



Universidad de Córdoba



Universidad de Murcia

CURRICULUM VITAE

del

Dr. Francisco Rincón León

(Julio, 2022)

DATOS PERSONALES

Nombre: Francisco

Apellidos: Rincón León

Facultad actual: Facultad de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.

Departamento: Bromatología y Tecnología de los Alimentos.

Unidad docente: Análisis y Control de Calidad de Alimentos.

Categoría actual: Catedrático de Universidad.

Dirección: Campus de Rabanales. Edificio C-1 (14014-Córdoba)

TÍTULOS ACADÉMICOS

-Tomo I, página 1-

Clase: Licenciado en Veterinaria

Organismo y Centro: Ministerio de Educación y Ciencia.
Universidad de Córdoba.

Fecha de expedición: 21/7/1982

Calificación: Sobresaliente y Premio Extraordinario.

-Tomo I, página 2-

Clase: Doctor en Veterinaria

Organismo y Centro: Ministerio de Educación y Ciencia.
Universidad de Córdoba.

Fecha de expedición: 6/04/1986

Calificación: Apto "cum laude"

CÓDIGOS DE IDENTIFICACIÓN CIENTÍFICA

Web of Science ResearcherID L-6155-2014

ORCID 0000-0002-7530-1364

ACTIVIDAD DOCENTE DESEMPEÑADA**PRIMER Y SEGUNDO CICLO UNIVERSITARIO.
(LICENCIATURAS)****-Tomo I, página 3-****Categoría:** Profesor Encargado de Curso.**Licenciatura / Universidad:** Veterinaria / Córdoba.**Régimen de dedicación:** Nivel C.**Actividad:** Docencia teórica y práctica en *Biometría y Estadística*.**Periodo:** 1/1/1983 a 31/12/1983**-Tomo I, página 4-****Categoría:** Becario del Plan Nacional de Formación de Personal
Investigador**Licenciatura / Universidad:** Veterinaria / Córdoba.**Régimen de dedicación:** A tiempo completo.**Actividad:** De acuerdo con la convocatoria de la beca, impartió
docencia teórica y práctica en *Higiene e Inspección de
Alimentos*.**Periodo:** 1/1/1984 a 30/4/1986**-Tomo I, página 5-****Categoría:** Profesor Ayudante**Licenciatura / Universidad:** Veterinaria / Córdoba.**Régimen de dedicación:** A tiempo completo.**Actividad:** Docencia en el Departamento de Bromatología e
Inspección de alimentos.**Periodo:** 1/5/1986 a 30/9/1986**-Tomo I, página 6-****Categoría:** Profesor Titular contratado.**Licenciatura / Universidad:** Veterinaria / Murcia.**Régimen de dedicación:** A tiempo completo.**Actividad:** Docencia teórica y práctica en *Bromatología e Inspección
de Alimentos*.**Periodo:** 1/10/1986 a 3/7/1987**-Tomo I, página 7-****Categoría:** Profesor Titular de Universidad.**Licenciatura / Universidad:** Veterinaria / Murcia.**Régimen de dedicación:** A tiempo completo.**Actividad:** Docencia teórica y práctica en *Bromatología e Inspección
de Alimentos*.**Periodo:** 4/7/1987 a 29/2/1992.

-Tomo I, página 8-

Categoría: Profesor Titular interino.

Licenciatura / Universidad: Ciencia y Tecnología de los Alimentos / Córdoba.

Régimen de dedicación: A tiempo completo.

Actividad: Docencia en *Bromatología y Análisis y Control de Calidad de Alimentos*.

Periodo: 1/3/1992 a 27/12/1992.

-Tomo I, página 9-

Categoría: Profesor Titular de Universidad.

Licenciatura / Universidad: Según tabla / Córdoba.

Régimen de dedicación: A tiempo completo.

Actividad: según la siguiente tabla:

Periodo: 28/12/1992 a 30/3/2009.

<u>Asignatura</u>	<u>Licenciatura</u>	<u>Período</u>
<i>Bromatología</i>	CYTA	1992-2015
<i>Análisis y Control de Calidad de Alimentos</i>	CYTA	1992-actualidad
<i>Alimentación y Cultura</i>	Veterinaria	2003-2007
<i>Higiene, Bromatología, Control e Inspección de los Alimentos</i>	Veterinaria	2004-2007

-Tomo I, página 9-

Categoría: Catedrático de Universidad.

Licenciatura / Universidad: Según tabla / Córdoba.

Régimen de dedicación: A tiempo completo.

Actividad: según la siguiente tabla:

Periodo: 1/4/2009 a la actualidad.

<u><i>Asignatura</i></u>	<u><i>Licenciatura</i></u>	<u><i>Período</i></u>
<i>Bromatología (licenciatura)</i>	CYTA	2009-2013
<i>Análisis y Control de Calidad de Alimentos (licenciatura)</i>	CYTA	2009-2013
<i>Bromatología descriptiva (grado)</i>	CYTA	2012-2015
<i>Análisis de alimentos (grado)</i>	CYTA	2013-2015
<i>Fundamentos y aplicación del control de calidad (grado)</i>	CYTA	2012-actualidad

Evaluación actividad docente.*-Tomo I, páginas 11y 11 bis-*

<i>Número</i>	<i>Período</i>	<i>Evaluación</i>
1	83-84-85-86-87	favorable
2	88-89-90-91-92	favorable
3	93-94	favorable
4	95-96-97-98-99	favorable
5	00-01-02-03-04	favorable
6	05-06-07-08-09	favorable

Evaluación actividad investigadora.*-Tomo I, página 12-*

<i>Número</i>	<i>Período</i>	<i>Evaluación</i>
1	83-84-85-86-87-88	favorable
2	89-90-91-92-93-94	favorable
3	95-96-97-98-99-00	favorable
4	01-02-03-04-05-06	favorable
5	07-08-09-10-11-12	favorable
6	13-14-15-16-17-18	favorable

TERCER CICLO UNIVERSITARIO. (DOCTORADO).

-Tomo I, página 13-

Programa de doctorado : Higiene Alimentaria. (Coordinador).

Módulos impartidos (créditos):

- Microbiología de los alimentos (8).
- Fuentes de información en Bromatología (1).
- Legislación alimentaria (2).
- Métodos auxiliares en la inspección alimentos (5).

Entidad : Universidad de Murcia.

Fecha de celebración : Bienio 1986/88.

-Tomo I, página 14-

Programa de Doctorado : Salud Pública y Medicina Comunitaria.

Módulos impartidos (créditos) :

- Legislación alimentaria (2).

Entidad : Universidad de Murcia.

Fecha de celebración : Bienio 1988/90.

-Tomo I, página 15-

Programa de doctorado : Bromatología. (Coordinador).

Módulos impartidos (créditos) :

- Análisis microbiológico de alimentos y bebidas (3).
- Análisis sensorial de alimentos (3).
- Residuos fitosanitarios en alimentos (1).
- Factores antinutritivos en alimentos de origen vegetal (2).

Entidad : Universidad de Murcia.

Fecha de celebración : Bienio 1991/93.

-Tomo I, página 16-

Programa de Doctorado : Control y Legislación Alimentaria.

Módulos impartidos (créditos):

- Control de calidad de leguminosas (2).

Entidad : Universidad de Córdoba.

Fecha de celebración : Bienio 1992/94.

-Tomo I, página 17-

Programa de Doctorado : Nutrición y Bromatología.

Módulos impartidos (créditos):

- Análisis sensorial de alimentos (2).
- Factores antinutritivos en los alimentos de origen vegetal (2).
- Gestión de calidad en industrias alimentarias (2).
- Las sociedades desarrolladas y su nutrición (1).
- Nutrición y metabolismo de los elementos traza (2).
- Residuos de medicamentos y plaguicidas en alimentos de origen animal (2).

-Toxiinfecciones alimentarias (2).

Entidad : Universidad de Murcia.

Fecha de celebración : Bienio 1993/95.

-Tomo I, página 18-

Programa de Doctorado: Environmental Protection in Veterinary Education.

Módulos impartidos (créditos):

-Effect of contaminants on quality of food of animal origin.
Hormonal substances and growth promoters.

Entidad: University of Veterinary Medicine, Kosice (Slovakia).

Fecha de celebración : 1994.

-Tomo I, página 19-

Programa de Doctorado : Tecnología de los Alimentos

Módulos impartidos (créditos):

-Control de calidad de leguminosas (2).

Entidad : Universidad de Córdoba.

Fecha de celebración : Bienio 1994/96.

-Tomo I, página 20-

Programa de Doctorado : Bromatología y Tecnología de los Alimentos

Módulos impartidos (créditos):

-Diseño de experimentos (3).

Entidad : Universidad de Córdoba.

Fecha de celebración : Bienios 2003-2005 / 2004-2006.

-Tomo I, página 21-

Programa de Doctorado : Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología.

Módulos impartidos (créditos):

-Aplicación del DOE al estudio de micronutrientes y compuestos activos en los alimentos (1.0).

Entidad : Universidad de Murcia.

Fecha de celebración : Bienios 2004-2006 / 2005-2007 / 2006-2008.

MASTERES UNIVERSITARIOS.**-Tomo I, página 51-**

Master/posgrado : Tecnología de alimentos, nutrición y bromatología.

Módulo impartido (créditos): Principales tipos de diseños experimentales: factoriales / mezclas. Teoría y ejercicios.

Entidad : Universidad de Murcia.

Fecha de celebración : 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022.

-Tomo I, página 52-

Master : Tecnologías alimentarias, nutrición y salud.

Módulo impartido (créditos): Micronutrientes y compuestos activos en los alimentos (0.5).

Entidad : Universidad de Murcia.

Fecha de celebración : 2006.

-Tomo I, página 53-

Master : Agroalimentación.

Módulo impartido (créditos): Normalización y calidad de alimentos I y II (0.5).

Entidad : Universidad de Córdoba/Universidad de Cádiz.

Fecha de celebración : 2007, 2008, 2009, 2010, 2011.

-Tomo I, página 54-

Master : Vitivinicultura en climas cálidos.

Módulo impartido (créditos): Normalización y calidad de alimentos I y II (0.5).

Entidad : Universidad de Córdoba/Universidad de Cádiz.

Fecha de celebración : 2007, 2008, 2009, 2010, 2011.

PROYECTOS DE INNOVACIÓN DOCENTE.

-Tomo I, página 71-

Proyecto : Aprender y/o enseñar la utilización de las tutorías virtuales. Proyecto Andaluz de Formación del Profesorado.

Fecha: curso 2004-2005.

Entidad : Unidad para la Calidad de las Universidades Andaluzas.

-Tomo I, página 72-

Proyecto : Introducción a la alimentación humana.

Fecha: curso 2004-2005.

Entidad : Unidad Técnica del Comisionado para la Calidad.
Universidad de Córdoba.

-Tomo I, página 73-

Proyecto : Avances en alimentación. Un proyecto de coordinación de profesores del ámbito universitario.

Fecha: enero 2005-enero de 2006.

Entidad : Unidad para la Calidad de las Universidades Andaluzas.

-Tomo I, página 74-

Proyecto : Jornadas de estudiantes de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba.

Fecha: curso 2006-2007.

Entidad : Unidad Técnica del Comisionado para la Calidad.
Universidad de Córdoba.

-Tomo I, página 75-

Proyecto : Organización y desarrollo de actividades prácticas multidisciplinares en planta piloto de tecnología de los alimentos.

Fecha: curso 2008-2009.

Entidad : Unidad Técnica del Comisionado para la Calidad.
Universidad de Córdoba.

ACTIVIDAD INVESTIGADORA**BECAS****-Tomo I, página 30-**

Categoría: Becario del Plan Nacional de Formación de Personal Investigador.

Adscripción: Departamento de Higiene, Inspección y Microbiología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.

Periodo: 1984, 1985, 1986.

PROYECTOS O CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN**-1-****-Tomo I, página 31-**

Título: Estudio conjunto de la contaminación del sistema hidrográfico del Río Guadalquivir. Pesticidas organoclorados y metales pesados (mercurio, plomo y cadmio).

