomás-Callejas, A., Otón, M., Artés F., Artés-Hernández, F.

Título: Combined effect of UV-C pretreatment and high oxygen packaging for keeping the quality of fresh-cut tatsoi baby leaves.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A Volumen: 14 Página inicial: 115 final: 121 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Innovative Food Science and Emerging Technologies.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2011.11.007>

---

23

Autores (p.o. de firma): Tomás-Callejas, A., López-Velasco, G., Veladez, A., Sbodio, A., Artés-Hernández, F., Danyluk, M., Suslow, T.V.

Título: Evaluation of critical operating standards for chlorine dioxide in disinfection of dump tank and flume for fresh tomatoes.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A Volumen: 75(2): Página inicial: 304 final: 313 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Journal of Food Protection.

<http://dx.doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-11-347>

---

24

Autores (p.o. de firma): López-Velasco, G., Tomás-Callejas, A., Sbodio, A., Artés-Hernández, F., Suslow, T.V.

Título: Chlorine dioxide dose, water quality and temperature affect the oxidative status of tomato processing water and its ability to inactivate *Salmonella*.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A Volumen: 26 Página inicial: 28 final: 35 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Food Control

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.12.016>

---

25

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández G., Gómez Di Marco P., García-Talavera N., Artés-Hernández F., Sánchez-Álvarez C., Artés F.

Título: Un nuevo híbrido natural entre brócoli y kailan con mayor absorción de compuestos quimiopreventivos en humanos.

Ref. ☒ X revista

☐ Libro:

Clave: A Volumen: 32(2) Página inicial: 37 final: 38 Fecha: 2012

Lugar de publicación: Nutrición clínica y dietética hospitalaria. ISBN: 0211-6057

---

26

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández, G.B., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Artés F.

Título: Comparative behavior between kailan-hybrid and conventional fresh-cut broccoli throughout shelf life.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen:50 Página inicial:298 final:305 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: LWT - Food Science and Technology.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2012.05.010>

---

27

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández, G.B., Artés-Hernández F., Colares-Souza F., Gómez P.A., García-Gómez P., Artés F.

Título: Innovative cooking techniques for improving the overall quality of a kailan-hybrid broccoli.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen:6(8) Página inicial: 2135 final: 2149 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: Food and Bioprocess Technology.  
<http://dx.doi.org/10.1007/s11947-012-0871-0>

---

28

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández, G.B., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Artés F.

Título: Quality changes after vacuum-based and conventional industrial cooking of kailan-hybrid broccoli throughout retail cold storage

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 50 Página inicial: 707 final: 714 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: LWT - Food Science and Technology  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2012.07.014>

---

29

Autores (p.o. de firma): Maghoumi, M., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Mostofi, Y., Zamani, Z., Artés, F.

Título: Hot water, UV-C and superatmospheric oxygen packaging as hurdle techniques for keeping overall quality of fresh-cut pomegranate arils.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 93 Página inicial:1162 final: 1168 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: Journal of the Science of Food & Agriculture  
<http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.5868>

---

30

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández, G.B., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Artés F.

Título: Induced changes in health promoting compounds of kailan-hybrid broccoli after innovative industrial cooking methods and shelf life.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 5(1) Página inicial: 133 final: 143 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: Journal of Functional Foods.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2012.09.004>

---

31

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández, G.B., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Formica A.C., Artés F.

Título: Combination of electrolyzed water, UV-C and superatmospheric O<sub>2</sub> packaging for improving fresh-cut broccoli quality.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 76 Página inicial: 125 final: 134 Fecha: 2013  
Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2012.09.013>

---

32

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández, G.B., Gómez P.A., García-Talavera NV, Artés-Hernández F., Sánchez-Álvarez C., Artés F.

Título: Human metabolic fate of glucosinolates from kailan-hybrid broccoli. Differences between raw and microwaved consumption.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A      Volumen: 53      Página inicial: 403      final: 408      Fecha: 2013  
Lugar de publicación: Food Research International.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2013.05.002>

---

33

Autores (p.o. de firma): Maghoumi, M., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Mostofi, Y., Zamani, Z., Artés, F.  
Título: Combined effect of heat treatment, UV-C and superatmospheric oxygen packaging on antioxidant and browning related enzymes of fresh-cut pomegranate arils.  
Ref.      ☒ X revista      ☐ Libro:  
Clave: A      Volumen: 54      Página inicial: 389      final: 396      Fecha: 2013  
Lugar de publicación: LWT - Food Science and Technology  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2013.06.006>

---

34

Autores: Peña-Estévez, M.E., Artés-Hernández F., Aguayo E., Martínez-Hernández G.B., Galindo A., Artés F., Gómez P.  
Título: Effect of sustained deficit irrigation on physicochemical properties, bioactive compounds and postharvest life of pomegranate fruit (cv. 'Mollar de Elche').  
Ref.      ☒ X revista      ☐ Libro:  
Clave: A      Volumen: 86      Página inicial: 171      final: 180      Fecha: 2013  
Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2013.06.034>

---

35

Autores: Martínez-Hernández, G.B., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F.  
Título: Nutritional quality changes throughout shelf life of fresh-cut kalia-hybrid and 'parthenon' broccoli as affected by temperature and atmosphere composition.  
Ref.      ☒ X revista      ☐ Libro:  
Clave: A      Volumen: 21(1)      Página inicial: 14      final: 23      Fecha: 2015  
Lugar de publicación: Food Science and Technology International.  
<http://dx.doi.org/10.1177/1082013213502352>

---

36

Autores: Jemni, M., Otón, M., Ramírez, J.G., Artés-Hernández, F., Chaira, N., Ferchichi, A., Artés, F.  
Título: Conventional and emergent sanitizers decreased *Ectomyelois Ceratoniae* infestation and kept quality of date palm after shelf life  
Ref.      ☒ X revista      ☐ Libro:  
Clave: A      Volumen: 87      Página inicial: 33      final: 41      Fecha: 2014  
Lugar de publicación: Postharvest Biology & Technology  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2013.08.002>

---

37

Autores: Navarro-Rico J., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Núñez-Sánchez M.A., Artés F., Martínez-Hernández, G.B.  
Título: Neutral and acidic electrolysed water kept microbial quality and health promoting compounds of fresh-cut broccoli throughout shelf life.  
Ref.      ☒ X revista      ☐ Libro:  
Clave: A      Volumen: 21      Página inicial: 74      final: 81      Fecha: 2014  
Lugar de publicación: Innovative Food Science and Emerging Technologies  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2013.11.004>

---

38

Autores (p.o. de firma): Conesa MR, De la Rosa JM, Artés-Hernandez F, Dodd I, Domingo R, Pérez-Pastor A.  
Título: Long-term impact of deficit irrigation on the physical quality of 'Crimson Seedless' table grapes.  
Ref.      ☒ X revista      ☐ Libro:  
Clave: A      Volumen: 95(12)      Página inicial: 2510      final: 2520      Fecha: 2015

Lugar de publicación: Journal of the Science of Food and Agriculture.  
<http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.6983>

---

39

Autores: Martínez-Hernández, GB, Huertas JP, Navarro-Rico J, Gómez PA, Artés F, Palop A, Artés-Hernández F.

Título: Inactivation kinetics of foodborne pathogens by UV-C radiation and its subsequent growth in fresh-cut kailan-hybrid broccoli.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: Página inicial:263 final:271 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Food Microbiology.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2014.08.008>

---

40

Autores: Martínez-Hernández, GB, Navarro-Rico J, Gómez PA, Otón M, Artés F, Artés-Hernández F.

Título: Combined sustainable sanitising treatments to reduce *Escherichia coli* and *Salmonella enteritidis* growth on fresh-cut kailan-hybrid broccoli.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: Página inicial: 312 final: 317 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Food Control.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.07.029>

---

41

Autores: Falagán N, Artés F, Gómez PA, Artés-Hernández F, Conejero W, Aguayo E.

Título: Deficit irrigation strategies combined with controlled atmosphere preserve quality in early peaches.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: Página inicial: final: Fecha: En prensa

Lugar de publicación: Food Science and Technology International.

<http://dx.doi.org/10.1177/1082013214553997>

---

42

Autores (p.o. de firma): Peña-Estévez, M.E., Gómez P., Aguayo E., Martínez-Hernández G.B., Galindo A., Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Quality changes of fresh-cut pomegranate arils during shelf life as affected by deficit irrigation and postharvest vapour treatments.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen:95(11) Página inicial:2325 final:2336 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Journal of the Science of Food and Agriculture.

---

43

Autores (p.o. de firma): Falagán N, Artés F, Gómez PA, Artés-Hernández F, Pérez-Pastor A, de la Rosa JM, Aguayo E.

Título: Combined effects of deficit irrigation and fresh-cut processing on quality and bioactive compounds of nectarines.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 42(3) Página inicial: 125 final: 131 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Horticultural Science (Prague).

<http://dx.doi.org/10.17221/1/2015-HORTSCI>

---

44

Autores: Peña-Estévez, M.E., Artés-Hernández F., Aguayo E., Martínez-Hernández G.B., Galindo A., Artés F., Gómez P.

Título: Quality changes of fresh-cut pomegranate throughout shelf life as affected by deficit irrigation and pre-processing storage time

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 209 Página inicial: 302 final:311 Fecha: 2016



Lugar de publicación: Food Chemistry  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.04.054>

---

45

Autores (p.o. de firma): Falagán N, Artés F, Artés-Hernández F, Gómez PA, Pérez-Pastor A, Aguayo E.  
Título: Comparative study on postharvest performance of nectarines grown under regulated deficit irrigation  
Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen:110 Página inicial:24 final:32 Fecha: 2015  
Lugar de publicación: Postharvest Biology and Technology.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.07.011>

---

46

Autores (p.o. de firma): Falagán N, Artés F, Gómez PA, Artés-Hernández F, Conejero W, Aguayo E.  
Título: Deficit irrigation strategies enhance healthy compounds through the intensification of specific enzymes in early peaches.  
Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen:96(5) Página inicial:1803 final:1813 Fecha: 2016  
Lugar de publicación: Journal of the Science of Food and Agriculture.  
<http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.7290>

---

47

Autores (p.o. de firma): Peña-Estévez, M.E., Gómez P., Artés F., Aguayo E., Martínez-Hernández G.B., Galindo A., Torrecillas A., Artés-Hernández F.  
Título: Changes in bioactive compounds and oxidative enzymes of fresh-cut pomegranate arils during storage as affected by deficit irrigation and postharvest vapour heat treatments.  
Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 22(8) Página inicial:) 665 final: 676 Fecha: 2016  
Lugar de publicación: Food Science and Technology International.  
<http://dx.doi.org/10.1177/1082013216635323>

---

48

Autores (p.o. de firma): Rodríguez-Verástegui L.L., Martínez-Hernández G.B., Castillejo-Montoya N., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F.  
Título: Bioactive compounds and enzymatic activity of red vegetable smoothies during storage.  
Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen:9 Página inicial: 137 final:146 Fecha: 2016  
Lugar de publicación: Food and Bioprocess Technology.  
<http://dx.doi.org/10.1007/s11947-015-1609-6> <http://hdl.handle.net/10317/5306>

---

49

Autores (p.o. de firma): Aguayo E, Falagán N, Artés F, Gómez PA, Artés-Hernández F, Pérez-Pastor A, De la Rosa JM.  
Título: Individual phenolics and enzymatic changes in response to regulated deficit irrigation of extra-early nectarines.  
Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen: 141(3) Página inicial: 222 final: 232 Fecha: 2016  
Lugar de publicación: Journal of the American Society for Horticultural Science.

---

50

Autores (p.o. de firma): Castillejo N, Martínez-Hernández G.B., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F.  
Título: Red fresh vegetables smoothies with extended shelf life as an innovative source of health-promoting compounds.  
Ref. ☒ X revista ☐ Libro:  
Clave: A Volumen:53(3) Página inicial:1475 final:1486 Fecha: 2016  
Lugar de publicación: Journal of Food Science and Technology.  
<http://dx.doi.org/10.1007/s13197-015-2143-2> <http://hdl.handle.net/10317/5307>

---

51

Autores (p.o. de firma): Arjmandi M., Otón M., Artés F., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Aguayo E.

Título: Semi-industrial microwave treatments positively affect the quality of orange-colored smoothies

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 53(10) Página inicial: 3695 final: 3703 Fecha: 2016

Lugar de publicación: Journal of Food Science and Technology.

<http://dx.doi.org/10.1007/s13197-016-2342-5>

---

52

Autores (p.o. de firma): Arjmandi M., Otón M., Artés F., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Aguayo E.

Título: Microwave flow and conventional heating effects on the physicochemical properties, bioactive compounds and enzymatic activity of tomato puree.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: Página inicial: final: Fecha: En prensa

Lugar de publicación: Journal of the Science of Food and Agriculture.

<http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.7824>

---

53

Autores (p.o. de firma): Arjmandi M., Otón M., Artés F., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Aguayo E.

Título: Continuous microwave pasteurization of a vegetable smoothie improves its physical quality and hinders detrimental enzyme activity.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: Página inicial: final: Fecha: En prensa

Lugar de publicación: Food Science and Technology International.

<http://dx.doi.org/10.1177/1082013216654414>

---

54

Autores (p.o. de firma): Castillejo N, Martínez-Hernández G.B., Mónaco K, Gómez P.A., Aguayo E, Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Preservation of bioactive compounds of a green vegetable smoothie using short time-high temperature mild thermal treatment.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: Página inicial: final: Fecha: En prensa

Lugar de publicación: Food Science and Technology International.

<http://dx.doi.org/10.1177/1082013216656240>

---

55

Autores (p.o. de firma): Formica-Oliveira A.C., Martínez-Hernández G.B., Aguayo E., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F.

Título: UV-C and hyperoxia abiotic stresses to improve healthiness of carrots. Study of combined effects.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: Página inicial: final: Fecha: En prensa

Lugar de publicación: Journal of Food Science and Technology.

<http://dx.doi.org/10.1007/s13197-016-2321-x>

---

56

Autores (p.o. de firma): Formica-Oliveira A.C., Martínez-Hernández G.B., Aguayo E., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F.

Título: A functional smoothie from carrots with induced enhanced phenolic content.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: Página inicial: final: Fecha: En prensa

Lugar de publicación: Food and Bioprocess Technology.

<http://dx.doi.org/10.1007/s11947-016-1829-4>

---

## Artículos en Revistas Internacionales no listadas en el SCI

1

Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F., Tudela J.A., Villaescusa R.

Título: Conservación de uva de mesa tardía en atmósfera modificada

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 2 Páginas, inicial: 189 final: 193 Fecha: 2000

Lugar de publicación: Revista Iberoamericana de Tecnología postcosecha

2

Autores (p.o. de firma): Artés F., Escalona V.H., Artés-Hernández F., Luchsinger L.

Título: Conservación de hinojo bajo atmósfera modificada

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 2 Páginas, inicial: 194 final: 199 Fecha: 2000

Lugar de publicación: Revista Iberoamericana de Tecnología postcosecha

3

Autores (p.o. de firma): Artés F., Tudela J.A., Thilinguirian D., Artés-Hernández F.

Título: Effects of high carbon dioxide shocks and continuous treatments during cold storage on sweet cherry sensorial quality

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: A Número: 1021 Páginas, inicial: 17 final: 21 Fecha: 2002

Lugar de publicación: Revue Générale Du Froid

4

Autores (p.o. de firma): Artés F., Gómez, P.A., Artés-Hernández F.

Título: Modified Atmosphere Packaging of fruits and vegetables: a review

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: R Número: 5:2 october Página inicial: 1 final: 13 Fecha: 2006

Lugar de publicación: Stewart Postharvest Review. <http://www.stewartpostharvest.com/>

5

Autores (p.o. de firma): Vigneault C., Artés-Hernández F.

Título: Gas treatments for increasing fruit and vegetable phytochemical contents.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: R Número: 3:3 june Página inicial: 1 final: 9 Fecha: 2007

Lugar de publicación: Stewart Postharvest Review. <http://www.stewartpostharvest.com/>

6

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Aguayo E., Gómez P.A., Artés F.

Título: Innovaciones Tecnológicas para preservar la calidad de los productos vegetales minimamente procesados o de la "cuarta gama"

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: R Número: 69 Página inicial: 52 final: 57 Fecha: 2009

Lugar de publicación: Horticultura Internacional.

7

Autores (p.o. de firma): Artés F., Gómez, P., Artés-Hernández, F. y Aguayo, E.

Título: Innovaciones en el Mantenimiento de la Calidad y Seguridad Alimentaria de los Productos Hortícolas Mínimamente Procesados.

Ref. ☒ X revista ☐ Libro:

Clave: R Número: 11(1) Página inicial: 66 final: 68 Fecha: 2010

Lugar de publicación: Revista Iberoamericana de Tecnologías Postcosecha. ISSN: 1665-0204.

---

8

Autores (p.o. de firma): Tomás-Callejas, A., Martínez-Hernández, G.B., Spooren, R., Artés F., Artés-Hernández, F.

Título: La desinfección con agua electrolizada preserva la calidad microbiológica, nutritiva y sensorial de brotes de mizuna mínimamente procesados en fresco.

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: R Número: 11(2) Página inicial: 204 final: 213 Fecha: 2010

Lugar de publicación: Revista Iberoamericana de Tecnologías Postcosecha. ISSN: 1665-0204.

---

9

Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Elaboración sostenible de hortalizas mínimamente procesadas.

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: R Número: Página inicial: final: Fecha: 2014

Lugar de publicación: Revista Iberoamericana de Tecnologías Postcosecha. ISSN: 1665-0204.

---

10

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández G.B., Artés-Hernández F., Gómez P., Artés F.

Título: Innovaciones recientes en tratamientos postcosecha de cítricos.

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: R Número: 989 Página inicial: 79 final: 801 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Revista Agricultura. Dossier Cítricos. Editorial Agrícola.

---

11

Autores (p.o. de firma): Aguayo, E., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A.

Título: Factores precosecha que afectan la calidad nutricional y sensorial de los productos de IV y V Gama.

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: R Número: 85 (1-2) Página inicial: 18 final: 31 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Simiente. ISSN: 0037-5403.

---

12

Autores (p.o. de firma): Artés, F., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Gómez, P.A.

Título: Cálculos frigoríficos en industrias pequeñas y artesanales de productos mínimamente procesados de IV y V-gamas.

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: R Número: 16 (2) Página inicial: 152 final: 157 Fecha: 2015

Lugar de publicación: Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. ISSN: 1665-0204.

---

### Capítulos de libro

---

1

Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Etapas decisivas y diseño de instalaciones para la elaboración de productos procesados en fresco

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 57 final: 78 Fecha: 2003

Editorial (si libro): Lobo M.G. y González M. (Eds).

