

CURRÍCULUM VITAE
IMPRESO NORMALIZADO

Número de hojas que contiene:

Nombre: Encarna Aguayo Giménez

Fecha: Febrero, 2017



Declaro 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.

- Este currículum no excluye que en el proceso de evaluación se le requiera para ampliar la información aquí contenida.

Apellidos: AGUAYO GIMÉNEZ

Nombre: ENCARNA

Situación profesional actual

Categoría profesional: Profesora Titular de Universidad.

Número de registro profesional:

Fecha de inicio:

Tramos de investigación acreditados:

Tramos de docencia acreditados:

Índice H (Scopus) =

Índice H (Google Scholar) =

Organismo:

Facultad, Escuela o Instituto:

Depto./Secc./Unidad estr.: I

Dirección postal:

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

Correo electrónico:

Especialización (Códigos UNESCO): 3309

3309 Tecnología de Alimentos

330913 Conservación de Alimentos

330922 Refrigeración

330934 Productos vegetales

330991 Conservación Postrecolección

Situación administrativa

X Plantilla

Dedicación

A tiempo completo X

Líneas de investigación

3309 Innovaciones tecnológicas y optimización de las técnicas del frío y técnicas complementarias a la regulación de la maduración, conservación y preservación de la calidad de productos hortofrutícolas y mínimamente procesados. Líneas:

- a) Selección de la materia prima.
- b) Herramientas que contribuyen a mejorar la calidad de los productos procesados en fresco.
- c) Optimización de los procesos de desinfección.
- d) Desarrollo y optimización del envasado y aplicación de nuevos gases. Tipos de polímeros.
- e) Desarrollo de nuevas combinaciones de productos frescos.
- f) Desarrollo y optimización de los procesos de manipulación, preparación y acondicionamiento de los productos.

3309 Control y regulación del metabolismo general hortofrutícola en la postrecolección, con incidencia en la calidad: actividad respiratoria, emisión de etileno, actividades enzimáticas, estrés oxidativo.

3309 Estudio y desarrollo de nuevos métodos profilácticos físicos, alternativos a los químicos, de los desórdenes ocasionados por el frío y la senescencia. Optimización de las condiciones de conservación, transporte y distribución d los diferentes productos hortofrutícolas, enteros y procesados en fresco.

3309 Aprovechamiento de subproductos procedentes del procesado en fresco: Caracterización inicial de las materias primas y estudio de las principales transformaciones durante el procesado. Aplicación para la elaboración de nuevos productos funcionales.

330934 Caracterización física, química, organoléptica y nutricional de productos vegetales alimentarios, enteros y mínimamente procesados en fresco. Calidad, higiene, seguridad y adecuación a los procesos tecnológicos.

Impartición de Docencia Reglada

ASIGNATURA Y CRÉDITOS	TITULACIÓN	CURSO	PROFESOR RESPONSABLE	CRÉDITOS IMPARTIDOS (LRU)	Años impartidos
Tecnologías emergentes de procesado y control en la industria agroalimentaria.	Grado Industrias Agroalimentarias	4º	Encarna Aguayo	3 T**	Desde 2013
Biotechnología y Aditivos en la Industria Alimentaria	Grado Industrias Agroalimentarias	4º	Paula Periago Bayonas	1,25 T + 1P**	Desde 2013
Tecnología de las Conservas Vegetales, Congelados y Zumos	Grado Industrias Agroalimentarias	4º	Paula Periago Bayonas	0,25 T + 0,25 P**	Desde 2013
Tecnología de la Postrecolección	Grado Industrias Agroalimentarias	4º	Francisco Artés Calero	0,7 T + 0,8 P**	Desde 2013
Postharvest Technology of Fruits and Vegetables	Grado Industrias Agroalimentarias	4º	Francisco Artés Hernández	1,2 T + 0,2 P**	Desde 2013
Equipamiento de procesado y envasado de alimentos	Grado de Industrias Agroalimentarias y Pasarela a Grado	4º	Arturo Esnoz	1 T + 0,5 P**	Desde 2011
Aplicaciones del Frío a la Conservación de Alimentos	Ingeniero Agrónomo e Ingeniero Industrial	LC	Francisco Artés Calero	1 T + 1,5 P**	2006 a 2009
Refrigeración y técnicas coadyuvantes para optimizar la calidad y la seguridad hortofrutícola en la Industria Alimentaria	Master TAIDAA	Posgrado	Francisco Artés Calero	0,5 T + 0,5 P**	Desde 2010
Tecnología e ingeniería de alimentos envasados con procesado mínimo	Master TAIDAA	Posgrado	Francisco Artés Hernández	0,5 T + 1 P**	Desde 2010
Procesado y Modificaciones de los Alimentos	Ingeniero Agrónomo	4º	Encarna Aguayo Giménez	3 T + 1,5 P*	2003 a 2013
Tecnología del Envasado de Alimentos	I. T. Agrícola Esp. Industrias Agrarias y Alimentarias	3º	Encarna Aguayo Giménez	3 T + 1,5 P*	2001 a 2011
Aditivos y Auxiliares Alimentarios	I. T. Agrícola Esp. Industrias Agrarias y Alimentarias	3º	Encarna Aguayo Giménez	3 T + 1,5 P*	2001 a 2011
Química de los Alimentos	I. T. Agrícola Esp. Industrias Agrarias y Alimentarias	1º	Pablo Salvador Fernández Escámez	1,5 P*	2001 a 2010
Transporte Marítimo de Productos Perecederos	Ingeniero Agrónomo Ingeniero Naval	5º	Francisco Artés Hernández	1,5 P	2004 a 2011

*Créditos LRU. ** Créditos Bolonia.

Formación Académica Personal

Titulación Superior	Centro	Fecha
Ingeniero Técnico Agrícola	Universidad Politécnica de Valencia	Oct-1992 a Sep-1995
Ingeniero Agrónomo	Universidad Miguel Hernández	Sep-1995 a Dic-1997

Doctorado	Centro	Fecha
<p>Tecnología e Ing. Alimentos (Sobresaliente Cum Laude)</p> <p>Título: Innovaciones tecnológicas en la conservación de melón y tomate procesado en fresco.</p> <p>Director: Francisco Artés Calero</p>	Universidad Politécnica Cartagena (UPCT)	Sep 2001-Sep 2003

Formación Académica Complementaria

Master/Cursos Relevantes	Centro	Fecha
V Curso Superior de Ingeniería y Aplicaciones del Frío en las Conservas Vegetales (400 h)	CEBAS-CSIC y Centro Tecnológico Nacional de la Conserva (CTC).	Fecha: Sep – Dic 1999
Master en Ecoauditorías y Planificación empresarial del Medio Ambiente (600 h)	Instituto Ecológico de Málaga.	Año: 2001
Curso de Producción Integrada en la Agricultura (250 h)	Federación de Cooperativas Agrarias de Murcia (FECOAM) y la Escuela de Negocios de Murcia.	Año: 2001
Curso de Adaptación Pedagógica-CAP (300 h)	Universidad de Castilla la Mancha	Año: 2003
Postharvest Biology and Technology of Fruits and nuts. Profesores: Drs. Kader, AA y Mitchman., E. J. (4,5 créditos = 45 h)	Universidad de Davis, California (EEUU)	Año: Cuatrimestre primavera, 2004
Postharvest Physiology of Vegetables. Profesor Dr. Saltveit. (4,5 créditos = 45 h)	Universidad de Davis, California (EEUU)	Año: Cuatrimestre primavera, 2004
Postharvest Technology Course (80 h)	Universidad de Davis, California (EEUU)	Año: Junio 21- Julio 2, 2004
Quality and Safety of Fresh-cut Produce Course (40 h)	Universidad de Davis, California (EEUU)	Año: Sep14-16, 2004
Experto Universitario en Nutrición y Planificación Dietética (250 h).	Universidad Complutense de Madrid	Año: 2010/2011
Técnico en Dermocosmética Natural	Instituto de Dermocosmética (Castellón, España)	Año: Octubre/2016

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Beca investigación para el desarrollo del proyecto "Horticultura Mediterránea"	Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA Dpto Horticultura)	27-01-1998 a 09-11-1998
Subdirectora en el Dpto. de Calidad	Empresa Horta Pacheco (Producciones Agrícolas)	02-11-1998 a 01-05-1999
Contrato laboral para la realización de trabajos de investigación en el proyecto "Desarrollo de tecnología para la preparación de nuevos productos procesados en fresco"	CEBAS (CSIC)	1-06-1999 a 31-12-1999.
- Beca investigación para el estudio de condiciones óptimas de procesado en fresco de lechugas pigmentadas	CEBAS (CSIC)	1-01-2000 a 30-10-2000.
Contrato laboral con cargo al proyecto "Desarrollo y aplicación de nuevas tecnologías en la maduración y postrecolección de la uva de mesa".	CEBAS (CSIC)	1-11-2000 a 24-09-2001
Profesora Ayudante de Universidad	UPCT	15-10-2001 a 22-09-2003.
Profesora Ayudante Doctor de Universidad	UPCT	23-09-2003 a 31-07-2006
Profesora Colaboradora	UPCT	01-08-2006 a 15-09-2007
Profesora Contratada Doctora	UPCT	15-09-2007 a 15-03-2009
Profesora Titular de Universidad	UPCT	Desde 16-03-2009

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

Idioma	Habla	Lee	Escribe
INGLÉS Diplomado por la EOI (Murcia) Certificado B2	C	C	C

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

18.- Título: Innovaciones en el procesado mínimo de nuevos batidos refrigerados de hortalizas frescas optimizando su saludabilidad durante su vida comercia.

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO).
Referencia: AGL2013-48830-C2-1-R.
Duración: 01/01/2014 al 31/12/2016.
Presupuesto: Cuantía: 169.400 €.
Investigador principal: Dr. Francisco Artés Hernández.
Número de investigadores participantes: 11.

17.- Título: Eurolegume: Enhancing of legumes growing in Europe through sustainable cropping for protein supply for food and feed.

Entidad financiadora: EU -KBBE- FP7.
Referencia: FP7 613781.
Duración: 48 meses. Desde: 01/01/2014 a 31/12/2018.
Presupuesto: 6,5 millones euros (388.417e para la UPCT).
Investigador principal en la UPCT: Dr. Juan Fernández.
Número total de investigadores (UPCT): 12

16.- Título: ACADIA: African Center for Applicative Development & Innovation in Agribusiness.

Entidad financiadora: UE.
Duración: 36 meses. Desde: 15/10/2013 a 15/10/2016.
Referencia: DCI-AFS/2013/320-339
Presupuesto: 229.505,21 euros.
Investigador principal: Dra. María Dolores de Miguel Gómez.
Número total de investigadores: 13.

15.- Título: Producción artesanal de hortalizas de IV y V gama: Inocuidad y valor funcional (HortyFresco).

Entidad financiadora: CYTED
Duración: 48 meses. Desde Enero 2013 a Diciembre 2016.
Presupuesto: 100. 000 euros.
Código: 113RT0480, www.hortyfresco.cl
Coordinadora Internacional: Dr. Víctor Hugo Escalona (Universidad de Chile).
Participantes: Universidades e Institutos de Investigación y 10 empresas de Chile, Argentina, Brasil, México, Honduras, Ecuador y España.
Número total de investigadores: 24 grupos de investigación (102 investigadores).

14.- Título: Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas. Acción Complementaria: AC2010-00017-00-00.

Entidad Financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación.
Entidad solicitante: UPCT
Centro: ETSIA
Fecha de la Acción: 13/04/2010 a 31/12/2010.
Investigador principal: Dr. Francisco Artés.
Cuantía: 6.000 euros.
Número de investigadores participantes: 4.

13.- 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 (FEDER).
Ref.: AGL2010-19201-C04-02-AGR.
Cuantía: 145.200 euros.
Duración: desde: 31/12/2010 a 30/04/2014.
Investigador principal: Dr. Encarna Aguayo Giménez.
Número de investigadores participantes: 7.

12.- 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.

Línea de investigación: Inocuidad, calidad, trazabilidad en la producción agroindustrial.

Entidad financiadora: CYTED

Código: 109RT0383C

Duración: 48 meses. Desde 01/01/2009 a 31/12/2012.

Presupuesto: 131.000 euros.