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: C.S.I.C. (Proyecto nº 33.121)

Periodo de realización: 1982, 1983, 1984

-2-**-Tomo I, página 32-**

Título: Investigación de la contaminación por PCBs, herbicidas, fungicidas y otros plaguicidas organo-clorados en leches españolas en estado natural, pasterizadas y esterilizadas.

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: C.A.I.C.Y.T. (Proyecto nº 3.549/831)

Periodo de realización: 1984, 1985, 1986 y 1987.

-3-**-Tomo I, página 33-**

Título: Estudio de las modificaciones de las fracciones proteica, lipídica y mineral de leguminosas procesadas.

Categoría: Investigador principal.

Financiación: Hero España, S.A.

Periodo de realización: 1989 y 1990.

-4-**-Tomo I, página 34-**

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

Categoría: Investigador principal.

Financiación: C.I.C.Y.T. (Proyecto ALI90-0020).

Periodo de realización: 8/11/90 a 8/11/93 (datos CICYT).

-5-

-Tomo I, página 35-

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

Categoría: Investigador principal.

Financiación: Hero España, S.A.

Periodo de realización: 1991 y 1992.

-6-

-Tomo I, página 36-

Título: Obtención de preparados ricos en fibra alimentaria soluble para su utilización como factor preventivo de ciertas enfermedades.

Categoría: Investigador principal.

Financiación: Dirección General de Salud. Consejería de Sanidad. Comunidad Autónoma de Murcia.

Periodo de realización: 1991 y 1992.

-7-

-Tomo I, página 37-

Título: Implicaciones de los procesos tecnológicos industriales sobre el valor nutritivo, y sus posibles derivaciones toxicológicas en la alimentación infantil. Estudio de materias primas, semielaborados y productos infantiles *Hero- baby*

Categoría: Investigador colaborador

Financiación: Hero España, S.A.

Periodo de realización: 1993 y 1994

-8-

-Tomo I, página 38-

Título: Obtención de harina hidrolizada de guisante como sustancia enriquecedora de alimentos.

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: Dirección General de Educación y Universidad. Comunidad Autónoma de Murcia.

Periodo de realización: 1993 y 1994.

-9-

-Tomo I, página 39-

Título: Aplicación del procedimiento RSM (Response Surface Methodology) al desarrollo de beikosts infantiles homogenizados con alto contenido en elementos traza biodisponibles.

Categoría: Investigador coordinador (Universidades de Córdoba [proyecto CO2-01] y Murcia [proyecto CO2-02].

Financiación: C.I.C.Y.T. (Proyecto ALI94-0338).

Periodo de realización: 20/5/94 a 20/5/97 (Datos CICYT).

-10-

-Tomo I, página 39-

Título: Aplicación del procedimiento RSM (Response Surface Methodology) al desarrollo de beikosts infantiles homogenizados con alto contenido en elementos traza biodisponibles.

Categoría: Investigador principal

Financiación: C.I.C.Y.T. (Proyecto ALI94-0338-CO2-01).

Periodo de realización: 20/5/94 a 20/5/97 (Datos CICYT).

-11-

-Tomo I, página 40-

Título: Formulas infantiles *Hero Baby*: evaluación de riesgos en la producción, valoración nutritiva y posibles mejoras en su composición.

Categoría: Investigador colaborador

Financiación: Hero España, S.A.

Periodo de realización: 1997

-12-

-Tomo I, página 41-

Título: Optimización del proceso de obtención de espectros mediante MIR, como procedimiento de control *on-line* de alimentos infantiles homogeneizados.

Categoría: Investigador principal.

Financiación: Hero España, S.A.

Periodo de realización: septiembre 1997-septiembre 1998

-13-

-Tomo I, página 42-

Título: Desarrollo y validación de modelos matemáticos para la predicción del crecimiento microbiano en productos cárnicos. Bases para la evaluación de la calidad, seguridad y período de vida comercial.

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: C.I.C.Y.T. (Proyecto ALI98-0676-CO2-01).

Periodo de realización: 03/11/98 a 03/11/01 (Datos CICYT).

-14-

-Tomo I, página 43-

Título: Estudio de la presencia de compuestos bioactivos en variedades de tomate cultivadas en la Región de Murcia.

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: Fundación Séneca. CARM.

Periodo de realización: 1/1/02 a 31/12/04.

-15-

-Tomo I, página 43-

Título: Análisis sensorial comparativo de productos cárnicos a nivel nacional.

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: El Pozo / O.T.R.I Universidad de Murcia.

Periodo de realización: 1/06/02 a 30/03/13

-16-

-Tomo I, página 44-

Título: Utilización de enzimas vegetales en la maduración acelerada de quesos de oveja.

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: Plan Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias. Ministerio de Ciencia y Tecnología. (Proyecto AGL2002-02752 ALI).

Periodo de realización: 01/09/02 a 31/08/05

-17-

-Tomo I, página 45-

Título: Métodos de control de la población de carpas (*Cyprinus carpio*) y carpines (*Carassius auratus*) en la reserva natural de la Laguna de Zoñar y reducción de sus poblaciones.

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: Consejería de Medio Ambiente. Junta de Andalucía.

Periodo de realización: 01/01/04 a 31/12/04

-18-

-Tomo I, página 46-

Título: Aplicación de la tecnología NIRS a la gestión de la producción integrada. Programa de mejora de la calidad de aceite de oliva y de aceituna de mesa.

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa / FAECA.

Periodo de realización: Campaña 2005-2006

-19-

-Tomo I, página 47-

Título: Análisis del riesgo microbiológico de alimentos listos para el consumo en poblaciones de alto riesgo en Andalucía.

Categoría: Investigador colaborador (P06-AGR-01879).

Financiación: Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Convocatoria de Proyectos de Investigación de Excelencia.

Periodo de realización: 2007-2009

-20-

-Tomo I, página 48-

Título: Desarrollo de una pasta de pimiento para la fabricación *on-line* de aceituna rellena.

Categoría: Investigador principal.

Financiación: Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa / AgroSevilla.

Periodo de realización: 2008-2009

-21-

-Tomo I, página 49-

Título: Análisis sensorial de consumidores de mantequilla con sal.

Categoría: Investigador principal.

Financiación: Sensolab S.L. Polígono Mocholí, Plaza Cein nº 5. Noaín (Navarra).

Periodo de realización: 2009

-22-

-Tomo I, página 50-

Título: Desarrollo de pastas de especialidades para la fabricación *on-line* de aceituna rellena.

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa / AgroSevilla.

Periodo de realización: 2011-2012

-23-

-Tomo I, página 51-

Título: Control microbiológico de las poblaciones de enterobacterias en el envasado de aceitunas de mesa con DOP “Aloreña de Málaga”.

Categoría: Investigador colaborador (AGR-7755).

Financiación: Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Convocatoria de Proyectos de Investigación de Excelencia.

Periodo de realización: 2011-2014

-24-

-Tomo I, página 52-

Título: Pan seco con alojamiento configurado para albergar alimentos en su interior y procedimiento para la elaboración del mismo.
Solicitud de patente P-201330889.

Categoría: Investigador principal / inventor.

Financiación: Recurso particulares / personales propios.

Periodo de realización: 2011-2013.

-25-

-Tomo I, página 53-

Título: Mejora de la seguridad alimentaria de productos cárnicos fermentados crudo-curados mediante la aplicación de diferentes estrategias a lo largo de la cadena de producción para la inactivación de *Listeria monocytogenes*. RTA2013-00055-CO2-02

Categoría: Investigador colaborador.

Financiación: Ministerio de Economía y Competitividad-INIA.

Periodo de realización: 2014-2016

-26-

-Tomo I, página 54-

Título: Estabilización de la textura de la pasta de pimiento a lo largo del tiempo.

Categoría: Investigador principal.

Financiación: Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa / AgroSevilla.

Periodo de realización: 2013-2014

-27-

-Tomo I, página 55-

Título: Evolución de la textura de la pasta de pimiento utilizada en el relleno de aceituna a lo largo del tiempo (12 meses).

Categoría: Investigador principal.

Financiación: Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa / AgroSevilla.

Periodo de realización: 2011-2012

ACCIONES Y COOPERACIONES INTERNACIONALES

-1-

-Tomo I, página 51-**Tipo:** Cooperación Hispano-Norteamericana.**Título:** Evaluation of food crops grown in Tennessee.

Agricultural Experiment Station. The University of Tennessee.

Project TN#894.

Categoría: Investigador colaborador.**Periodo de realización:** 1989 y 1990.

-2-

-Tomo I, páginas 52 y 53-**Tipo:** Acción COST (nº 94).**Título:** The post-harvest treatment of fruits and vegetables.**Categoría:** Coordinador de grupo participante.

Representante español en el Comité de Gestión de la Acción.

Periodo de realización: 1991, 1992, y 1993.

-3-

-Tomo I, página 54-**Tipo:** Proyecto TEMPUS (Trans-European Mobility Scheme for University Studies) nº 4029/92.**Título:** Environmental Protection in Veterinary Education. *University of Veterinary Medicine, Kosice (Slovakia).***Categoría:** Profesor participante.**Periodo de realización:** 1994 (Periodo completo: 1992-94)

-4-

-Tomo I, páginas 55 y 56-**Tipo:** Acción COST (nº 99).**Título:** Improvement of the quality and compatibility of food consumption and food composition data in Europe.**Categoría:** Coordinador de grupo participante.**Periodo de realización:** 1994, 1995, y 1996.

-5-

-Tomo I, página 57-**Tipo:** Cooperación Hispano-Italiana.**Título:** Optimization of heme iron analysis in raw and cooked red meat.**Categoría:** Investigador colaborador.**Periodo de realización:** 2001.

OTROS CONTRATOS DE COLABORACION.

-1-

-Tomo I, página 61-**Entidad:** Dirección General de Salud Pública.

Consejería de Salud y Consumo.

Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Motivo de contrato: Participación en comisiones de trabajo e impartición de un curso de especialización.**Materia:** El Análisis de Riesgos e Identificación y Control de Puntos Críticos en la Inspección Veterinaria de Alimentos.

-2-

-Tomo I, página 62-**Entidad:** Dirección Provincial del Ministerio de Educación y Ciencia.
Murcia.**Motivo de contrato:** Realización de prácticas de formación de alumnos de Formación Profesional (Sección de Químicas).**Materia:** Técnicas de análisis de alimentos.

-3-

-Tomo I, página 63-**Entidad:** Asociación Local de Fabricantes y Expendedores de Pan de Córdoba.**Motivo de contrato:** Investigación bibliográfica sobre aspectos nutricionales, higiénicos y bromatológicos del pan.**Materia:** Diseño de una campaña de divulgación, sobre las cualidades del pan como alimento.

-4-

-Tomo I, página 64-**Entidad:** European Quality Assurance. Certificados I+D+i.**Motivo de contrato:** Evaluación de proyectos industriales del sector agroalimentario conforme a la Norma UNE 166001 y el RD 1432/2003.**Materia:** Evaluación de actividades de investigación, desarrollo e innovación. Fecha de inicio 20-junio-2.014

FORMACION DE BECARIOS

-1-

-Tomo II, página 1-**Becario:** Carmen Martínez Gracia.**Entidad:** Ministerio de Educación y Ciencia. Plan Nacional de Formación de Personal Investigador.**Periodo:** 1991-1994.

-2-

-TomoII, página 2-**Becario:** Beatriz Martínez Domínguez.**Entidad:** Ministerio de Educación y Ciencia. Plan Nacional de Formación de Personal Investigador.**Periodo:** 1995-1998.

-3-

-Tomo II, página 3-**Becario:** M^a Victoria Ibañez Gómez.**Entidad:** Ministerio de Educación y Ciencia. Plan Nacional de Formación de Personal Investigador.**Periodo:** 1996-1999.

-4-

-Tomo II, página 4-**Becario:** Adela Acosta Marchetti.**Entidad:** Ministerio de Educación y Ciencia. Agencia Española de Cooperación Internacional. Becas MUTIS.**Periodo:** 1-10-97 a 30-06-98.

-5-

-Tomo II, página 5-**Becario:** Andrés Berman Fernández.**Entidad:** Escuela Agrícola Panamericana. Universidad de Zamorano.**Periodo:** 8-1-2007 a 20-4-2007.

-6-

-TomoII, página 6-**Becario:** Ana Cañizares Bejarano.**Entidad:** Ministerio de Educación y Ciencia. Beca colaboración.**Periodo:** 2010-2011.