ISBN: 84-606-3514-7

Lugar de publicación: Productos Hortofrutícolas Mínimamente Procesados

---

2

Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Principios y diseño de industrias de procesado en fresco de hortalizas

Ref. ☐ revista X Libro:  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 65 final: 92 Fecha: 2003  
Editorial (si libro): Gobierno de la Rioja  
ISBN: 84-8125-208-5  
Lugar de publicación: Envasado y comercialización de frutas y hortalizas mínimamente procesadas

---

3

Autores (p.o. de firma): Gómez, P. Conesa, A., Artés-Hernández, F., Méndez, M., Aguayo, E., Artés, F.  
Título: Influencia de la desverdización en la calidad del pimiento recolectado en dos estados de madurez  
Ref. ☐ revista X Libro:  
Clave: CL Volumen: Páginas, inicial: 369 final: 372 Fecha: 2003  
Editorial (si libro): CSIC. Editores: C. Merodio y M.I. Escribano  
ISBN: 84-00-08185-4  
Lugar de publicación: Maduración y Postrecolección

---

4

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F.  
Título: Ethylene production and respiration rates of harvested white seedless table grape  
Ref. ☐ revista X Libro:  
Clave: CL Volumen: 349(I) Páginas, inicial: 432 final: 433 Fecha: 2003  
Editorial (si libro): Vendrel, M., Klee, H., Pech, J.C. y Romojaro, F.  
ISBN: 1-58603-346-8. NATO Sciences Series  
Lugar de publicación: Biology and Biotechnology of the plant hormone ethylene III

---

5

Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.  
Título: Daños por frío en la postrecolección de frutas y hortalizas.  
Ref. ☐ revista X Libro:  
Clave: CL Volumen: 1 Páginas, inicial: 299 final: 310 Fecha: 2003  
Editorial (si libro): UPCT y SECYTEF Eds: A. López, A. Esnoz y F. Artés.  
ISBN: 84-95781-17-4.  
Lugar de publicación: Avances en Ciencias y Técnicas del Frío.

---

6

Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.  
Título: Tratamientos postrecolección del tomate fresco. Tendencias e Innovaciones  
Ref. ☐ revista X Libro:  
Clave: CL Volumen: Cap:10 Páginas, inicial: 109 final: 120 Fecha: 2004  
Editorial (si libro): Ediciones de Horticultura S.L. Reus (España).  
Coordinado por Alicia Namesny  
ISBN: 84-87729-48-7  
Lugar de publicación: Tomates. Producción y comercio.

---

7

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F. y Artés F.,  
Título: Concepción y ejecución de instalaciones industriales para el procesado mínimo en fresco de productos vegetales  
Ref. ☐ revista X Libro:  
Clave: CL Volumen: 25 Páginas, inicial: 456 final: 472 Fecha: 2005  
Editores: G. González-Aguilar, A.A. Gardea y F. Cuamea-Navarro.  
Editorial: CIAD-CYTED-CONACYT.  
ISBN: 968-5862-060.  
Lugar de publicación: Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados.

---

8

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F.

Título: Innovaciones en la conservación frigorífica de uva de mesa apirena y convencional. Alternativas al empleo de SO<sub>2</sub>.

Ref. ☐ revista

☒ Libro:

Clave: L Volumen: Páginas, 379 pp

Fecha: 2006

Editorial (si libro): ProQuest Information and Learning España.

ISBN: 0-542-40919-4.

Lugar de publicación: Madrid, España.

---

9

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Conesa A., Artés, F.,

Título: Elaboración de pimiento mínimamente procesado en fresco.

Ref. ☐ revista

☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Cap 11 Páginas, inicial: 131 final: 138. Fecha: 2006

Editorial (si libro): Ediciones de Horticultura S.L. Reus (España). Coordinado por Alicia Namesny.

ISBN:84-87729-54-1.

Lugar de publicación: Compendios de horticultura. Pimientos.

---

10

Autores (p.o. de firma): Artés F., Conesa A., López-Rubira, V., Artés-Hernández F.

Título: UV-C treatments for improving microbial quality in whole and minimally processed bell peppers.

Ref. ☐ revista

☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Páginas inicial: 12 final: 17 Fecha: 2007

Editorial (si libro): Antalya Kros Ofset - Yakup Kublay.

Editores: Ben-Yehoshua S, D'hallewin G., Erkan M, Rodov V, Lagunas M.

ISBN: 975-01009-0-5.

Lugar de publicación: "The Use of UV as a Postharvest Treatment: Status and Propects"

---

11

Autores (p.o. de firma): Rodríguez-Hidalgo S., Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F.

Título: Retención de clorofilas en hojas de colleja (*Silene vulgaris*) cultivada en bandejas flotantes y mínimamente procesada en fresco.

Ref. ☐ revista

☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Páginas inicial: final: Fecha: 2007

Editorial (si libro): Editores:

ISBN: ISBN 978-972-8826-16-1

Lugar de publicación: II Congresso Iberoamericano de Ciências e Técnicas do Frio, CYTEF-2007. Oporto, Portugal.

---

12

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Modificación de la atmósfera y otras alternativas a los agroquímicos para preservar la calidad de los cítricos en su frigoconservación.

Ref. ☐ revista

☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Cap 7: Páginas inicial: 93 final: 109 Fecha: 2008

Editorial (si libro): IAC, Fundag e Fapesp.

Editores: Nascimento, L.M.; De Negri, J.D.; Mattos Jr., D.

ISBN: 978-85-85564-15-5.

Lugar de publicación: Tópicos en calidad y postcosecha de frutos. Campinas (Brasil).

---

13

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Gomez P., Artés F.

Título: Fisiologia postraccolta e tecnologia degli ortaggi di IV gamma.

Ref. ☐ revista

☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Páginas inicial: 19 final: 46 Fecha: 2010

Editorial (si libro): ARACNE editrice S.r.l.

Editores: T.M.P. Cattaneo; A. Ferrante

---

ISBN: 978-88-548-2930-5.

Lugar de publicación: Valutazione della qualità di ortaggi di IV gamma. Analisi non distruttive durante la shelf life. Roma (Italia)

---

14

Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Tecnología de productos mínimamente procesados en fresco

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Páginas inicial: 105 final: 129 Fecha: 2010

Editorial (si libro): Colegio de Postgraduados

Editores: Saucedo-Veloz C., Becerril-Román A.E.

ISBN: 978-607-7533-62-7.

Lugar de publicación: Manejo postcosecha de productos hortofrutícolas. Montecillo, Texcoco, Mexico. 243 pp

---

15

Autores (p.o. de firma): Artés F., Gómez P., Artés-Hernández F.

Título: Pérdida de calidad y su control en productos mínimamente procesados en fresco.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Páginas inicial: 17 final: 41 Fecha: 2010

Editorial (si libro): TRILLAS

Editores: G.A. González-Aguilar, E. Álvarez, L. de la Rosa, I.G. Olivas, J.F. Ayala-Zavala.

ISBN: 978-607-17-0414-6

Lugar de publicación: Aspectos nutricionales y sensoriales de vegetales frescos cortados. Ciudad de México, México. 419 pp.

---

16

Autores (p.o. de firma): Artés F., Gómez P., Artés-Hernández F., Aguayo E., Escalona, V.H., Tomás-Callejas, A.

Título: Tratamiento cuarentenario en atmósfera controlada durante el transporte frigorífico.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Volumen: 1 Cap 8 Páginas inicial: 63 final: 80 Fecha: 2010

Editorial (si libro): RED FRUTURA.

Editores: PROYECTO CYTED.

ISBN: 978-84-96389-09-2.

Lugar de publicación: Madrid, España.

---

17

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Gómez P., Aguayo E., Escalona V.H., Tomás-Callejas A., Artés F.  
Título: Empleo de atmósferas controladas en el tratamiento cuarentenario durante el transporte frigorífico marítimo de limón a Japón y EEUU.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Volumen: 3 Cap 4 Páginas inicial: 30 final: 42 Fecha: 2010

Editorial (si libro): RED FRUTURA.

Editores: PROYECTO CYTED.

ISBN: 978-84-96389-09-2.

Lugar de publicación: Madrid, España.

---

18

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Gómez P., Aguayo E., Artés F.

Título: . Technological innovations to preserve quality and safety of fresh-cut horticultural products.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Páginas inicial: 192 final: 200 Fecha: 2010

Editorial (si libro): Universidade do Algarve, Faro, Portugal.

Editores: Carla Nunes

ISBN: 978-989-8472-01-4

Lugar de publicación: Environmentally friendly and safe technologies for quality of fruits and vegetables.

19

Autores (p.o. de firma): Artés F., Gómez P., Tomás-Callejas A., Artés-Hernández F.  
Título: Sanitation of fresh-cut fruit and vegetables: new trends, methods and impacts.  
Ref. ☐ revista ☒ Libro:  
Clave: CL Volumen: Páginas inicial: 1 final: 36 Fecha: 2011  
Editorial (si libro): Nova Science Publishers, Hauppauge, New York, USA.  
Editores: Joel M. McMann.  
ISBN: 978-1-61122-677-5  
Lugar de publicación: Potable water and sanitation.

---

20

Autores (p.o. de firma): Artés F., Gómez P., Aguayo E., Artés-Hernández F.  
Título: Modified atmosphere packaging.  
Ref. ☐ revista ☒ Libro:  
Clave: CL Volumen: Chapter 22 Páginas inicial: 543 final: 573 Fecha: 2012  
Editorial (si libro): Blackwell Publishing Ltd. Oxford, UK  
Editor: Da-Wen Sun.  
ISBN: 978-1-4443-3334-3  
Lugar de publicación: Handbook of Food Safety Engineering.

---

21

Autores (p.o. de firma): Gómez P., Artés F., Artés Hernández F., Otón M., Aguayo E.  
Título: Reducción de la pérdida de calidad en frutos manipulados en líneas industriales de confección.  
Ref. ☐ revista ☒ Libro:  
Clave: CL Volumen: 3 Cap 6 Páginas inicial: 81 final: 93 Fecha: 2013  
Editorial (si libro): RED FRUTURA. PROYECTO CYTED.  
Editores: López-Camelo A.F., Yomi A., Correa-Hernando E., Ruiz Altisent M.  
ISBN: 978-84-697-0186-7. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.  
Lugar de publicación: Modelización de las condiciones de transporte y conservación prolongada en frutas y hortalizas.  
Santiago, Chile.

---

22

Autores (p.o. de firma): Gómez P., Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F.  
Título: Condiciones óptimas para el transporte marítimo hortofrutícola entre Latinoamérica y Europa.  
Ref. ☐ revista ☒ Libro:  
Clave: CL Volumen: 4 Cap 1 Páginas inicial: 2 final: 15 Fecha: 2013  
Editorial (si libro): RED FRUTURA. PROYECTO CYTED.  
Editores: Umaña Rojas G., Demerutis C., Correa-Hernando E.M., Ruiz Altisent M..  
ISBN: 978-84-697-0184-3. ISBN OBRA COMPLETA: 978-84-96398-91-7  
Lugar de publicación: Desafíos y Oportunidades Tecnológicas en el Intercambio Comercial Hortofrutícola América Latina-Europa. Monitorización del Transporte Frigorífico.  
San José, Costa Rica.

---

23

Autores (p.o. de firma): Gómez P., Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F.  
Título: Desverdización de los cítricos y del pimiento.  
Ref. ☐ revista ☒ Libro:  
Clave: CL Volumen: 5 Cap 8 Páginas inicial: 66 final: 88 Fecha: 2013  
Editorial (si libro): RED FRUTURA. PROYECTO CYTED.  
Editores: López-Camelo A.F., Yomi A., Correa-Hernando E., Ruiz Altisent M.  
ISBN: 978-84-697-0186-7. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.  
Lugar de publicación: Modelización de las condiciones de transporte y conservación prolongada en frutas y hortalizas.  
Buenos Aires, Argentina

---



24

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Gómez P., Artés F.

Título: Unit processing operations used in minimally processed horticultural products: quality and safety preservation.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Páginas inicial:35 final:52 Fecha: 2013

Editorial (si libro): Springer Verlag.

Editores: G.P.P. Lima; F. Vianello.

ISBN: 978-3-7091-1639-5

Lugar de publicación: Food Quality and Safety

---

25

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Gómez P., Aguayo E., Tomás-Callejas A., Artés F.

Título: Sustainable Processing of Fresh-Cut Fruit and Vegetables

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Cap 10 Páginas inicial: 219 final: 268 Fecha: 2014

Editorial (si libro): John Wiley & Sons, Ltd., USA.

Editores: B.K. Tiwari, T. Norton, N.M. Holden.

ISBN: 978-0-4706-7223-5

Lugar de publicación: Sustainable Food Processing.

---

26

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández GB, Gómez P., Artés F, Artés-Hernández F.

Título: New broccoli varieties with improved health benefits and suitability for the fresh-cut and fifth range industries: an opportunity to increase its consumption.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Chapter 3 Páginas inicial: 67 final: 92 Fecha: 2013

Editorial (si libro): Nova Science Publishers, inc.

Editores: Minglin Lang

ISBN: 978-1-62808-856-4

Lugar de publicación: 'Brassicaceae: Characterization, Functional Genomics and Health Benefits'.

---

27

Autores (p.o. de firma): Artés F., Aguayo E., Gómez P., Artés-Hernández F.

Título: Chilling and coadjutants for optimizing the postharvest quality and safety of fruit and vegetables.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Capítulo:10 Páginas inicial:152 final:163 Fecha: 2013

Editorial (si libro): TAIDA-ESTIA-UPCT.

ISBN: 978-84-695-8326-5.

Lugar de publicación: Advanced Techniques for Research and Development in Food and Agriculture.

---

28

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Aguayo E., Gómez P., Artés F.

Título: Technology and engineering of minimally processed products.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Capítulo:13 Páginas inicial:182 final:192 Fecha: 2013

Editorial (si libro): TAIDA-ESTIA-UPCT.

ISBN: 978-84-695-8326-5.

Lugar de publicación: Advanced Techniques for Research and Development in Food and Agriculture.

---

29

Autores (p.o. de firma): Navarro J., Martínez-Hernández G.B., Gómez P., Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Vida útil del brócoli Bimi mínimamente procesado desinfectado con ácido peracético y agua ozonizada

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL Capítulo: Vol 7 Páginas inicial:917 final:923 Fecha: 2014

Editorial (si libro): SECYTEF. Ed: A. Coronas; JC Bruno.

ISBN: 978-84-617-1304-2.

Lugar de publicación: Avances en Ciencias y Técnicas del Frío VII.

---

30

Autores (p.o. de firma): Falagán N., Aguayo E., Gómez P.A., Artés-Hernández F., Conejero W., Artés F.

Título: Impact of storage temperature on quality of early-ripening peaches cultivated under deficit irrigation.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: CL                      Capítulo:                      Vol 7    Páginas inicial:889                      final:893                      Fecha: 2014

Editorial (si libro): SECYTEF. Ed: A. Coronas; JC Bruno.

ISBN: 978-84-617-1304-2.

Lugar de publicación: Avances en Ciencias y Técnicas del Frío VII.

---

### Artículos en Revistas Nacionales

---

1

Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Fundamentos y diseño de instalaciones para procesado en fresco de hortalizas

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A                      Volumen: 3                      Páginas, inicial: 135                      final: 141                      Fecha: Abril de 2000

Lugar de publicación: Alimentación Equipos y Tecnología

---

2

Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Innovaciones industriales en el procesado mínimo de frutas y hortalizas

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A                      Volumen: 7                      Página inicial: 29                      final: 33                      Fecha: 2000

Lugar de publicación: CTC. Revista de Agroalimentación e Industrias Afines.

---

3

Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Recomendaciones para preservar la calidad postcosecha de los cítricos.

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A                      Volumen: 352                      Página inicial: 239                      final: 243                      Fecha: 2000

Lugar de publicación: Levante Agrícola. Especial Postcosecha 2000.

---

4

Autores (p.o. de firma): Artés F., Gómez P., Artés-Hernández F.

Título: Alteraciones físicas, fisiológicas y microbianas de frutas y hortalizas procesadas en fresco

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A                      Volumen:335                      Página inicial: 69                      final: 74                      Fecha: 2002

Lugar de publicación: Alimentaria

---

5

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Evolución de los ácidos orgánicos en uva de mesa "Autumn seedless" durante su conservación frigorífica y comercialización

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A                      Volumen: 350                      Página inicial: 115                      final:117                      Fecha:2004

Lugar de publicación: Alimentaria

---

6

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F.

Título: Evolución y tendencias de la industria española de procesado mínimo en fresco de frutas y hortalizas

- Ref. ☒ revista ☐ Libro:  
 Clave: A Volumen: 51 Página inicial:14 final:15 Fecha: 2004  
 Lugar de publicación: Mercados
- 
- 7  
 Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.  
 Título: Reducción de daños por frío en la refrigeración hortofrutícola  
 Ref. ☒ revista ☐ Libro:  
 Clave: A Volumen: 186 Página inicial:56 final:64 Fecha: 2004  
 Lugar de publicación: Alimentación Equipos y Tecnología
- 
- 8  
 Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Artés F.  
 Título: Alternativas de conservación comercial de la uva de mesa  
 Ref. ☒ revista ☐ Libro:  
 Clave: A Volumen: 6 Página inicial: 26 final:27 Fecha: 2007  
 Lugar de publicación: La Tienda de Frutas y Hortalizas. ISSN 50389-2006.
- 
- 9  
 Autores (p.o. de firma): Gómez P.A., Artés-Hernández F., Aguayo E., Escalona V.H., Artés F.  
 Título: Problemática de los alimentos vegetales mínimamente procesados en fresco.  
 Ref. ☒ revista ☐ Libro:  
 Clave: A Volumen: 189 Página inicial: 124 final:129 Fecha: 2007  
 Lugar de publicación: Phytoma. ISSN: 1131-8988.
- 
- 10  
 Autores (p.o. de firma): Aguayo E., Escalona V.H., Gómez P.A., Artés-Hernández F., Artés F.  
 Título: Técnicas emergentes y sostenibles para la desinfección de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.  
 Ref. ☒ revista ☐ Libro:  
 Clave: A Volumen: 189 Página inicial: 138 final:142 Fecha: 2007  
 Lugar de publicación: Phytoma. ISSN: 1131-8988.
- 
- 11  
 Autores (p.o. de firma): Tomás-Callejas A., Bariain N., López J.J., Robles P.A., Artés F., Artés-Hernández F.  
 Título: Radiación UV-C en brotes de hortalizas foliáceas. Una alternativa a la desinfección con cloro en el procesado mínimo en fresco.  
 Ref. ☒ revista ☐ Libro:  
 Clave: A Volumen: 231 Página inicial: 46 final:49 Fecha: 2008  
 Lugar de publicación: Alimentación Equipos y Tecnología.
- 
- 12  
 Autores (p.o. de firma): Robles P.A., Artés-Hernández F. Tomás-Callejas A., Garre J., Artés F.  
 Título: Fortalecimiento de la capacidad antioxidante de las frutas y hortalizas durante su conservación refrigerada.  
 Ref. ☒ revista ☐ Libro:  
 Clave: A Volumen: 41 Página inicial: 26 final: 34 Fecha: 2009  
 Lugar de publicación: CTC. Revista de Agroalimentación e Industrias afines.
- 
- 13  
 Autores (p.o. de firma): Artés F., Artés-Hernández F.  
 Título: Innovaciones en técnicas de procesado para facilitar el consumo de hortalizas y frutas.  
 Ref. ☒ revista ☐ Libro:  
 Clave: A Volumen: 51 Página inicial: 9 final: 15 Fecha: 2012  
 Lugar de publicación: CTC. Revista de Agroalimentación e Industrias afines.
- 
- 14

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández, G.B., Artés-Hernández F., Navarro-Rico J., Gómez P.A., Nuñez M.A., Artés F.