Coordinadora Internacional: Dra. Margarita Ruiz (UPM).

Grupos participantes: Universidad Politécnica de Madrid y Cartagena, Complutense de Madrid, IRTA-Universidad de Lleida, L-TASCENIM-CSIC(España), Universidad de Chile, Universidad de Costa Rica y Heart (Costa Rica), Universidad de la República (Uruguay), Universidad de Federal de Río Grande Do Sul y de Pelotas y EMBRAPA (Brasil), Universidad de Oriente (Cuba), INTA Balcarce (Argentina), ANECOOP S.Coop., Multiscan Technologies 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, AGROPECUARIA SCHIO LTDA (Brasil).

Número total de investigadores: 75.

11.- Título del proyecto: Desarrollo de técnicas sostenibles y emergentes en el procesado mínimo de hortalizas foliáceas tipo Baby para mezclas de ensaladas.

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia.

Ref.: AGL2007-63861/ALI

Cuantía: 133.100 euros.

Duración: desde: 01/10/2007 hasta: 04/10/2010

Investigador principal: Dr. Francisco Artés Hernández.

Número de investigadores participantes: 5.

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

Cuantía: 11.490,00

Número participantes: 15

Referencia: HI2007-0199

Duración: 01/01/2008 al 31/12/2009.

Investigador principal: Dr. Juan Fernández.

9.- Título del proyecto: Desarrollo de tecnología e innovaciones en la elaboración de sandía mínimamente procesada en fresco

Entidad financiadora: Consejería de Economía, Industria e Innovación de la Región de Murcia y Empresa Pozo Sur. SUE-OA/06-008

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde: 06/01/2007 hasta: 31/03/2009

Cuantía de la subvención: 51.354,46 Euros (Consejería de Economía) + 18.000 Euros (Pozo Sur).

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 6

8.- Título del Proyecto EDUCATIVO: Itinerarios didácticos para Educación Primaria

Entidad financiadora: Fundación Séneca de la Región de Murcia.

Duración: 01/08/2008 al 30/06/09

Cuantía: 7.000 euros

Referencia: 09111/PCC/08

Investigador principal: Alejandro Pérez Pastor.

Número de investigadores participantes: 20.

7.- Título del proyecto: Pretratamientos innovadores para mejorar la calidad de pimiento y melones mínimamente procesados en fresco.

Entidad financiadora: Fundación Séneca de la Región de Murcia.

Ref.: 00553/PI/04

Entidades participantes: UPCT

Duración: ENERO 2005 hasta: DICIEMBRE 2007

Cuantía de la subvención: 44.383 e

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 5

Tipo de participación: Miembro del equipo.

6.- Título del proyecto: Development of novel technologies to yield fresh and processed products extracted from pomegranate fruits.

Entidad financiadora: Commission of the European Communities. D.G. for Science Research and Development (DGXII). CRAFT Programme. Cooperative Research Project POMEVAL-QLK1-1999-707917;
Ref.: OLK1-CT-2002-70791.

Cuántía: 153.988 € para la UPCT.

Duración: 01/02/2003 hasta: 31/01/ 2005.

Coordinador internacional: Juran Metal Works Ltd.

Investigador principal español: Dr. Francisco Artés Calero

Organismos y empresas participantes: Empresas: Juran Metal Work sLtd. (Israel), Rimonest Ltd. (Israel), Orgagro (Grecia), Santiago Mira S.L. (España), FRUVECO S.A. (España) y Novexel (Francia). Organismos de Investigación: ARO-Volcani Center (Bet Dagan, Israel), Univ. Politécnica de Cartagena (Cartagena, España), IVIA (Valencia, España) y ADRIAC (Reims, Francia).

Numero total de investigadores: 12.

Tipo de participación: Miembro del equipo.

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: Fundación Séneca de la Región de Murcia.

Ref.: AGR/3/FS/02

Entidades participantes: UPCT

Cuántía: 30.313,15 €

Duración: 01/01/2001 a 31/12/2004.

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

Tipo de participación: Miembro del equipo.

4.- Título del proyecto: Desarrollo y aplicación de nuevas tecnologías en la maduración y postrecolección de la uva de mesa

Entidad financiadora: CYCIT-FEDER 1FD97-0760-C03-01

Entidades participantes: CEBAS, IMIDA, UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

Referencia: OLK1-CT-2002-70791

Duración: desde: ENERO 2001 hasta: OCTUBRE 2001

Cuántía de la subvención: 78.331,9 Euros

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 16

Tipo de participación: Contrato asociado al proyecto

3.- Título del proyecto: Desarrollo de tecnología para la preparación de nuevos productos procesados en fresco

Entidad financiadora: COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA.

Referencia: ALI98-1006

Entidades participantes: CEBAS

Duración: desde: 03/11/98 hasta: 03/01/01

Cuántía de la subvención: 78.816,73 Euros

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

Tipo de participación: Miembro del equipo.

2.- Título del proyecto: Recolección, multiplicación y evaluación de los recursos filogenéticos hortícolas para su conservación en los bancos de germoplasma.

Entidad financiadora: INIA 94-010-C10-2.

Duración: desde: 01/01/98 hasta: 31/12/00

Investigador responsable: D. Joaquín Costa García.

Número de investigadores participantes: 5.

Tipo de participación: Colaboración como becario.

1.- Título del proyecto: Mejora de las resistencias al virus del bronceado en pimiento.

Entidad financiadora: INIA SC93-183-C3-3

Investigador responsable: D. Joaquín Costa García.

Número de investigadores participantes: 5.

Tipo de participación: Colaboración como becaria.

PROYECTOS DOCENTES

8.- Participación en el Proyecto de Innovación 'Equipos Docentes'. Programa de Redes de Investigación en Docencia Universitaria del Vicerrectorado de Profesorado e Innovación Docente de la UPCT. Equipo Docente: Innovación y carácter emprendedor. Edición: 2013 a 2014.

7.- Título: El huerto urbano como recurso de enseñanza-aprendizaje de la ingeniería agroalimentaria para alumnos de bachillerato.

Entidad financiadora: Fundación Séneca.

Duración: 9 meses. Desde: 13/05/2013 a 30/09/2013.

Presupuesto: 4.000 euros.

Investigador principal: Dr. Bernardo Martín Górriz.

Número total de investigadores: 31.

6.- Título: IV Olimpiada Regional Agroalimentaria y Agroambiental

Entidad financiadora: Fundación Séneca.

Duración: 10 meses. Desde: 01/01/2014 a 30/10/2014.

Presupuesto: 1.000 euros.

Investigador principal: Dr. Alejandro Pérez Pastor.

Número total de investigadores: 7

Referencia: 19186/PCC/14

5.- Título: III Olimpiada Regional Agroalimentaria y Agroambiental

Entidad financiadora: Fundación Séneca.

Duración: 9 meses. Desde: 01/01/2013 a 30/09/2013.

Presupuesto: 1.500 euros.

Investigador principal: Dr. Alejandro Pérez Pastor.

Número total de investigadores: 7

Referencia: 18778/PCC/13.

4.- Título del proyecto: Towards the innovation of the food chain through the modernization of Food Studies-LLP Erasmus ISEKI_Food-4

Entidad financiadora: UE.

Referencia: 518415-LLP-1-2011-1-IT -Erasmus-ENW.

Duración: desde: 01/10/2011 hasta: 30/09/2014

Investigador principal: Dra. Paola Pittia.

3.- Título del proyecto: ISEKI_Food 3 - Innovative Developments and Sustainability of ISEKI_Food and ISEKI_Mundus 2 - Internationalization and Sustainability of ISEKI_Food Network.

Entidad financiadora: UE.

Referencia: 142822-LLP-1-2008-PT-ERASMUS-ENW (ISEKI Food 3) y 145585-PT-2008-ERAMUNDUS - EM4EATN (ISEKI Mundus).

Duración: desde: 01/10/2008 hasta: 30/09/2011.

Investigador principal: Dra. Cristina Silva.

2.- Título del Proyecto EDUCATIVO: Itinerarios docentes agroalimentarios (proyectos de fomento de las vocaciones científicas).

Duración: 16/04/10 al 30/06/11.

Cuantía: 10.000 euros

Referencia: FCT-10-1344.

Investigador principal: Alejandro Pérez Pastor.

Número de investigadores participantes: 17

1.- Título del proyecto EDUCATIVO: Disfrutar la ciencia en imágenes.

Publicación de un CD titulado 'Ciencia en Imágenes'. ISBN: 978-84-694-0127-9

Entidad financiadora: FUNDACIÓN SÉNECA. Programa: Ciencia, Cultura y Sociedad-Agencia de Ciencia y Tecnología de la Región de Murcia en el marco del II PCTRM 2007-2010.

Cuantía: 9.000 euros.

Referencia: 09096/PCC/08.

Duración: desde: 01/08/2008 hasta: 30/06/ 2010.

Investigador principal: Dr. Juan Ignacio Moreno Sánchez y María Jesús Legaz Mellado.

Número de investigadores participantes: 6.

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(No se incluyen en esta sección las publicaciones de congresos con ISBN o actas Horticulturae).

71.- Trabajo de guisantes de IV Gama de Elena

70.- Sandía zumo Martha.

69.- Sandía AGF

68.- Sandía maratón

67.- Tammila puré guisantes. JSFA

66.- Melocotón brasileña, Scientia Horticulturae.

65.- Dátil congelado. Fruits

64.- Carrasco-Del Amor, A.M., Aguayo, E., Collado-González, J., Guy, A., Galano, J.M., Durand, T., Gil-Izquierdo, A. 2017. Impact of processing conditions on the phytoprostan profile of three types of nut kernels. *Free Radical Research*, 51(2):141-147. doi: 10.1080/10715762.2017.

63.- Formica-Oliveira A.C., Martínez-Hernández G.B., Aguayo E., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F. 2017. A functional smoothie from carrots with induced enhanced phenolic content. *Food and Bioprocess Technology*. 10(3): 491-502 <http://dx.doi.org/10.1007/s11947-016-1829-4>

62.- Formica-Oliveira A.C., Martínez-Hernández G.B., Aguayo E., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F. 2016. UV-C and hyperoxia abiotic stresses to improve healthiness of carrots. Study of combined effects. *Journal of Food Science and Technology*. 53(9), 3465-3476. DOI: 10.1007/s13197-016-2321-x

61.- Silveira, A.C., Falagán, N., Aguayo, E., Vilará, F., Escalona, V.H. 2016. Compositional changes on colored and light-yellow fleshed potatoes subjected to two cooking processes. *CyTA - Journal of Food* (TCYT) Doi. 10.1080/19476337.2016.1243155

60.- Castillejo N, Martínez-Hernández G.B., Mónaco K, Gómez P.A., Aguayo E, Artés F., Artés-Hernández F. 2016. Preservation of bioactive compounds of a green vegetable smoothie using short time-high temperature mild thermal treatment. *Food Science and Technology International*. 23(1): 46-60. <http://dx.doi.org/10.1177/1082013216656240>

59.- Arjmandi, M., Otón, M., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., Aguayo, E. 2016. Microwave flow and conventional heating effects on the physicochemical properties, bioactive compounds and enzymatic activity of tomato puree. *Journal Science Food Agriculture*. 97(3): 984-990. doi: 10.1002/jsfa.7824.