TESINAS DE LICENCIATURA DIRIGIDAS
--

-1-

-Tomo II, página 20-**Licenciado:** Carmen Martínez Gracia**Título:** Criterios de calidad físico-químicos y sensoriales de la judía verde (*Phaseolus vulgaris*, L.).**Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.**Calificación:** Apto "cum laude".**Fecha de lectura:** 22-11-93

-2-

-Tomo II, página 21-**Licenciado:** Beatriz Martínez Domínguez.**Título:** Niveles de inhibidor de tripsina en garbanzo (*Cicer arietinum*, L.).**Centro:** Facultad de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.**Calificación:** Sobresaliente y Premio Extraordinario.**Fecha de lectura:** 25-3-96

-3-

-Tomo II, página 22-**Licenciado:** M^a Victoria Ibañez Gómez.**Título:** Biotipo como fuente de variación de la composición mineral del garbanzo (*Cicer arietinum*, L.).**Centro:** Facultad de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.**Calificación:** Sobresaliente**Fecha de lectura:** 23-5-97

-4-

-Tomo II, página 23-**Licenciado:** M^a del Mar Rodríguez Bravo.**Título:** Evolución del nitrito residual en productos cárnicos en función de las condiciones de formulación.**Centro:** Facultad de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.**Calificación:** Sobresaliente**Fecha de lectura:** 7-6-05

TESIS DE DIPLOMA DE ESTUDIOS AVANZADOS DIRIGIDAS

-1-

-Tomo II, página 30-**Licenciado:** Euler Luis Miquilena Lameda**Título:** Evaluación nutricional de algunas harinas de leguminosas de grano como componentes en la formulación de productos para la alimentación humana.**Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba-
Universidad del Zulia.**Calificación:** Apto "*cum laude*".**Fecha de lectura:** 14-1-09

-2-

-Tomo II, página 31-**Licenciado:** Neyla Ortiz Navarro**Título:** Determinación del contenido mineral en especies de rodofíceas macrobénticas marinas del Cabo de San Román -Estado de Falcón- Venezuela.**Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba-
Universidad del Zulia.**Calificación:** Apto "*cum laude*".**Fecha de lectura:** 14-1-09

-3-

-Tomo II, página 32-**Licenciado:** Euler Miquelena**Título:** Evaluación nutricional de algunas harinas de leguminosas de grano como componentes en la formulación de productos para la alimentación humana.**Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba-
Universidad del Zulia.**Calificación:** Apto "*cum laude*".**Fecha de lectura:** 14-1-09

-4-

-Tomo II, página 33-**Licenciado:** Rosa Moreno Pino**Título:** Detección de factores críticos influyentes en la determinación de la rotación óptica específica en mieles.**Centro:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.**Calificación:** Apto "*cum laude*".**Fecha de lectura:** 15-7-13

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

-1-

-Tomo II, página 51-**Doctorando:** Gaspar Francisco Ros Berruezo**Título:** Modificaciones de la fracción albúmina del guisante
(*Pisum sativum*, L.) procesado térmicamente.**Centro:** Dpto. de Ciencias Socio-sanitarias. Universidad de Murcia.**Calificación:** Apto "cum laude".**Fecha de lectura:** 10-9-1.988

-2-

-Tomo II, página 52-**Doctorando:** Maria Antonia Murcia Tomás.**Título:** Modificaciones de la fracción lipídica del guisante
(*Pisum sativum*, L.) procesado térmicamente.**Centro:** Dpto. de Ciencias Socio-sanitarias. Universidad de Murcia.**Calificación:** Apto "cum laude".**Fecha de lectura:** 7-12-1.990

-3-

-Tomo II, página 53-**Doctorando:** Pedro Abellán Ballesta.**Título:** Composición mineral de beikosts infantiles homogenizados,
con una base de carne.**Centro:** Dpto. de Ciencias Socio-sanitarias. Universidad de Murcia.**Calificación:** Apto "cum laude".**Fecha de lectura:** 28-11-1.991

-4-

-Tomo II, página 54-**Doctorando:** Maria Jesús Periago Castón.**Título:** Efectos del procesamiento enzimático sobre las propiedades
nutritivas y funcionales de la harina de guisante (*P. sativum*,).**Centro:** Dpto. de Ciencias Socio-sanitarias. Universidad de Murcia.**Calificación:** Apto "cum laude". Premio extraordinario.**Fecha de lectura:** 27-1-1.993

-5-

-Tomo II, página 55-**Doctorando:** Carmen Martínez Graciá**Título:** Valoración de la aptitud de la judía verde (*Phaseolus vulgaris*, L.)
como ingrediente de beikosts infantiles.**Centro:** Dpto. de Ciencias Socio-sanitarias. Universidad de Murcia.**Calificación:** Apto "cum laude".**Fecha de lectura:** 4-10-1.994

-6-

-Tomo II, página 55-**Doctorando:** Ginés López Martínez.**Título:** Obtención de purificados de fibra dietética de la alcachofa (*Cynara scolymus*, L.) y estudio de sus propiedades.**Centro:** Dpto. de Ciencias Socio-sanitarias. Universidad de Murcia.**Calificación:** Apto "*cum laude*".**Fecha de lectura:** 28-6-1.995

-7-

-Tomo II, páginas 56 y 57-**Doctorando:** Beatriz Martínez Domínguez.**Título:** Reducción del contenido en antinutrientes (taninos y ácido fítico) en alimentos infantiles homogenizados, utilizando el procedimiento RSM.**Centro:** Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos.
Universidad de Córdoba.**Calificación:** Sobresaliente "*cum laude*".**Fecha de lectura:** 3-12-1.998

-8-

-Tomo II, páginas 56 y 58-**Doctorando:** M^a Victoria Ibáñez Gómez.**Título:** Biodisponibilidad de elementos minerales en alimentos infantiles homogenizados con una base de carne.**Centro:** Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos.
Universidad de Córdoba.**Calificación:** Sobresaliente "*cum laude*".**Fecha de lectura:** 3-9-1.999

-9-

-Tomo II, páginas 56 y 59-**Doctorando:** Adela Acosta Marchetti.**Título:** Aplicación de la espectroscopía FT-MIR al control de calidad de alimentos infantiles homogenizados.**Centro:** Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos.
Universidad de Córdoba.**Calificación:** Sobresaliente "*cum laude*".**Fecha de lectura:** 23-9-1.999

PATENTES

-1-

-Tomo II, página 70-

Nº de solicitud: P201230635

Título: Pasta de relleno de aceitunas.

Solicitante: Universidad de Córdoba.

Inventores: Miguel Aguilar y Francisco Rincón.

Fecha de presentación: 27-4-2012

-2-

-Tomo II, página 71-

Nº de solicitud: P201330889

Título: Pan seco con alojamiento configurado para albergar alimentos en su interior y procedimiento para la elaboración del mismo.

Solicitante: Francisco Rincón.

Inventores: Francisco Rincón.

Fecha de presentación: 23-6-2013

PUBLICACIONES**Artículos de revisión**

-1-

-Tomo II, página 101-

F. Rincón

LA BROMATOLOGIA EN EL CONTEXTO ACTUAL DE LA
UNIVERSIDAD ESPAÑOLA.***Alimentaria, Nov., p. 25-27. (1992).***

-2-

-Tomo II, página 102-

M.J. Periago; C. Martínez; G. Ros y F. Rincón

COMPONENTES DE LA FIBRA DIETETICA Y SUS EFECTOS
FISIOLOGICOS.***Revista Española de Tecnología de los Alimentos, 33 (3), p. 229-246.
(1993)***

-3-

-Tomo II, página 103-

López; G. Ros; M.J. Periago; C. Martínez; y F. Rincón

METODOS DE DETERMINACIÓN DE LA FIBRA DIETÉTICA.
ASPECTOS CRÍTICOS.***Revista Española de Tecnología de los Alimentos, 34 (3), p. 241-256
(1994).***

-4-

-Tomo II, página 104-

B. Martínez y F. Rincón

INHIBIDORES DE TRIPSINA: I.- CARACTERISTICAS Y
SIGNIFICADO EN LA ALIMENTACION HUMANA.***Alimentaria, Enero-Febrero, p. 27-31. (1996).***

-5-

-Tomo II, página 105-

B. Martínez y F. Rincón

INHIBIDORES DE TRIPSINA: II.- EFECTO DEL PROCESADO Y
METODOS DE DETERMINACION.***Alimentaria, Enero-Febrero, p. 33-38. (1996).***

-6-

-Tomo II, página 106-

F. Rincón

EL ANALISIS DE LOS ALIMENTOS EN EL CONTEXTO
ACTUAL: CALIDAD Y FIABILIDAD.***Revista Almirez (Revista de la UNED), nº 5, p. 71-82. (1996).***

-7-

-Tomo II, página 107-C. Martínez; G. Ros; M.J. Periago; G. López; J. Ortuño; y F. Rincón
PHYTIC ACID IN HUMAN NUTRITION.***Food Science and Technology International, 2, p. 201-209. (1996).***

-8-

-Tomo II, página 108-G. López; G. Ros; F. Rincón; M.J. Periago; C. Martínez y J. Ortuño.
PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA FIBRA DIETÉTICA.
MECANISMOS DE ACCIÓN EN EL TRACTO GASTROINTES-
TINAL.***Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 47(3), p. 203-207 (1997).***

-9-

-Tomo II, página 109-

M.V. Ibáñez; F. Rincón; B. Martínez y A. Acosta.

BIODISPONIBILIDAD MINERAL: I.- CONCEPTO Y FACTORES
QUE INFLUYEN.***Alimentaria, 5, p. 33-37 (2000).***

-10-

-Tomo II, página 110-

M.V. Ibáñez; F. Rincón y B. Martínez.

BIODISPONIBILIDAD MINERAL: II.- MÉTODOS PROPUESTOS
PARA ESTIMAR LA BIODISPONIBILIDAD DE UN ELEMENTO
TRAZA EN UN ALIMENTO.***Alimentaria, 5, p. 39-41 (2000).***

-11-

-Tomo II, página 111-

B. Martínez; M.V. Ibáñez y F. Rincón

ACIDO FÍTICO: ASPECTOS NUTRICIONALES E
IMPLICACIONES ANALÍTICAS.***Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 52 (3), p. 219-231 (2002)***

<i>Libros</i>

-1-

-Tomo II, página 121-

G. Ros y F. Rincón

Título del capítulo : Efecto del procesado térmico sobre las proteínas del guisante (*Pisum sativum*).**Título del libro :** Libro Homenaje al Profesor Doctor Rodrigo Pozo Lora. Edit. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba. 1991. (I.S.B.N.: 84-7801-129-3).

-2-

-Tomo II, página 122-

F. Rincón; G. Ros; M.J. Periago y C. Martínez.

Título del capítulo : Changes during pea seed growth. A previous knowledge to establish the post-harvest treatment.**Título del libro :** Final Report COST 94. The post-harvest of fruits and vegetables: current status and future prospects. Edit. Comisión de las Comunidades Europeas. 1994. (I.S.B.N.: 92-828-2003-3).

-3-

-Tomo II, página 123-

F. Rincón; G. Ros; M.J. Periago y C. Martínez.

Título del capítulo : Evolución del contenido mineral del guisante (*Pisum sativum*) durante su desarrollo.**Título del libro :** La calidad en frutos y hortalizas. Editores M.A. Albi, F. Gutiérrez y M. Roca. 1994. (I.S.B.N.: 84-605-0433-6).

-4-

-Tomo II, página 124-

B. Martínez; M.V. Ibañez y F. Rincón

Título del libro : Implicaciones de los taninos en el control de alimentos. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba. 1999. (I.S.B.N.: 84-7801-493-4).

-5-

-Tomo II, página 125-

F. Rincón

Título del capítulo : Functional Foods.**Título del libro :** Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition. Elsevier Science. 2003. I.S.B.N.: 0-12-227055-X

<i>Traducción de libros</i>

-1-

-Tomo II, página 126-

F. Rincón

Título del libro : Cereals and Cereals Products.

Kluwer Academia/Plenum Publisher

Editorial de la versión en castellano: Acribia. 2.003.