Título: Técnicas desinfectantes eco-innovadoras para preservar o potenciar los compuestos bioactivos en brócoli mínimamente procesado en fresco

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 306 Página inicial: 38 final: 41 Fecha: 2013

Lugar de publicación: Horticultura Internacional. ISSN 1578-8881.

---

15

Autores (p.o. de firma): Truque, E., Águila, D., Gómez, P., Aguayo, E., Otón, M., Conesa, M.R., Pérez-Pastor, A., Artés, F., Artés-Hernández, F.

Título: Conservación de uva 'Crimson Seedless' bajo atmósfera controlada tras su cultivo en riego deficitario.

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 306 Página inicial: 66 final: 69 Fecha: 2013

Lugar de publicación: Horticultura. ISSN: 1578-8881.

---

16

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández GB, Artés-Hernández F, Bernabéu J, García-Gómez P, Gómez PA, Artés F.

Título: Técnicas innovadoras de cocinado bajo vacío en hortalizas de quinta gama. Caso práctico del brócoli BIML.

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 54 Página inicial: 8 final: 14 Fecha: 2013

Lugar de publicación: CTC. Revista de Agroalimentación e Industrias afines.

---

17

Autores (p.o. de firma): Artés, F. Velázquez, P, Artés-Hernández, F.

Título: Reducción de podredumbres y desórdenes fisiológicos en naranjas almacenadas a temperaturas subóptimas con tratamientos combinados.

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: Página inicial: 172 final: 176 Fecha: 2013

Lugar de publicación: Levante Agrícola. Especial Postcosecha.

---

18

Autores (p.o. de firma): Peña, M., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Galindo, A., Artés, F., Gómez, P.

Título: Granadas de alta calidad y con propiedades beneficiosas para el consumidor mediante tratamientos ecosostenibles de pre y postcosecha.

Ref. ☒ revista ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 311 Página inicial: 84 final: 87 Fecha: 2014

Lugar de publicación: Horticultura. ISSN: 1578-8881.

---

### Trabajos presentados a Congresos y publicados en Acta Horticulturae

---

1

Autores (p.o. de firma): Artés F., Tudela J.A., Artes-Hernández F., Marín J.G.

Título: High carbon dioxide effects on keeping quality of sweet cherry

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 553 Páginas, inicial: 663 final: 664 Fecha: 2001

Editorial (si libro): R. Ben-Arie, S. Philosoph-Hadas. ISBN: 9066058447.

Lugar de publicación: ISHS 2001. Acta Horticulturae: IV International Conference on Postharvest Science.

---

2

Autores (p.o. de firma): Artés F, Tudela JA, Villaescusa R, Marín JG y Artes-Hernández F.

Título: Modified atmosphere packaging of strawberry under self-adhesive films

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 559 Páginas, inicial: 805 final: 809 Fecha: 2001

Editorial (si libro): J.A. Fernández, P.F. Martínez, N. Castilla. ISBN: 9066059346.

Lugar de publicación: ISHS 2001. Acta Horticulturae: V International Symposium on Protected Cultivation in Mild Winter Climates: Current Trends for Sustainable Technologies.

---

3

Autores (p.o. de firma): Tudela J.A., Artes-Hernández F., Villaescusa R. y Artés F

Título: High carbon dioxide during cold storage for keeping strawberry quality

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 600 (Vol I): Página inicial: 201 final: 204 Fecha: 2003

Editorial (si libro): Ed. J. Oosterhaven & H.W. Peppelenbos ISBN: 9066059168.

Lugar de publicación: ISHS 2003. Acta Horticulturae: VIII International Controlled Atmosphere Research Conference.

---

4

Autores (p.o. de firma): Artes-Hernández F., Villaescusa R., Tudela J.A. y Artés F

Título: Combined effect of modified atmosphere packaging and hexanal or hexenal fumigation during long-term cold storage of table grapes

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 600(I) Página inicial: 401 final: 404 Fecha: 2003

Editorial (si libro): Ed. J. Oosterhaven & H.W. Peppelenbos ISBN: 9066059168.

Lugar de publicación: ISHS 2003. Acta Horticulturae: VIII International Controlled Atmosphere Research Conference.

---

5

Autores (p.o. de firma): Artes-Hernández F., Allende A. y Artés F

Título: sugar composition changes in 'Autumn Seedless' table grape during long term cold storage

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 628 (I) Página inicial: 363 final: 366 Fecha: 2003

Editorial (si libro): R.K. Prange. ISHS 2003. ISBN: 90-6605478-6.

Lugar de publicación: ISHS 2003. Acta Horticulturae: XXVI International Horticultural Congress: Issues and Advances in Postharvest Horticulture.

---

6

Autores (p.o. de firma): Allende A., Padilla E, Artes-Hernández F. y Artés F.

Título: Changes in microbial and sensory quality of fresh processed UV-C treated 'Lollo Rosso' Lettuce

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 628 Vol I Página inicial: 753 final: 759 Fecha: 2003

Editorial (si libro): R.K. Prange. ISHS 2003. ISBN: 90-6605478-6.

Lugar de publicación: ISHS 2003. Acta Horticulturae: XXVI International Horticultural Congress: Issues and Advances in Postharvest Horticulture.

---

7

Autores (p.o. de firma): Tudela, J.A., Luchsinger, L., Artés-Hernández, F., Artés, F

Título: 'Ambrunés' sweet cherry quality factors change during ripening

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 667 Página inicial: 529 final: 534 Fecha: 2005

Editorial (si libro): Ed. G.A. Lang. ISBN: 906605459X.

Lugar de publicación: ISHS 2004. Acta Horticulturae: IV International Cherry Symposium.

---

8

---

Autores (p.o. de firma): Escalona, V.H., Ortega, F., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F.  
Título: Test of a respiration model for a celery plants modified atmosphere packaging system at commercial pallet scale.  
Ref. ☐ revista ☒ Libro:  
Clave: A Volumen: 674 Página inicial: 545 final: 551 Fecha: 2005  
Editorial (si libro): Eds: M.L.A.T.M. Hertog, B.M. Nicolaï. ISBN: 9066055185.  
Lugar de publicación: Acta Horticultura: 'Applications of modelling as an innovative technology in the agri-food chain'.

---

9

Autores (p.o. de firma): Artés F., Gómez P.A., Artés-Hernández F., Aguayo E., Escalona V.H.  
Título: Improved Strategies for Keeping Overall Quality of Fresh-Cut Produce.  
Ref. ☐ revista ☒ Libro:  
Clave: A Volumen: 746 Página inicial: 245 final: 258 Fecha: 2007  
Editorial (si libro): Ed: S. Kanlayanarat; P.M.A. Toivonen; K.C. Gross. ISBN: 978-90-6605-408-0  
Lugar de publicación: Acta Horticultura: 'Int. Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce (QMFCP2007)'

---

10

Autores (p.o. de firma): Artés-Hernández F., Conesa A., Artés F.  
Título: Minimally fresh processed pepper under different kind of cuts.  
Ref. ☐ revista ☒ Libro:  
Clave: A Volumen: 857 Página inicial: 25 final: 30 Fecha: 2010  
Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: R.M. Beaudry. ISBN: 978-90-6605-179-9  
Lugar de publicación: Acta Horticultura: Proceedings of the 9th International Controlled Atmosphere Research Conference.

---

11

Autores (p.o. de firma): Gómez P., Artés-Hernández F., Artés F.  
Título: Controlled atmospheres effects on sugar content of green celery.  
Ref. ☐ revista ☒ Libro:  
Clave: A Volumen: 857 Página inicial: 31 final: 35 Fecha: 2010  
Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: R.M. Beaudry. ISBN: 978-90-6605-179-9  
Lugar de publicación: Acta Horticultura: Proceedings of the 9th International Controlled Atmosphere Research Conference.

---

12

Autores (p.o. de firma): Robles PA, Tomás-Callejas A, Escalona VH, Artés F, Artés-Hernández F.  
Título: High helium controlled atmosphere storage decreases microbial growth and preserves quality on fresh-cut mizuna baby leaves.  
Ref. ☐ revista ☒ Libro:  
Clave: A Volumen: 877 Página inicial: 663 final: 668 Fecha: 2010  
Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: M. Erkan and U. Aksoy.  
ISBN: 978-90-66056-13-8.

---

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

Lugar de publicación: Acta Horticultura: Proceedings of the 6th International Postharvest Symposium. Antalya. Turquía.

---

13

Autores (p.o. de firma): Tomás-Callejas A, Boluda M, Robles PA, Artés F, Artés-Hernández F.

Título: Vitamin C and chlorophylls retention on minimally fresh processed red chard baby leaves packed in non-conventional modified atmosphere.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 877 Página inicial: 707 final: 714 Fecha: 2010

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: M. Erkan and U. Aksoy.

ISBN: 978-90-66056-13-8.

Lugar de publicación: Acta Horticultura: Proceedings of the 6th International Postharvest Symposium. Antalya. Turquía.

---

14

Autores (p.o. de firma): Rodríguez-Hidalgo S., Artés-Hernández, F., Gómez, P., Fernández J.A., Artés, F.

Título: Quality changes on minimally processed purslane baby leaves growth under floating trays system.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 877 Página inicial: 641 final: 648 Fecha: 2010

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: M. Erkan and U. Aksoy.

ISBN: 978-90-66056-13-8.

Lugar de publicación: Acta Horticultura: Proceedings of the 6th International Postharvest Symposium. Antalya. Turquía.

---

15

Autores (p.o. de firma): Gómez, P., Robles, P.A., Braun, J., Artés-Hernández, F., Fernández, J.A., Artés, F.

Título: Combined technologies to inhibit enzymatic browning and preserve quality of fresh-cut artichoke hearts.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 942 Página inicial: 385 final: 390 Fecha: 2012

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: C. Bazinet, S. Mabeau.

ISBN: 978-90-66056-74. ISSN: 0567-7572.

Lugar de publicación: Acta Horticultura: Proc. 7th International Symposium on artichoke, cardoon, and their wild relatives. Saint Pol de Léon, France.

---

16

Autores (p.o. de firma): Falagán N., E. Aguayo, P.A. Gómez, M.E. Peña-Estévez, F., Artés-Hernández, M. Corbalán, F. Artés.

Título: Combining deficit irrigation strategies and controlled atmosphere to maintain bioactive compounds in nectarine.

Ref. ☐ revista ☒ Libro:

Clave: A Volumen: 1012(1) Página inicial: 97 final: 102 Fecha: 2013

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: H. Abdullah, M.N. Latifah..

ISBN: 978-90-66057-26-5. ISSN: 0567-7572.

Lugar de publicación: Acta Horticultura: Proc. 7th International Postharvest Symposium. Kuala Lumpur (Malaysia).

---

17

Autores (p.o. de firma): Peña Estévez M.E., F. Artés-Hernández, A. Galindo, E. Aguayo, N. Falagán, F. Artés, P. A. Gómez.

---

Título: Vitamin C, antioxidant activity and phenolics compounds of fresh-cut pomegranates cultivated under deficit irrigation strategy.

Ref. ☐ revista

**X Libro:**

Clave: A Volumen: 1012(1) Página inicial: 113 final: 120 Fecha: 2013

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: H. Abdullah, M.N. Latifah..

ISBN: 978-90-66057-26-5. ISSN: 0567-7572.

Lugar de publicación: Acta Horticultura: Proc. 7th International Postharvest Symposium. Kuala Lumpur (Malaysia).

---

18

Autores (p.o. de firma): Martínez-Hernández G.B., A.C. Formica, P. Gómez, J. Navarro-Rico, N. Falagán, F. Artés, F. Artés-Hernández.

Título: Extending the shelf life of the new Bimi® broccoli by controlled atmosphere storage.

Ref. ☐ revista

**X Libro:**

Clave: A Volumen: 1012(1) Página inicial: 925 final: 932 Fecha: 2013

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: H. Abdullah, M.N. Latifah.

ISBN: 978-90-66057-26-5. ISSN: 0567-7572.

Lugar de publicación: Acta Horticultura: Proc. 7th International Postharvest Symposium. Kuala Lumpur (Malaysia).

---

19

Autores (p.o. de firma): Navarro-Rico J., Martínez-Hernández G.B., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Effect of edible coatings and electrolyzed water sanitation on fresh-cut Bimi broccoli quality

Ref. ☐ revista

**X Libro:**

Clave: A Volumen: 1071(2) Página inicial: 463 final: 470 Fecha: 2015

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: ML Amodio, G Colelli.

ISBN: 978-94-6261-062-0. ISSN: 0567-7572.

Lugar de publicación: Acta Horticulturae: Proc. of the XI International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. Trani (Italia). <http://www.ishs.org/ishs-book/1071>

---

20

Autores (p.o. de firma): Navarro-Rico J., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Otón M., Galindo A., Cruz N.Z., Torrecillas A., Artés F.

Título: Quality changes of chinese jujube from deficit irrigation stored in controlled atmosphere.

Ref. ☐ revista

**X Libro:**

Clave: A Volumen: 1071(2) Página inicial: 503 final: 510 Fecha: 2015

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: ML Amodio, G Colelli.

ISBN: 978-94-6261-062-0. ISSN: 0567-7572.

Lugar de publicación: Acta Horticulturae: Proc. of the XI International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. Trani (Italia). <http://www.ishs.org/ishs-book/1071>

---

21

Autores (p.o. de firma): Baldassarre V., Navarro-Rico J., Amodio M.L., Artés-Hernández F., Colelli G.

Título: Shelf-life of rocket leaves stored in argon-enriched atmospheres.

Ref. ☐ revista

**X Libro:**

Clave: A Volumen: 1071(2) Página inicial: 779 final: 786 Fecha: 2015

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: ML Amodio, G Colelli.

ISBN: 978-94-6261-062-0. ISSN: 0567-7572.

Lugar de publicación: Acta Horticulturae: Proc. of the XI International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. Trani (Italia). <http://www.ishs.org/ishs-book/1071>

---

22

Autores (p.o. de firma): Falagán, N., Aguayo, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Otón, M., Artés, F.



Título: Combining MAP, Deficit Irrigation and Antibrowning Treatment for Keeping Quality of Fresh-Cut Peaches.

Ref. ☐ revista

☒ Libro:

Clave: A

Volumen: 1071(2)

Página inicial: 533

final: 540

Fecha: 2015

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: ML Amodio, G Colelli.

ISBN: 978-94-6261-062-0.

ISSN: 0567-7572.

Lugar de publicación: Acta Horticulturae: Proc. of the XI International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. Trani (Italia). <http://www.ishs.org/ishs-book/1071>

---

23

Autores (p.o. de firma): Castillejo N, Martínez-Hernández GB, Gómez PA, Artés F, Aguayo E, Sánchez-Álvarez C, Artés-Hernández F.

Título: Quality Changes of Green Vegetables Smoothies During Shelf Life.

Ref. ☐ revista

☒ Libro:

Clave: A

Volumen:

Página inicial: XX

final: XX

Fecha: 2016

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: M. Cantwell.

ISBN: XXXXXXXXXX

Lugar de publicación: Acta Horticultura: III ISHS International Conference on Fresh-cut Produce. University of California, Davis, California, USA

III.4.4.24.- 2016. In: Proc. III ISHS International Conference on Fresh-cut Produce. University of California, Davis, California, USA. Eds: M. Cantwell. Edit: ISSH. ISBN: XXXXXXXXXX. Acta Horticulturae en prensa

---

24

Autores (p.o. de firma): Collado E, Artés-Hernández F, Navarro L, Artés F, Aguayo E, Fernández Juan A., Gómez PA.

Título: Overall Quality of Minimally Processed Pea Seeds.

Ref. ☐ revista

☒ Libro:

Clave: A

Volumen:

Página inicial: XX

final: XX

Fecha: 2016

Editorial (si libro): Int. Society for Horticultural Science (ISSH) Ed: M. Cantwell.

ISBN: XXXXXXXXXX

Lugar de publicación: Acta Horticultura: III ISHS International Conference on Fresh-cut Produce. University of California, Davis, California, USA

---

## Patentes y Modelos de utilidad

---

Inventores (p.o. de firma): Francisco Artés Calero, Francisco Artés Hernández y Mariano Otón Alcaraz

Título: MÉTODO INDUSTRIAL PARA EL PROCESADO MÍNIMO EN FRESCO DE HABAS Y DE GUISANTES Y PLANTA DE PROCESADO

Nº de publicación: 2 412 959 (ES 2 412 959 B1)

Nº de solicitud: P201330811

Fecha de publicación de la concesión: 12/03/2014

Entidad titular: Universidad Politécnica de Cartagena

País de prioridad: España Países a los que se ha extendido:

Referencia: PT 0072/2012

Empresa/s que la están explotando: Frutas Esparza

Fecha de prioridad:

---

Inventores (p.o. de firma): Francisco Artés Hernández, Perla Gómez Di Marco, Francisco Artés Calero, Encarna Aguayo Giménez, M<sup>a</sup> Elisa Peña Estévez.

Título: PROCEDIMIENTO PARA EL PROCESADO EN FRESCO DE LOS ARILOS DE GRANADA

Nº de publicación: 2 441 316 (ES 2 441 316 B1)

Nº de solicitud: 201331696

Fecha de publicación de la concesión: 30/07/2014

Entidad titular: Universidad Politécnica de Cartagena

País de prioridad: España

Países a los que se ha extendido: Reino Unido, Israel, Turquía, Irán, EEUU, Perú, Argentina, Chile

Empresa/s que la están explotando:

Fecha de prioridad:

---

---

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

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

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

---

Centro: Universidad de California, UC Davis.

Departamento: Department of Plant Sciences. Pomology.

Supervisor: Prof. Dr. Adel A. Kader

Localidad: Davis, California    País: EEUU    Fecha: 01/06 al 30/09 de 2005    Duración (semanas): 17,5

Tema: Estancia para el desarrollo de técnicas de fisiología postcosecha en cítricos mínimamente procesados en fresco.

Establecimiento de la vida comercial tras el estudio de la evolución de la calidad (sensorial y nutritiva) bajo distintos tipos de corte a distintas temperaturas

Clave: P

---

Centro: Università degli Studi della Tuscia - Viterbo.

Departamento: Department of Food Science and Technology.