- 58.- Peña-Estévez, M.E., Gómez P., Artés F., Aguayo E., Martínez-Hernández G.B., Galindo A., Torrecillas A., Artés-Hernández F. 2016. Changes in bioactive compounds and oxidative enzymes of fresh-cut pomegranate arils during storage as affected by deficit irrigation and postharvest vapor heat treatments. *Food Science and Technology International*, 9, 665–676.
- 57.- Arjmandi, M., Otón, M., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., Aguayo, E. 2017. Continuous microwave pasteurization of a vegetable smoothie improves its physical quality and hinders detrimental enzyme activity. *Food Science and Technology International*. 23(1):36-45. doi:10.1177/1082013216654414.
- 56.- Arjmandi, M., Otón, M., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., Aguayo, E. 2016. Semi-industrial microwave treatments positively affect the quality of orange-colored smoothies. *Journal of Food Science and Technology*, 53, 3695–3703. doi:10.1007/s13197-016-2342-5.
- 55.- Aguayo, E., Tarazona-Díaz, M.P., Martínez-Sánchez, A., García-González, A. 2016. Effect of ultra high pressure homogenization on functional compounds of nutraceuticals food supplements. *Journal Science Food Agriculture* **Enviado**.
- 54.- Martínez-Sánchez, A., Tarazona-Díaz, M.P., García-González, A., Gómez, P.A., Aguayo, E., 2016. Effect of high-pressure homogenization on different matrices of food supplements. *Food Science and Technology International*. 22(8):708-719. doi: 1082013216642887
- 53.- Carrasco-Del Amor, A.M., Aguayo, E., Collado-González, J., Guy, A., Galano, J.M., Durand, T., Gil-Izquierdo, A. 2016. Impact of packaging atmosphere, storage and processing conditions on the generation of phytoprostanes as quality processing compounds in almond kernels. *Food Chemistry*, 211, 869–875. Doi: 10.1016/j.foodchem.2016.05.132
52. Peña-Estévez, M.E., Gómez P., Artés F., Aguayo E., Martínez-Hernández G.B., Galindo A., Torrecillas A., Artés-Hernández F. 2016. Changes in bioactive compounds and oxidative enzymes of fresh-cut pomegranate arils during storage as affected by deficit irrigation and postharvest vapor heat treatments. *Food Science and Technology International*.
- 51.- de la Rosa, J.M., Conesa, M.R., Domingo, R., Aguayo, Falagán, N., E., Pérez-Pastor, A. 2016. Combined effects of deficit irrigation and crop level on early nectarine trees. *Agricultural Water Management*. <http://dx.doi.org/10.1016/j.agwat.2016.01.012> Aceptado.
- 50.- Ben Amor, R., de Miguel-Gómez, MD., Martínez-Sánchez, A., Aguayo, E. 2015. Hot air treatment as a green alternative for *Ectomyelois ceratoniae* mortality and maintenance of Deglet Noor palm date quality. *Journal of Stored Products Research*, 68, 1. Doi: 10.1016/j.jspr.2016.03.001
- 49.- Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A. Artés-Hernández, F., Pérez-Pastor, A., de la Rosa, J.M., Aguayo, E. 2016. Individual phenolics and enzymatic changes in response to regulated deficit irrigation and storage conditions of extra-early nectarine. *Journal of the American Society of Horticultural Science*, 141, (3), 222-232.
- 48.- Falagán, N., Artés, F., Aguayo, E. 2016. Natural additives for healthier fresh-cut nectarines. *Food Science and Technology International*, 22 (5), 429-434.
- 47.- Conesa, M.R., Falagán, N., de la Rosa, J.M., Aguayo, E., Domingo, R., Pérez-Pastor, A. 2016. Post-veraison deficit irrigation regimes enhance berry coloration and health-promoting bioactive compounds in 'Crimson Seedless' table grapes. *Agricultural Water Management*, 163, 9-18.
- 46.- Ben Amor, R., Dhouibi, M.H., Aguayo, E. 2016. Hot water treatments for *Ectomyelois ceratoniae* mortality, microbial control and maintenance of Deglet Noor palm date quality. *Postharvest Biology and Technology*, 112, 247-255. Doi:10.1016/j.postharvbio.2015.09.005
- 45.- Aguayo, E., Requejo C., Stanley, R., Woolf, A. 2015. Combination of hot water treatment with calcium ascorbate dips increase the bioactive compounds and extend the shelf life of fresh-cut apple. *Postharvest Biology and Technology*, 110, 158-165. Doi: 10.1016/j.postharvbio.2015.07.001.

- 44.- Peña-Estévez, M.E., Artés-Hernández, F., Artés, F., Aguayo, E., Martínez-Hernández, G.B., Galindo, A., Gómez, P.A. 2016. Quality changes of pomegranate arils throughout shelf life affected by deficit irrigation and pre-processing storage. *Food Chemistry*, 209: 302-311.
- 43.- Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A. Artés-Hernández, F., Pérez-Pastor, A., de la Rosa, J.M., Aguayo, E. 2015. Deficit irrigation and fresh-cut processing on quality and bioactive compounds of nectarines. *Horticultural Science*. doi: 10.17221/1/2015-HORTSCI.
- 42.- Ben-Amor, R., Aguayo, E. De-Miguel, M.D. 2015. The competitive advantage of the Tunisian palm date sector in the Mediterranean region. *Spanish Journal of Agricultural Research*, 13(2), 101-109. <http://dx.doi.org/10.5424/sjar/2015132-6390>.
- 41.- Falagán, N., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A. Pérez-Pastor, A., Aguayo, E. 2015. Comparative study of fresh postharvest storage methods for nectarines grown under deficit irrigation. *Postharvest Biology and Technology*, 110, 24-32. Doi: 10.1016/j.postharvbio.2015.07.011.
- 40.- Silveira, A.C., Moreira, G., Artés, F., Aguayo, E. 2015. Vanillin and cinnamic acid in aqueous solutions or in active modified packaging preserve the quality of fresh-cut Cantaloupe melon. *Scientia Horticulturae* 192, 271–278. Doi: 10.1016/j.scienta.2015.06.029
- 39.- Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A. Artés-Hernández, F., Conejero, W., Aguayo, E. 2015. Deficit irrigation strategies enhance healthy compounds through the intensification of specific enzymes in early peaches. *Journal Science Food Agriculture*. 21(7) 547–556. doi: 10.1002/jsfa.7290.
- 38.- Carrasco-Del Amor, A.M., Collado-González, J., Aguayo, E., Guy, A., Galano, J.M., Durand, T., Gil-Izquierdo, A. 2015. Phytoprostanes in almonds: identification, quantification and impact on cultivars and type of cultivation. *RSC Advances*, 2015, 5, 51233 – 51241.
- 37.- Peña, M.P., Gómez, P.A., Artés, F., Aguayo, E., Martínez-Hernández, G.B., Galindo, A., Artés-Hernández, F. 2014. Quality changes of fresh-cut pomegranate arils during shelf life as affected by deficit irrigation and postharvest vapour treatments. *Journal Science Food and Agriculture*. DOI 10.1002/jsfa.6954
- 36.- Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A. Artés-Hernández, F., Conejero, W., Aguayo, E. 2014. Deficit irrigation strategies combined with controlled atmosphere preserve quality in early peaches. *Food Science and Technology International*. DOI: 10.1177/1082013214553997.
- 35.- Touati, N., Tarazona-Díaz, M.P., Aguayo, E., Louaileche, H. 2014. Effect of storage time and temperature on the physicochemical and sensory characteristics of commercial apricot jam. *Food Chemistry*, 145, 23–27. DOI: [org/10.1016/j.foodchem.2013.08.037](http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.08.037).
- 34.- Aguayo, E., Escalona, V.H., Silveira, A.C., Artés, F. 2014. Quality of tomato slices disinfected with ozonated water. *Food Science and Technology International*, 20 (3), 227-235. DOI: 10.1177/1082013213482846.
- 33.- Peña, M.E., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Martínez-Hernández, G., Galindo, A., Artés, F., Gómez, P. 2013. Effect of sustained deficit irrigation on physicochemical properties, bioactive compounds and postharvest life of pomegranate fruit (cv. 'Mollar de Elche'). *Postharvest Biology and Technology*, 86, 171-180. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2013.06.034.
- 32.- Tarazona-Díaz, M.P., Alacid, F., Carrasco, M., Martínez, I., Aguayo, E. 2013. Watermelon juice: a potential functional drink for enhancing anaerobic performance and relieve muscle soreness in athletes. *Journal Agricultural and Food Chemistry*, 61, 7522–7528. DOI: 10.1021/jf400964r. Mencionado en: <http://nutritionfacts.org/video/watermelon-for-sore-muscle-relief/>
- 31.- Tarazona-Díaz, M.P., Aguayo, E. 2013. Influence of acidification, pasteurization, centrifugation and storage time and temperature on watermelon juice quality. *Journal Science Food and Agriculture*, 93 (15), 3863-3869. DOI 10.1002/jsfa.6332
- 30.- Silveira, A.C., Aguayo, E., Artés, F. 2013. Suitability of three Galia melon cultivars and type of cut for fresh-cut elaboration industry. *Journal Science Food and Agriculture*, 93 (15), 3826-3831. doi: 10.1002/jsfa.6306.

- 29.- Tarazona-Díaz, M.P, Aguayo, E. 2013. Assessment of by-products from fresh-cut products for reuse as bioactive compounds. *Food Science and Technology International*, 19, (5), 439-446. doi: 10.1177/1082013212455346.
- 28.- Silveira, A.C., Aguayo, E., Artés, F. 2013. Shelf-life and quality attributes in fresh-cut Galia melon combined with fruit juices. *LWT, Food Science and Technology*, 50, 343-348.
doi:10.1016/j.lwt.2012.04.010
- 27.- Silveira, A.C., Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2011. Hot water treatment and peracetic acid to maintain fresh-cut Galia melon quality. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 12, 569-576.
doi:10.1016/j.ifset.2011.02.010
- 26.- Silveira, A.C., Aguayo, E., Chisari, M., Artés, F. 2011. Calcium salts and heat treatment for quality retention of fresh-cut 'Galia' melon. *Postharvest Biology and Technology*, 62, 77-84.
doi:10.1016/j.postharvbio.2011.04.009
- 25.- Tarazona-Díaz, M.P, Viegas, J., Moldao Martins, M., Aguayo, E. 2011. Bio-active compounds of different cultivars from flesh and by-product of fresh-cut watermelons. *Journal Science Food and Agriculture*, 91, 805-812.
doi:10.1002/jsfa.4250
- 24.- Aguayo, E., Requejo C., Stanley, R., Woolf, A. 2010. Effects of calcium ascorbate treatments and storage atmosphere on antioxidant activity and quality of fresh-cut apple slices. *Postharvest Biology and Technology*, 57, 52-60.
Este artículo ha estado en el 'Top 25 Hottest Articles' de Abril a Junio 2010. Puesto 8.
doi:10.1016/j.postharvbio.2010.03.001
- 23.- Escalona, V.H., Aguayo E., Martínez-Hernández, G.B., Artés F. 2010. Effect of UV-C on pathogen and spoilage bacterial growth in vitro and in inoculated baby spinach leaves. *Postharvest Biology and Technology*, 56, 223-221.
doi:10.1016/j.postharvbio.2010.01.008
- 22.- Silveira, A.C., Aguayo, E., Artés, F. 2010. Emerging Sanitizers and Clean Room Packaging for Improving the Microbial Quality of Fresh-cut 'Galia' Melon. *Food Control*, 21, 863-871. doi:10.1016/j.foodcont.2009.11.017
- 21.- Artés F., Gómez P., Artés-Hernández, F., Aguayo E., Escalona, V.H. 2009. Improved strategies for keeping overall quality of fresh-cut produce. *Postharvest Biology and Technology*, 51, 287-296. doi:10.1016/j.postharvbio.2008.10.003
Este artículo ha estado en el 'Top 25 Hottest Articles' de Abril a Junio 2010. Puesto 22.
- 20.- Silveira, A.C., Conesa, A., Aguayo, E., Artés, F. 2008. Alternative Sanitizers as Substitution of Chlorine Use on Fresh-cut 'Galia' (Cucumis melo var. catalupensis) Melon. *Journal of Food Science*, 73, 9, 405-411. doi: 10.1111/j.1750-3841.2008.00939.x
- 19.- Aguayo E., Escalona, V.H., Artés F. 2008. Effect of hot water treatment and various calcium salts on quality of fresh-cut 'amarillo' melon. *Postharvest Biology and Technology*, 47, 397-406. doi:10.1016/j.postharvbio.2007.08.001
- 18.- Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2007. Quality of minimally processed Cucumis melo var. saccharinus as improved by controlled atmosphere. *European Journal Horticultural Science*, 72(1), 39-45. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.04.001
- 17.- Escalona, V.H., Aguayo E., Artés F. 2007. Extending the shelf life of kohlrabi stems by modified atmosphere packaging. *Journal of Food Science*, 72 (5), 308-313. doi: 10.1111/j.1750-3841.2007.00354.x
- 16.- Escalona, V.H., Aguayo E., Artés F. 2007. Quality changes of fresh-cut kohlrabi sticks under modified atmosphere packaging. *Journal of Food Science*, 72 (5), 303-307. doi: 10.1111/j.1750-3841.2007.00353.x
- 15.-Escalona, V.H., Aguayo E., Artés F. 2007. Modified atmosphere packaging improved quality of kohlrabi stems. *Lebensmittel Wiss Technology*, 40, 397- 403. doi:10.1016/j.lwt.2006.02.006
- 14.- Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F., Tomás-Barberán F.A. 2007. Enriched ozone atmosphere enhances bioactive phenolics in seedless table grapes after prolonged shelf life. *Journal of the Science of Food and Agricultural*, 87, 824-831.
doi: 10.1002/jsfa.2780.