I.S.B.N.: 84-200-1022-7

Capítulos: 6.- Trigo y harina
 7.- Fabricación de harina de trigo

<i>Artículos de investigación</i>

-1-

-Tomo III, página 1-

F. Rincón; G. Zurera; L. Polo y R. Pozo
NIVELES DE NITRITO RESIDUAL EN EMBUTIDOS Y
FIAMBRES ESPAÑOLES.
Alimentaria, 148, p. 27-29. (1983).

-2-

-Tomo III, página 2-

F. Rincón y G. Zurera
APORTACIONES A LA DETERMINACION DE NITRITO
RESIDUAL EN EMBUTIDOS CON COLORANTES.
Archivos de Zootecnia, 32, p. 305-312.(1983).

-3-

-Tomo III, página 3-

G. Zurera; R. Jordano; M. Jodral; F. Rincón y R. Pozo
APORTACIONES AL PROBLEMA DE LA DETERMINACION DE
ACIDO BORICO EN CRUSTACEOS.
Alimentaria, 148, p. 41-43. (1983).

-4-

-Tomo III, página 4-

L. Polo; M. Jodral; G. Zurera; R. Jordano; F. Rincón y R. Pozo
INVESTIGACION DE LA CALIDAD MICROBIOLOGICA DE
MARGARINAS.
Revista de Sanidad e Higiene Pública, 58, p. 291-296. (1984).

-5-

-Tomo III, página 5-

R. Pozo; L. Polo; M. Jodral; R. Jordano; G. Zurera y F. Rincón
HEXACLOROBENCENO EN QUESOS ESPAÑOLES.
Revista de Toxicología, 2,p. 198-205. (1985).

-6-

-Tomo III, página 6-

G. Zurera; F. Rincón; F. Arcos y R. Pozo
MERCURY CONTENT IN MUSHROOM SPECIES IN THE
CORDOVA AREA.
Bulletin of Environmental Contamination & Toxicology, 36, p. 662-
667. (1986).

-7-

-Tomo III, página 7-

F. Rincón y G. Zurera
FLAMELESS ATOMIC ABSORPTION SPECTROPHOTOMETRIC
DETERMINATION OF MERCURY IN MUSHROOM SAMPLES,
USING A MERCURY HYDRIDE SYSTEM.
Atomic Spectroscopy, 7, p. 82-84. (1986).

-8-

-Tomo III, página 8-

F. Rincón; G. Zurera y R. Pozo
MERCURY CONTAMINATION IN GUADALQUIVIR RIVER
MARSHES, SPAIN, USING SAMARUGO, *Valencia hispánica*, AS
BIOLOGICAL INDICATOR.
Bulletin of Environmental Contamination & Toxicology, 37, p. 253-
257. (1986).

-9-

-Tomo III, página 9-

R. Jordano y F. Rincón
TITRATABLE ACIDITY AS INDICATION OF SALE TIME OF
COMMERCIAL YOGHURT KEPT IN COLD STORAGE.
Microbiologie, Aliments, Nutrition, 4, p. 137-140. (1986).

-10-

-Tomo III, página 10-

F. Rincón; G. Zurera y R. Pozo
SIZE AND MERCURY CONCENTRATION RELATIONSHIP AS
CONTAMINATION INDEX.
Bulletin of Environmental Contamination & Toxicology, 38, p. 515-
522. (1987).

-11-

-Tomo III, página 11-

G. Zurera; B. Estrada; F. Rincón y R. Pozo

LEAD AND CADMIUM CONTAMINATION LEVELS IN EDIBLE
VEGETABLES***Bulletin of Environmental Contamination & Toxicology*, 38, p. 805-812. (1987).**

-12-

-Tomo III, página 12-

G. Zurera; F. Rincón y R. Pozo

LEAD AND CADMIUM CONTENT OF SOME EDIBLE
MUSHROOMS.***Journal of Food Quality*, 10, p. 311-317. (1988).**

-13-

-Tomo III, página 13-

Y. Barcina; M.A. Zorraquino; J. Pedauye; G. Ros y F. Rincón

AZIDIOL AS A PRESERVATIVE FOR MILK SAMPLES.

***Anales de Veterinaria*, 3, p. 65-69. (1987).**

-14-

-Tomo III, página 14-

F. Rincón; G. Zurera y R. Pozo

LEAD AND CADMIUM CONCENTRATIONS IN RED
CRAYFISH (*Procambarus clarkii*, G.) IN THE GUADALQUIVIR
RIVER MARSHES (SPAIN).***Archives of Environmental Contamination & Toxicology*, 17, p. 251-256. (1988).**

-15-

-Tomo III, página 15-

G. Zurera; F. Rincón; R. Moreno; J. Salmerón y R. Pozo

MERCURY CONTENT IN DIFFERENT SPECIES OF
MUSHROOMS GROWN IN SPAIN.***Journal of Food Protection*, 51, p. 205-207. (1988).**

-16-

-Tomo III, página 16-

Y. Barcina; L. Rodríguez; G. Ros y F. Rincón

EVOLUCION DE LA MICROFLORA DURANTE LA
MADURACION DEL QUESO IDIAZABAL.***Alimentaria*, 196, p. 37-40. (1988).**

-17-

-Tomo III, página 17-

L. Rodríguez; Y. Barcina; G. Ros y F. Rincón
CONTRIBUCION AL ESTUDIO DE TIPIFICACION DEL QUESO
IDIAZABAL.

Alimentaria, **189**, p. 57-59. (1988).

-18-

-Tomo III, página 18-

G. Zurera; F. Rincón; R. Moreno y R. Pozo
MICROBIAL GROWTH IN VACUUM PACKAGED
FRANKFURTERS PRODUCED IN SPAIN.

Food Microbiology, **5**, p. 213-216. (1988).

-19-

-Tomo III, página 19-

G. Zurera; R. Moreno; R. Pozo y F. Rincón
MINERAL ELEMENTS IN CANNED SPANISH LIVER PATE.

Food Chemistry, **32**, p. 217-222. (1989).

-20-

-Tomo III, página 20-

G. Ros y F. Rincón
INDICES OF QUALITY AND MATURITY FOR DIFFERENT
COMMERCIAL SIZES OF PEA FOR CANNING.

Food Chemistry, **38**, p. 1-10. (1990) .

-21-

-Tomo III, página 21-

F. Rincón; G. Zurera; R. Moreno y G. Ros
SOME MINERAL CONCENTRATION MODIFICATIONS
DURING PEA CANNING.

Journal of Food Science, **55**, p. 751-754. (1990).

-22-

-Tomo III, página 22-

F. Rincón; P. Abellán y G. Zurera
ELEMENTAL COMPOSITION OF INFANT BEIKOSTS.

Journal of Micronutrient Analysis, **8**, p. 43-53. (1990).

-23-

-Tomo III, página 23-

G. Zurera; R. Moreno; F. Rincón y M. Amaro
CADMIUM AND LEAD CONTENT IN FRESH AND CANNED
PEAS.
Journal of the Science of Food and Agriculture, **57**, p. 565-572.
(1991).

-24-

-Tomo III, página 24-

G. Ros y F. Rincón
SIZE DEPENDENCE OF COLOR, TEXTURE AND
NUTRITIONAL QUALITIES OF CANNED PEA (*Pisum sativum*).
*Lebensmittel-Wissenschaft u. Technologie, (Food Science &
Technology)* **24**, p. 549-552. (1991).

-25-

-Tomo III, página 25-

M.A. Murcia y F. Rincón
FATTY ACIDS COMPOSITION OF PEA (*Pisum sativum*, L., var.
Citrina) DURING GROWTH.
Grasas y Aceites, **42** (6), p.444-449. (1991).

-26-

-Tomo III, página 26-

G. Ros y F. Rincón
EFFECT OF COMMERCIAL CANNING ON SDS-PAGE
PATTERNS OF THE ALBUMIN FRACTION OF FOUR PEA
SIZES.
Nahrung-Food, **36** (2), p. 199-201. (1992).

-27-

-Tomo III, página 27-

M.A. Murcia y F. Rincón
SIZE AS SOURCE OF VARIANCE IN LIPID COMPOSITION OF
PEA.
Food Chemistry, **44**, p. 29-35. (1992).

-28-

-Tomo III, página 28-

F. Rincón, P. Abellán y G. Ros
MONITORIZACION DE LA DUREZA DEL AGUA DE
ESCALDADO DURANTE EL PROCESADO INDUSTRIAL DEL
GUISANTE.

Alimentaria, 4, p. 47-49. (1992).

-29-

-Tomo III, página 29-

M.J. Periago; G. Ros, M.C. Martínez y F. Rincón
EL CONTENIDO DE NITROGENO NO PROTEICO EN
LEGUMBRES DE LA DIETA MEDITERRANEA, COMO FACTOR
LIMITANTE DE SU VALOR NUTRITIVO.

Alimentaria, 4, p. 51-54. (1992).

-30-

-Tomo III, página 30-

G. Ros y F. Rincón
CHANGES IN SOME CONSTITUENTS OF PEA SEED DURING
COMMERCIAL CANNING.

Plant Foods for Human Nutrition, 43, p. 233-240, (1993).

-31-

-Tomo III, página 31-

F. Rincón; G. Zurera; R. Moreno y M. Amaro
IMPORTANCE OF EATING HABITS AND SAMPLE SIZE IN
THE ESTIMATION OF ENVIRONMENTAL MERCURY
CONTAMINATION, THROUGH BIOLOGICAL INDICATORS.

Environmental Monitoring & Assessment, 27, p. 193-200. (1993).

-32-

-Tomo III, página 32-

F. Rincón; J.L. Collins y G. Ros
MINERAL LOSS IN COWPEAS [*Vigna unguiculata*, (L.) Walp] BY
PRESSURE HEATING IN WATER.

Journal of Food Science, 58 (4), p. 856-858. (1993).

-33-

-Tomo III, página 33-

F. Rincón; R. Moreno; G. Zurera y M. Amaro
MINERAL COMPOSITION AS A CHARACTERISTIC FOR THE
IDENTIFICATION OF ANIMAL ORIGIN OF RAW MILK.
Journal of Dairy Research, 61, p. 151-154. (1994).

-34-

-Tomo III, página 34-

P. Abellán; F. Rincón; G. Ros y G. López
MINERAL COMPOSITION OF MEAT-BASED INFANT
BEIKOSTS. A PRELIMINARY STUDY.
International Journal of Food Sciences & Nutrition, 45, p. 209-215.
(1994).

-35-

-Tomo III, página 35-

G. Ros; P. Abellán; F. Rincón; y M.J. Periago
ELECTROLYTES COMPOSITION OF MEAT-BASED INFANT
BEIKOSTS.
Journal of Food Composition & Analysis, 7, P. 282-290 (1994).

-36-

-Tomo III, página 36-

M.J. Periago; G. Ros; H.N. Englyst y F. Rincón.
VARIACION EN EL CONTENIDO DE FIBRA DIETETICA DEL
GUISANTE (*Pisum sativum*) EN FUNCION DE LA VARIEDAD,
TAMAÑO Y METODO ANALITICO.
Revista Española de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 34 (5),
p. 565-575. (1994).

-37-

-Tomo III, página 37-

C. Martínez; G. Ros; M.J. Periago; G. López y F. Rincón.
PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY QUALITY CRITERIA OF
GREEN BEANS (*Phaseolus vulgaris*, L.).
*Lebensmittel-Wissenschaft u. Technologie, (Food Science &
Technology)* 28, p. 515-520. (1995).

-38-

-Tomo III, página 38-

M.J. Periago; G. Ros; C. Martínez; F. Rincón; G. López y F. Ros.
“IN VITRO” ESTIMATION OF PROTEIN AND MINERAL
AVAILABILITY IN GREEN PEAS AS AFFECTED BY
ANTINUTRITIVE FACTORS AND MATURITY).
*Lebensmittel-Wissenschaft u. Technologie, (Food Science &
Technology) 29, 481-488. (1996).*

-39-

-Tomo III, página 39-

M.J. Periago; G. Ros; C. Martínez; F. Rincón; G. López y J. Rodrigo.
RELATIONSHIPS BETWEEN PHYSICO-CHEMICAL
COMPOSITION OF RAW PEAS AND SENSORY ATTRIBUTES OF
CANNED PEAS.
Journal of Food Quality, 19, 91-106. (1996).