Supervisor: Prof. Dr. Fabio Mencarelli. Vicedirector del departamento.

Localidad: Viterbo    País: Italia    Fecha: 14/11 al 18/12 de 2006    Duración (semanas): 5

Tema: desarrollo de tecnología postcosecha para la aplicación de etanol en la conservación de peras y para la puesta a punto de sistemas de NIR (Near InfraRed technology) en la detección de daños latentes en fruta.

Clave: P

---

Centro: Università degli Studi de Foggia.

Departamento: Dipartimento di Scienze delle Produzioni, dell'Ingegneria, della Meccanica e dell'Economia Applicate ai Sistemi Agro-zootecnici (PrIME).

Supervisor: Prof. Giancarlo Colelli.

Localidad: Foggia    País: Italia    Fecha: 07/07 al 07/08 de 2011    Duración (semanas): 4,5

Tema: Quality determinations of fresh fruits and vegetables by non-destructive methods (NIR).

Clave: P

---

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

## Contribuciones a Congresos Internacionales

---

1

Autores: Artés F., Tudela J.A, Villaescusa R., Artés-Hernández F. y Luchsinger.

Título: Efecto del retraso del enfriamiento y de la atmósfera modificada en los niveles de pérdidas postrecolección de duraznos "Catherine"

Tipo de participación: Poster

Congreso: 50º Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile

Publicación: Resúmenes del 50º Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile. Pag 705

Lugar celebración: Pucon (Chile)

Fecha: 8 -12/11/99

---

2

Autores: Artés F., Tudela J.A, Villaescusa R., Marín J.G. y Artés-Hernández F.

Título: Modified atmosphere packaging of strawberry under self-adhesive films

Tipo de participación: poster

Congreso: Symposium on Protected Cultivation in Mild Winter Climates

Publicación: Proceedings of Symposium on Protected Cultivation in Mild Winter Climate

Lugar celebración: Cartagena (Murcia)

Fecha: 7 – 11 de marzo de 2000

---

3

Autores: Artés F., Tudela J.A., Artés-Hernández F. y Marín J.G

Título: High carbon dioxide effects on keeping quality of sweet cherry

Tipo de participación: Poster

Congreso: 4<sup>th</sup> International Conference on Postharvest Science. Postharvest 2000

Publicación: Proceedings 4<sup>th</sup> International Conference on Postharvest Science. Postharvest 2000

Lugar celebración: Jerusalem (Israel)

Fecha: 26-31 de marzo de 2000

---

4

Autores: Artés F., Escalona V.H., Artés-Hernández F. y Luchsinger L.

Título: Conservación de Hinojo bajo atmósfera modificada

Tipo de participación: Poster

Congreso: II Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones

Publicación: Libro de Resúmenes de trabajos libres del II Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Ed: F. Villamizar y R. Báez. Vol 1: 178

Lugar celebración: Santa Fe de Bogotá (Colombia)

Fecha: 17-19 de julio de 2000

---

5

Autores: Artés F., Artés-Hernández F., Tudela J.A. y Villaescusa R.

Título: Conservación uva de mesa tardía en atmósfera modificada

Tipo de participación: Poster

Congreso: II Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones

Publicación: Libro de Resúmenes de trabajos libres del II Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Ed: F. Villamizar y R. Báez. Vol 1: 175

Lugar celebración: Santa Fe de Bogotá (Colombia)

Fecha: 17-19 de julio de 2000

---

6

Autores: Artés F., Escalona V.H. y Artés-Hernández F.

Título: Controlled atmosphere storage for improving shelf life of fennel

Tipo de participación: Poster

Congreso: Improving postharvest technologies of fruits, vegetables and ornamentals

Publicación: Proceedings of IIR Congress: Improving postharvest technologies of fruits, vegetables and ornamentals. Eds: F. Artés, M.I: Gil y M.A. Conesa. Vol II: 680-685

Lugar celebración: Murcia (España)

Fecha: 19-21 de octubre de 2000

---

7

Autores: Artés-Hernández F., Tudela J.A., Villaescusa R. Y Artés F.

Título: Modified atmosphere packaging systems for improving shelf life of table grapes during prolonged cold storage

Tipo de participación: Poster

Congreso: Improving postharvest technologies of fruits, vegetables and ornamentals

Publicación: Proceedings of IIR Congress: Improving postharvest technologies of fruits, vegetables and ornamentals. Eds: F. Artés, M.I. Gil y M.A. Conesa. Vol II: 674-679

Lugar celebración: Murcia (España)

Fecha: 19-21 de octubre de 2000

---

8

Autores: Artés-Hernández F., Luchsinger L. y Artés F.

Título: Changes in sugars composition of "Sugraone" table grapes during conventional cold storage

Tipo de participación: Poster

Congreso: 4<sup>th</sup> International Symposium on table grape

Publicación: Abstracts of 4<sup>th</sup> International Symposium on table grape

Lugar celebración: La Serena (Chile)

Fecha: 28 de noviembre al 1 de diciembre de 2000

---

9

Autores: Artés-Hernández F., Pagán E.M. y Artés F.

Título: Empleo de atmósferas modificadas y generador de SO<sub>2</sub> en la conservación de uva de mesa apirena temprana

Tipo de participación: Poster + exposición oral

Congreso: 3<sup>er</sup> Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Publicación: Libro de resúmenes del 3<sup>er</sup> Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Lugar celebración: Valencia (España)

Fecha: 11 al 15 de marzo de 2001

---

10

Autores: Artés F, Tudela J.A., Artés-Hernández F. y Villaescusa R.

Título: Simulación de Transporte y distribución de melocotón "Miraflores" en atmósfera modificada

Tipo de participación: Poster

Congreso: Congreso Internacional de la Sociedad Ibérica de Ciencias Hortícolas

Publicación: Resúmenes del Congreso Internacional de la Sociedad Ibérica de Ciencias Hortícolas. p: 303

Lugar celebración: Cáceres (España)

Fecha: mayo de 2001

---

11

Autores: Artés F, Tudela J.A. y Artés-Hernández F.

Título: Evolución de la firmeza, brillo y color en cerezas conservadas bajo atmósferas modificadas

Tipo de participación: Poster

Congreso: Congreso Internacional de la Sociedad Ibérica de Ciencias Hortícolas

Publicación: Resúmenes del Congreso Internacional de la Sociedad Ibérica de Ciencias Hortícolas. p: 293

Lugar celebración: Cáceres (España)

Fecha: mayo de 2001

---

12

Autores: Tudela J.A., Artés-Hernández F., Luchsinger L. y Artés F

Título: 'Ambrunés' sweet cherry quality factors changes during ripening

Tipo de participación: Poster

Congreso: 4th International Cherry Symposium

Publicación: Proceedings of 4th International Cherry Symposium. P: 81

Lugar celebración: Oregón (EEUU)

Fecha: , 24 al 29 junio de 2001

---

13

Autores: Tudela J.A., Artés-HERNÁNDEZ F., Villaescusa r. y Artés F

Título: High carbon dioxide during cold storage for keeping strawberry quality

Tipo de participación: Poster

Congreso: 8th International Conference: Controlled Atmosphere Research. CA 2001

Publicación: Proceedings of 8th International Conference: Controlled Atmosphere Research. CA 2001

Lugar celebración: Rotterdam (Holanda)

Fecha: 8 al 13 julio de 2001

---

14

Autores: Artés-Hernández F., Villaescusa r., Tudela J.A. y Artés F.

Título: Combined effect of modified atmosphere packaging and hexanal or hexenal fumigation during long-term cold storage of table grapes

Tipo de participación: Poster

Congreso: 8th International Conference: Controlled Atmosphere Research. CA 2001

Publicación: Proceedings of 8th International Conference: Controlled Atmosphere Research. CA 2001

Lugar celebración: Rotterdam (Holanda) Fecha: , 8 al 13 julio de 2001

---

15

Autores: Artés-Hernández F., Pagán E.M., Artés F.

Título: New ozone treatments during prolonged storage for keeping quality of late harvested table grape.

Tipo de participación: Poster

Congreso: International Symposium on Emergent Technologies. EMERTEC 2002.

Publicación: Proceedings of International Symposium on Emergent Technologies. EMERTEC 2002.

Lugar celebración: Madrid (España) Fecha: 11 al 13 marzo de 2002

---

16

Autores: Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F.

Título: Ethylene production and respiraton rates of harvested white seedless table grape.

Tipo de participación: Poster

Congreso: VI International Meeting on Biology and Biotechnology of the plant hormone ethylene.

Publicación: Proceedings of VI International Meeting on Biology and Biotechnology of the plant hormone ethylene.

Lugar celebración: Murcia (España) Fecha: 23 al 27 abril de 2002

---

17

Autores: Artés-Hernández F., Allende A., Artés F.

Título: sugar composition changes in 'Autumn Seedless' table grape during long term cold storage.

Tipo de participación: Poster

Congreso: XXVI International Horticultural Congress.

Publicación: Proceedings of XXVI International Horticultural Congress.

Lugar celebración: Toronto (Canadá) Fecha: 11 al 17 agosto de 2002

---

18

Autores: Allende A., Padilla E, Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Changes in microbial and sensory quality of fresh processed UV-C treated 'Lollo Rosso' Lettuce.

Tipo de participación: Oral

Congreso: XXVI International Horticultural Congress.

Publicación: Proceedings of XXVI International Horticultural Congress.

Lugar celebración: Toronto (Canadá) Fecha: 11 al 17 agosto de 2002

---

19

Autores: Gómez P, Conesa A, Artés-Hernández F., Méndez M, Aguayo E., Artés F.

Título: Influencia de la desverdización en la calidad de pimiento recolectado en dos estados de madurez.

Tipo de participación: Poster

Congreso: 3er Congreso Ibérico de Maduración y Postrecolección

Publicación: Libro de resúmenes del 3er Congreso Ibérico de Maduración y Postrecolección

Lugar celebración: Madrid Fecha: 2 al 5 octubre de 2002

---

20

Autores: Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Diferencia interanual y evolución de los ácidos orgánicos de uva de mesa blanca apirena durante su almacenamiento refrigerado

Tipo de participación: Poster

Congreso: 3er Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.  
Publicación: Libro de resúmenes del 3er Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.  
Lugar celebración: Santiago de Chile (Chile) Fecha: 3 al 6 diciembre de 2002

---

21

Autores: Escalona V.H., Aguayo E., Artés-Hernández F., Artés F.  
Título: Designing a Diffusion Membrane System for Modified Atmosphere Storage of Fruit and Vegetables at Pallet Scale. The Case of Bell Pepper  
Tipo de participación: Oral  
Congreso: 21st International Congress of Refrigeration. ICR 2003  
Publicación: CD of Proceedings of 21st International Congress of Refrigeration.  
Lugar celebración: Washington (EEUU) Fecha: 17 al 22 agosto de 2003

---

22

Autores: Artés F., Sánchez J.J., Sánchez D., Artés-Hernández F.,  
Título: Keeping sensory quality in fresh processed melon.  
Tipo de participación: Oral  
Congreso: 21st International Congress of Refrigeration. ICR 2003  
Publicación: CD of Proceedings of 21st International Congress of Refrigeration.  
Lugar celebración: Washington (EEUU) Fecha: 17 al 22 agosto de 2003

---

23

Autores: Artés F., Artés-Hernández F.  
Título: Designing New Industrial Factories for Minimal Fresh Processing of Plant Products.  
Tipo de participación: poster  
Congreso: CIGR International Conference. Olympics Agricultural Engineering CIGR 2004.  
Publicación: Actas del CIGR International Conference. CIGR 2004.  
Lugar celebración: Beijing (China) Fecha: 11 al 14 de octubre de 2004

---

24

Autores: Weiss, J., Gallardo, C., Garrido-Aguayo, G., Roca, P.A., Ferrer-Ayala, M.A., Escalona, V., Calderón, A., Artés-Hernández, F., Artés-Calero, F., Fernández-Trujillo, J.P., Egea-Cortines, M.  
Título: Characterization of the chilling injury induced transcriptome in fruits of Microtom.  
Tipo de participación: oral  
Congreso: Workshop on The making of a fruit: from genes to molecules to phenotype.  
Organizadores: Bouzayen, M. y Granell, A.  
Publicación: Instituto Juan March de Estudios e Investigaciones, Centre for International Meetings on Biology.  
Lugar celebración: Madrid Fecha: 1-3 Marzo 2004

---

25

Autores: Escalona V.H., Aguayo E., Artés-Hernández F., Artés F.  
Título: Modeling of modified atmosphere-packaging system containing bell pepper commercial pallet.  
Tipo de participación: poster  
Congreso: International IIR conference on latest Developments in Refrigerated Storage, Transportation and Display of Food Products.  
Publicación: Actas del International IIR conference.  
Lugar celebración: Amman (Jordan) Fecha: 28 al 30 de marzo de 2005

---

26

Autores: Artés-Hernández F., Conesa A., López-Rubira V., Artés F.  
Título: Conservación en atmósfera modificada de pimiento de carne gruesa procedente de diferentes tipos de cultivo.  
Tipo de participación: poster  
Congreso: 4º Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.  
Publicación: Actas del 4º Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Lugar celebración: Brasil

Fecha: abril de 2005

---

27

Autores: Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés-Hernández, F., Artés, F

Título: Envasado en atmósfera modificada de ciruela en palets comerciales provistos de ventana de difusión en elastómero de silicona

Tipo de participación: poster

Congreso: 4º Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Publicación: Actas del 4º Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Lugar celebración: Brasil

Fecha: abril de 2005

---

28

Autores: Escalona V.H., Ortega-Hernández F., Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Modeling a modified atmosphere-packaging system at commercial pallet scale for celery plants.

Tipo de participación: poster

Congreso: Applications of modelling as an innovative technology in the agri-food chain.

Publicación: CD-Rom of proceedings

Lugar celebración: Leuven, Belgica.

Fecha: 29 de mayo al 2 junio de 2005

---

29

Autores: Artés-Hernández F., Conesa A., Artés F.

Título: Minimally fresh processed pepper under different kind of cuts.

Tipo de participación: poster (nº 7)

Congreso: 9<sup>th</sup> International Controlled Atmospheres Research Conference.

Publicación: Proceedings of 9<sup>th</sup> International Controlled Atmospheres Research Conference.

Lugar celebración: Michigan, EEUU.

Fecha: 5 al 10 de julio de 2005

---

30

Autores: Escalona V.H., Aguayo E., Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Metabolic activity and quality changes of fresh-cut kohlrabi (*Brassica oleracea* L. *gongylodes* group) stored under controlled atmosphere.

Tipo de participación: Oral

Congreso: 9<sup>th</sup> International Controlled Atmospheres Research Conference.

Publicación: Proceedings of 9<sup>th</sup> International Controlled Atmospheres Research Conference.

Lugar celebración: Michigan, EEUU.

Fecha: 5 al 10 de julio de 2005

---

31

Autores: Gómez P., Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Controlled atmospheres effects on sugar content of green celery.

Tipo de participación: poster (nº 21)

Congreso: 9<sup>th</sup> International Controlled Atmospheres Research Conference.

Publicación: Proceedings of 9<sup>th</sup> International Controlled Atmospheres Research Conference.

Lugar celebración: Michigan, EEUU.

Fecha: 5 al 10 de julio de 2005

---

32

Autores: Conesa A., Artés-Hernández F., López-Rubira V., Artés F.

Título: Envasado en atmósfera modificada de pimiento cultivado bajo diferentes dosis de abonado.

Tipo de participación: oral

Congreso: I Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF-2005.

Publicación: Actas del I Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío.

Lugar celebración: Barcelona.

Fecha: 21-22 de julio de 2005

---

33

Autores: López-Rubira V., Conesa A., Artés-Hernández F., Artés F.

Título: El ozono y las atmósferas modificadas favorecen la calidad y seguridad de las semillas de granada mínimamente procesadas en fresco.



Tipo de participación: oral

Congreso: I Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF-2005.

Publicación: Actas del I Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío.

Lugar celebración: Barcelona.

Fecha: 21-22 de julio de 2005

---

34

Autores: Artés F., Conesa A., López-Rubira, V., Artés-Hernández F.

Título: UV-C treatments for improving microbial quality in whole and minimally processed bell peppers.

Tipo de participación: poster

Congreso: COST Action 924 Working Group Meeting "The Use of UV as a Postharvest Treatment: Status and Prospects".

Publicación: Actas del Congreso en CD Room.

Lugar celebración: Antalya, Turquía.

Fecha: 9-11 Noviembre de 2005

---

35

Autores: López-Rubira, V, Conesa, A., Artés-Hernández, F., Artés, F.

Título: Changes in Microbial and Sensory Quality of Ready-To-Eat Pomegranate Arils Throughout Mechanical Extraction Process and Shelf Life.

Tipo de participación: oral

Congreso: CIGR Section VI International Symposium on Future of Food Engineering.

Publicación: Actas del Congreso

Lugar celebración: Warsaw, Polonia.

Fecha: 26-28 Abril de 2006

---

36

Autores: Rodríguez-Hidalgo S., Silveira A.C, Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Evolución de la calidad de cuatro variedades de espinaca "baby" cultivadas en bandejas flotantes y mínimamente procesadas en fresco.

Tipo de participación: poster

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

Publicación: Actas del Congreso

Lugar celebración: Orihuela (Alicante)

Fecha: 27-30 Septiembre de 2006

---

37

Autores: Silveira AC, Aguayo E. Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Radiación UV-C y envasado en sala blanca, alternativas a la desinfección con cloro de melón "Galia" mínimamente procesado en fresco.

Tipo de participación: oral

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

Publicación: Actas del Congreso

Lugar celebración: Orihuela (Alicante)

Fecha: 27-30 Septiembre de 2006

---

38

Autores: Conesa A., Artés-Hernández F., López-Rubira V. Artés F.

Título: Ácidos orgánicos y azúcares en pimiento cultivado bajo distintos sistemas y conservado en atmósfera modificada.

Tipo de participación: poster

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

Publicación: Actas del Congreso

Lugar celebración: Orihuela (Alicante)

Fecha: 27-30 Septiembre de 2006

---

39

Autores: Artés-Hernández F., Rodríguez-Hidalgo S., Artés F.

Título: Establecimiento de la vida comercial en uva 'Crimson Seedless' mínimamente procesada con distintos lavados.

Tipo de participación: poster

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

Publicación: Actas del Congreso  
Lugar celebración: Orihuela (Alicante)

Fecha: 27-30 Septiembre de 2006

---

40

Autores: Rivera-Cabrera F., Artés-Hernández F., Díaz de León F., Pelayo C., Kader A.A., Pérez-Flores L.J.  
Título: Compuestos fenólicos y capacidad antioxidante en limón "Lisbon" mínimamente procesado.

Tipo de participación: poster

Congreso: XXVI Congreso de la Sociedad Mexicana de Bioquímica A.C.

Publicación: Actas del Congreso

Lugar celebración: Guanajuato (México)

Fecha: 12-17 de noviembre de 2006

---

41

Autores: Artés-Hernández F.