- 13.- Escalona, V.H., Aguayo E., Artés F. 2006. Quality changes of intact and sliced fennel stored under different atmospheres. *Postharvest Biology and Technology*, 41, 307-316. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.04.009
- 12.- Escalona, V.H., Aguayo E., Artés F. 2006. Metabolic activity and quality changes of whole and fresh-cut kohlrabi (*brassica oleracea* l. *gongylodes* group) stored under controlled atmosphere. *Postharvest Biology and Technology*, 41, 181-190. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.04.001
- 11.- Gil, M.I., Aguayo, E., Kader, A.A. 2006. Quality changes and nutrient retention in fresh-cut versus whole fruits. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 54, 4284-4296. doi:10.1021/jf060303y
- 10.- Aguayo, E., Jansasithorn, R. Kader, A.A. 2006. Combined effects of 1-methylcyclopropene, calcium chloride dip, and/or atmospheric modification on quality changes in fresh-cut strawberries. *Postharvest Biology and Technology*, 40, 269-278. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.01.016
- 9.- Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2006. Effect of cyclic exposure to ozone gas on physicochemical, sensorial and microbial quality of whole and sliced tomatoes. *Postharvest Biology and Technology*, 39, 166-177. doi:10.1016/j.postharvbio.2005.11.005.
- 8.- Escalona, V.H., Aguayo E., Artés F. 2005. Overall quality throughout shelf life of minimally fresh processed fennel. *Journal of Food Science*, 70, 13-17. doi: 10.1111/j.1365-2621.2005.tb09057.x
- 7.- Aguayo E., Escalona V.H., Artés F. 2004. Quality of fresh-cut tomato as affected by kind of cut, packaging, temperature and storage time. *European Food Research and Technology*, 219, 492-499. doi: 10.1007/s00217-004-0989-z
- 6.- Aguayo E., Escalona V.H., Artés F. 2004. Metabolic behaviour and quality changes of whole and fresh processed melon. *Journal Food Science*, 69, 148-155. doi: 10.1111/j.1365-2621.2004.tb06356.x
- 5.- Escalona, V.H., Aguayo E., Gómez P., Artés F. 2004. Modified atmosphere packaging inhibits browning in fennel. *Lebensmittel Wiss Technology*, 37, 115-121. doi: 10.1016/S0023-6438(03)00142-7
- 4.- Artés-Hdez, F., Aguayo E., Artés F. 2004. Alternative atmosphere treatments for keeping quality of "Autumn Seedless" table grapes during long-term cold storage. *Postharvest Biology and Technology*, 31, 59-67. doi: 10.1016/S0925-5214(03)00116-9
- 3.- Allende A., Aguayo E. Artés F. 2004. Microbial and sensorial quality of commercial fresh processed red lettuce through the production chain and shelf life. *International Journal of Food Microbiology*, 91, 109-117. doi: 10.1016/S0168-1605(03)00373-8
- 2.- Aguayo E, Allende A., Artés F. 2003. Keeping quality and safety of minimally fresh processed melon. *European Food Research and Technology*, 216, 494-499. doi: 10.1007/s00217-003-0682-7
- 1.-Escalona V.H., Aguayo E. Artés F. 2003. Quality and physiological changes of fresh-cut kohlrabi. *HortScience*, 38, 1148-1152. doi:10.1111/j.1750-3841.2007.00353.x

III.5.2. Artículos científicos en revistas nacionales con revisión anónima por pares y con ISSN (Clave: A)

- 23.- Artés, F., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Gómez, P.A. 2015. Cálculos frigoríficos en industrias pequeñas y artesanales de productos mínimamente procesados de IV y V-gamas. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 16, 2, 152-157. ISSN: 1665-0204.
- 22.- Aguayo, E., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A. 2015. Factores precosecha que afectan la calidad nutricional y sensorial de los productos de IV y V Gama. *Simiente* 85 (1-2): 18-31. ISSN: 0037-5403.
- 21.- Falagán, N., Artés, F., Aguayo, E. 2015. El riego deficitario controlado induce mejor calidad a la fruta de hueso. *Revista Horticultura*, pg 78-82.

- 20.- Peña E., Artés-Hernández F., Aguayo E., Artés F., Galindo A., Gómez P. 2014. Granadas de alta calidad y con propiedades beneficiosas para el consumidor mediante tratamientos ecosostenibles de pre y postcosecha. *Horticultura*, 311: 84-87. ISSN: 1578-8881. 83-87.
- 19.- Truque, E., Águila, D., Gómez, P., Aguayo, E., Otón, M., Conesa, M.R., Pérez-Pastor, A., Artés, F., Artés-Hernández, F. 2013. Conservación de uva 'Crimson Seedless' bajo atmósfera controlada tras su cultivo en riego deficitario. *Horticultura*, 306. ISSN: 1578-8881. 66-69.
- 18.- Aguayo E., Díaz-García, R., Silveira, A.C, Tarazona-Díaz, M.P., Escalona, V.H. 2012. Agentes químicos emergentes para el control microbiológico de brotes de Tatsoi mínimamente procesado. *Revista Uruguaya de Horticultura*, 82-87.
- 17.- Artés F., Artés-Hernández F, Gómez P., Aguayo E. 2011. Innovaciones en el mantenimiento de la calidad y seguridad alimentaria de los productos hortícolas mínimamente procesados. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 12 (1), 8-18. ISSN: 1665-0204.
- 16.- Aguayo E., Otón M., Artés F. 2011. Reutilización del agua ozonizada en lechuga romana procesada en fresco. *Horticultura Global*. ISSN: 1134-4881. Editorial: Ediciones Horticultura, 294, 82-87. <http://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/45526-Reutilizacion-del-agua-ozonizada-en-lechuga-romana-procesada-en-fresco.html>
- 15.- Tarazona-Díaz, M., Aguayo E. 2011. Compuestos bioactivos presentes en la pulpa y corteza de sandía. *Revista: Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 31 (Supl. 1), 76-77.
- 14.- Artés-Hdez F., Aguayo E., Gómez P, Artés F. 2009. Innovaciones tecnológicas para preservar la calidad de los productos vegetales mínimamente procesados o de la "Cuarta Gama". *Horticultura Internacional*. ISSN: 1134-4881. Editorial: Ediciones Horticultura, 69, 52-58.
- 13.- Aguayo E., Escalona V.H., Gómez P, Artés-Hdez F., Artés F. 2007. Técnicas emergentes y sostenibles para la desinfección de frutas y hortalizas mínimamente procesadas. *Phytoma*, 189, 138-142.
- 12.- Gómez P, Artés-Hdez F., Aguayo E., Escalona V.H., Artés F. 2007. Problemática de los alimentos vegetales mínimamente procesados en fresco. *Phytoma*, 189, 124-130.
- 11.- Escalona V.H., Aguayo E., Artés F. 2006. Reducción del pardeamiento enzimático en hinojos enteros y mínimamente procesados en mitades. *Alimentaria*, 375, 89-75.
- 10.- Aguayo E., Escalona V.H., Artés F. 2005. Revisión: el ozono y su utilización en la industria agroalimentaria. *Alimentaria*, 19, 12, 48-60.
- 9.- Aguayo E. 2004. Avances recientes en los productos mínimamente procesados en fresco. *Horticultura Internacional*, 9, 15-19.
- 8.- Escalona V.H., Aguayo E., Artés F. 2004. Optimización de la calidad y vida comercial de hinojo entero y mínimamente procesado en fresco. *Alimentaria*, 4, 89-95.
- 7.-Escalona V.H., Aguayo E., Artés F. 2004. Envasado en atmósfera modificada de pimiento de carne gruesa. *Alimentaria*, 6, 129-134.
- 6.- Artés-Hdez, F., Aguayo E., Artés F. 2004. Evolución y tendencias de la industria española de procesado mínimo en fresco de frutas y hortalizas. *Mercados*, 51, 14-15.
- 5.- Aguayo E., Allende A. 2002. Problemas y avances en la postrecolección hortícola mundial. *Horticultura Internacional*, 38, 16- 26.
- 4.- Aguayo E., Artés F. 2001. Procesado en fresco del melón amarillo y evolución de su calidad sensorial. *Alimentaria*, 5, 87-91.

3.-Aguayo E., Escalona V.H., Artés F. 2001. Industrialización del melón procesado en fresco. 2001. *Horticultura Internacional*, 19, 6, 48-60.

2.-Aguayo E., Escalona V.H., Artés F. 2001. Procesado en fresco y conservación en atmósfera modificada de 16 variedades de tomate. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 160, 127-132.

1.- Aguayo E., Giménez J., Artés F. 2001. Caracterización agronómica y atributos de calidad de 16 variedades de tomate para procesado en fresco. *Alimentación, Equipos y Tecnología*, 159, 83-88.

III.5.2. Libros y capítulos de Libro (Clave: CL)

Falagán, N., Artés, F., Aguayo, E. 2016. Peaches and nectarines: properties, deficit irrigation strategies and postharvest management. Nova Science Publishers, Inc.

Artés, F., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Gómez, P.A. 2014. Cálculos frigoríficos en industrias pequeñas y artesanales de productos mínimamente procesados de IV y V gamas. Red CYTED (Red 113RT0408). Fecha: 9 al 15 de noviembre, 2014. Lugar: Quito (Ecuador).

Silveira A.C., Bustamante-Pezoa A., Escalona, V.H., Aguayo, E. 2015. Quality preservation and safety of minimally processed vegetables. in: Hui, Y.H., Özgül Evranuz, E. (Eds.), *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*. 2nd CRC Press, Taylor & Francis, Inc., Boca Raton, Florida, United States of America, pp. 319-348 (Capítulo 19).

Artés F., Aguayo E., Gómez P., Artés-Hernández F. 2013. Chilling and coadjutants for optimising the postharvest quality and safety of fruit and vegetables. Chapter 10, 152-163. In: *Master Book in Advanced Techniques for Research and Development in Food and Agriculture*. Edita: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-695-8326-5.

Artés-Hernández F., Aguayo E., Gómez P., Artés F. 2013. Technology and engineering of minimally processed products. Chapter 13, 182-193. In: *Master Book in Advanced Techniques for Research and Development in Food and Agriculture*. Edita: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-695-8326-5

Artés-Hernández F., Gómez P., Aguayo E., Tomás-Callejas A., Artés F. 2014. Sustainable Processing of Fresh-Cut Fruit and Vegetables. In: *Sustainable Food Processing*. Ed: B.K. Tiwari, T. Norton, N.M. Holden. Edit: John Wiley & Sons, Ltd. ISBN: 978-0-4706-7223-5. Chapter 10: 219-268.

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

Título libro: Modified atmosphere packaging.

Capítulo: Modified atmosphere packaging of fruits and vegetables. Capítulo 22, 543-573. 2012.

En: *Handbook of Food Safety and Engineering*. Edit. Sun, D-W.

Editorial: Blackwell Publishing Ltd., Oxford, UK. ISBN-13: 978-1-4443-3334-3

Artés, F., Gómez, P., Artés Hernández, F., Aguayo, E., Escalona, V.H., Tomás Callejas, A. 2009. Tratamiento cuarentenario en atmósfera controlada durante el transporte frigorífico del limón. Capítulo 8. Pp. 68-85. En: *Detección de problemas asociados a la calidad: frutas y hortalizas*. Edita: Correa-Hernando E., Ruiz Altisent M., Ruiz García L. 117 pp. Red FRUTURA. Proyecto CYTED. ISBN: 978-84-96389-09-2. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.