-40-

-Tomo III, página 40-

G. López; G. Ros; F. Rincón; M.J. Periago y C. Martínez.
RELATION BETWEEN PHYSICAL AND HYDRATION
PROPERTIES OF SOLUBLE AND INSOLUBLE FIBER
ARTICHOKE.
Journal of Agriculture and Food Chemistry, 44, 2773-2778. (1996).

-41-

-Tomo III, página 41-

M.J. Periago; G. Ros; C. Martínez; F. Rincón.
VARIATION ON NON-PROTEIN NITROGEN IN SIX SPANISH
LEGUMES ACCORDING TO THE EXTRACTION METHOD USED.
Food Research International, 29, 489-494. (1996).

-42-

-Tomo III, página 42-

F. Rincón; G. Ros; M.J. Periago; C. Martínez; F. Ros.
DESIGN OF PRODUCT AS SOURCE OF VARIANCE IN
COMPOSITION OF MEAT-BASED INFANT BEIKOSTS.
Meat Science, 43, 99-109. (1996).

-43-

-Tomo III, página 43-

G. López; G. Ros; F. Rincón; M.J. Periago y C. Martínez.
AMINOACIDS AND “*IN VITRO*” PROTEIN DIGESTIBILITY
CHANGES IN GREEN ASPARAGUS (*Asparagus officinalis*, L.)
DURING GROWTH AND PROCESSING.
Food Research International, 29(7), 617-625. (1996).

-44-

-Tomo III, página 44-

G. López, G. Ros, F. Rincón, M.J. Periago, C. Martínez y J. Ortuño.
MODIFICACIONES DEL VALOR NUTRITIVO DE LA
ALCACHOFA DURANTE SU PROCESADO INDUSTRIAL.
Alimentaria, Enero-Febrero, 129-134. (1997).

-45-

-Tomo III, página 45-

B. Martínez y F. Rincón.
OPTIMIZING THE DETERMINATION OF TRYPSIN INHIBITOR
ACTIVITY IN CHICKPEAS BY RESPONSE SURFACE
METHODOLOGY.
Journal of AOAC International, 80(2), 441-446. (1997).

-46-

-Tomo III, página 46-

G. López; G. Ros; F. Rincón; M.J. Periago.
MINERAL COMPOSITION OF ISOLATED FIBRE FRACTIONS
FROM ARTICHOKE AND THE EFFECT OF PHOSPHATE
BUFFER ON ITS STRUCTURE AND MINERAL CONTENT.
Food Chemistry, 60(4), 541-547. (1997).

-47-

-Tomo III, página 47-

G. López; G. Ros; F. Rincón; C. Martínez.
MODIFICATIONS IN THE MINERAL CONTENT OF GREEN
ASPARAGUS (*Asparagus officinalis*, L.) DURING DEVELOP-
MENT AND PROCESSING (WASHING, BLANCHING AND
CANNING).
Journal of Food Quality. 20(5), 461-469. (1997).

-48-

-Tomo III, página 48-

M.J. Periago; G. Ros; F. Rincón y C Martínez.
NUTRITIONAL MEANING OF DIETARY FIBER AND PHYTIC
ACID IN MEAT BASED HOMOGENISED WEANING FOODS.
***Food Research International*, 30(3/4), 223-230 (1997).**

-49-

-Tomo III, página 49-

M.J. Periago; M.C. Martínez; G. Ros; G. López, J. Ortuño; J. Rodrigo
y F. Rincón.
INFLUENCIA DEL INHIBIDOR DE LA TRIPSINA Y EL ACIDO
FÍTICO SOBRE LA DIGESTIBILIDAD IN VITRO DE LA
PROTEINA EN LEGUMBRES DE LA DIETA MEDITERRANEA.
***Alimentaria*, Septiembre, 113-117 (1997).**

-50-

-Tomo III, página 50-

M.J. Periago; M.L. Vidal; G. Ros; F. Rincón; M.C. Martínez; G. López
y J. Rodrigo
INFLUENCE OF ENZYMATIC TREATMENT ON THE
NUTRITIONAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF PEA
FLOUR.
***Food Chemistry*, 63(1), 71-78 (1998).**

-51-

-Tomo III, página 51-

M.V. Ibañez; F. Rincón; M. Amaro y B. Martínez
INTRINSIC VARIABILITY OF MINERAL COMPOSITION OF
CHICKPEA (*Cicer arietinum*, L.).
***Food Chemistry*, 63(1), 55-60 (1998).**

-52-

-Tomo III, página 52-

F. Rincón; B. Martínez y M.V. Ibañez
PROXIMATE COMPOSITION AND ANTINUTRITIVE
SUBSTANCES IN CHICKPEAS (*Cicer arietinum*, L.) AS
AFFECTED BY THE BIOTYPE FACTOR.
Journal of the Science of Food and Agriculture, **78**, 382-388 (1998).

-53-

-Tomo III, página 53-

C Martínez; G. Ros; M.J. Periago; J. G. López y F. Rincón.
IN VITRO PROTEIN DIGESTIBILITY AND MINERAL AVAILABILITY
OF GREEN BEANS (*Phaseolus vulgaris*, L.) AS INFLUENCED BY
VARIETY AND POD SIZE.
Journal of the Science of Food and Agriculture, **77**, 414-420 (1998).

-54-

-Tomo III, página 54-

G. López; G. Ros; J. Ortuño; M.J. Periago; C. Martínez y F. Rincón
INFLUENCIA DEL TRATAMIENTO TÉRMICO Y LA FIBRA
DIETÉTICA EN LA CALIDAD DE LA PROTEÍNA DE LA
ALCACHOFA Y SU SUBPRODUCTO.
Archivos Latinoamericanos de Nutrición, **49**(1), 49-54(1999).

-55-

-Tomo III, página 55-

B. Martínez; F. Rincón y M.V. Ibañez
OPTIMIZATION OF TANNIN EXTRACTION FROM INFANT
FOODS.
Journal of Agriculture and Food Chemistry, **48**, 2097-2100 (2000).

-56-

-Tomo III, página 56-

G. Lombardi-Boccia; B. Martínez; A. Aguzzi y F. Rincón.
OPTIMIZATION OF HEME IRON ANALYSIS IN RAW AND
COOKED RED MEAT.
Food Chemistry, **78**, 505-510 (2002).

-57-

-Tomo III, página 57-

F. Rincón; B. Martínez y J.M. Delgado
DETECTION OF FACTORS INFLUENCING NITRITE
DETERMINATION IN MEAT.
Meat Science, **65**, 1421-1427 (2.003).

-58-

-Tomo III, página 58-

F. Rincón; B. Martínez y M.V. Ibáñez
A SIMPLE METHOD TO IDENTIFY CHICKPEA CULTIVARS TO
BE INCLUDED IN INFANT FOODS MANUFACTURE.
Journal of the Science of Food and Agriculture, **83**, 1547-1550 (2.003).

-59-

-Tomo III, página 59-

B. Martínez; F. Rincón; M.V. Ibáñez y P. Abellán
IMPROVING THE NUTRITIVE VALUE OF HOMOGENIZED
INFANT FOODS USING RSM.
Journal of Food Science, **69** (1), SNQ38- SNQ43 (2.004).

-60-

-Tomo III, página 60-

B. Martínez; F. Rincón y M.V. Ibáñez
EFFECT OF ASCORBIC ACID AND FERROUS
SULFATE ON TRACE ELEMENT EXTRACTABILITY
BY DIALYZATION IN WEANING FOODS.
Food Chemistry, **86**(3), 369-376 (2.004).

-61-

-Tomo III, página 61-

G. Zurera, A.M. Castillejo, R.M. García y F. Rincón
PERFORMANCE OF RESPONSE SURFACE AND DAVEY
MODEL FOR PREDICTION OF *Staphylococcus aureus* GROWTH
PARAMETERS UNDER DIFFERENT EXPERIMENTAL
CONDITIONS.
Journal of Food Protection, **67**(6), 1138-1145 (2.004).

-62-

-Tomo III, página 62-

M. J. Periago, F. Rincón, M.D. Agüera y G. Ros
MIXTURE APPROACH FOR OPTIMIZATION OF LYCOPENE
EXTRACTION FROM DIFFERENT COMMERCIAL TOMATO FORMS.
Journal of Agriculture and Food Chemistry, **52**, 5796-5802 (2.004).

-63-

-Tomo III, página 63-

R.M. García, E. Barco, F. Rincón y G. Zurera.
RESPONSE SURFACE MODEL FOR THE ESTIMATION OF
Escherihchi coli O157:H7 GROWTH UNDER DIFFERENT
EXPERIMENTAL CONDITIONS.
Journal of Food Science, **70**(1), M30-6 (2.005).

-64-

-Tomo III, página 64-

F. Rincón y B. Martínez y M.V. Ibáñez.
EFFECT OF PEA AND SOYA INTERACTION ON ZINC
DIALIZABILITY IN WEANNING FOODS.
Journal of the Science of Food and Agriculture, **85**, 1695-1702 (2.005).

-65-

-Tomo III, página 65-

B. Martínez, F. Rincón y M.V. Ibáñez.
DIALYSABILITY OF TRACE ELEMENTS IN INFANT FOODS
CONTAINING LIVER.
Food Chemistry, **94**(2), 210-218 (2.006).

-66-

-Tomo III, página 66-

F. Prados, A. Pino, F Rincón, M. Vioque, J. Fernández-Salguero.
INFLUENCE OF FROZEN STORAGE ON SOME CHARACTERISTICS
OF RIPENED MANCHEGO-TYPE CHEESE MANUFACTURED WITH
A POWDERED VEGETABLE COAGULANT AND RENNET.
Food Chemistry, **95**(2), 677-682 (2.006).

-67-

-Tomo III, página 67-

R. Rodríguez, M^a. P. Aguilar, F. Rincón and A. Gómez.
DETERMINATION OF SOLUBLE PHOSPHATES IN WATER
SAMPLES USING YTTERBIUM(III) AND DYNAMIC
MEASUREMENTS OF LIGHT SCATTERING INTENSITY AT LONG
WAVELENGTH.
Talanta, **69**, 1130-1135 (2.006).

-68-

-Tomo III, página 68-

F. Rincón.
EL LENTO AVANCE DE LA CIENCIA
Apuntes de Ciencia y Tecnología, **22:20-22** (2007).

-69-

-Tomo III, página 69-

M. J. Periago, F. Rincón, K. Jacob, J García-Alonso y G. Ros
DETECTION OF KEY FACTORS ON THE LYCOPENE
QUANTIFICATION IN RAW AND PROCESSED TOMATO
SAMPLES
Journal of Agriculture and Food Chemistry, **55(22):8825-8829** (2007).

-70-

-Tomo III, página 70-

M. Aguilar and F. Rincón.
IMPROVING KNOWLEDGE OF GARLIC PASTE GREENING THROUGH
THE DESIGN OF EXPERIMENTAL STRATEGY .
Journal of Agriculture and Food Chemistry, **55(25):10266-10274** (2007).

-71-

-Tomo III, página 71-

F Rincón, B. Martínez, R. Pérez-Olmos y A. Berzosa.
ROLES OF pH EXTRACTION AND COLLOIDAL PROTEIN SOLUBILITY
IN THE OPTIMIZATION OF SPECTROPHOTOMETRIC NITRITE
DETERMINATION IN MEAT PRODUCTS VIA RESPONSE SURFACE
METHODOLOGY.
Meat Science, **80:744-752** (2008).

-72-

-Tomo III, página 72-

A. Gaitán, F Rincón, V. Ortiz y F. España.
DETECTION OF FACTORS AFFECTING VISIBLE/NIR FIBRE-
OPTIC PROBE SPECTRA OBTAINING IN COMMERCIAL MEAT
PRODUCTS.
Journal of Near Infrared Spectroscopy, **16 (2):111-119** (2008).

-73-

-Tomo III, página 73-

E. Fernández, F. Rincón and Pérez-Gálvez A.
DEVELOPING AN EMULSIFIER SYSTEM TO IMPROVE THE
BIOACCESSIBILITY OF CAROTENOIDS.
Journal of Agricultural and Food Chemistry, **56(21):10384-10390**
(2008).