Título: Modificação da atmosfera durante a conservação de citros.

Tipo de participación: **ponencia invitada**

Congreso: II Workshop Internacional de Póscolheita de frutas y III Workshop Internacional de Póscolheita de cítricos.

Publicación: Actas del Congreso

Lugar celebración: Campinas (Brasil)

Fecha: 10-12 de abril de 2007

---

42

Autores: Gómez P.A., Artés-Hernández F., Aguayo E., Escalona V.H., Artés F.

Título: Problemática de los alimentos vegetales mínimamente procesados en fresco.

Tipo de participación: oral

Congreso: 17º Symposium Internacional Phytoma "Tecnología y sanidad de las frutas y hortalizas en postcosecha. Comercialización y seguridad alimentaria".

Publicación: Actas del Congreso

Lugar celebración: Valencia

Fecha: 18-20 abril de 2007

---

43

Autores: Aguayo E., Escalona V.H., Gómez P.A., Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Técnicas emergentes y sostenibles para la desinfección de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.

Tipo de participación: oral

Congreso: 17º Symposium Internacional Phytoma "Tecnología y sanidad de las frutas y hortalizas en postcosecha. Comercialización y seguridad alimentaria".

Publicación: Actas del Congreso

Lugar celebración: Valencia

Fecha: 18-20 abril de 2007

---

44

Autores: Conesa A., Artés-Hernández F., Silveira A.C., Artés F.

Título: Acidified sodium chlorite as emerging disinfectant for fresh-cut bell peppers.

Tipo de participación: oral

Congreso: COST action 924: "Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders".

Publicación: Actas del Congreso Pag 29

Lugar celebración: Bologna, Italia

Fecha: 3-5 Mayo de 2007

---

45

Autores: Robles P.A., de Campos A.J., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Calderón A.A., Ferrer M.A., Artés F.

Título: Acción combinada de la radiación UV-C y la atmósfera controlada para optimizar la calidad del tomate.

Tipo de participación: oral

Congreso: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Publicación: Actas del Congreso ISBN 978-84-95781-85-7 Pag 159-165.

Lugar celebración: Cartagena, España

Fecha: 29 mayo - 1 junio de 2007

---

46

Autores: López-Rubira V., Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Evaluación de la calidad de granadas tratadas con UV-C y almacenadas en atmósfera controlada

Tipo de participación: poster

Congreso: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Publicación: Actas del Congreso ISBN 978-84-95781-85-7 Pag 137-145

Lugar celebración: Cartagena, España

Fecha: 29 mayo - 1 junio de 2007

---

47

Autores: Conesa A., Artés-Hernández F., Artés F.

Título: Modelización de la actividad respiratoria en pimiento mínimamente procesado en fresco.

Tipo de participación: poster

Congreso: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Publicación: Actas del Congreso ISBN 978-84-95781-85-7 Pag 685-692.

Lugar celebración: Cartagena, España

Fecha: 29 mayo - 1 junio de 2007

---

48

Autores: Rodríguez-Hidalgo S., Artés-Hernández F., Truque E., Fernández J.A., Artés F.

Título: Evolución del contenido total en polifenoles y capacidad antioxidante en hojas de colleja (*Silene vulgaris*) mínimamente procesada en fresco.

Tipo de participación: poster

Congreso: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Publicación: Actas del Congreso ISBN 978-84-95781-85-7 Pag 952-958.

Lugar celebración: Cartagena, España

Fecha: 29 mayo - 1 junio de 2007

---

49

Autores: Tomás-Callejas A., Bellincontro A., Artés-Hernández F., Mencarelli F.

Título: Aplicación de la espectroscopía infrarroja cercana (NIR) al estudio de la deshidratación de uva cv. Montepulciano.

Tipo de participación: poster

Congreso: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Publicación: Actas del Congreso ISBN 978-84-95781-85-7 Pag 379-385.

Lugar celebración: Cartagena, España

Fecha: 29 mayo - 1 junio de 2007

---

50

Autores: Tomás-Callejas A., Bellincontro A., Artés-Hernández F., Mencarelli F.

Título: Aplicación de la resonancia magnética nuclear (NMR) al estudio de la deshidratación de uva cv Bombino. Tipo de participación: poster

Congreso: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Publicación: Actas del Congreso ISBN 978-84-95781-85-7 Pag 76.

Lugar celebración: Cartagena, España

Fecha: 29 mayo - 1 junio de 2007

---

51

Autores: Artés F., Gómez P.A., Artés-Hernández F., Aguayo E., Escalona V.H.

Título: Improved Strategies for Keeping Overall Quality of Fresh-Cut Produce.

Tipo de participación: oral

Congreso: Int. Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce (QMFCP2007)

Publicación: Actas del Congreso

Lugar celebración: Bangkok, Tailandia.

Fecha: 6-8 Agosto de 2007

---

52

Autores: Rodríguez-Hidalgo S., Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F.

Título: Retención de clorofilas en hojas de colleja (*Silene vulgaris*) cultivada en bandejas flotantes y mínimamente procesada en fresco.

Tipo de participación: poster

Congreso: V Congresso Ibérico, II Congresso Iberoamericano de Ciências e Técnicas do Frio, CYTEF-2007.

Publicación: CD Actas del Congreso ISBN 978-972-8826-16-1.

Lugar celebración: Oporto, Portugal.

Fecha: 8-11 de Noviembre. de 2007

---

53

Autores: Robles PA, Puche C, Escalona VH, Tomás-Callejas A, Artés F y Artés-Hernández F.

Título: La atmósfera superoxigenada preserva la calidad y seguridad de brotes de tatsoi mínimamente procesados.

Tipo de participación: poster

Congreso: “Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas”.

Publicación: p 431-437. Actas del Congreso ISBN: 978-84-200-111-0. Eds: Oria R, Val J y Ferrer A. Editorial Acibia

Lugar celebración: Zaragoza, España

Fecha: 23-26 de Septiembre de 2008

---

54

Autores: Tomás-Callejas A, López JJ, Barriain N, Robles PA, Artés F, Artés-Hernández F.

Título: Ácido peroxiacético como alternativa a la desinfección con hipoclorito sódico en brotes de tatsoi mínimamente procesados.

Tipo de participación: oral

Congreso: “Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas”.

Publicación: p 481-487. Actas del Congreso ISBN: 978-84-200-111-0. Eds: Oria R, Val J y Ferrer A. Editorial Acibia

Lugar celebración: Zaragoza, España

Fecha: 23-26 de Septiembre de 2008

---

55

Autores: Rodríguez-Hidalgo S, Gómez P, Boluda M, Artés-Hernández F, Artés F.

Título: Ozono y radiación UV-C como alternativas al cloro para desinfectar espinaca “baby” mínimamente procesada cultivada en bandejas flotantes con dos abonados.

Tipo de participación: poster

Congreso: “Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas”.

Publicación: p 731 – 737. Actas del Congreso ISBN: 978-84-200-111-0. Eds: Oria R, Val J y Ferrer A. Editorial Acibia

Lugar celebración: Zaragoza, España

Fecha: 23-26 de Septiembre de 2008

---

56

Autores: Gómez, P.; Artés-Hernández, F.; Aguayo, E.; Artés F.

Título: Recientes innovaciones en la desinfección de los productos mínimamente procesados en fresco.

Tipo de participación: **Conferencia invitada.**

Congreso: “XXXI Congreso Argentino de Horticultura”.

Publicación: Eds: López Camelo, F., Carrozi, L. Castagnino, A. ISBN: 978-987-97812-4. CD-ROM.

Lugar celebración: Mar del Plata, Argentina.

Fecha: 30 de septiembre al 3 de octubre de 2008

---

57

Autores: Rodríguez-Hidalgo S., Gómez, P., Freitas, M.P., Artés-Hernández, F., Artés, F.

Título: Radiación UV-C como alternativa al cloro para preservar la calidad global de colleja cultivada en bandejas flotantes y mínimamente procesada.

Tipo de participación: Oral

Congreso: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ing de Alimentos.

Publicación: Eds: Raventós, M., Salazar, J. ISBN: 978-84-96736-57-3. Pag: 597-601

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 5 al 7 de Noviembre 2008

---

58

Autores: Tomás-Callejas A, Boluda M, Robles PA, Artés F, Artés-Hernández F.

Título: Envasado en atmósfera superoxigenada como alternativa a la desinfección convencional en el procesado mínimo en fresco de brotes de Red Chard.

Tipo de participación: poster

Congreso: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ing de Alimentos.

Publicación: Eds: Raventós, M., Salazar, J. ISBN: 978-84-96736-57-3.

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 5 al 7 de Noviembre 2008

---

59

Autores: Robles PA, Balanza V, Tomás-Callejas A, Escalona VH, Artés F, Artés-Hernández F.

Título: Atmósferas enriquecidas en gases nobles y dióxido de carbono mejoran la seguridad alimentaria de brotes de Red Chard mínimamente procesados en fresco.

Tipo de participación: poster

Congreso: II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ing de Alimentos.

Publicación: Eds: Raventós, M., Salazar, J. ISBN: 978-84-96736-57-3.

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 5 al 7 de Noviembre 2008

---

60

Autores: Artés-Hernández F.

Título: Technological innovations to preserve quality and safety of fresh-cut horticultural products.

Tipo de participación: **Ponencia invitada.**

Congreso: COST action 924: Environmentally friendly and safe technologies for quality of fruits and vegetables.

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Faro, Portugal

Fecha: 14-16 de enero 2009

---

61

Autores: Robles PA, Tomás-Callejas A, Artés F, Artés-Hernández F.

Título: High helium controlled atmosphere storage decreases microbial growth and preserves quality on fresh-cut mizuna baby leaves.

Tipo de participación: Oral

Congreso: 6<sup>th</sup> International Postharvest Symposium.

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Antalya. Turquía.

Fecha: 8-12 de abril de 2009

---

62

Autores: Tomás-Callejas A, Boluda M, Robles PA, Artés F, Artés-Hernández F.

Título: Vitamin C and chlorophylls retention on minimally fresh processed red chard baby leaves packed in non-conventional modified atmosphere.

Tipo de participación: poster

Congreso: 6<sup>th</sup> International Postharvest Symposium.

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Antalya. Turquía.

Fecha: 8-12 de abril de 2009

---

63

Autores: Rodríguez-Hidalgo S., Artés-Hernández, F., Gómez, P., Fernández J.A., Artés, F.

Título: Quality changes on minimally processed purslane baby leaves growth under floating trays system.

Tipo de participación: poster

Congreso: 6<sup>th</sup> International Postharvest Symposium.

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Antalya. Turquía.

Fecha: 8-12 de abril de 2009

---

64

Autores: Truque, E., Aguayo, E., Artés-Hernández, F., Gómez, P., Otón, M., Artés, F.

Título: Controlled atmosphere for the export of 'Miraflores' peaches.

Tipo de participación: poster

Congreso: VII International peach Symposium.

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Lleida (España)

Fecha: 8-11 de junio de 2009

---

65

Autores: Gómez, P., Robles, P.A., Braun, J., Artés-Hernández, F., Fernández, J.A., Artés, F.  
Título: Combined Technologies to Inhibit Enzymatic Browning and Preserve Quality of Fresh-Cut Artichoke Hearts.

Tipo de participación: oral

Congreso: International symposium on artichokes.

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Francia

Fecha: 16-19 de junio de 2009

---

66

Autores: Artés-Hernández, F., Gómez, P., Aguayo, E., Truque, E., Otón, M., Artés, F.

Título: Innovaciones en la desverdización postcosecha de pimiento tipo "California" rojo y amarillo.

Tipo de participación: oral

Congreso: V Congreso Ibérico y III Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Castellón

Fecha: 23 -25 septiembre de 2009

---

67

Autores: Martínez-Hernández, G.B., Tomás-Callejas, A., Artés, F., Artés-Hernández, F.

Título: Retención de polifenoles y capacidad antioxidante total en mizuna mínimamente procesada tras su desinfección alternativa con agua electrolizada ácida.

Tipo de participación: oral

Congreso: V Congreso Ibérico y III Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Castellón

Fecha: 23 -25 septiembre de 2009

---

68

Autores: Artés F., Artés-Hernández, F., Gómez, P. y Aguayo, E.

Título: Innovaciones en la higienización de industrias de procesado mínimo hortofrutícola.

Tipo de participación: **ponencia invitada**

Congreso: IV Simp. Inter. Tecnologías Alimentarias.

Publicación: Actas del congreso

Pag: 61-62

Lugar celebración: Murcia

Fecha: 26 -27 octubre de 2009

---

69

Autores: Artés-Hernández F., Gómez P., Aguayo E., Escalona V., Tomás Callejas A., Artés, F.

Título: Empleo de atmósferas controladas en el tratamiento cuarentenario durante el transporte frigorífico marítimo del limón a Japón y a EEUU.

Tipo de participación: oral

Congreso: Encuentro Internacional Empresa-Universidad. Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas.

Publicación: CD de Actas del congreso

Lugar celebración: Cartagena Murcia

Fecha: 1-4 junio de 2010

---

70

Autores: Artés, F., Artés-Hernández, F.

Título: Reducción de daños por frío y regulación de la madurez de frutos para la exportación.

Tipo de participación: **Ponencia invitada**

Congreso: Encuentro Internacional Empresa-Universidad. Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas.

Publicación: CD de Actas del congreso

Lugar celebración: Cartagena Murcia

Fecha: 1-4 junio de 2010

---

71

Autores: Tomás-Callejas, A., Martínez-Hernández, G.B., Artés F., Artés-Hernández, F.

Título: La desinfección con agua electrolizada preserva la calidad microbiológica, nutritiva y sensorial de brotes de mizuna mínimamente procesados en fresco.

Tipo de participación: oral  
Congreso: VI Congreso iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones.  
Publicación: Actas del congreso  
Lugar celebración: Mérida, Yucatán, México Fecha: 1-4 junio de 2010

---

72

Autores: Artés F., Artés-Hernández, F., Gómez, P. y Aguayo, E.  
Título: Innovaciones en el Mantenimiento de la Calidad y Seguridad Alimentaria de los Productos Hortícolas Mínimamente Procesados.  
Tipo de participación: **Ponencia invitada.**  
Congreso: VI Congreso iberoamericano de tecnología postcosecha y agroexportaciones.  
Publicación: Actas del congreso  
Lugar celebración: Mérida, Yucatán, México Fecha: 1-4 junio de 2010

---

73

Autores: Tomás-Callejas, A., López-Gálvez, F., Sbodio, A., Artés F., Artés-Hernández, F., Suslow, T.  
Título: Comparative effectiveness of common commercial levels of chlorine and chlorine dioxide to prevent *Salmonella spp.* cross contamination on inoculated fresh-cut red chard.  
Tipo de participación: Presentación Oral.  
Congreso: Annual meeting of International Association for Food Protection. IAFP 2010.  
Publicación: Actas del congreso  
Lugar celebración: Anaheim, California, EEUU. Fecha: 1 al 4 de agosto de 2010

---

74

Autores: Martínez-Hernández, G.B., Artés-Hernández, F., Colares-Souza, F., Kraemer L.M., Pradas-Baena, I., Gómez, P.A., Artés, F.  
Título: Ultraviolet Light-C: a sanitising method used as a tool to increase bioactive compounds in fresh-cut broccoli.  
Tipo de participación: Presentación Oral.  
Congreso: 28<sup>th</sup> International Horticulture Congress (IHC 2010).  
Publicación: Actas del congreso  
Lugar celebración: Lisboa, Portugal. Fecha: 22-27 de agosto de 2010

---

75

Autores: Martínez-Hernández G.B., Ponce C.E., Navarro-Rico J., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F.  
Título: Emerging Sanitizing Techniques on Inoculated Fresh-cut Bimi® Broccoli.  
Tipo de participación: Presentación Oral.  
Congreso: II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce.  
Publicación: Actas del congreso Pag: 50  
Lugar celebración: Torino, Italia. Fecha: 22-27 de agosto de 2011

---

76

Autores: Peña M.E., Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F., Gómez P.A.  
Título: Postharvest quality of whole and fresh-cut pomegranates cultivated under deficit irrigation system.  
Tipo de participación: Presentación Oral.  
Congreso: II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce.  
Publicación: Actas del congreso Pag: 24  
Lugar celebración: Torino, Italia. Fecha: 22-27 de agosto de 2011

---

77

Autores: Niñirola D., Egea-Gilabert C., Conesa E., Artés-Hernández F., Martínez J.A., Artés F., Fernández J.A.  
Título: Influence of Aeration of the Nutrient Solution on the Quality Changes of Two Baby Leaf Lettuce Cultivars Grown in a Floating System at Harvest and During Shelf Life as Fresh-Cut Product.  
Tipo de participación: Presentación Oral.  
Congreso: II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce.  
Publicación: Actas del congreso Pag: 23

Lugar celebración: Torino, Italia.

Fecha: 22-27 de agosto de 2011

---

78

Autores: Tomás-Callejas A., López-Velasco G., Artés F., Artés-Hernández F., Suslow T.V.

Título: Salmonella enterica mitigation and disinfection efficacy on fresh tomatoes: Influence of temperature, water quality and disinfectant type.

Tipo de participación: Presentación Oral.

**Trabajo seleccionado como Finalista del "Developing Scientist Competition".**

Congreso: International Association for Food Protection Annual Meeting

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Milwaukee, Wisconsin, EEUU. Fecha: 31 julio - 4 agosto de 2011

---

79

Autores: Tomás-Callejas A., Camacho A.B., López-Velasco G., Artés F., Artés-Hernández F., Suslow T.V.

Título: Survival and epidemiology of Escherichia coli on diverse fresh-cut baby leafy greens under model preharvest to postharvest conditions.

Tipo de participación: Presentación Oral.

Congreso: International Association for Food Protection Annual Meeting

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Milwaukee, Wisconsin, EEUU. Fecha: 31 julio - 4 agosto de 2011

---

80

Autores: Artés F., Artés-Hernández F.

Título: Advances in postharvest and refrigeration techniques in whole and minimally processed pomegranate.

Tipo de participación: **Ponencia invitada.**

Congreso: II International Symposium on the Pomegranate.

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Madrid Fecha: 19-21 octubre de 2011

---

81

Autores: Peña M.E., Gómez P., Artés-Hernández F., Aguayo E., Galindo A., Artés F.

Título: Evolución de los polifenoles, la capacidad antioxidante y el color durante la conservación de granada cultivada bajo riego deficitario controlado.

Tipo de participación: poster

Congreso: II International Symposium on the Pomegranate.

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Madrid Fecha: 19-21 octubre de 2011

---

82

Autores: Maghoumi M., Gómez P., Artés-Hernández F., Mostofi Y., Zamani Z., Artés F.

Título: UV-C light and hot water as treatments to preserve quality of fresh-cut pomegranate arils.

Tipo de participación: poster

Congreso: II International Symposium on the Pomegranate.