Artés Hernández, F., Gómez, P., Aguayo, E., Escalona, V.H., Tomás Callejas, A. Artés, F. 2010. Empleo de atmósferas controladas en el tratamiento cuarentenario durante el transporte frigorífico marítimo del limón a Japón y a EEUU. Capítulo 4. Pp. 32-44. En: *Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas*. Edita: Correa-Hernando E., Gómez P., Artés F., Ruiz Altisent M., Red FRUTURA. 85 pp. Proyecto CYTED. ISBN: 978-84-96398-33-7. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.

Gómez, P., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F. 2011. Condiciones óptimas para el transporte marítimo hortofrutícola entre Latinoamérica y Europa. Capítulo 1. Pp. 2-15. En: Desafíos y Oportunidades Tecnológicas en el Intercambio Comercial Hortofrutícola América Latina-Europa. Monitorización del Transporte Frigorífico. Edita: Umaña Rojas G., Demerutis C., Correa-Hernando E.M., Ruiz Altisent M. 85 pp. Red FRUTURA. Proyecto CYTED. ISBN 978-84-697-0184-3. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.

Gómez, P., Artés, F., Artés Hernández, F., Otón, M., Aguayo, E., 2011. Reducción de la pérdida de calidad en frutos manipulados en líneas industriales de confección. Capítulo 6. Pp. 81-93. En: Modelización de las condiciones de transporte y conservación prolongada en frutas y hortalizas. Edita: Escalona V.H., Hinojosa A., Correa-Hernando E., Ruiz Altisent M., Red FRUTURA. 142 pp. Proyecto CYTED. ISBN: 978-84-697-0017-4. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.

Gómez, P., Artés Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F. 2011. Desverdización del pimiento. Capítulo 8. Pp. 66-88. En: Modelización de las condiciones de transporte y conservación prolongada en frutas y hortalizas. Edita: López-Camelo A.F., Yomi A., Correa-Hernando E., Ruiz Altisent M., Red FRUTURA. 117 pp. Proyecto CYTED. ISBN: 978-84-697-0186-7. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.

Moreno Sánchez, J.I., Molina García, A., Fernández López, J.A., Garrigos Guerrero, F.J. Lanzón Torres, J.M., Aguayo, E. 2011. Libro: 'Ciencia en Imágenes'. Edita: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-694-0127-9. Formato: DVD.

Artés-Hernández F, Gómez P., Aguayo E., Artés F. 2011. Technological innovations to preserve quality and safety of fresh-cut horticultural products. En: Environmentally friendly and safe technologies for quality of fruits and vegetables. Ed: Nunes C. Universidade do Algarve, Faro, Portugal. ISBN: 978-989-8472-01-4. 236 pp. 192-200.

"Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola". V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. 2007. Edita: Grupo de Postrecolección. ISBN: 978-84-95781-85-7.

Autores (p.o. de firma): AGUAYO E., ARTÉS F.

Título: Processamento Mínimo de Tomate.

LIBRO: Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortalças. Editor: C.L. Moretti. Editorial: SEBRAE – EMBRAPA. Brasil.

Capítulo 27. Páginas, inicial: 497

Final: 527.

Fecha: Septiembre, 2007.

ISBN: 978-85-7333-431-9

Autores (p.o. de firma): ESCALONA, V.H., AGUAYO E., ARTÉS F.

Título: Improving quality and extending shelf life of intact and minimally fresh processed kohlrabi.

Libro: Global Science Books

Editorial: Fresh Produce

Fecha: 2007.

ISBN-13 978-4-903313-09-2

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

Título: Elaboración del tomate procesado en fresco

Libro: Tomates: Producción y comercio.

Volumen: Compendio de Horticultura, nº 15.

Capítulo 11. Páginas, inicial: 121

Final: 134

Fecha: Diciembre, 2004

ISBN: 9788487729485.

Autor: Encarna Aguayo Giménez.

Título: Innovaciones tecnológicas en la conservación de melón y tomate procesado en fresco

Edición tesis electrónica por ProQuest Information and Learning España.

ISBN: 0-493-35684-3

Comunicaciones y ponencias en Congresos

(Esta sección incluye los congresos con publicación en Acta Horticulturae u otros lugares de publicación)
ACTA HORTICULTURAE

- Aguayo, E., Martínez-Sánchez, A., Silveira, A.C., Tarazona-Díaz, M.P. 2015. Effects of pasteurization and storage time on watermelon juice quality enriched with L-citrulline. V ISHIS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, Cartagena (España).
- Martos-Fuentes, M., Lizarzaburu, J.A., Aguayo, E., Martínez, C., Jamilena, M. 2015. Pleiotropic effects of *CmACS7* on fruit growth and quality parameters in melon (*Cucumis melo*). V ISHIS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, Cartagena (España).
- N. Falagán, E. Aguayo, P.A. Gómez, M.E. Peña-Estévez, F. Artés-Hernández, M. Corbalán y F. Artés. 2013. Combining deficit irrigation strategies and controlled atmosphere to maintain bioactive compounds in nectarine. *Acta Horticulturae* 1012, Pág.97-102. En: 7th International Postharvest Symposium. Editores: Abdullah, H., Latifah, M.N. Kuala Lumpur (Malasia), 25-29 de Junio. Comunicación Oral. ISSN: 0567-7572.
-
- M.E., Peña Estévez, F. Artés-Hernández, A. Galindo, E. Aguayo, N. Falagán, F. Artés y P. A. Gómez. 2013. Vitamin C, antioxidant activity and phenolics compounds of fresh-cut pomegranates cultivated under deficit irrigation strategy. *Acta Horticulturae* 1012, Pág.113-118. En: 7th International Postharvest Symposium. Editores: Abdullah, H., Latifah, M.N. Kuala Lumpur (Malasia), 25-29 de Junio. Comunicación Oral. ISSN: 0567-7572
- E. Aguayo, E. Gómez, F. Artés, V.H. Escalona y A.C. Silveira. Hot water calcium dips to improve quality of fresh-cut watermelon. 2013. *Acta Horticulturae* 1012, Pág.1013-1019. En: 7th International Postharvest Symposium. Editores: Abdullah, H., Latifah, M.N. Kuala Lumpur (Malasia), 25-29 de Junio. Poster. ISSN: 0567-7572
- Truque, E., Aguayo, E., Artés-Hdez, F., Gómez, P., Otón, M., Artés, F. 2012. Controlled atmosphere for the export of 'Miraflores' peaches. *Acta Horticulturae* 962, 585-590. En: VII International Peach Symposium. Editores: J. Girona, J. Marsal. ISSN: 0567-7572. España.
- Escalona, V.H., Aguayo, E., Artés, F. 2010. Metabolic activity and quality changes of fresh-cut kohlrabi stored under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae* 857, 129-136. En: IX International Controlled Atmosphere Research Conference. Editor: R.M. Beaudry. ISSN: 0567-7572. EEUU.
- Aguayo, E., Allende, A., Ameer, M., Otón, M., Gómez, P., Artés, F. 2010. Microbiological quality of shredded endive as affected by pre-washing and chlorinated or ozonated water. *Acta Horticulture* 877, 1827-1832. En: VI International Postharvest Symposium. Edita: M. Erkan, U. Aksoy. ISSN: 0567-7572. Turquía.
- Moreira, G.C., Silveira, A.C., Aguayo, E., Vieites, R.L., Artés, F. 2010. Effect of natural antimicrobials on microbiological and sensorial quality of fresh-cut Cantaloupe melon. *Acta Horticulture* 877, 1833-1839. En: VI International Postharvest Symposium. Edita: M. Erkan, U. Aksoy. ISSN: 0567-7572. Turquía.
- Artés, F., Gomez, P., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Escalona, V.H. 2007. Improved strategies for keeping overall quality of fresh-cut produce. *Acta Horticulturae* 746, pp. 245-258. En: International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce. Editores: K.C. Gross, S. Kanlayanarat, P.M.A. Toivonen. Bangkok (Thailand). ISSN: 0567-7572.
- Escalona, V.H., Ortega, F., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F. 2005. Test of a respiration model for a celery plants modified atmosphere packaging system at commercial pallet scale. *Acta Horticulturae* 674, pp. 531-536. En: III International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food

Chain; MODEL-IT. Editores: B.M. Nicolai, M.L.A.T.M. Hertog, L.M.M. Tijskens. Leuven (Belgium). ISSN: 0567-7572.

- Escalona, V.H., Aguayo, E., Artés, F. 2003. Quality and physiological changes of fresh-cut kohlrabi. *Acta Horticulturae* 628, 367-372. En: XXVI International Horticultural Congress: Issues and Advances in Postharvest Horticulture. Editores: E.W. Hewett, R.K. Prangel. ISSN: 0567-7572.
- Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2003. Quality improvement of fresh-cut tomato under active and passive modified atmosphere packaging. *Acta Horticulturae* 628, 351-356. En: XXVI International Horticultural Congress: Issues and Advances in Postharvest Horticulture. Editores: E.W. Hewett, R.K. Prangel. ISSN: 0567-7572.
- Aguayo, E., Escalona, V.H., Artes, F. 2003. Microbial and sensory quality changes in fresh processed melon under high carbon dioxide controlled atmosphere. *Acta Horticulturae* 604, 795-798. En: International Conference on Quality in Chains. An Integrated View on Fruit and Vegetable Quality. Editor: L.M.M. Tijskens, ISSN: 0567-7572.
- Aguayo, E., Escalona, V.H., Artes, F. 2003. Minimally processed 'Amarillo' melon. *Acta Horticulturae* 600, 527-530. En: Proc VIII International Controlled Atmosphere Research Conference. Editores: J. Oosterhaven, H.W. Peppelenbos, ISSN: 0567-7572. Rotterdam, Netherlands.
- Escalona, V.H., Aguayo, E., Artés, F. 2003. Quality attributes and shelf life of minimally processed fennel. *Acta Horticulturae* 600, 343-346. En: Proc VIII International Controlled Atmosphere Research Conference. Editores: J. Oosterhaven, H.W. Peppelenbos, ISSN: 0567-7572. Rotterdam, Netherlands.

INTERNACIONALES:

Venzke Klug, T., Collado, E., Martínez-Sánchez, A., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., Aguayo, E., Artés, F. 2016. Sensory and microbial quality of a pea puree processed under conventional or microwave treatment. IV Congreso Internacional de Ingeniería Química, Biotecnología y Alimentaria (CIIQBA 2016). La Habana, Cuba. 21-25/11/2016.

Pereira Martin, L.G., Ayumi Shiwaku, I., Ferreira Nogueira, G., de Souza Silva, V., Schmidt, F.L., Aguayo, E., Augustus de Oliveira, R. 2016. Effect of convective combined with vacuum drying of by-products on powder on physico-chemical properties. The 20th International drying symposium. Gifu, JAPAN, 7-10 August 2016.

Pereira Martin, L.G., Ayumi Shiwaku, I., Ferreira Nogueira, G., de Souza Silva, V., Schmidt, F.L., Aguayo, E., Augustus de Oliveira, R. 2016. Exploration of by-products with bioactive compounds by freeze drying. The 20th International Drying Symposium (IDS 2016). Gifu, JAPAN, 7-10 August 2016.

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>.

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>.

Aguayo, E., Tarazona-Díaz, M.P. 2015. Effects of pasteurization and storage time on watermelon juice quality enriched with L-citrulline. V ISHS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, Cartagena (España). Oral.

Silveira, A.C., Artés, F., Aguayo, E. 2015. Chemical sanitizers and UV-C radiation for maintaining the microbiological and organoleptic quality of fresh-cut Galia melon. V ISHS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, Cartagena (España). Poster.

Aguayo, E., Gómez, E., Silveira, A.C., Artés, F., Escalona, V.H. 2015. 1-MCP as Active Packaging to Keep Quality of Fresh-Cut Watermelon. V ISHIS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, Cartagena (España). Poster.

Martos-Fuentes, M., Lizarzaburu, J.A., Aguayo, E., Martínez, C., Jamilena, M. 2015. Pleiotropic effects of *CmACS7* on fruit growth and quality parameters in melon (*Cucumis melo*). V ISHIS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, Cartagena (España). Poster.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Galindo, A., Artés, F. 2014. El riego deficitario mejora la composición físico-química y los principales compuestos bioactivos de la granada. VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. 12 a 14 Noviembre, Quito (Ecuador). Poster.