-74-

-Tomo III, página 74-

J.F. Haro, D. Pérez, F. Rincón, G. Ros, C. Martínez y M.L. Vidal.
DOES ASCORBIC ACID SUPPLEMENTATION AFFECT IRON
BIOAVAILABILITY IN RATS FED MICRONIZED DISPERSIBLE
FERRIC PYROPHOSPHATE FORTIFIED FRUIT JUICE?.
European Journal of Nutrition, **47:470-478** (2008).

-75-

-Tomo III, página 75-

E. Fernández, I. Carvajal, F. Rincón, J. Ríos y A. Pérez.
IN VITRO INTESTINAL ABSORPTION OF CAROTENOIDS
DELIVERED AS MOLECULAR INCLUSION COMPLEXES WITH β -
CYCLODEXTRIN IS NOT INHIBITED BY HIGH-DENSITY
LIPOPROTEINS.
Journal of Agricultural and Food Chemistry, **58(21):3213-3221**
(2010).

-76-

-Tomo III, página 76-

F. Rincón, S. Serrano y J. García-Olmo
CEREAL PROTEIN ANALYSIS VIA THE DUMAS METHOD:
STANDARDIZATION OF A MICRO-METHOD USING THEE
EUROVECTOR ELEMENTAL ANALYSER.
Journal of Cereal Science **58:31-36** (2013).

-77-

-Tomo III, página 77-

M.J. Periago, S. Bravo, J. García-Alonso y F. Rincón.
DETECTION OF KEY FACTORS AFFECTING LYCOPENE *IN VITRO*
ACCESSIBILITY.
Journal of Agricultural and Food Chemistry, **61:3859-3867** (2013).

-78-

-Tomo III, página 78-

M.A. Ruiz, A. Valero, E. Medina, V. Romero, F. Rodriguez, D.
Posada, F. Rincón, A. Possas, R.M. García-Gimeno, F.N. Arroyo.
A PROBABILISTIC DECISION-MAKING SCORING SYSTEM FOR
QUALITY AND SAFETY MANAGEMENT IN ALOREÑA DE MALAGA
TABLE OLIVE PROCESSING.
Frontiers in Microbiology, **8:1-16** (2017).

-79-

-Tomo III, página 79-

B. Rubio, Arícia Possas, F. Rincón, R.M. García-Gímeno y B. Martínez.

MODEL FOR *Listeria monocytogenes* INACTIVATION BY HIGH HYDROSTATIC PRESSURE PROCESSING IN SPANISH CHORIZO SAUSAGE.

***Food Microbiology*, 69:18-24 (2018).**

-80-

-Tomo III, página 80-

A. Possas, F. Pérez-Rodríguez, F. Rincón, A. Valero, R. García-Gimeno. MATHEMATICAL APPROACH FOR THE LISTERIA MONOCITOGENES INACTIVATION DURING HIGH HYDROSTATIC PRESSURE PROCESSING OF A SIMULATED MEAT MEDIUM.

***Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 47:271-278 (2018).**

-81-

-Tomo III, página 81-

S. Serrano, I. Rodríguez, R. Moreno y F. Rincón. DETECTION OF KEY FACTORS AFFECTING THE SPECIFIC ROTATION DETERMINATION IN HONEY.

***CYTA – Journal of Food*, 17(1): 574-580 (2019).**

-82-

-Tomo III, página 82-

J. Marugan, G. Posada-Izquierdo, I. Basco, S. Cuggino, C. Pablos, A. Pérez y F. Rincón.

MODELLING THE COMBINED EFFECT OF CHLORINE, BENZYL ISOTHIOCYANATE, EXPOSURE TIME AND CUT SIZE ON THE REDUCTION OF SALMONELLA IN FRESH-CUT LETTUCE DURING WASHING PROCESS.

***Food Microbiology*, 86:103346 (2020).**

Comunicaciones presentadas a Congresos.

-1-

-Tomo IV, página 1-

28º CONGRESO EUROPEO DE INVESTIGADORES DE LA CARNE.

Lugar y Fecha : Madrid, septiembre de 1982.

Título : *Niveles de nitrito residual en embutidos y fiambres españoles.*

Autores: F. Rincón, G. Zurera, L.Polo y R. Pozo.

-2-

-Tomo IV, página 2-

*XVIº CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE
GERIATRIA Y GERONTOLOGIA.*

Lugar y Fecha : Bilbao, mayo de 1986

Título : *Influencia del control dietético en el tratamiento de la
diabetes mellitus en el anciano.*

Autores: A. Prieto Cuesta, A. Prieto Blanco, C. Sánchez y F.
Rincón.

-3-

-Tomo IV, página 3-

IVº CONGRESO NACIONAL DE LIMNOLOGIA.

Lugar y Fecha : Sevilla, mayo de 1987.

Título : *Contaminación por plomo, cadmio y mercurio en aguas y
sedimentos del Río Guadalquivir.*

Autores: G. Zurera, F. Rincón, L.Polo, M. Jodral, R. Jordano
y R. Pozo.

-4-

-Tomo IV, página 4-

VII JORNADAS TOXICOLOGICAS ESPAÑOLAS.

Lugar y Fecha : Mahón, junio de 1987.

Título : *Contenido de mercurio en diferentes especies de setas.*

Autores: G. Zurera, F. Rincón, R. Moreno, J. Salmerón y R.
Pozo.

-5-

-Tomo IV, página 5-

**CONGRESO INTERNACIONAL DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
NATURALES Y BIOLOGICOS**

Lugar y Fecha : Madrid, octubre de 1987.

Título : *Pesticidas organoclorados en aguas, sedimentos y peces del
Río Guadalquivir.*

Autores: M. Jodral, L.Polo, R. Jordano, G. Zurera, F. Rincón
y R. Pozo.

-6-

-Tomo IV, página 6-

**VIIº CONGRESO NACIONAL DE QUIMICA, QUIMICA AGRICOLA
Y ALIMENTARIA/2.**

Lugar y Fecha : Sevilla, octubre de 1987.

Títulos : *E-89 Plomo y cadmio en setas comestibles.*

Autores: G. Zurera, F. Rincón y R. Pozo.

E-34 Azidol como conservante en leche.

Autores: Y. Barcina, G. Ros y F. Rincón.

E-92 Contribución al estudio de tipificación del Queso Idiazabal.

Autores: Y. Barcina, L. Rodriguez y F. Rincón.

-7-

-Tomo IV, página 7-

**IXº CONGRESO INTERNACIONAL DE LA CONSERVA
(CALIDAD Y SEGURIDAD).**

Lugar y Fecha : Murcia, noviembre de 1987.

Títulos: *1-Niveles de Pb, Cd, Cu, Fe y Zn en pastas de hígado.*

Autores: G. Zurera, R. Moreno, R. Pozo y F. Rincón.

*2-Microbiological quality of Idiazabal cheese during
ripening.*

Autores: L. Rodriguez, Y. Barcina, G. Ros y F. Rincón.

-8-

-Tomo IV, página 8-

**XXIIº REUNION BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE
QUIMICA.**

Lugar y Fecha : Murcia, septiembre de 1988.

Título : *HCB en el Río Guadalquivir.*

Autores: M. Jodral, L.Polo, R. Jordano, G. Zurera, F. Rincón
y R. Pozo.

-9-

-Tomo IV, página 9-

*IIº CONGRESO NACIONAL DE FARMACEUTICOS EN LA
ALIMENTACION.*

Lugar y Fecha : Toledo, abril de 1989.

Título : *Evolución de los acidos grasos durante el desarrollo de la
semilla del guisante.*

Autores: M.A. Murcia y F. Rincón.

-10- -Tomo IV, página 10-
EURO FOOD CHEM V.

Lugar y Fecha : Versailles, septiembre de 1989.

Títulos : *C.P7 Modifications of albumin quality of canned pisum.*

Autores: G. Ros y F. Rincón.

*B.P9 Determination of mature peas (Pisum sativum) for
canning.*

Autores: G. Ros y F. Rincón.

-11- -Tomo IV, página 11-
*XVIº CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD
ESPAÑOLA DE BIOQUIMICA*

Lugar y Fecha : Alicante, octubre de 1989.

Título : *Análisis de lípidos en alimentos vegetales mediante RMN.*

Autores: M.A. Murcia, F. Rincón y J. Villalaín.

-12- -Tomo IV, página 12-
*12th ANNUAL CONFERENCE OF EUROPEAN SOCIETY
FOR COMPARATIVE PHYSIOLOGY AND BIOCHEMISTRY*

Lugar y Fecha : Utrech, agosto de 1990.

Título : *Validity of the use of biological indicators as a way of
estimating environmental mercury contamination. Importance
of eating habits and sample size.*

Autores: F. Rincón y G. Zurera.

-13-

-Tomo IV, página 13-*III WORLD CONGRESS OF FOOD TECHNOLOGY.***Lugar y Fecha :** Barcelona, febrero de 1991.**Títulos :** A.- *Changes in mineral contents of pressure cooked cowpeas [Vigna unguiculata, (L.) Walp] at different maturity levels.***Autores:** F. Rincón, G. Ros y J.L. Collins.B.- *Análisis de las clases de fosfolípidos de guisantes crudo y procesados termicamente, mediante ³¹P-RMN.***Autores:** M.A. Murcia, F. Rincón y J. Villalaín.C.- *Niveles de plomo y cadmio en guisantes frescos y enlatados.***Autores:** G. Zurera, R. Moreno y F. Rincón.

-14-

-Tomo IV, página 14-*I ° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTACION,
NUTRICION Y DIETETICA.***Lugar y Fecha :** Toledo, abril de 1991.**Título :** *Comparison of two methods used to evaluate the non protein nitrogen content in legumen grains.***Autores:** M.J. Periago, G. Ros y F. Rincón.

-15-

-Tomo IV, página 15-*II° CONGRESO INTERNACIONAL DE QUIMICA DE LA
ASOCIACION NACIONAL DE QUIMICOS DE ESPAÑA***Lugar y fecha:** Burgos, octubre de 1992.**Título:** A.- *Tipificación de guisantes frescos para su procesado en la industria.***Autores:** M.J. Periago, C. Martínez, G. Ros y F. Rincón.B.- *Valoración de la aptitud de la judía verde en función del diámetro de la vaina y de sus propiedades físico-químicas.***Autores:** C. Martínez, M.J. Periago, G. Ros y F. Rincón.

-16-

-Tomo IV, página 16-

*IIº INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY AND
DEVELOPMENT*

Lugar y Fecha: Murcia, octubre de 1992.

Título: A.-*El tamaño como factor determinante del color y la textura del guisante enlatado.*

Autores: G. Ros, F. Rincón, M.J. Periago y C. Martínez.

B.-*Influencia de algunos antinutrientes sobre la digestibilidad proteica de legumbres en grano.*

Autores: C. Martínez, M.J. Periago, G. Ros y F. Rincón.

C.-*Valoración nutritiva de la harina de guisante tratada enzimáticamente.*

Autores: M.J. Periago, G. Ros, C. Martínez y F. Rincón.

-17-

-Tomo IV, página 17-

*I º INTERNATIONAL FOOD TECHNOLOGY EXPOSITION
AND CONFERENCE*

Lugar y Fecha: La Haya, noviembre de 1992.

Título: A.-*Meat-based homogenized beikost as source of total dietary fiber for infants.*

Autores: M.J. Periago, C. Martínez, G. Ros y F. Rincón.

B.-*Modification of phosphate buffer solution concentration used to evaluate dietary fiber using the AOAC method in artichokes.*

Autores: G. López, M.J. Periago, C. Martínez, G. Ros y F. Rincón.

-18-

-Tomo IV, página 18-

*XIV CONGRESO DE LA SOCIEDAD ANDALUZA DE GERIATRÍA Y
GERONTOLOGÍA.*

Lugar y fecha: Córdoba, junio de 1993

Título: *Prevalencia de la obesidad en un centro de día geriátrico.*

Autores: A. Prieto, F. Rincón y R. Moreno.

-19-

-Tomo IV, página 19-

*III SIMPOSIUM NACIONAL SOBRE MADURACION Y
POSTRECOLECCION DE FRUTOS Y HORTALIZAS
(LA CALIDAD EN FRUTOS Y HORTALIZAS)*

Lugar y Fecha: Sevilla, junio de 1993

Título: *Evolución del contenido mineral del guisante (Pisum sativum) durante su desarrollo.*

Autores: M.J. Periago, G. Ros, F. Rincón y C. Martínez.