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Madrid Fecha: 19-21 octubre de 2011

---

83

Autores: Diezma B, Lara MA, Molina M, Lleó L, Ruiz-Altisent M, Artés-Hernández F, Roger JM.

Título: Monitoring leafy vegetables through packaging films with hyperspectral images.

Tipo de participación: poster

Congreso: CIGR

Publicación: Actas del congreso

Lugar celebración: Valencia Fecha: octubre de 2012

---



- 84.- Peña, M.E, Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F., Galindo, A., Gómez, P. 2012. Evolución postcosecha de la granada tratada con UV-C en atmosfera controlada cultivada bajo estrés hídrico. VI Congreso Ibérico y IV Congreso Iberoamericano de Ciencias y técnicas del frío. Poster Actas, p. 27. Madrid, España, 22-24/2/2012
- 85.- Martínez-Hernández GB, Formica AC, Gómez P, Navarro-Rico J, Falagán N, Artés F, Artés-Hernández F. 2012. Extending the shelf life of the new Bimi® broccoli by controlled atmosphere storage. International Postharvest Symposium (IPS 2012). Kuala Lumpur, Malasya 25th to 29th June (S06-3)
- 86.- Peña-Estevez ME, Artés-Hernández F, Galindo A, Aguayo E, Falagán N, Artés F, Gómez PA. 2012. Vitamin C, antioxidant activity and phenolics compounds of fresh-cut pomegranates cultivated under deficit irrigation strategy. International Postharvest Symposium (IPS 2012). Kuala Lumpur, Malasya 25th to 29th June
- 87.- Falagán N, Aguayo E, Gómez PA, Artés-Hernández F, de la Rosa JM, Artés F. 2012. Combining deficit irrigation strategies and controlled atmosphere to maintain bioactive compounds in nectarine. International Postharvest Symposium (IPS 2012). Kuala Lumpur, Malasya 25th to 29th June
- 88.- Navarro-Rico J, Ramírez JP, Sánchez-Núñez MA, Huertas JP, Artés-Hernández F, Martínez-Hernández GB, Gómez PA, Palop A, Artés F. 2012. Low UV-C sanitizing of fresh-cut Bimi® broccoli. 4th Jordanian IIR International Conference & Exhibition on Refrigeration and Air Conditioning (4th JIIRCRAC). Amman, Jordan. 10-12 September.
- 89.- Falagán N, Aguayo E, Ramírez JG, Gómez PA, Artés-Hernández F, Conejero W, Artés F. 2012. Combined deficit irrigation and controlled atmosphere kept nutritional quality in peaches. 4th Jordanian IIR International Conference & Exhibition on Refrigeration and Air Conditioning (4th JIIRCRAC). Amman, Jordan. 10-12 September.
- 90.- Formica-Oliveira AC, Martínez-Hernández GB, Gómez PA, Cunha LM, Artés F, Artés-Hernández F. 2012. Cambios en el contenido total de polifenoles del brócoli Bimi® mínimamente procesado bajo técnicas sostenibles de desinfección durante la vida útil. X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha de Frutas y Hortalizas. Lleida, 1- 4 octubre.
- 91.- Truque E, Águila D.J., Gómez P.A, Aguayo E., Otón M., Conesa MR, Pérez-Pastor A., Artés F, Artés-Hernández, F. 2012. Conservación de uva ‘Crimson Seedless’ bajo Atmósfera Controlada tras su cultivo en riego deficitario. X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha de Frutas y Hortalizas. Lleida, 1- 4 octubre.
- 92.- Falagán N, Aguayo E, Gómez PA, Artés-Hernández F, Conejero W, Artés F. 2012. Efectos del riego deficitario en la calidad postcosecha del melocotón extratemprano. X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha de Frutas y Hortalizas. Lleida, 1- 4 octubre.
- 93.- Navarro-Rico J, Martínez-Hernández GB, Nuñez MA, Artés-Hernández F, Gómez PA, Artés F. 2012. Optimización del empleo del agua electrolizada como higienizante alternativo al hipoclorito sódico en dos variedades de brócoli mínimamente procesado en fresco. X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha de Frutas y Hortalizas. Lleida, 1- 4 octubre.
- 94.- Artés F, Artés-Hernández F, Aguayo E, Gómez P. 2012. Mejora de la calidad y seguridad de los productos vegetales mínimamente procesados en fresco. En: Avances en postcosecha de frutas y hortalizas. Eds: I Recasens, J Graell y G Echeverría. X Simposio Nacional y VII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha de Frutas y Hortalizas. ISBN: 978-84-695-4683-3. Lleida, 1- 4 octubre. 241-251. **Ponencia invitada.**
- 95.- Formica-Oliveira AC, Martínez-Hernández GB, Artés F., Gómez P, Cunha LM, Artés-Hernández F. 2012. Characterization of Fatty Acid Content in Fresh-Cut Bimi® Broccoli Sanitized under Alternative Techniques. EFFoST Annual Meeting. Montpellier, France, 20-23 November.
- 96.- Artés, F., Velázquez, P. Artés-Hernández, F. 2012. Reducing decay and physiological disorders in oranges stored at suboptimal temperature by combined treatments. International Citrus Congress. Valencia.
- 97.- Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés-Hernández, F. Artés, F. 2012. Conservación de ciruela en atmósfera modificada generada en palets con embalaje mixto de copolímero y silicona. Inter. Symp. Plum Sweet Cherry. Fruit Attraction. Madrid. 2012. 64
- 98.- da Silva L., Navarro-Rico J., Goto R., Artés-Hernández F., Falagán N., Pace G., Artés F. 2013. Antibrowning, UV-C radiation and high O<sub>2</sub> for improving chilling storage of minimally processed nectarine. VI Congreso Iberoamericano de ciencias y Técnicas del frío. CYTEF. Madrid, 22-24 de febrero. Póster. Libro de comunicaciones p.99
- 99.- Navarro-Rico J., Martínez-Hernández G.B., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F. 2013. Effect of edible coatings and electrolyzed water sanitation on fresh-cut Bimi broccoli quality. 2013. XI International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. Trani (Italia), 3-7 de junio. Póster CAMA225.

- 100.- Navarro-Rico J., Artés-Hernández F., Gómez P.A., Otón M., Galindo A., Cruz N.Z., Torrecillas A., Artés F. 2013. Quality changes of chinese jujube from deficit irrigation stored in controlled atmosphere. XI International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. Trani (Italia), 3-7 de junio. Póster CAMA239.
  - 101.- Baldassarre V., Navarro-Rico J., Amodio M.L., Artés-Hernández F., Colelli G. 2013. Shelf-life of rocket leaves stored in argon-enriched atmospheres. XI International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. Trani (Italia), 3-7 de junio. Póster CAMA354
  - 102.- Falagán, N., Aguayo, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Otón, M. and Artés, F. 2013. Combining MAP, Deficit Irrigation and Antibrowning Treatment for Keeping Quality of Fresh-Cut Peaches. XI International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. Trani (Italia), 3-7 de junio de 2013. Oral CAMA244
  - 103.- Martínez-Hernández, G.B., Gómez, P., Navarro-Rico, J., Bernabéu, J., Artés-Hernández, F. and Artés, F. 2013. Bimi®, a new broccoli hybrid with high nutritional value. VII Cong. Ibérico Agroingeniería y Ciencias Hortícolas. Madrid. 26-29 Agosto.
  - 104.- Peña Estevez ME, Artés-Hernández F, Aguayo E, Galindo A, Navarro J, Artés F. 2013. Producción y caracterización físico-química de granada cultivada bajo riego deficitario. VII Cong. Ibérico Agroingeniería y Ciencias Hortícolas. Madrid. 26-29 Agosto.
  - 105.- Falagán N, Aguayo E, Gómez PA, Artés-Hernández F, de la Rosa JM, Navarro-Rico J, Otón M, Artés F. 2013. El riego deficitario controlado mantiene la calidad de la nectarina extratemprana mínimamente procesada. VII Cong. Ibérico Agroingeniería y Ciencias Hortícolas. Madrid. 26-29 Agosto.
  - 106.- Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., de la Rosa, J.M., Aguayo, E., 2013. Estrategias de riego deficitario controlado y atmósferas controladas para la optimización del cultivo y conservación de la nectarina extratemprana. 64º Congreso Sociedad Agronómica de Chile. 25 a 27 de septiembre, Viña del Mar, Chile. Ponencia Oral. Pg 209.
  - 107.- Jemni M., Otón M., Ramírez J.G., Artés-Hernández F., Chaira N., Ferchichi A., Artés F. 2013. The UV-C radiation lowered the natural moth infestation of date palm throughout commercial life. IV Int. Meeting: Resources Management and Biotechnology Applications in Drylands and Saharan Cropping. Tunisia. 17-19 December
  - 108.- J. Navarro-Rico, G. B. Martínez-Hernández, P. Gómez, M. Otón, F. Artés y F. Artés-Hernández. 2014. Evolución del contenido de vitamina C en brócoli mínimamente procesado en fresco desinfectado con agua electrolizada y con recubrimientos comestibles. En: Actas del III Workshop en Investigación Agroalimentaria. Editores: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, A. Palop-Gómez, S. Bañón-Arias, P. Bielza. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-697-1358-7. Cartagena, Murcia, España. 50-54. <http://hdl.handle.net/10317/4152>
  - 109.- M. Otón, F. Artés, F. Artés-Hernández. 2014. Efecto de agentes desinfectantes alternativos al hipoclorito sódico en la calidad de habas mínimamente procesadas en fresco. En: Actas del III Workshop en Investigación Agroalimentaria. Editores: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, A. Palop-Gómez, S. Bañón-Arias, P. Bielza. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-697-1358-7. Cartagena, Murcia, España. 58-61. <http://hdl.handle.net/10317/4152>
  - 110.- N. Falagán, F. Artés, P.A. Gómez, F. Artés-Hernández, J.M. de la Rosa, E. Aguayo. 2014. La combinación del riego deficitario y técnicas de curado mejoran la calidad de la nectarina extratemprana. En: Actas del III Workshop en Investigación Agroalimentaria. Editores: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, A. Palop-Gómez, S. Bañón-Arias, P. Bielza. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-697-1358-7. Cartagena, Murcia, España. 46-49. <http://hdl.handle.net/10317/4152>
  - 111.- J. Navarro, G.B. Martínez-Hernández, P. Gómez, F. Artés-Hernández, F. Artés. 2014. Vida útil del brócoli Bimi mínimamente procesado desinfectado con ácido peracético y agua ozonizada. VII Congreso Ibérico y V Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío. Tarragona, 18-20 Junio. 142-143. Oral
  - 112.- Falagán N, Aguayo E, Gómez PA, Artés-Hernández F, Conejero W, Artés F. 2014. Impact of storage temperature on quality of early-ripening peaches cultivated under deficit irrigation. VII Congreso Ibérico y V Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío. Tarragona, 18-20 Junio. 170-171. Oral
  - 113.- Artés F., Artés-Hernández F. 2014. Elaboración sostenible de hortalizas mínimamente procesadas. VIII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Quito, Ecuador. Noviembre.
- Ponencia invitada**
- 114.- Navarro-Rico J, Martínez-Hernández GB, Gómez P, Otón M, Bernabéu J, Artés-Hernández F, Artés F. 2014. Vitamina C y perfil fenólico de brócoli convencional e híbrido mínimamente procesado, tratado con agua electrolizada y recubrimientos comestibles. VIII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Quito, Ecuador. Noviembre.

- 115.- Falagán N, Aguayo E, Gómez PA, Artés-Hernández F, de la Rosa JM, Conejero W, Artés F. 2014. La aplicación de estrategias de riego deficitario incrementa el contenido en fenoles de nectarina y melocotón extratempranos. VIII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Quito, Ecuador. Noviembre.
  - 116.- Gómez, P.A., Robles, P.A., Tomás-Callejas, A., Otón, M., Artés, F., Artés-Hernández, F. 2015. UV-C light preserves quality of minimally processed watermelon cylinders. V ISHS International Symposium on Cucurbits. ISHS. Cartagena, España. 22-26/06. Ponencia Oral.
  - 117.- Castillejo N, Martínez-Hernández GB, Gómez PA, Artés F, Aguayo E, Sánchez-Álvarez C, Artés-Hernández F. 2015. Quality Changes of Green Vegetables Smoothies During Shelf Life. III ISHS International Conference on Fresh-cut Produce. University of California, Davis, California, USA. September 13 -18. Oral Presentation. <http://fresh-cut2015.ucdavis.edu/Program/Abstracts/?uid=60&ds=790>
  - 118.- Collado E, Artés-Hernández F, Navarro L, Artés F, Aguayo E, Fernández Juan A., Gómez PA. 2015. Overall Quality of Minimally Processed Pea Seeds. III ISHS International Conference on Fresh-cut Produce. University of California, Davis, California, USA. September 13 -18. E-poster. <http://fresh-cut2015.ucdavis.edu/Program/Abstracts/?uid=59&ds=790>.
  - 119.- M. Otón, F. Artés, F. Artés-Hernández. 2016. Optimization of chlorine sanitation to preserve quality of minimally processed Vicia faba seeds. En: Proceedings of the 4th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2. Cartagena, Murcia, España. Mayo 2015. 51-54. <http://hdl.handle.net/10317/5290>
  - 120.- N. Falagán, F. Artés, P.A. Gómez, F. Artés-Hernández, J.M. de la Rosa, E. Aguayo. 2016. Water stress to enhance vitamin C in extra early nectarines. En: Proceedings of the 4th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2. Cartagena, Murcia, España. Mayo 2015. 35-38. <http://hdl.handle.net/10317/5290>
  - 121.- J. Navarro-Rico, G.B. Martínez-Hernández, P. Gómez, F. Artés, F. Artés-Hernández. 2016. Sodium acidified chlorite and ozonated water as alternative sanitizing techniques for minimally processed broccoli. En: Proceedings of the 4th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2. Cartagena, Murcia, España. Mayo 2015. 59-62. <http://hdl.handle.net/10317/5290>
  - 122.- M.R. Conesa, J. M. de la Rosa, F. Artés-Hernández, I. C. Dodd, R. Domingo, A. Pérez-Pastor. 2016. Long-term impact of deficit irrigation on the physical quality of berries in 'Crimson Seedless' table grapes. En: Proceedings of the 4th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2. Cartagena, Murcia, España. Mayo 2015. 164-167. <http://hdl.handle.net/10317/5290>
  - 123.- Formica A.C., Martínez-Hernández G.B., Artés-Hernández F. 2016. Abiotic stress combination to improve healthiness of fresh vegetables smoothies. En: Proceedings of the 4th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2. Cartagena, Murcia, España. Mayo 2015. 239-242. <http://hdl.handle.net/10317/5290>
  - 124.- González-Tejedor G., Artés-Hernández F., Fernández P.S. 2016. Epiphytic microbial load changes of natural purple fresh vegetables smoothies during shelf life. En: Proceedings of the 4th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2. Cartagena, Murcia, España. Mayo 2015. 43-46. <http://hdl.handle.net/10317/5290>
  - 125.- Artés-Hernández. 2016. Factores de Riesgo en el Transporte del Banano. En: Actas del VI Congreso Internacional sobre Banano CORBANA. Miami (EEUU). 19-22 abril de 2016. **Ponencia invitada.**
-

## Contribuciones a Congresos Nacionales

---

1

Autores: Artés-Hernández F., Pagán E.M., Artés F  
Título: Efecto del ozono para conservar la calidad de la uva de mesa tardía recolectada.  
Tipo de participación: Poster  
Congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Publicación: Libro de resúmenes del I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. p:246  
Lugar celebración: Granada Fecha: 30 de mayo al 1 de junio de 2001

---

2

Autores: Artés F., Escalona V.H., Artés-Hernández F.  
Título: Calidad del hinojo procesado en fresco.  
Tipo de participación: Poster  
Congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Publicación: Libro de resúmenes del I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. p: 245  
Lugar celebración: Granada Fecha: 30 de mayo al 1 de junio de 2001

---

3

Autores: Artés-Hernández F., Tudela J.A., Villaescusa R., Artés F.  
Título: Atmósfera controlada en continuo y en choques para la conservación prolongada de uva de mesa tardía  
Tipo de participación: Oral  
Congreso: I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF-2002  
Publicación: Libro de resúmenes del I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF-2002. p: 51  
Lugar celebración: Cartagena Fecha: 4 al 6 de abril de 2002

---

4

Autores: Artés F., Artés-Hernández F.  
Título: Daños por frío en la postrecolección de frutas y hortalizas  
Tipo de participación: Oral  
Congreso: I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF-2002  
Publicación: Libro de resúmenes del I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF-2002 p:11  
Lugar celebración: Cartagena Fecha: 4 al 6 de abril de 2002

---

5

Autores: Artés-Hernández F., Pagán E.M., Artés F.  
Título: Efecto combinado de la atmósfera modificada y jasmonato de metilo en la conservación prolongada de uva de mesa apirena  
Tipo de participación: Poster  
Congreso: II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CESIA 2002  
Publicación: CD-rom de resúmenes del II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.  
Lugar celebración: Lleida Fecha: 18 al 20 de septiembre de 2002

---

6

Autores: Artés-Hernández F., Hita M.B., Conesa A., Artés F.  
Título: Empleo de atmósferas modificadas en la conservación de pimiento "Requena"  
Tipo de participación: Oral  
Congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
Publicación: Libro de resúmenes del II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
Lugar celebración: Orihuela (Alicante) Fecha: 3 al 6 de junio de 2003

---

7

Autores: Artés F., Conesa A., López-Rubira V., Artés-Hernández F.

Título: Evolución de la calidad del pimiento procesado en fresco.  
Tipo de participación: Oral  
Congreso: II Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF-2003  
Publicación: Libro de resúmenes del II Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF-2003  
Lugar celebración: Vigo Fecha: 18 al 20 de septiembre de 2003

---

8  
Autores: Conesa A., López-Rubira V., Artés-Hernández F., Artés F.  
Título: Procesado mínimo en fresco de pimiento en dados.  
Tipo de participación: poster  
Congreso: III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
Publicación: Actas del III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. CD Room. ISBN-84-688-7989-4  
Lugar celebración: Pamplona Fecha: 15 al 17 de septiembre de 2004

---

9  
Autores: López-Rubira V., Conesa A., Artés-Hernández F., Artés F.  
Título: Antimicrobianos alternativos al cloro en semillas de granada mínimamente procesadas.  
Tipo de participación: poster  
Congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
Publicación: Actas del III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
Lugar celebración: Burgos Fecha: junio de 2005

---

10  
Autores: Rodríguez-Hidalgo S., Artés-Hernández F., Chollet E., Artés F.  
Título: Procesado mínimo en fresco de cuatro variedades de colleja (*Silene vulgaris*) cultivadas en bandejas flotantes  
Tipo de participación: poster. MP01.  
Congreso: IV Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA 06.  
Publicación: Actas del IV Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Pag 13. ISBN: 84-601-3263-7.  
Lugar celebración: Córdoba Fecha: 8 al 10 de Noviembre de 2006.