Falagán, N., Aguayo, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., de la Rosa, J.M., Conejero, W., Artés, F. 2014. La aplicación de estrategias de riego deficitario incrementa el contenido en fenoles de nectarina y melocotón extratempranos. VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. 12 a 14 Noviembre, Quito (Ecuador).

Falagán, N., Aguayo, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Artés, F. 2014. Impact of Storage temperature on quality of early-opening peaches cultivated under deficit irrigation. VII Congreso Ibérico y V Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío, Tecnologías de Refrigeración Sostenibles para Climas Cálidos. 18 a 20 de junio, Tarragona (España). Publicado en actas del congreso. En: Coronas, A., Bruno, J.C. Editado por: Universitat Rovira e Virgili. Pág 889-893. ISBN: 978-84-617-1304-2.

Navarro, M., Aguayo, E., Morales, F.J. 2014. Evaluación in vitro del efecto protector de un extracto de corteza de sandía sobre el estrés carbonílico. XVIII Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica y IV Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. Oral. 19 a 21 Marzo, Madrid, España.

Carrasco A.M., Aguayo E., Collado-González J., Durand T., Galano, J.M., Gil-Izquierdo, A. 2014. Phytoprostanes in Almonds: Changes According to the Type of Cultivar. 12th Euro Fed Lipid Congress. Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation. Montpellier, Francia. 14-17 Sept. Oral.

Falagán, N., Aguayo, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Otón, M., Artés, F. 2013. Combining deficit irrigation and antibrowning treatment for keeping overall quality of fresh cut peaches. 2013. XI International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference. 3 a 7 Junio, Trani, Italia.

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. International Symposium on Plum and Sweet Cherry, 24 al 25 de Octubre, Madrid. En: Martínez-Romero, D., Valero, D., Serrano, M., Castillo, S., Guillén, F., Zapata, J.C. 2012. (eds.). Ciruela y cereza: del campo al consumidor, pg. 199-206. ISBN: 978-84-93998936.

Falagán, N., Aguayo, E., J.G., Ramírez, Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Artés, F. 2012. Combined deficit irrigation and controlled atmosphere for keeping nutritional quality on peaches. 4th Jordanian IRR International Conference on Refrigeration and Air Conditioning. Amman, Jordania, 10 a 12 Septiembre.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Castillejo, N., Galindo, A., Artés, F., Gómez, P.A. 2012. Evolución de la calidad físico-química de granada mínimamente procesada en fresco cultivada bajo estrés hídrico y tratada con UV-C. CYTEF-2012. Madrid, 22 a 25 Febrero. VI Congreso Ibérico y VI Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío

Aguayo, E., Gómez, E., Escalona, V.H., Silveira, A.C., Artés, F. 2012. Hot water calcium dips improves quality of fresh-cut watermelon. 7th International Postharvest Symposium, Kuala Lumpur, Malasia, 15 al 29 Junio 2012. ISSN: 0567-7572.

Falagán, N., Aguayo, E., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., Artés, F., Corbalán, M. 2012. Combining deficit irrigation strategies and controlled atmosphere to maintain bioactive compounds in nectarine. 7th International Postharvest Symposium, Kuala Lumpur, Malasia, 15 al 29 Junio 2012. Acta Horticulturae . Volume 1012, 15 November 2013, Pages 97-102.

Aguayo, E., Jansasithorn, R., Kader, A.A. 2011. Effects of 1-methylcyclopropene and calcium chloride dip on quality changes in arils pomegranate. II Symposium International Symposium on the pomegranate. 19 al 20 Octubre, Madrid. Series A: Mediterranean Seminars-Number 103. ISBN: 2-85352-501-5. Pages: 195-199.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F., Galindo, A., Gómez, P.A. 2011. Evolución de los polifenoles, la capacidad antioxidante y el color durante la conservación de granada cultivada bajo riego deficitario controlado. II Symposium Internacional sobre el Granado. 19 al 20 Octubre, Madrid.

Silveira, A.C, Aguayo E., Vicéns-Moltó, J.L., Artés, F. 2011. Effect of Controlled Atmosphere and Temperature on the Quality Maintenance of Minimally Processed 'Galia' Melon. II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce. Convenience Food for a Tasteful Life. 17 al 21 Julio, Turín, Italia. ISSN: 0567-7572.

Peña, M. E., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F., Galindo, A., Gómez, P.A. 2011. Postharvest quality of whole and fresh-cut pomegranates cultivated under deficit irrigation system. II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce. Convenience Food for a Tasteful Life. 17 al 21 Julio, Turín, Italia. ISSN: 0567-7572.

Aguayo E., Díaz-García, R, Silveira, A.C, Tarazona-Díaz, M.P., Escalona, V.H. 2010. Control microbiológico de Tatsoi mediante agente químicos emergentes. XII Congreso Nacional de Hortofruticultura. 20 al 23 de Octubre, Montevideo. Uruguay.

Artés, F., Gómez, P., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., 2010. Innovaciones en el Mantenimiento de la Calidad y Seguridad Alimentaria de los Productos Hortícolas Mínimamente Procesados. VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Mérida, Yucatán, México, 22 al 26 de junio. Comunicación Invitada. Revista Iberoamericana de Tecnologías Postcosecha. ISSN: 1665-0204. 12(1):8-18.

Artés-Hernández, F., Gómez, P., Aguayo, E., Truque, E., Otón, M., Artés, F. 2009. Innovaciones en la desverdización postcosecha de pimiento tipo "California" rojo y amarillo. V Congreso Ibérico y III Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF. Castellón, 23 -25 septiembre. Comunicación Oral.

Autor (es) ... Truque, E., **Aguayo, E.**, Artés-Hdez, F., Gómez, P., Otón, M., Artés, F.
Título: *Controlled atmosphere for the export of 'Miraflores' peaches*
Tipo de participación: Poster. Publicación en CDRom.
Año: 8 al 11 de Junio, 2009.
Congreso/Reunión científica ... 7th International Peach Symposium
Lugar de celebración ... Lérida, España.

Autor (es) ... Artés-Hernández, F., Gómez, P., Aguayo, E., Artés, F.
Título: Technological innovations to preserve quality and safety of fresh-cut horticultural products.
COST action 924: Environmentally friendly and safe technologies for quality of fruits and vegetables.
Lugar de celebración.....Faro, Portugal, 14-16 de enero 2009. Ponencia invitada.

Autor (es) ... **Aguayo, E.**; Allende, A.; Ameur, M.; Otón, M.; Gómez, P.; Artés, F.
Título: *Microbiological quality of shredded endive as affected by pre-washing and chlorinated or ozonated water.*
Tipo de participación: Poster.
Año: 8 al 12 de Abril, 2009.
Congreso/Reunión científica ... 6th International Postharvest Symposium
Lugar de celebración ... Antalya, Turquía.
Acta Horticulture nº 877, ISHS 2010. Proceeding of the Sixth International Postharvest Symposium. Editors: M.Erkan and U. Aksoy. Pág. 1827-1832.
ISSN: 0567-7572. ISBN: 9789066056138.

Autor (es) ... Moreira, G.C, Silveira, A.C., **Aguayo, E.**, Vieites, R., Artés, F.
Título: *Effect of natural antimicrobials on microbiological and sensorial quality of fresh-cut Cantaloupe melon.*
Tipo de participación: Oral.
Año: 8 al 12 de Abril, 2009.
Congreso/Reunión científica ... 6th International Postharvest Symposium
Lugar de celebración ... Antalya, Turquía.
Acta Horticulture nº 877, ISHS 2010. Proceeding of the Sixth International Postharvest Symposium. Editors: M.Erkan and U. Aksoy. Pág. 1833-1839.

ISSN: 0567-7572. ISBN: 9789066056138.

Autor (es) ... **Aguayo**, E., Silveira, A.C.
Título... Influence of Treatments on retaining the nutritional compound in fresh-cut fruit.
Tipo de participación... PONENCIA INVITADA.
Financiado por: Organización OECD.
Año: 8-11 Noviembre, 2008
Congreso/Reunión científica ... Tropical fruits in human nutrition and health.
Publicado: Formato CD.
Lugar de celebración ... Couran Cove Island Resort, Gold Coast, AUSTRALIA.

Autor (es) ... 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... PONENCIA INVITADA.
Año: 30 Septiembre al 3 de Octubre, 2008.
Congreso/Reunión científica ... XXXI Congreso Argentino de Horticultura
Publicado: Formato CD. ISBN: 978-987-97812-4. Editores: Lopez Camelo, F., Carrozi, L. y Castagnino, A.
Lugar de celebración ... Mar de Plata, ARGENTINA.

Autor(es) ...E. **Aguayo**, M. Boluda, E. Le Lann, F. Artés
Título ... Influencia del agua electrolizada en el contenido fenólico y actividad antioxidante de hortalizas foliáceas
Tipo de participación ...POSTER..... Año ...23 al 26 de Septiembre. 2008
Congreso/Reunión científica ...IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha
En.: R. Oria Almudí, J. Val Falcón, A. Ferrer Mairal (eds.). Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas.. Vol, I, pg. 686-691. ISBN: 978-84-200-1111-0. Editorial Acibia, S.A.
Lugar de celebración ...ZARAGOZA (ESPAÑA)...

Autor(es)E. **Aguayo**, V.H. Escalona, E. Gómez, S. Rodríguez-Hidalgo, F. Artés
Título ... Tratamientos térmicos en sandía mínimamente procesada en fresco.
Tipo de participación ...POSTER
Año: 5 a 7 de Noviembre, 2008
Congreso/Reunión científica ... II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Lugar de celebración ...BARCELONA (ESPAÑA)... Ed. Raventos M., Salazar, J. Pag. 140. ISBN:978-84-96-736-57-3.

Autor (es) ... A.C. SILVEIRA, **E. AGUAYO**, A. LEGLISE, F. ARTÉS
Título... Emerging Sanitizers and Clean Room Improved the Microbial Quality of Fresh-cut 'Galia' Melon
Tipo de participación... POSTER .
Año: 24-26 Septiembre, 2007
Congreso/Reunión científica ... 3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS
Lugar de celebración ... NÁPOLES, ITALIA.

Autor(es) ... A.C. SILVEIRA, **E. AGUAYO**, A. LEGLISE, F. ARTÉS
Título... Los tratamientos térmicos combinados con ácido peroxiacético favorecen la calidad del melón Galia mínimamente procesado.
Tipo de participación... ORAL.
Año: 11 al 13 de Noviembre del 2007
Congreso/Reunión científica ... IV Congresso Ibérico, II Congresso Iberoamericano de Ciências e Técnicas do Frio, CYTEF-2007.
Publicado: Formato CD. ISBN: 978-972-8826-16-1. Autores: Autores: Clito Afonso, Ana Isabel Marrero, Joaquim Silva Gomes, Carlos Alberto, Conceição António, Armando C. Oliveira
Lugar de celebración... OPORTO, PORTUGAL.

Autor(es) MAGALHÃES, A.M, ESCALONA V.H., **AGUAYO**, E., ARTÉS, F.
Título... Actividad respiratoria de la espinaca mínimamente procesada en fresco bajo atmósferas sobre-oxigenadas y enriquecidas en gases nobles.
Tipo de participación... ORAL .
Año: 11 al 13 de Noviembre del 2007
Congreso/Reunión científica ... IV Congresso Ibérico, II Congresso Iberoamericano de Ciências e Técnicas do Frio, CYTEF-2007.
Publicado: Formato CD. ISBN: 978-972-8826-16-1. Autores: Autores: Clito Afonso, Ana Isabel Marrero, Joaquim Silva Gomes, Carlos Alberto, Conceição António, Armando C. Oliveira

Lugar de celebración... OPORTO, PORTUGAL.

Autor(es) ... RODRÍGUEZ-HIDALGO S., ARTÉS-HERNÁNDEZ F., AGUAYO E., 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.

Año: 11 al 13 de Noviembre del 2007

Congreso/Reunión científica ... IV Congresso Ibérico, II Congresso Iberoamericano de Ciências e Técnicas do Frio, CYTEF-2007.

Publicado: Formato CD. ISBN: 978-972-8826-16-1. Autores: Autores: Clito Afonso, Ana Isabel Marrero, Joaquim Silva Gomes, Carlos Alberto, Conceição António, Armando C. Oliveira

Lugar de celebración... OPORTO, PORTUGAL.