-20-

-Tomo IV, página 20-

*EUROPEAN FEDERATION OF FOOD SCIENCE
AND TECHNOLOGY.*

(Food control: on-line control for improved quality)

Lugar y Fecha: Oporto, septiembre de 1993

Título: *Critical control points for the mineral composition of meat based homogenized infant beikosts.*

Autores: G. Ros, P. Abellán, F. Rincón, M.J. Periago, y C. Martínez.

-21-

-Tomo IV, página 21-

*DIETARY FIBRE: MECHANISMS OF ACTION ON HUMAN
PHYSIOLOGY AND METABOLISM.*

(Institut National de la Recherche Agronomique)

Lugar y Fecha: Nantes, abril de 1994

Título: *Evaluation of functional properties and in vitro physiological effects of an artichoke concentrated rich in soluble fiber.*

Autores: G. López, M.J. Periago, G. Ros, C. Martínez, y F. Rincón.

-22-

-Tomo IV, página 22-

*THE POST-HARVEST TREATMENT OF FRUIT AND
VEGETABLES: CURRENT STATUS AND FUTURE PROSPECTS.*

(Agrotechnological Research Institute, ATO-DLO)

Lugar y Fecha: Wageningen, octubre 1994

Título: *Main changes during pea seed growth. A previous knowledge to establish the post-harvest treatment.*

Autores: F. Rincón, G. Ros, M.J. Periago y C. Martínez.

-23-

-Tomo IV, página 23-

*INTERNATIONAL CONFERENCE
UNIVERSITY OF EAST ANGLIA
(Agri-Food Quality '95)*

Lugar y Fecha: Norwich (UK), junio 1995

Título: *-Effect of variety and maturation on the nutrient composition of green beans.*

Autores: M.J. Periago, G. Ros, C. Martínez y F. Rincón.

-Effects of maturation on the nutritional value of pea.

Autores: C. Martínez, M.J. Periago, G. Ros y F. Rincón.

-24-

-Tomo IV, página 24-

IX° WORLD CONGRESS OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Lugar y Fecha: Budapest, agosto de 1.995

Título: *-Multivariate analysis of the physico-chemistry, nutritional and sensory changes during pea seed growth.*

Autores: F. Rincón, G. Ros, M.J. Periago y C. Martínez.

-Electrolyte and trace elements adequation of homogenized meat based infant foods to the RDA.

Autores: G. Ros, P. Abellán, F. Rincón, M.J. Periago, C. Martínez, y G. López.

-Phytate \times calcium/zinc molar ratio as a predictive zinc bioavailability of homogenized meat based infant foods.

Autores: G. Ros, F. Rincón, M.J. Periago y C. Martínez.

-Processing effects on protein quality of different sizes of green asparagus.

Autores: G. López, G. Ros, M.J. Periago, C. Martínez, y F. Rincón.

-25-

-Tomo IV, página 25-

*IV° SIMPOSIO NACIONAL, I° IBERICO, SOBRE MADURACION Y
POST-RECOLECCION DE FRUTOS Y HORTALIZAS*

Lugar y Fecha: Valencia, Septiembre de 1.996

Título: *-El garbanzo (*Cicer arietinum*, L.) como fuente de fibra dietética en la alimentación.*

Autores: B. Martínez, M.V. Ibáñez y F. Rincón.

-26-

-Tomo IV, página 26-

VII CONGRESO FARMACÉUTICO DE ALIMENTACIÓN

Lugar y Fecha: Cáceres, junio de 1.998**Título:** *-Variación intraespecífica del carácter limitante de los inhibidores de proteasas sobre el valor nutritivo del garbanzo.***Autores:** B. Martínez, M.V. Ibáñez y F. Rincón.*-Aplicación de modelos predictivos de la composición centesimal al control de calidad de beikosts infantiles homogeneizados.***Autores:** B. Martínez, M.V. Ibáñez, A. Acosta y F. Rincón.

-27-

-Tomo IV, página 27-NUTRITIONISTS MEET FOOD SCIENTISTS AND
TECHNOLOGISTS- 2.000**Lugar y Fecha:** Oporto (Portugal), abril de 2.000**Título:** *-Tannin extraction optimization from infant foods.***Autores:** B. Martínez, F. Rincón y M.V. Ibáñez.

-28-

-Tomo IV, página 28-IV CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI.
QUALITÀ NUTRIZIONALE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI.**Lugar y Fecha:** Ferrera (Italia), junio de 2.000**Título:** *-Aspetti metodologici nella determinazione del ferro eme in carni bovine.***Autores:** G. Lombardi, B. Martínez, A. Aguzzi y F. Rincón.

-29-

-Tomo IV, página 29-IV INTERNATIONAL CONFERENCE
PREDICTIVE MODELLING IN FOOD..**Lugar y Fecha:** Quimper (France), junio de 2.003**Título:** *-Response surface vs Davey Model for the estimation of St. aureus growth on different conditions of temperature, pH salt, nitrite and aerobic/anaerobic atmosphere.***Autores:** R.M. García, A.M. Castillejo, F Rincón, G. Zurera y F. Pérez.

-30-

-Tomo IV, página 30-

X CONGRESO ANUAL EN CIENCIA

Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Lugar y Fecha: Madrid, marzo 2.004

Título: *-Optimización de la extracción de licopeno en tomate y productos derivados.*

Autores: M^a D. Agüera, F. Rincón, G. Ros y M^a J. Periago.

-31-

-Tomo IV, página 31-

*V CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE
ALIMENTOS*

Lugar y Fecha: Jalisco (México), septiembre 2.005

Título: *-Utilización de un coagulante del cardo Cynara cardunculus en la maduración acelerada de queso tipo Manchego.*

Autores: F. Prados, A. Pino, M. Vioque, F Rincón, R. Gómez y J. Fernández-Salguero.

-32-

-Tomo IV, página 32-

5th PIGMENTS IN FOOD CONGRESS

Lugar y Fecha: Helsinki (Finland), 14-16 august 2.008

Título: *-Developing an emulsifier system in order to improve the carotenoid bioaccessibility.*

Autores: E. Fernández-García, F Rincón, A. Pérez-Gálvez and J. Garrido-Fernandez.

-33-

-Tomo IV, página 33-

6th INTERNATIONAL CONGRES ON PIGMENTS IN FOOD

Lugar y Fecha: Budapest (Hungary), 20-24 june 2.010

Título: *-In vitro intestinal absorption of carotenoids delivered as molecular inclusion complexes with β -cyclodextrin is not inhibited by high-density lipoproteins.*

Autores: E. Fernández-García, I. Carvajal-Lérída, F Rincón, José J. Ríos and A. Pérez-Gálvez.

-34-

-Tomo IV, página 34-*II INTERNATIONAL SYMPOSIUM BEE PRODUCTS.**Annual Meeting of IHC***Lugar y Fecha:** Braganca (Portugal), 9-12 september 2.012**Título:** *-Optimization of polarimetric method for specific rotation determination honeys.***Autores:** S. Serrano, I. Rodriguez and F Rincón.

-35-

-Tomo IV, página 35-*II CONGRESO IBÉRICO DE APICULTURA.***Lugar y Fecha:** Guadalajara (España), 18-20 de octubre 2.012**Título:** *-Estudio de parámetros vinculados al origen botánico en diferentes tipos de mieles: rotación específica, conductividad eléctrica, color y pH.***Autores:** S. Serrano, I. Rodriguez, R. Moreno y F Rincón.

-36-

-Tomo IV, página 36-*XXI EFFoST INTERNATIONAL CONFERENCE.***Lugar y Fecha:** Sitges (España), 3-16 de noviembre 2.017**Título:** *-Inactivation of Listeria monocytogenes by high pressure in "chorizo" made without or with defferent addition of cured salts.***Autores:** B. Rubio, B. Martínez, F. Pérez y F.Rincón.

<i>Cursos y seminarios recibidos.</i>

-1-

-Tomo I, página 1-**Cursos monográficos de doctorado :**

- Biotecnología enzimática.
- Toxicología vegetal.
- Tecnología frigorífica aplicada a los alimentos.
- Técnicas de aislamiento e identificación de bacterias esporuladas termófilas.

Entidad : Universidad de Córdoba.**Fecha de celebración :** Curso académico 1982-83.

-2-

-Tomo V, página 1-**Curso :** Análisis bromatológicos: carne, leche y pescado.**Entidad :** Colegio Oficial de Veterinarios de Córdoba.**Fecha de celebración :** Abril, 1983.

-3-

-Tomo V, página 2-**Curso :** Espectrofotometría de absorción atómica.**Entidad :** Perkin-Elmer Hispania, S.A.**Fecha de celebración :** Noviembre, 1983.

-4-

-Tomo V, página 3-**Curso :** Seminario sobre restauración colectiva.**Entidad :** Ayuntamiento de Barcelona.**Fecha de celebración :** Octubre, 1984.

-5-

-Tomo V, página 4-**Curso :** Cromatografía líquida de alta resolución.**Entidad :** Waters Española, S.A.**Fecha de celebración :** Octubre, 1984.

-6-

-Tomo V, página 5-**Curso :** Seminario sobre cromatografía de gases.**Entidad :** Perkin-Elmer Hispania, S.A.**Fecha de celebración :** Octubre, 1984.

-7-

-Tomo V, página 6-**Curso :** Técnicas avanzadas de análisis e interpretación de datos.**Entidad :** Dpto. de Metodología y Análisis del Comportamiento.

Universidad de Murcia.

Fecha de celebración : Febrero-Abril, 1990.

-8-

-Tomo V, página 7-**Curso:** Enseñar-aprender en la Universidad**Entidad:** Instituto de Ciencias de la Educación (Universidad de Córdoba).**Fecha se celebración:** Febrero-Marzo, 1993

-9-

-Tomo V, página 8-**Curso:** Curso general sobre calidad en laboratorios de ensayo.**Entidad:** Ministerio de Industria y Energía.**Fecha se celebración:** Junio, 1994.

-10-

-Tomo V, página 9-**Curso:** Application of NIRS technology for the evaluation of agricultural products.**Entidad:** Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza.**Fecha se celebración:** Junio, 1994.

-11-

-Tomo V, página 10-**Curso:** Gestión de la calidad en la industria alimentaria.**Entidad:** Instituto Andaluz de Tecnología.**Fecha se celebración:** Julio, 1994.

-12-

-Tomo V, página 11-**Curso:** Técnicas estadísticas para la calidad.**Entidad:** Asociación Española para la Calidad**Fecha se celebración:** Noviembre, 1997.

-13-

-Tomo V, página 12-**Curso:** Workshop914 "Validation of predictive models in a wide range of european foods".**Entidad:** Comité Organizador de la Acción COST-914. C.E.E.**Fecha se celebración:** Diciembre, 1998.

-14-

-Tomo V, página 13-

Curso: Introducción a la Resonancia Magnética Nuclear.

Entidad: Servicio Central de Apoyo a la Investigación. Universidad de Córdoba.

Fecha se celebración: Mayo, 2004.

-15-

-Tomo V, página 14-

Curso: Lean Manufacturing y Producción Robusta.

Entidad: Instituto Andaluz de Tecnología.

Fecha se celebración: Mayo, 2005.

-16-

-Tomo V, página 15-

Curso: I Jornadas sobre la adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior de los Estudios de Grado en Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Entidad: Universidad de Córdoba.

Fecha se celebración: Noviembre, 2007.

Cursos y conferencias impartidas.

-1-

-Tomo V, página 31-**Curso :** Curso de especialización en apicultura.**Entidad :** Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación -
Universidad de Murcia.**Fecha de celebración :** Octubre, 1987.

-2-

-Tomo V, página 32-**Curso :** Alimentos y Salud Pública.**Entidad :** Universidad de Murcia.**Fecha de celebración :** Febrero, 1988 (Murcia).

Junio, 1988 (Cieza, Murcia).

Junio, 1988 (Lorca, Murcia).

-3-

-Tomo V, página 33-**Curso :** Introducción a la Ciencia y Tecnología de la conservación de
alimentos vegetales.**Entidad :** Instituto de Fomento de la Región de Murcia.**Fecha de celebración :** Enero, 1989.