---

11  
Autores: Robles P.A., Martínez-Hernández G.B., Tomás-Callejas A., Gómez P.A., Artés-Hernández F., Artés F.  
Título: Pretratamiento con UV-C para mantener la calidad de sandía mínimamente procesada.  
Tipo de participación: poster.  
Congreso: III Congreso Nacional de Calidad Alimentaria.  
Publicación: Actas del III Congreso Nacional de Calidad Alimentaria. Pag XX. ISBN: XXXXXX.  
Lugar celebración: Murcia Fecha: 16 - 18 de octubre de 2007

---

12  
Autores: Fernández J.A., Peñapareja D., Niñirola D., Esteban A., Conesa E., Rodríguez S., Artés-Hernández F., Artés F.  
Título: Influencia del ratio nitrato/amonio en la calidad de la producción y contenido de nitratos de rúcula 'baby leaf' cultivada en bandejas flotantes.  
Tipo de participación: poster.  
Congreso: II Jornadas de Fertilización. SECH.  
Publicación: Actas de Horticultura 49. ISBN: 978-84-8125-299-6. p 132-136  
Lugar celebración: Logroño- La Rioja. Fecha: 27-29 de noviembre de 2007

---

13  
Autores: Martínez-Hernández, G.B., Tomás-Callejas, A., Artés, F., Artés-Hernández  
Título: Efecto del agua electrolizada desinfectante sobre los sistemas antioxidantes enzimáticos en brotes de hortalizas foliáceas mínimamente procesados en fresco  
Tipo de participación: poster.  
Congreso: IV Congreso español de Ingeniería de Alimentos.  
Publicación: Actas del congreso. ISBN: 978-84-7359-654-1. Pag 133.  
Lugar celebración: Logroño- La Rioja. Fecha: 6-8 octubre de 2010

---

---

14

Autores: Peña, M.E., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F., Galindo, A., Gómez, P.

Título: Evolución postcosecha del metabolismo y compuestos bioactivos de granada cultivada bajo estrés hídrico Tipo de participación: poster.

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

Publicación: Actas del congreso en soporte digital

Lugar celebración: Valencia, España,

Fecha: 8-10 de junio de 2011

---

15

Autores: G.B. Martínez-Hernández, P.A. Gómez, N.V. García-Talavera, F. Artés-Hernández, C. Sánchez-Álvarez, F. Artés

Título: Un nuevo híbrido natural entre brócoli y kailan con mayor absorción de compuestos quimiopreventivos en humanos.

Tipo de participación: poster.

Congreso: I Simposio Mediterráneo. Nutrición, Dietética e Innovación

Publicación: Actas del congreso en soporte digital

Lugar celebración: Valencia, España,

Fecha: 6-8 de octubre de 2012

---

## CREACIONES ARTISTICAS PROFESIONALES

---

### Proyectos de Ingeniería

1.- Proyecto de Ingeniería “Industria de procesado en fresco de hortalizas foliáceas en Pulpi (Almería)”. Peticionario: PRIMAFLO SAT 9855. Total del presupuesto de ejecución del Proyecto 7.995.885,28 euros. Firmantes: Francisco Artés Calero, Francisco Artés Hernández, Fernando L. Cánovas Mateo. Visado en el COIA de Murcia, 20/12/2002.

2.- Proyecto de Ingeniería “Sala de procesado mínimo en fresco. Frutas Esparza S.L. (Murcia)”. Peticionario: FRUTAS ESPARZA S.L. Total del presupuesto de ejecución del Proyecto 227.801,75 euros. Firmantes: Francisco Artés Calero, Francisco Artés Hernández, Fernando L. Cánovas Mateo. Visado en el COIA de Murcia, 01/03/2005.

3.- Proyecto de Ingeniería “Sala de procesado mínimo en fresco para pepino”. Peticionario: SAT Nº 9895 AGRÍCOLA PERICHAN (Murcia). Total del presupuesto de ejecución del Proyecto 292.970 euros. Firmantes: Francisco Artés Calero, Francisco Artés Hernández. Murcia, julio de 2006.

4.- Proyecto de Ingeniería “Instalación frigorífica para nave de manipulación de cítricos biológicos”. Peticionario: El Limonar de Santomera S. Coop. (Murcia). Total del presupuesto de ejecución del Proyecto 452.778,12 euros. Firmantes: Francisco Artés Calero, Francisco Artés Hernández. Murcia, julio de 2015.

5.- Proyecto de Ingeniería “Rediseño del área de conservación de materia prima de cítricos y cálculo de la instalación frigorífica”. Peticionario: El Limonar de Santomera S. Coop. (Murcia). Total del presupuesto de ejecución del Proyecto XXXXXX euros. Firmantes: Francisco Artés Calero, Francisco Artés Hernández, José Manuel Andúgar. Murcia, junio de 2016.

---

## Tesis Doctorales dirigidas

---

1

Título: Tratamientos alternativos durante la frigoconservación de pimiento entero y mínimamente procesado en fresco.

Doctorando: Andrés Conesa Bueno

Universidad: Universidad Politécnica de Cartagena

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Fecha: 17 de diciembre de 2008

Calificación: Sobresaliente *cum laude*

Directores: Francisco Artés-Hernández y Francisco Artés Calero

---

2

Título: Determinación de compuestos de interés biológico en vegetales mínimamente procesados en fresco.

Doctorando: Pedro Antonio Robles Sánchez

Universidad: Universidad Politécnica de Cartagena

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Fecha: 21 de diciembre de 2010

Calificación: Sobresaliente *cum laude*

Directores: Francisco Artés Calero y Francisco Artés-Hernández.

---

3

Title: Innovative postharvest treatments for sanitation and keeping quality in fresh-cut baby leaves and whole tomato.

Título: Tratamientos postcosecha innovadores de desinfección y mantenimiento de la calidad en brotes de hortalizas foliáceas mínimamente procesadas y tomate

Doctorando: Alejandro Tomás- Callejas

Universidad: Universidad Politécnica de Cartagena

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Fecha: 30 de junio de 2011.

Calificación: Sobresaliente *cum laude*

Director: Francisco Artés-Hernández

Codirectores: Trevor V. Suslow y Francisco Artés Calero.

---

4

Título: Innovaciones tecnológicas para la elaboración de brotes de hortalizas foliáceas mínimamente procesadas en fresco.

Doctorando: Stephanie Rodríguez Hidalgo

Universidad: Universidad Politécnica de Cartagena

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Fecha: 1 de diciembre de 2011

Calificación: Sobresaliente

Directores: Francisco Artés Calero y Francisco Artés-Hernández.

---

5

Título: Innovative minimal processing of mini broccoli for keeping quality and safety and enhancing bioactive compounds.

Doctorando: Ginés Benito Martínez Hernández

Universidad: Universidad Politécnica de Cartagena

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Fecha: 12 de diciembre de 2012.

Calificación: Apto *cum laude*

Directores: Francisco Artés Calero y Francisco Artés-Hernández.

Doctorado Europeo

Premio Extraordinario de Doctorado por la UPCT. Convocatoria del Curso Académico 2012/20213 (R-013/14)

---



6

Título: Estréses físicos combinados pre y postcosecha para preservar la calidad en granada entera y mínimamente procesada

Doctorando: María Elisa Peña Estévez

Universidad: Universidad Politécnica de Cartagena

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Fecha: 21 de noviembre de 2013

Directores: Francisco Artés-Hernández y Perla Gómez Di Marco.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude

---

7

Título: Optimización del procesado mínimo y biodisponibilidad de compuestos bioactivos de brócoli Bimi y convencional

Doctorando: Javier Navarro Rico

Universidad: Universidad Politécnica de Cartagena

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Fecha: 4 de noviembre de 2015

Directores: Francisco Artés Calero y Francisco Artés-Hernández.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude

---

## Miembro del Equipo Editorial de Revistas y Libros científicos

---

### Revistas

1- “Editorial Board Member” de la revista “The Open Bioactive Compounds Journal”. <http://www.bentham.org/open/tobcj/index.htm>. Mayo de 2008 hasta la actualidad.

2- “Editorial Board Member” de la revista “Agricultural Sciences”. <http://www.scirp.org/journal/as>. Marzo de 2010 hasta octubre de 2012.

3- “Editorial Board Member” de la revista “Dataset Papers in Agriculture”. <http://www.datasets.com/journals/agriculture/editors/>. Octubre de 2012 hasta la actualidad. <http://www.hindawi.com/journals/dpis/editors/agriculture/>

4- “Editorial Board Member” de la revista “Journal of Food Technology and Nutrition Sciences”. (JFTNS). Septiembre de 2015 hasta la actualidad.

5- “Editorial Board Member” de la revista “International Journal of Trends and Technologies in Food Processing”. Diciembre de 2016 hasta la actualidad.

<https://clytoaccess.com/dr-francisco-art%C3%A9s-hern%C3%A1ndez?confid=37>

### Libros

1.- Actas del III Workshop en Investigación Agroalimentaria. WiA3.14. Año 2014.

Editores: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, A. Palop-Gómez, S. Bañón-Arias, P. Bielza.

Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena.

ISBN: 978-84-697-1358-7.

<http://hdl.handle.net/10317/4152>

2- “Editorial Board Member” de Los Proceedings of the XI International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference. 2015. Trani (Italia). Eds: ML Amodio, G Colelli. Edit: ISSH. ISBN: 978-94-6261-062-0. ISSN: 0567-7572. Acta Horticulturae. 1071. 2vols. 765 pp.

---

- 3.- Actas del 4º Workshop en Investigación Agroalimentaria. Año 2016.  
Editores Técnicos: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J.A. Fernández, A. Baille, J. Calatrava  
Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena.  
ISBN: 978-84-608-5399-2.  
<http://hdl.handle.net/10317/5290>
- 4- “Technical Editor” de Los Proceedings of the VIII International Postharvest Symposium. 2016. Cartagena, Murcia, España. Eds: F. Artés-Hernández; P.A. Gómez; E. Aguayo. Edit: ISSH. ISBN: 978-94-6261-XXX-X. ISSN: 0567-7572. Acta Horticulturae. 10XX. 2vols. 7XX pp.
- 5.- Actas del 5º Workshop en Investigación Agroalimentaria. Año 2016.  
Editores Técnicos: F. Artés-Hernández, J.A. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. Aguayo; JJ Alarcón, JE Cos.  
Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena.  
ISBN: 978-84-608-XXX-X.  
<http://hdl.handle.net/10317/XXXX>

## Participación en comités científicos

- 1.- Título del Comité: Miembro del Comité Científico  
Entidad de la que depende: Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP)  
Tema: Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones  
Fecha: mayo- junio de 2007                      Lugar: Cartagena, Murcia, España
- 2.- Título del Comité: Presidente del Comité Científico y Organizador  
Entidad de la que depende: TAIDA – ETSIA – UPCT                      Ambito: Nacional  
Tema: Workshop de Investigación Agroalimentaria - WiA12                      Fecha: 7-8 de mayo de 2012  
Tema: II Workshop de Investigación Agroalimentaria - WiA13                      Fecha: 6-7 de mayo de 2013  
Tema: III Workshop de Investigación Agroalimentaria – WiA3.14                      Fecha: 12-13 de mayo de 2014  
<http://hdl.handle.net/10317/4152>  
Tema: IV Workshop de Investigación Agroalimentaria – WiA15                      Fecha: 11-12 de mayo de 2015  
TemaV Workshop de Investigación Agroalimentaria – WiA16                      Fecha: 9-10 de mayo de 2016
- 3.- Título del Comité: Miembro del Comité Científico  
Entidad de la que depende: Med-Souk  
Tema: I International Conference for young Mediterranean researchers  
Fecha: 23 al 25 de octubre de 2013                      Lugar: Murcia, España
- 4.- Título del Comité: Miembro del Comité Científico  
Entidad de la que depende: Sociedad Iberoamericana de Ciencias y Técnicas del Frío (CYTEF)  
Tema: VII Congreso Ibérico de Ciencias y Técnicas del Frío y V Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío.  
Moderador además de la Sesión 6.2 Procesado de Alimentos – Eficiencia Energética  
Fecha: 18-20 de junio de 2014                      Lugar: Tarragona, España
- 5.- Título del Comité: Miembro del Comité Científico  
Entidad de la que depende: International Society for Horticultural Science –ISHS-  
Tema: V International Symposium on Cucurbits.  
<http://www.cucurbits2015.org>  
Fecha: 22-26 de junio de 2015                      Lugar: Cartagena, Murcia, España

6.- Título del Comité: Miembro del Comité Científico

Entidad de la que depende: International Society for Horticultural Science –ISHS-

Tema: 3rd. International Conference on Fresh-cut Produce

<http://fresh-cut2015.ucdavis.edu/>

<http://fresh-cut2015.ucdavis.edu/Organization/>

Fecha: 14-18 de septiembre de 2015

Lugar: Davis, California, EEUU

7.- Título del Comité: Miembro del Comité Científico y Organizador

Entidad de la que depende: International Society for Horticultural Science –ISHS-

Tema: VIII International Postharvest Symposium

<http://www.postharvest2016.org>

Fecha: 21-24 de junio de 2016

Lugar: Cartagena, Murcia, España

8.- Título del Comité: Miembro del Comité Científico

Entidad de la que depende: Sociedad Española de Ciencias Hortícolas–SECH-

Tema: IX Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita

Lugar y fecha: Lisboa, Portugal, 2-4 de noviembre de 2016

<http://www.aphorticultura.pt/poscolheita2016.html>

9.- Título del Comité: FRUTIC Symposium 2017.

Entidad de la que depende: Leibniz Institute for Agricultural Engineering and Bioeconomy (ATB) and University of Foggia.

Tema: Quality and safety of Fresh Horticultural Commodities

Lugar y fecha: Berlin, Germany. February, 7-9 2017

<http://www.frutic.atb-potsdam.de/organization/scientific-committee.html>

10.- Título del Comité: Miembro del Comité Científico

Entidad de la que depende: International Society for Horticultural Science –ISHS-

Tema ‘Fruit and Vegetables for Processing’ S-27 of the XXX Int. Horticultural Congress

Lugar y fecha: Istanbul – Turkey. 12 - 16 August 2018

<http://www.ihc2018.org/en/S27.html>

11.- Título del Comité: Miembro del Comité Científico

Entidad de la que depende: International Society for Horticultural Science –ISHS-

Tema ‘Strategies and Technologies to Maintain Quality and Reduce Postharvest Losses’ S-32 of the XXX International Horticultural Congress

Lugar y fecha: Istanbul – Turkey. 12 - 16 August 2018

<http://www.ihc2018.org/en/S32.html>

---

## Participación en Sociedades de Investigación

---

- Miembro de la Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP) desde 2000 hasta la actualidad.
  - Miembro de la Sociedad Iberoamericana de Ciencias y Técnicas del Frío (CYTEF). Desde 2001 hasta la actualidad
  - Miembro de la International Society for Horticultural Science (ISHS), Commission Quality and Postharvest Horticulture, desde 2008 hasta la actualidad. ISHS reference number 64795
- 

## Participación en tribunales

---

Título: plaza de Profesor Colaborador para la UPCT  
Código R-273/07/PCOL  
Área: Área de Tecnología de Alimentos  
Función: secretario por resolución R-567/06 de 26 de julio  
Fecha: 03-julio de 2007

Título: participación en el tribunal evaluador de 7 Tesis Doctorales  
Área: Área de Tecnología de Alimentos      Universidad: Università degli Studi di Foggia (Italia)  
Facultad / Escuela: Facultad di Agraria  
Función: miembro del tribunal  
Fecha: 25 de febrero de 2008

Título: Tribunal de Tesis Doctoral  
Doctorando: María Llanos Navarro      Área: Área de Tecnología de Alimentos  
Universidad: Politécnica de Valencia      Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos  
Función: miembro suplente del tribunal  
Fecha: mayo de 2008

Título: Tribunal de Tesis Doctoral “Determinación no destructiva de parámetros de calidad de frutas y hortalizas mediante espectroscopía de reflectancia en el infrarrojo cercano”  
Doctorando: Katherine Ubina Flores Rojas      Área: Área de Tecnología de Alimentos  
Universidad: de Córdoba      Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos  
Función: miembro del tribunal  
Fecha: 30/04/09

Título: Miembro del tribunal para la concesión del premio extraordinario Fin de Carrera del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Murcia en su edición de 2009. 06/05/09.

Miembro del tribunal de defensa de los trabajos de investigación en la presentación de los Seminarios de Investigación del Programa de Doctorado con mención de calidad “Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario” de la ETSIA-UPCT. Desde Curso académico 2008/09 hasta la actualidad.

Título del Comité: Miembro del tribunal para la concesión del premio extraordinario Fin de Carrera  
Entidad de la que depende: Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Murcia  
Fecha: edición de 2009. 06/05/09.

Título: Tribunal concurso de acceso a plaza de TU 69/09  
Área: Área de Tecnología de Alimentos      Universidad: Politécnica de Valencia  
Facultad / Escuela: ETSIA      Función: vocal del tribunal      Fecha: 06/05/10

Título: Tribunal concurso de acceso a plaza de profesor contratado doctor  
Área: Área de Tecnología de Alimentos      Función: vocal del tribunal  
Universidad: de Córdoba      Facultad / Escuela: ETSIAM      Fecha: 16-18/01/12

Título: Tribunal concurso de acceso a plaza de profesor contratado doctor  
Área: Área de Tecnología de Alimentos      Función: vocal del tribunal

Universidad: de Córdoba

Facultad / Escuela: ETSIAM

Fecha: 18-21/01/12

Secretario del tribunal (R-709/11) de la Tesis Doctoral “Aprovechamiento de subproductos procedentes de la industria de procesado en fresco: obtención de un zumo funcional de sandía" realizada por Dña. Martha Patricia Tarazona Díaz defendida en la UPCT el 25/01/2012.

Vocal suplente del Tribunal del concurso de acceso a las plaza de TU con código 78/11 y nº 5314 y 5315, del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. ETSIA. BOE 30/12/2011

## Experiencia en organización de actividades de I+D

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

---

Título: International Institute of Refrigeration Congress: Improving postharvest technologies of fruits, vegetables and ornamentals

Tipo de actividad: Miembro del Comité Organizador      Ámbito: Internacional

Fecha: Murcia del 19 al 21 de octubre de 2000

---

Título: I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF-2002

Tipo de actividad: Miembro del Comité Organizador      Ámbito: Nacional

Fecha: Cartagena, 4 al 6 de abril de 2002

---

Título: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones

Tipo de actividad: Miembro del Comité Organizador      Ámbito: Internacional

Fecha: Cartagena, mayo- junio de 2007

---

Título: Semana de la Ciencia y la Tecnología.