Autor(es) ... F. Artés, P. Gómez, F. Artés-Hernández, E. Aguayo, V. Escalona

Título.... IMPROVED STRATEGIES FOR KEEPING OVERALL QUALITY OF FRESH-CUT PRODUCE.

Tipo de participación... ORAL.

Año: 6 al 8 de Agosto, 2007

Congreso/Reunión científica: International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce

Publicado: ... ISHS Acta Horticulturae 746:245-258. ISBN 978-90-66054-08-0 ISSN 0567-7572.

Lugar de celebración... Bangkok, Tailandia.

Autor(es) ... A.C. SILVEIRA, **E. AGUAYO**, A. LEGLISE, F.ARTÉS.

Título... MELÓN GALIA PELADO Y CORTADO EN ZUMO DE FRUTA SIN AZÚCAR AÑADIDO.

Tipo de participación ...ORAL .

Año: 29 de Mayo al 1 de Junio del 2007

Congreso/Reunión científica ... Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Publicado formato CD. Pág 160-167.

Lugar de celebración ... UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA. ESPAÑA.

Autor(es) ... A.C. SILVEIRA, **E. AGUAYO**, A. LEGLISE, F.ARTÉS.

Título... APTITUD DE TRES CULTIVARES DE MELÓN "GALIA" (*Cucumis melo* L.) PARA EL PROCESADO EN FRESCO.

Tipo de participación ...ORAL .

Año: 29 de Mayo al 1 de Junio del 2007

Congreso/Reunión científica ... Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones

Publicado formato CD. Pág 160-167.

Lugar de celebración ... UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA. ESPAÑA.

Autor(es) ... A.C. SILVEIRA, **E. AGUAYO**, F. ARTÉS-HDEZ, F.ARTÉS.

Título... RADIACIÓN UV-C Y ENVASADO EN SALA BLANCA, ALTERNATIVAS A LA DESINFECCIÓN CON CLORO EN MELÓN "GALIA" MÍNIMAMENTE PROCESADO EN FRESCO

Tipo de participación ...ORAL .

Año: 27-30 Septiembre del 2006

En: Valero, D. y Serrano, M. (Eds). Innovaciones Fisiológicas y Tecnológicas de la maduración y postrecolección de frutas y hortalizas presentado en VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección. Universidad Miguel Hernández. 181-185. ISBN: 84-611-2692-0

Congreso/Reunión científica ... VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección

Lugar de celebración ...ORIHUELA, UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

Autor(es) ... A.C. SILVEIRA, CHISARI, M., **E. AGUAYO**, F.ARTÉS

Título... ALGUNAS SALES CÁLCICAS REDUCEN LA ACTIVIDAD POLIGALACTURONASA Y EL ABLANDAMIENTO EN MELÓN GALIA MÍNIMAMENTE PROCESADO EN FRESCO.

Tipo de participación ...POSTER .

Año: 27-30 Septiembre del 2006

En: Valero, D. y Serrano, M. (Eds). Innovaciones Fisiológicas y Tecnológicas de la maduración y postrecolección de frutas y hortalizas presentado en VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección. Universidad Miguel Hernández. 293-297. ISBN: 84-611-2692-0

Congreso/Reunión científica ... VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección

Lugar de celebración ...ORIHUELA, UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, F.ARTÉS

Título: Changes in sugar and organic acids content of whole and minimally processed kohlrabi and fennel stored under controlled atmosphere.

Tipo de participación: Oral
Fecha: 26-28 Abril, 2006.
Congreso: CIGR Section VI International Symposium on Future of Food Engineering.
Lugar de celebración ... VARSOVIA (POLONIA).

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, F.ARTÉS
Título... Calcium salts dips for keeping firmness and safety of minimally fresh processed *Saccharinus melon*.
Publicado formato CD. Pág 160-167. ISBN: 2-913149-46-4
Tipo de participación ...ORAL
Año ...16-18 Febrero, 2006
Congreso/Reunión científica ... Innovative Equipment and Systems for Comfort and Food Preservation. IIR-IRHACE 2006 Conference.
Lugar de celebración ... AUCKLAND (NUEVA ZELANDA).

Autor(es) ... GÓMEZ, P., **E. AGUAYO**, F.ARTÉS.....
Título... Chilling and controlled atmosphere for keeping microbial safety of minimally processed celery sticks.
Publicado formato CD. Pág 156-159. ISBN: 2-913149-46-4
Tipo de participación ...ORAL..... Año ...16-18 Febrero, 2006
Congreso/Reunión científica ... Innovative Equipment and Systems for Comfort and Food Preservation. IIR-IRHACE 2006 Conference.
Lugar de celebración ... AUCKLAND (NUEVA ZELANDA).

Autor(es) ... A. CONESA, **E. AGUAYO**, RUBIRA, V., F.ARTÉS
Título... Combined use of Clean Room, disinfection and modified atmosphere packaging for improving quality of minimal-fresh-processing pomegranate arils.
Tipo de participación ...POSTER..... Año ...27-30 September, 2005
Congreso/Reunión científica ... Australasian Postharvest Horticulture Conference
Lugar de celebración ... ROTORUA (NUEVA ZELANDA)

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, F.ARTÉS
Título... Conservación de colirrábano mediante refrigeración y modificación de la atmósfera
Tipo de participación ...POSTER ...
En: Ruiz R. (Ed.) Avances en Ciencias y Técnicas del Frío III. Vol 2, presentado en CYTEF-2005 III Congreso Español. de Ciencias y Técnicas del Frío. 21 a 23 de Julio, Universitat Politècnica de Catalunya (Barcelona-España). Vol, 2, 727-736. ISBN: 84-609-6551-1
Congreso/Reunión científica ... I Congreso iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío y III Congreso español de Ciencias y Técnicas del Frío – CYTEF. Año ...2005.
Lugar de celebración ... BARCELONA (CATALUÑA)

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, F.ARTÉS
TÍTULO... Metabolic activity and quality changes of fresh-cut kohlrabi (*Brassica oleracea* L. gongylodes group) stored under controlled atmosphere
Tipo de participación ...ORAL Abstract book N°42. p. 17
Año ...5-10 Julio, 2005
Congreso/Reunión científica ...9th International Controlled Atmosphere Research Conference
Lugar de celebración ... MICHIGAN (EEUU)
Acta Horticulture n° 857, ISHS 2010. Proceeding of the Ninth International Controlled Atmosphere Research Conferende. Editor: R.M. Beaudry. Pág. 129-135.
ISSN: 0567-7572. ISBN: 978 90 66 05 179 9

Autor(es) ... GIL M.I., **AGUAYO E.**, KADER A.A.
Título... Nutrient retention in fresh-cut vs. whole fruits.
Tipo de participación ...PONENCIA ORAL..... Año ...22-24 Abril, 2005
Congreso/Reunión científica ...International Fresh-Cut Produce Asociation (18th Annual Conference)
Lugar de celebración ... EEUU

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, ARTÉS-HDEZ, F. AND F.ARTÉS
Título... Modelling of a modified atmosphere packaging system at commercial pallet scale for bell pepper
Tipo de participación ...POSTER.....
Año ...28-30 Marzo 2005
Congreso/Reunión científica ... International IIR Conference on Latest Developments in Refrigerated Storage, Transportation and Display of Food Products.
Publicado en formato CD. ISBN: 2-913149-39-1
Lugar de celebración ... JORDANIA (AMMAN).

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, ORTEGA, F., ARTÉS-HDEZ, F., **E. AGUAYO**, F. ARTÉS

Título... Test of a respiration model for a celery plants modified atmosphere packaging system at commercial pallet scale

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...29 Mayo-2 Junio, 2005

Lugar de publicación: En: Hertog, M.L.A.M and Nicolaï, B.M. (eds), Proceedings of the IIIrd International Symposium of Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food Chain. MODEL-IT 2005 Acta Horticulturae 674: 531-536. ISSN: 0567-7572.

Congreso/Reunión científica ... Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food Chain

Lugar de celebración ... (LOVAINA) BÉLGICA.

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, ARTÉS-HDEZ, F. AND F. ARTÉS

Título... Envasado en atmósfera modificada en palets comerciales de ciruela 'Angeleno' mediante el diseño de ventanas de difusión de membranas de silicona

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...Abril, 2005

Congreso/Reunión científica ... 4º Congreso Iberoamericano Tecnología Pós-colheita e Agroexportação

Lugar de celebración ... BRASIL

Autor(es) ... GIL, I., **E. AGUAYO**, A.A. KADER

Título... Nutritive Value of Fresh Produce

Tipo de participación ORAL..... Año ...14-16 Abril, 2005.....

Congreso/Reunión científica ... International Fresh-Cut Produce Association (17th Annual Conference)

Lugar de celebración ... Phoenix, ARIZONA, EEUU. Libro de resúmenes, pág 1.

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, F. ARTÉS.

Título... High temperature calcium chloride dips for keeping firmness and safety of minimally fresh processed Saccharinus melon

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...22-24 Abril, 2004.....

Congreso/Reunión científica ... International Fresh-Cut Produce Association (17th Annual Conference)

Lugar de celebración ... RENO, NEVADA, EEUU. Libro de resúmenes, pág 1.

Autor(es) ... E. VILAS-BOAS, **E. AGUAYO**, R. JASASITHORN Y A. KADER

Título... Efficacy of 1-methylcyclopropene in extending shelf-life of fresh-cut fruits

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...22-24 Abril, 2004

Congreso/Reunión científica ... International Fresh-Cut Produce Association (17th Annual Conference)

Lugar de celebración ... RENO, NEVADA, EEUU. Libro de resúmenes, pág 12.

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, ARTÉS-HDEZ, F. AND F. ARTÉS

Título... Designing a diffusion membrane system for modified atmosphere storage of fruits and vegetables at pallet scale: the case of bell pepper.

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...17- 22 Agosto 2003

Congreso/Reunión científica Instituto Internacional del Frío. International Congress of Refrigeration. En.....Publicación formato CD.... ISBN: 2-913149-32-4

Lugar de celebración Washington DC - EEUU.

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, F. ARTÉS

Título... Microbiological and sensory quality changes in fresh processed melon under high carbon dioxide controlled atmosphere.

Tipo de participación ...POSTER..... Año ... 6 - 9 Julio. 2003.....

En.... Tijskens, L.M.M, y Vollebregt, H.M. (Eds), Proc of the International Conference on Quality in Chains. Acta Horticulturae 604. 795 - 797. ISBN: 90 6605 976 1

Congreso/Reunión científica ...Quality in Chains

Lugar de celebración ... WAGENINGEN -NETHERLANDS

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, F. ARTÉS

Título... Quality improvement of fresh-cut tomato under active and passive modified atmosphere packaging

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...11 - 17 August 2002

En: Prange, P.K. (ed), XXVIth International Horticultural Congress. Issues and Advances in Postharvest Horticulturae. Acta Horticulturae 628, Toronto - Canada. 351 - 356. ISSN: 0567-7572.

Congreso/Reunión científica ...XXVI Congreso Internacional de Horticultura

Lugar de celebración ... TORONTO (CANADÁ)

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, F. ARTÉS

TÍTULO... Quality and physiological changes of fresh-cut kohlrabi

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...11 - 17 August 2002

En... Prange, P.K. (ed), XXVth International Horticultural Congress. Issues and Advances in Postharvest Horticulturae. Acta Horticulturae 628, Toronto - Canada. 367 - 372. ISSN: 0567-7572

Congreso/Reunión científica ... XXVI Congreso Internacional de Horticultura

Lugar de celebración ... TORONTO (CANADÁ)

Autor(es) ... GÓMEZ P, CONESA A, ARTÉS-HDEZ F, MENDEZ M, **AGUAYO E** Y ARTÉS F.

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

Tipo de participación ...POSTER..... Año2 al 5 octubre, 2002.....

Congreso/Reunión científica ...III Congreso Ibérico de Maduración y Postrecolección.

En: Merodio, C. Escribano, M.I. (eds). Maduración y Postrecolección de Frutos y Hortalizas. Vol. 1, pag. 369-372. ISBN: 84-00-08185-4.