-4-

-Tomo V, página 34-**Curso :** Técnico especialista en salud pública.**Entidad :** Instituto Nacional de Empleo.**Fecha de celebración :** Febrero, 1989.

-5-

-Tomo V, página 35-**Curso :** Técnico especialista en salud pública.**Entidad :** Instituto Nacional de Empleo.**Fecha de celebración :** Junio, 1990.

-6-

-Tomo V, página 36-**Curso :** Toxicología Alimentaria y Producción Animal.**Entidad :** Universidad de Verano "Antonio Machado".**Fecha de celebración :** Agosto, 1989.

-7-

-Tomo V, página 37-**Curso :** Influencia del manejo en la calidad de la carne de cerdo.**Entidad :** SEPOR-89**Fecha de celebración :** Septiembre, 1989.

-8-

-Tomo V, página 38-

Curso : El análisis microbiológico en el control de las enfermedades de transmisión hídrica.

Entidad : Departamento de Patología Animal, Universidad de Murcia.

Fecha de celebración : Octubre, 1989.

-9-

-Tomo V, página 39-

Curso : El sistema de análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos en la inspección veterinaria de alimentos.

Entidad : Consejería de Salud. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Fecha de celebración : Octubre, noviembre, diciembre, 1989.

-10-

-Tomo V, página 40-

Curso : Fundamentos del control de calidad microbiológica.

Entidad : Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. (Distrito de Poniente, Almería). Servicio Andaluz de Salud.

Fecha de celebración : Diciembre, 1992.

-11-

-Tomo V, página 41-

Curso : I Curso Internacional sobre Riesgos Derivados de la Alimentación en Europa.

Entidad : Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación. Universidad de Utrecht. Universidad de Córdoba. Colegio Oficial de Veterinarios de Córdoba.

Fecha de celebración: Diciembre, 1992

-12-

-Tomo V, página 42-

Curso: Medidas estadísticas de tendencia central y de dispersión. Representaciones gráficas. Probabilidad: significado y cálculo. Muestreo: concepto y técnica.

Entidad: Colegio Oficial de Veterinarios de Córdoba.

Fecha de celebración: Mayo, 1993

-13-

-Tomo V, página 43-

Curso : Iª Jornadas de adaptación de las Industrias Cárnicas a la CEE.

Entidad : Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. (Distrito de Ronda, Málaga). Servicio Andaluz de Salud.

Fecha de celebración : Mayo, 1993.

-14-

-Tomo V, página 44-

Curso : Iª Jornadas de Industrias Cárnicas: Homologación, Calidad y Salud Pública. (Sistemas de ARICPC. Conceptos y principios).

Entidad : Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. (Distrito de Lucena, Córdoba). Servicio Andaluz de Salud.

Fecha de celebración : Noviembre, 1993.

-15-

-Tomo V, página 45-

Curso : Dieta y ambiente. Nuevas aproximaciones al concepto de seguridad alimentaria. (Módulo: La tecnología alimentaria y su implicación en la seguridad de los alimentos transformados).

Entidad : Universidad Internacional de Andalucía (sede Antonio Machado).

Fecha de celebración : Noviembre, 1993.

-16-

-Tomo V, página 46-

Conferencia: Aproximación al concepto de sistema de calidad. Nuevas perspectivas en el control de alimentos.

Entidad : Real Academia Sevillana de Ciencias Veterinarias.

Fecha de celebración : 17/11/94.

-17-

-Tomo V, página 47-

Curso : IIIª Jornadas de adaptación de las Industrias Cárnicas.

Entidad : Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. (Distrito Sanitario de Ronda, Málaga). Servicio Andaluz de Salud.

Fecha de celebración : Junio, 1995.

-18-

-Tomo V, página 48-

Curso : Curso de actualización sanitaria en la inspección de frutas y hortalizas.

Entidad : Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. (Distrito Sanitario de Montilla, Córdoba). Servicio Andaluz de Salud.

Fecha de celebración : Marzo, 1996.

-19-

-Tomo V, página 49-

Conferencia: Fundamentos estadísticos del muestreo microbiológico. (Curso: Calidad microbiológica de los alimentos).

Entidad : Real Academia Sevillana de Ciencias Veterinarias.

Fecha de celebración : 28/5/96.

-20-

-Tomo V, página 50-

Curso : Curso de caracterización de puntos críticos.

Entidad : Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. (Distrito Sanitario de Montilla, Córdoba). Servicio Andaluz de Salud.

Fecha de celebración : Octubre, 1996.

-21-

-Tomo V, página 51-

Curso: La dieta en Andalucía: Calidad y Seguridad.

Entidad: Universidad de Cádiz-Cursos de Verean de San Roque.

Fecha se celebración: Julio, 1997.

-22-

-Tomo V, página 52-

Curso: IV Curso de Agricultura Ecológica para Técnicos.

Entidad: Comité Andaluz de Agricultura Ecológica.

Fecha se celebración: Noviembre, 1997.

-23-

-Tomo V, página 53-

Curso: Curso de actualización en pediatría. Nutrición infantil: Diseño de alimentos infantiles para optimizar su contenido y biodisponibilidad nutricional.

Entidad: Universidad de Murcia / Sociedad de Pediatría del Sureste de España.

Fecha se celebración: Junio, 2000.

-24-

-Tomo V, página 54-

Curso: Aseguramiento de la calidad en el sector alimentario: Normas ISO 9000. Metodología para su implantación. (Jornadas Universidad y Sociedad).

Entidad: Consejo Social de la Universidad de Córdoba.

Fecha se celebración: Noviembre, 2000.

-25-

-Tomo V, página 55-

Curso: El papel emergente de los auto controles en las industrias alimentarias.

Entidad: Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla.

Fecha se celebración: Febrero, 2001.

-26-

-Tomo V, página 56-

Curso: Importancia de los planes de muestreo en el control de las zoonosis.

Entidad: Universidad Internacional del Mar. Universidad de Murcia.

Fecha se celebración: Septiembre, 2002.

-27-

-Tomo V, página 57-

Curso: Aprender y/o enseñar la utilización de las tutorías virtuales.

Entidad: Unidad para la Calidad de las Universidades Andaluzas.

Fecha se celebración: Julio 2003 a Julio 2004.

-28-

-Tomo V, página 58-

Curso: Nuevos planteamientos en el uso de viejas herramientas para la resolución de problemas en la industria alimentaria.

Entidad: Vicerrectorado de Estudios Propios y Postgrado.
Universidad de Murcia.

Fecha se celebración: Noviembre, 2003.

-29-

-Tomo V, página 59-

Curso: Principios generales de las actividades de innovación en la industria agroalimentaria.

Entidad: Cursos de Verano de la Universidad de Córdoba.

Innovación en envasado de alimentos perecederos: nuevas perspectivas tecnológicas.

Fecha se celebración: Julio, 2006.

Otras becas, ayudas y premios recibidos.***Otras becas.***

-Tomo V, página 101-

Becado por la Subárea de Salud Pública del Ayuntamiento de Barcelona, para la realización en 1984 de un seminario sobre restauración colectiva.

-Tomo V, página 102-

Becado por el CIHEAM-IAMZ para la realización del curso: Applications of NIRS technology for the evaluation of agricultural products.

Ayudas.

-Tomo V, página 113-

Fondo de Ayudas a Grupos Precompetitivos, en el año 1988. Universidad de Murcia.

-Tomo V, página 114-

Bolsa de viaje para asistencia al Congreso Euro Food Chem V, en el año 1989. Ministerio de Educación y Ciencia.

-Tomo V, página 115-

Ayuda del Plan Trienal de Financiación de Infraestructura de la Universidad de Murcia, financiado con Fondos FEDER.

-Tomo V, página 116-

Acción Concertada Tipo A (Comienzo de actividad investigadora). Universidad de Córdoba.

Premios.

-Tomo I, páginas 1 y 2-

Premio Extraordinario de la Licenciatura en el año 1982. Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.

-Tomo V, página 121-

Premio Colegio Oficial de Veterinarios para Post-graduados, en el año 1982. Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Córdoba.

-Tomo V, página 122-

Premio de la Fundación Caja Rural del Sur a Proyectos de I+D+i en el ámbito de la actividad agroalimentaria, 2016.

Otras consideraciones

-Tomo V, página 131-

Alumno interno de la Cátedra de Bromatología y Microbiología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba, durante los cursos académicos 1980-81 y 1981-82.

-Tomo V, página 132-

Secretario de la Comisión de Evaluación para la contratación de profesorado, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba, durante el curso académico 1982-83.

-Tomo V, página 133-

Miembro de la Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Andalucía.

-Tomo V, página 134-

Miembro del Instituto de Zootecnia del C.S.I.C., adscrito a la Sección de Bromatología, hasta su transformación en Centro Mixto en 1986.

-Tomo V, página 135-

Responsable de la U.D. de Bromatología e Inspección de Alimentos, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, desde septiembre de 1.986 a febrero de 1.992.

-Tomo V, página 136-

Representante de la Facultad de Veterinaria en la Comisión de Biblioteca de la Universidad de Murcia.

-Tomo V, página 137-

Secretario del Departamento de Ciencias Socio-sanitarias de la Universidad de Murcia, durante el año 1988.

-Tomo V, página 138-

Participante en las Jornadas sobre Reforma de las Enseñanzas Universitarias, organizadas por el Instituto de Ciencias de la Educación de Murcia, en octubre de 1987.

-Tomo V, página 139-

Miembro del claustro de la Universidad de Murcia (abril-1990).

-Tomo V, página 140-

Investigador responsable del grupo de investigación E008-02 (Alimentos vegetales), de la Universidad de Murcia, desde septiembre de 1.986 a febrero de 1992)

-Tomo V, página 141-

Miembro del Institute of Food Technologists (Professional Member).

-Tomo V, página 142-

Evaluator de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva de la CICYT, en el Area de Tecnología de los Alimentos.

-Tomo V, página 143-

Miembro de NORLEG (Norwich Legume Group). Norwich Laboratory of AFRC Institute of Food Research, UK

-Tomo V, página 144-

Miembro de la Comisión de Docencia de la Facultad de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba.

-Tomo V, página 145-

Aprobado en la primera prueba del concurso de acceso a catedrático en el área de Nutrición y Bromatología, convocado por la Universidad Complutense con fecha Noviembre de 1.996.

-Tomo V, página 146-

Representante de la Universidad de Córdoba en la Comisión Mixta de desarrollo del Convenio Marco de Colaboración Científica y Técnica entre la Universidad de Córdoba y ALMA-University Restaurants.

-Tomo V, página 147-

Evaluated favorably a petition of the University of Córdoba by the Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva, with date November of 2.002, to occupy a plaza of Catedrático de Universidad.

-Tomo V, página 148-

Elaboración y solicitud del proyecto de investigación titulado “*Desarrollo de un producto lácteo con bajo contenido en fósforo biodisponible, adaptado a las necesidades nutricionales de ancianos y personas con función renal disminuida*” a las convocatorias de 2.000 y 2.001 del Programa de Fomento de la Investigación Técnica (PROFIT). (No concedido).

-Tomo V, página 149-

Elaboración y solicitud del proyecto de investigación titulado “*Valoración funcional de la harina de garbanzo como ingrediente alimentario*” a la convocatoria de 2.001 del Programa de Recursos y Tecnologías Agroalimentaria. (No concedido).

-Tomo V, páginas 150-155-

Revisor de trabajos científicos en las revistas:

-*Meat Science*;

-*Journal of Agricultural & Food Chemistry*;

-*Archivos Latinoamericanos de Nutrición*;

-*Journal of the Science of Food and Agriculture*;

-*Italian Journal of Food Science*;

-*Journal of Chemical Technology & Biotechnology*.

(Se incluyen un trabajo por revista, eligiendo aquel en el que la revisión ha sido más relevante.)

-Tomo V, páginas 170-

Evaluador de la ANECA como miembro del panel de expertos del programa ACADEMIA, en el área de Salud, en aplicación del art. 15.2 del RD 1312/2007 por el que se establece la acreditación nacional para el acceso a los cuerpos docentes universitarios.
Fecha de inicio: 17 de junio de 2.008