Patrocinado por: Consejería de Economía, Industria e Innovación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Tipo de actividad: Participante y Responsable de la organización por parte del GPR-UPCT

Ámbito: Regional

Fecha: Murcia, durante los meses de noviembre desde 2003 hasta la actualidad

---

Título: Encuentro Internacional Empresa-Universidad: Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas.

Tipo de actividad: Miembro del Comité Organizador

Ámbito: Internacional

Fecha: Cartagena, 1 al 4 de junio de 2010.

---

Título: Workshop de Investigación Agroalimentaria - WiA12

Tipo de actividad: Presidente del Comité Científico y Organizador

Ámbito: Nacional

Fecha: Cartagena, 7-8 de mayo de 2012

---

Título: II Workshop de Investigación Agroalimentaria - WiA13

Tipo de actividad: Presidente del Comité Científico y Organizador

Ámbito: Nacional

Fecha: Cartagena, 6-7 de mayo de 2013

---

Título: III Workshop de Investigación Agroalimentaria - WiA3.14

Tipo de actividad: Presidente del Comité Científico y Organizador

Ámbito: Nacional

Fecha: Cartagena, 12-13 de mayo de 2014

<http://hdl.handle.net/10317/4152>

---

Título: 4º Workshop de Investigación Agroalimentaria – WiA2015

Tipo de actividad: Presidente del Comité Científico y Organizador

Ámbito: Nacional

Fecha: Cartagena, 11-12 de mayo de 2015

---

Título: VIII International Postharvest Symposium

Tipo de actividad: Miembro del Comité Científico y Organizador

Ámbito: Internacional

Entidad de la que depende: International Society for Horticultural Science –ISHS-

---

---

Título: 5º Workshop de Investigación Agroalimentaria – WiA2016

Tipo de actividad: Presidente del Comité Científico y Organizador      Ámbito: Nacional

Fecha: Cartagena, 9-10 de mayo de 2016

---

### **Experiencia en organización de Cursos y Seminarios**

---

1

Título: V Curso Superior de Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la CONSERVACIÓN DE vegetales, de 400 horas de duración, organizado por el CSIC y C.T.C.

Tipo de actividad: Coordinador

Ámbito: Internacional

Fecha: Murcia, septiembre – diciembre de 1999

---

2

Título: VI CURSO DE INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN, de 36 horas de duración, impartido a técnicos y responsables de líneas de fabricación de Hero España S.A. por el CEBAS-CSIC, financiado por el FORCEM y el Fondo Social Europeo

Tipo de actividad: Coordinador

Ámbito: Nacional

Fecha: Alcantarilla (Murcia), septiembre – octubre de 2000

---

3

Título: VI Curso Superior de Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la CONSERVACIÓN DE vegetales, de 400 horas de duración, organizado por el CSIC y C.T.C.

Tipo de actividad: Coordinador

Ámbito: Internacional

Fecha: Murcia, septiembre – diciembre de 2000

---

4

Título: VII Curso Superior de Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la CONSERVACIÓN DE vegetales, de 400 horas de duración, organizado por la UPCT, CTC y CSIC

Tipo de actividad: Coordinador

Ámbito: Internacional

Fecha: Murcia, noviembre de 2001 – febrero de 2002

---

5

Título: VIII Curso Superior de Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la CONSERVACIÓN DE vegetales, de 400 horas de duración, organizado por la UPCT, CTC y CSIC

Tipo de actividad: Coordinador

Ámbito: Internacional

Fecha: Murcia, octubre de 2002 - febrero de 2003

---

6

Título: SEMINARIO SOBRE LA ACTUALIDAD Y PERSPECTIVAS DEL TRANSPORTE FRIGORÍFICO MARÍTIMO DE PRODUCTOS PERECEDEROS, de 3 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Director

Ámbito: Nacional, 40 asistentes

Fecha: Cartagena, 9 mayo de 2006

---

7

Título: II SEMINARIO SOBRE LA ACTUALIDAD Y PERSPECTIVAS DEL TRANSPORTE FRIGORÍFICO MARÍTIMO DE PRODUCTOS PERECEDEROS, de 7 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Director

Ámbito: Internacional, 40 asistentes

Fecha: Cartagena, 20 abril de 2007

---

8

Título: Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, de 40 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Codirector

Ámbito: Internacional, 73 alumnos

Fecha: Cartagena, 23 a 29 de Mayo 2007

---

9

Título: Seminario de Transferencia de Tecnología al Sector Industrial “Comportamiento del limón verna en el tratamiento cuarentenario para exportar a EEUU” de 5 horas de duración organizado por el GPR - UPCT en colaboración con AILIMPO.

Tipo de actividad: Coordinador

Ámbito: Regional, 45 asistentes

Fecha: Cartagena, 19 de septiembre de 2007.

---

10

Título: II Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, de 40 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Codirector

Ámbito: Internacional, 89 alumnos

Fecha: Cartagena, 23 a 29 de Abril 2008

---

11

Título: Seminario internacional: avances y tendencias en la postrecolección hortofrutícola, de 3 horas de duración, organizado por la ETSIA-UPCT en colaboración con el GPR y el IBV de la UPCT.

Tipo de actividad: coordinador

Ámbito: Internacional, 73 asistentes

Fecha: Cartagena, 30 abril de 2007

---

12

Título: III Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, de 40 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Codirector

Ámbito: Internacional, 95 alumnos

Fecha: Cartagena, 26 de marzo al 1 de abril 2009

---

13

Título: Seminario de Transferencia de Tecnología al Sector Industrial de la Fruta de Hueso de 5 horas de duración, organizado por APOEXPA (Asociación de Productores Exportadores de Frutas, Uva de Mesa y otros Productos Agrarios) y FECOAM (Federación de Cooperativas Agrarias de la Región de Murcia) y CARM.

Tipo de actividad: Coordinador

Ámbito: Internacional, 50 alumnos

Fecha: Murcia, 11/09/2009

---

14

Título: IV Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, de 45 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Codirector

Ámbito: Internacional, 82 alumnos

Fecha: Cartagena, 22 al 28 de abril 2010

---

15

Título: V Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, de 45 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Codirector

Ámbito: Internacional, 81 alumnos

Fecha: Cartagena, 07 al 13 de abril 2011

---

16

Título: VI Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, de 45 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Codirector

Ámbito: Internacional, 80 alumnos

Fecha: Cartagena, 22 al 28 de marzo 2012

---

17

---



Título: 4º Seminario Internacional Empresa-Universidad: Retos y perspectivas en el Procesado Mínimo en “Cuarta Gama” de 5 horas de duración organizado por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y la ETSIA- UPCT en colaboración con destacadas empresas del sector.

Tipo de actividad: Coordinador

Ámbito: Nacional, 50 asistentes

Fecha: Murcia, 19 de mayo de 2012.

---

18

Título: VI Curso de tecnología de la postrecolección de frutas y hortalizas, de 25 horas de duración, organizado por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia e impartido al Centro Integrado especializado en la Formación Profesional Agroalimentaria CIFEA.

Tipo de actividad: Coordinador

Ámbito: Regional, 30alumnos

Fecha: Molina de Segura, (Murcia), noviembre– diciembre de 2012

---

19

Título: VII Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, de 45 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Codirector

Ámbito: Internacional

Fecha: Cartagena, 7 al 13 de marzo 2013

---

20

Título: VII Curso de tecnología de la postrecolección de frutas y hortalizas, de 25 horas de duración, organizado por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia e impartido al Centro Integrado especializado en la Formación Profesional Agroalimentaria CIFEA.

Tipo de actividad: Coordinador

Ámbito: Regional, 35 alumnos

Fecha: Molina de Segura, (Murcia), noviembre– diciembre de 2013

---

21

Título: VIII Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, de 45 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Codirector

Ámbito: Internacional, 85 alumnos

Fecha: Cartagena, 3 al 9 de abril 2014

---

22

Título: 9º Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, de 45 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Codirector

Ámbito: Internacional, 80 alumnos

Fecha: Cartagena, 5 al 11 de marzo 2015

---

23

Título: 10º Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola, de 45 horas de duración, organizado por el GPR - UPCT.

Tipo de actividad: Codirector

Ámbito: Internacional, 95 alumnos

Fecha: Cartagena, 15 al 21 de junio 2016

---

24

Título: International On-Line Course on Postharvest and Fresh-Cut Technologies. 25 horas. UPCT.

Tipo de actividad: Director

Ámbito: Internacional, 30 alumnos

Fecha: Cartagena, noviembre 2016 a enero 2017

---

25

Título: 11º Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola. 45 horas.UPCT.

Tipo de actividad: Director

Ámbito: Internacional, 75 alumnos

Fecha: Cartagena, marzo-abril 2017

---

**Experiencia de gestión de I+D**  
Gestión de programas, planes y acciones de I+D

---

Título: Proyecto de Investigación del MEC, Dirección General de Investigación, AGL2007-63861/ALI titulado “Desarrollo de técnicas sostenibles y emergentes en el procesado mínimo de hortalizas foliáceas tipo baby para mezclas de ensaladas”

Tipo de actividad: Investigador principal (IP)

Fecha: 1 de octubre de 2007 al 4 de octubre 2010.

---

Título: Proyecto de Investigación INIA RTA04-035 “Contaminación por fertilizantes y fitosanitarios en un cultivo de pimiento de invernadero para tres métodos de producción. Influencia sobre el rendimiento, la calidad de los frutos y su conservación”

Tipo de actividad: Investigador responsable de la UPCT

Fecha: 2005-2007.

---

Título: Contrato I+D con S. COOP. CMBAYAS. “Envasado innovador de granada Mollar de Elche con polímeros plásticos y atmósferas modificadas activas”

Tipo de actividad: Investigador principal (IP)

Fecha: septiembre 2008 a marzo 2009

---

Título: Contrato I+D con S. COOP. EL LIMONAR DE SANTOMERA. Rediseño de la planta actual y diseño de la ampliación de una central hortofrutícola”

Tipo de actividad: Investigador principal (IP)

Fecha: diciembre 2008 a marzo 2009

---

Título: Contrato I+D con LAS CABEZUELAS S. COOP. “Envasado innovador en atmósfera modificada a escala de palet para uva Crimson Seedless ecológica”

Tipo de actividad: Investigador principal (IP)

Fecha: agosto de 2009 a enero de 2010

---

Título: Contrato Asistencia Técnica con NSURE (Wageningen, Holanda) “Correlation between traditionally measured quality and FTA-card method throughout shelf life of ‘crimson seedless’ table grapes”

Tipo de actividad: Investigador principal (IP)

Fecha: septiembre de 2011 a enero de 2012

---

Título: Acción COST FA 1044 ‘Sustainable production of high-quality cherries for the European market’

Tipo de actividad: líder del WG2 (Postrecolección)

Fecha: mayo de 2012 hasta la actualidad

---

Título: Contrato Asistencia Técnica con SATA AGROMEDINA SL (Huelva, España) “Optimización de las técnicas de atmosfera controlada e inhibición del etileno en postcosecha de caquis Sharon”

Tipo de actividad: Investigador principal (IP)

Fecha: noviembre de 2012 a abril de 2013

---

Título: Proyecto de Investigación del MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD. AGL2013-48830-C2-1-R del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad MEC, Dirección General de Investigación, titulado “Innovaciones en el procesado mínimo de nuevos batidos refrigerados de hortalizas frescas optimizando su saludabilidad durante su vida comercial”

Tipo de actividad: Investigador principal (IP)  
Fecha: 1 de octubre 2014 al 30 de septiembre 2017

---

Título: Programa de Doctorado en Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (TAIDA) de la Universidad Politécnica de Cartagena.

Tipo de actividad: Coordinador

Fecha: Curso Académico 2010-11 hasta la actualidad.

---

Título: Catedra de Investigación G's España en la UPCT.

Tipo de actividad: Director de la Catedra

Fecha: julio de 2014 hasta la actualidad Resolución Rectoral R-419/14.

---

Título: Investigaor Responsable del Grupo de Investigación en Postrecolección y Refrigeración de la UPCT

Tipo de actividad: Investigador responsable de Grupo de Investigación

Fecha: 01-10-2016 hasta la actualidad

---

## **GESTIÓN ACADÉMICA**

---

Coordinador de los estudios de Master Universitario Oficial y Doctorado en Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (TAIDA).

Fecha: 01/06 al 30/09 de 2011 (Curso Académico 2010-11). E.T.S. Ingeniería Agronómica. UPCT.

Coordinador Académico de los estudios de Master Universitario Oficial en TAIDA de la ETSIA. Programa de Master con mención de calidad otorgado por el MEC en 2005. Resoluciones Rectorales R-673/12; R-546/13.

Desde el inicio del Curso Académico 2011-12 hasta el 2014-2015 incluido (01/06/2015). E.T.S. Ingeniería Agronómica. UPCT.

<http://taidaa.upct.es/master.php>

Coordinador Académico de los estudios de Doctorado en TAIDA. Resoluciones Rectorales R-517/11 y R-465/13. Programa de doctorado bajo el RD99/2011. Desde el Curso Académico 2011-12 hasta la actualidad.

Escuela de Doctorado. UPCT

<http://taidaa.upct.es/>

### **Otros:**

- Miembro del Consejo de departamento de "Ingeniería de Alimentos y del equipamiento Agrícola" de la ETSIA-UPCT desde octubre de 2000 hasta la actualidad.
- Miembro de la Junta de Centro de la ETSIA-UPCT desde mayo de 2006 hasta la actualidad.
- Miembro de la Comisión de Alumnos y Ordenación Académica, de la ETSIA-UPCT desde el Curso académico 08/09 hasta la actualidad.
- Miembro del Grupo de trabajo en Relaciones Internacionales de la ETSIA-UPCT Cursos académicos 08/09 y 09/10.
- Miembro del Consejo del Instituto de Biotecnología Vegetal de UPCT desde su constitución oficial en julio de 2009 hasta la actualidad.
- Coordinador de los acuerdos bilaterales entre la UPCT y la Universidad del Algarve (Portugal). Desde 2008 hasta la actualidad.
- Coordinador de la UPCT en el programa "International Curriculum on Postharvest Technology of Horticultural Crops- ICPT" donde participan además las siguientes Universidades: University of California (Davis, CA, USA); University of Florida (Gainesville, FL, USA); Texas A&M University (College Station, TX, USA);

University of Foggia (Italia); University of Cordoba (España); University of Thessaly (Grecia). Desde junio de 2008 hasta 2011.

- Profesor tutor de alumnos en el Plan de Acción Tutorial Universitario (PATU) de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Desde septiembre 2009 hasta 2011.
- Presidente en funciones de la comisión académica de los estudios de Master / Doctorado en TAIDAA de la UPCT. 15/06 al 30/09 de 2011.
- Miembro de la Comisión Académica de Doctorado de la UPCT. Curso Académico 2010-2011 hasta la actualidad.
- Secretario de la comisión académica de los estudios de Master Universitario en TAIDAA de la UPCT. Curso Académico 2011-2012 hasta la actualidad.
- Presidente de la comisión académica de los estudios de Doctorado en TAIDAA de la UPCT. Curso Académico 2011-2012 hasta la actualidad.

---

### **OTROS CARGOS DE GESTIÓN**

- Colegiado nº 313 del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomo de la Región de Murcia desde septiembre de 1999 hasta la actualidad.
  - Miembro de la Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP) desde 2000 hasta la actualidad.
  - Miembro de la Sociedad Iberoamericana de Ciencias y Técnicas del Frío (CYTEF). Desde 2001
-

### Grandes equipos que utiliza o ha utilizado

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

<b>EQUIPO</b>	<b>FECHA:</b>	<b>CLAVE:</b>
Instalación frigorífica de la Planta Piloto de Tecnología de Alimentos de la UPCT	2000-actualidad	UA
Cromatógrafos de gases y de líquidos	1998-actualidad	UA
Sistema de desverdización y aplicación de atmósferas controladas instalado en la Planta Piloto de Tecnología de Alimentos de la UPCT	2000-actualidad	UA
Instalación frigorífica de la Planta Piloto del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV) de la UPCT	2007-actualidad	UA
UPLC	2010-actualidad	UA
Horno microondas en continuo	2013-actualidad	UA
Equipo de Altas presiones hidrostáticas	2015-actualidad	UA

### Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar (utilice únicamente el espacio equivalente a una página).

- PREMIOS DE INVESTIGACION: Premio "Isaac Peral y Caballero", otorgado por el Consejo Social de la UPCT en reconocimiento al Grupo de Investigación por haberse distinguido en la consecución de contratos de I+D+i y por sus proyectos de investigación y desarrollo con otras entidades e instituciones. Enero **2009** y Septiembre **2016** por haberse distinguido en la producción científica durante los últimos años.
- Evaluador de Proyectos de I+D+i para la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP) del Ministerio de Economía y Competitividad del Gobierno de España. 2016 hasta la actualidad.
- Evaluador de Proyectos de I+D del Ministerio de Ciencia y Tecnología de Argentina (PICT2016) Enero 2017
- Evaluador de Proyectos de I+D Italianos. Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Direzione Generale per il coordinamento e lo sviluppo della Ricerca. Desde marzo de 2012 hasta la actualidad.
- Evaluador de Proyectos de I+D Eslovenos (Remote reviewer). Slovenian Research Agency. Ljubljana.
- Evaluador de Proyectos de I+D+i para la entidad de certificación European Quality Assurance (EQA).
- Revisor de Artículos Científicos para las revistas: Postharvest Biology & Technology, Journal of Agricultural & Food Chemistry, Food and Bioprocess Technology, Food Chemistry, LWT - Food Science and Technology, Trends in Food Science and Technology. Journal of Food Science and Technology, Journal of Food Engineering, Journal of Food Protection, Food Science and Technology International, Italian Journal of Food Science, Spanish Journal of Agricultural Research, Int. Journal of Food Science and Technology, Hortechology, Journal of Agricultural Science and Technology. Fresh Produce, African Journal of Biotechnology, Annals of Applied Biology, Revista Facultad Nacional Agronomía, PHYTON, Nutrients.
- Miembro del equipo editorial de las revistas científicas: "The Open Bioactive Compounds Journal". "Agricultural Sciences". Dataset Papers in Agriculture". "Journal of Food Technology and Nutrition Sciences". (JFTNS). "International Journal of Trends and Technologies in Food Processing"
- Dirección de decenas de Proyectos Fin de Carrera de la Titulación Ing. Agrónomo e Ing. Técnico Agrícola
- Asistencia a más de 50 Congresos Científicos
- Realización de más de 20 informes técnicos realizados a destacadas empresas y organismos públicos
- Mas de 15 años de Docencia en Grado, Master, 1er y 2º ciclo de Ingeniero Agrónomo y en destacados Cursos Internacionales de Postgrado, así como en Máster y Doctorado de otras Universidades.
- Premio al mejor PROYECTO FIN DE CARRERA "Industria de producto vegetal procesado en fresco en el T.M. de Santomera" otorgado por el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Murcia en su convocatoria de 1999. Murcia, 15 de mayo de 2000. Presentado en la Universidad Politécnica de Valencia, calificado con Sobresaliente por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (12 - 05 - 1999)

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