Lugar de celebración ... MADRID

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, L. LUCHSINGER, F.ARTÉS

TÍTULO... Evolución de calidad sensorial y de las podredumbres en pimientos conservados bajo atmósfera controlada y modificada

Tipo de participación ...POSTER..... Año ... 3 AL 6 DICIEMBRE DE 2002

En...3er Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones., Santiago - Chile, Simiente 72(3 - 4). Pág. 85. ISSN: 0037-5403.

Congreso/Reunión científica: III Congreso Iberoamericano Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Lugar de celebración ... CHILE

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, F.ARTÉS

Título... Cyclic ozone exposure affects ethylene emission and respiration on whole and fresh-cut tomato

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...2002

En.. Vendrell, M., Klee, H., Pech, J.C. and Romojaro, F. (eds), Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene III. IOS Press. Series I: Life and Behavioural Sciences. 423 - 424.

Congreso/Reunión científica ...Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene. ISSN: 1566-7693

Lugar de celebración ... MURCIA

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, F.ARTÉS.

Título... Physiological changes and browning inhibition in fennel under atmosphere modified atmosphere packaging

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...2002

En... Vendrell, M., Klee, H., Pech, J.C. and Romojaro, F. (eds), Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene III. IOS Press. Series I: Life and Behavioural Sciences. 429 - 431.

Congreso/Reunión científica ... Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene. ISSN: 1566-7693

Lugar de celebración ... MURCIA

Autor(es) ... F. ARTÉS-HDEZ, **E. AGUAYO**, F.ARTÉS.

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

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...2002

En... Vendrell, M., Klee, H., Pech, J.C. and Romojaro, F. (eds), Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene III. IOS Press. Series I: Life and Behavioural Sciences. 432-434.

Congreso/Reunión científica ... Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene. ISSN: 1566-7693

Lugar de celebración ... MURCIA

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, F.ARTÉS

Título... Minimally processed 'Amarillo' melon washed on ozone treated water

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...11-13 de Marzo 2002

Congreso/Reunión científica ...Tecnologías Emergentes para la Industria Alimentaria

Publicación...Libro de Abstract, pg. 137

Lugar de celebración ... MADRID

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, F.ARTÉS.

Título...Minimally processed 'Amarillo' melon

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...2001

En... Oosterhaven, J. y Peppelembos, H.W. (eds), Proc 8th Int CA Conference. Acta Horticulturae 600, 8 - 13 July. Rotterdam-Netherlands. 527 - 530. ISSN/ISBN: 0567-7572/ 90 6605 916 8

Congreso/Reunión científica ...8th International Controlled Atmosphere Research Conference
Lugar de celebración ...HOLANDA

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, F. ARTÉS

Título...Quality attributes and shelf life of minimally processed fennel

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...2001

En... Oosterhaven, J, y Peppelmbos, H.W. (eds), Proc 8th Int CA Conference. Acta Horticulturae 600, 8 - 13 July. Rotterdam-Netherlands. 343 - 346.

ISSN/ISBN: 0567-7572/ 90 6605 916 8

Congreso/Reunión científica ...8th International Controlled Atmosphere Research Conference

Lugar de celebración ...HOLANDA...

Autor(es) ...V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, L. LUCHSINGER, F. ARTÉS

Título ...Actividad respiratoria y tasa de emisión de etileno de hinojo y colirrábano enteros y procesados en fresco bajo refrigeración

Tipo de participación ...POSTER..... Año 2001

Congreso/Reunión científica ...III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.

Publicación formato CD. Andrés A., Fito, P.J., Arguelles, A., Chiralt, A., Fito, P. ISBN: 84-9705-005-3

Lugar de celebración ...VALENCIA (ESPAÑA)

Autor(es) ...F. ARTÉS, **E. AGUAYO**.

Título ... CONTROLLED ATMOSPHERE STORAGE OF FRESH-CUT TOMATO

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...2000

Congreso/Reunión científica ...Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals

En.: F. Artés, M.I. Gil, M.A. Conesa (eds.), Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and ornamentals. Vol. I, pg. 432-436. ISBN: 84-607-3287-8.

Lugar de celebración ...MURCIA (ESPAÑA)...

II.4.2. Nacionales

Falagán, N., Artés, F., Aguayo, E. 2015. Los choques térmicos postcosecha mejoran la calidad organoléptica de nectarina extra temprana. XIV Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas "*Retos de la Nueva Agricultura Mediterránea*". Orihuela (Alicante), España. 3 a 5 Junio, 2015.

Ben-Amor, R., de Miguel, M.D., Aguayo, E. 2015. Aplicación de atmósferas controladas para la conservación de dátiles tunecinos Deglet Noor. XIV Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas "*Retos de la Nueva Agricultura Mediterránea*". Orihuela (Alicante), España. 3 a 5 Junio, 2015.

Carrasco del Amor, A.M., Gil-Izquierdo, G., Aguayo, E. 2015. Phytoprostanes determination in almonds depending on the cultivar and growing conditions (conventional versus ecological). Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 39-42.Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2.

Ben Amor, R., Aguayo, E., de-Miguel, M.D. 2015. Competitiveness of palm dates fruit of Tunisia in the Mediterranean region. Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 224-227.Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2.

García-González, A., Gómez, P.A., Aguayo, E. 2015. Effect of high pressure homogenization against pasteurization on a nutraceutical product with a high 10-hydroxy-2-trans-decenoic acid content and vitamin C. Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 47-50. Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2.

Arjmandi, M., Aguayo, E., Otón, M., Artés, F. 2015. Continuous microwave heating effects on quality of carrot and tomato smoothie. 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. Oral. Pag. 16-19. Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2.

Carrasco del Amor, A.M., Collado-González, J., Gil-Izquierdo, G., Aguayo, E. 2014. Mapeo varietal de fitoprostanos en almendras: Identificación y cuantificación. 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. 19-21.

Arjmandi, M., Aguayo, E., Otón, M., Artés, F. 2014. Continuous and Conventional Microwave Heating Effects on the Antioxidant Capacity of Tomato Juice. 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. 15-18.

García-González, A., Tarazona-Díaz, M.P., Gómez, P.A., Aguayo, E. 2014. Efecto de las altas presiones de homogeneización frente a la pasteurización en un producto nutracéutico con alto contenido en hierro y vitamina C. 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. 62-65.

Ben Amor, R., Aguayo, E., de-Miguel, M.D. 2014. Calidad funcional de dátiles tunecinos Deglet-Noor sometidos a baños térmicos como alternativa al bromuro de metilo. 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. 38-40.

Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., de la Rosa, J.M., Aguayo, E., 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.

Ben Amor, R., De Miguel, M.D., Aguayo, E. 2014. Calidad de dátiles tunecinos "Deglet Noor" sometidos a baños térmicos como alternativa al bromuro de metilo. XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. 21 al 23 de Octubre, Valencia. Poster.

Falagán, N., Aguayo, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., de la Rosa, J.M., Conejero, W., Artés, F. 2014. Caracterización del comportamiento postcosecha de variedades extratempranas de melocotón y nectarina. XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. 21 al 23 de Octubre, Valencia. Poster.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Galindo, A., Artés, F. 2014. El riego deficitario mejora la composición físico-química y los principales compuestos bioactivos de la granada. 2014. VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. 12 a 14 Noviembre, Quito (Ecuador). Poster.

Silveira, A.C., Aguayo, E., Falagán, N., Vilaró, F., Escalona, V.H. 2014. Aptitud de uso de diferentes variedades de papa nativa. VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha. 28 al 30 de mayo, La Plata (Argentina). Poster.

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.

Ben Amor, R., De-Miguel, M.D., Aguayo, E. 2013. Tratamientos de aire caliente para la conservación de dátiles 'Deglet Noor' como alternativa al bromuro de metilo. 64º Congreso Sociedad Agronómica de Chile. 25 a 27 de septiembre, Viña del Mar, Chile. Poster, pg 249.

Aguayo, E., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P. A. 2013. Factores precosecha que afectan la calidad nutricional y sensorial de los productos de IV y V gama. 64º Congreso Sociedad Agronómica de Chile. 24-26 Septiembre, Viña del Mar, Chile. Poster.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Galindo, A., Artés, F., Gómez, P. 2013. Producción y Caracterización físico-química de granada cultivada bajo riego deficitario. VII Congreso Ibérico de AgroIngeniería y Ciencias Hortícolas. 26 al 29 de Agosto, Madrid. [Buscar ISBN y paginas](#)

Falagán, N., Aguayo, E., P.A. Gómez, P.A. Artés-Hernández, F., De la Rosa, J.M., Artés, F. 2013. El riego deficitario controlado mantiene la calidad de rodajas de nectarina extratemprana. VII Congreso Ibérico de AgroIngeniería y Ciencias Hortícolas. 26 al 29 de Agosto, Madrid. [Buscar ISBN y paginas](#)

Falagán, N., Aguayo, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Artés, F. 2012. Efecto de riegos deficitarios en la calidad durante la conservación de melocotón extratemprano. En: Avances en Postcosecha de Fruta y Hortalizas. Editores: Recasens, I., Graell, J., Echeverría, G. Pg. 595-599. 1 al 3 de octubre, Lérida. Ponencia Oral. ISBN: 978-84-695-4683-3

Artés, F., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Gómez, P.A. 2012. Mejora de la calidad y la seguridad de los productos vegetales mínimamente procesados en fresco. En: Avances en Postcosecha de Fruta y Hortalizas. Editores: Recasens, I., Graell, J., Echeverría, G. Pg. 541-551. 1 al 3 de octubre, Lérida. Ponencia Oral. ISBN: 978-84-695-4683-3

Truque, E., Águila, D.J., Gómez, P., Aguayo, E., Otón, M., Conesa, M.R., Pérez-Pastor, A., Artés, F. Artés-Hernández, F. 2012. Conservación de uva 'Crimson Seedless' bajo atmósfera controlada tras su cultivo en riego deficitario. En: Avances en Postcosecha de Fruta y Hortalizas. Editores: Recasens, I., Graell, J., Echeverría, G. Pg. 589-592. 1 al 3 de octubre, Lérida, 2012. Ponencia Oral. ISBN: 978-84-695-4683-3

Falagán, N., Aguayo, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., De la Rosa, J.M., Artés, F. 2012. El riego deficitario mantiene la calidad postcosecha de nectarina extratemprana. XIII Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas. Convergencia a las Tecnologías Hortofrutícolas. Almería, 16 al 20 Abril 2012. [Buscar ISBN y paginas](#)

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F., Galindo, A., Gómez, P.A. 2011. Evolución postcosecha del metabolismo y compuestos bioactivos de granada cultivada bajo estrés hídrico. VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Organiza: Universidad de Valencia y la Universidad Politécnica de Valencia. Valencia, 8 al 10 de Junio. [Buscar ISBN y paginas](#)

Tarazona M.P, Gómez, P., Aguayo, E. Aprovechamiento de los minerales procedentes de los subproductos hortofrutícolas. VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Organiza: Universidad de Valencia y la Universidad Politécnica de Valencia. Valencia, 8 al 10 de Junio 2011. [Buscar ISBN y paginas](#)

Tarazona-Díaz M., Aguayo E. 2011. Compuestos bioactivos presentes en la pulpa y corteza de sandía. XV Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica. VII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. Madrid. 30 de marzo a 1 de Abril, 2011. Poster. Publicación revista Nutrición Clínica Dietética y Hospitalaria, 31 (supl. 1), 76 a 77. ISSN: 0211-6057.

Turini M., Moreira G., Kluge R., Artés, F., Aguayo E. Determinación de la efectividad y posibilidad de reutilización del agua ozonizada en lechuga (*Lactuca sativa* L.) mínimamente procesada en fresco. VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. La Rioja, Logroño, 6 a 8 Octubre 2010. ISBN: 978-84-7359-654-1.

Tarazona M.P, Silva-Pereira C., Santos-Pinto S., Aguayo, E. Influencia de la temperatura y duración de la conservación en los compuestos funcionales de subproductos de pepino y sandía. VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. La Rioja, Logroño, 6 a 8 Octubre 2010. ISBN: 978-84-7359-654-1.

Aguayo, E. 2010. Multimodalidad y logística para la exportación. Normalización de las unidades de carga. Encuentro Internacional Empresa-Universidad. Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas. Oral. Cartagena, 1 al 4 de junio. [Confirmar si esto es de la red cyted](#)

Artés-Hernández, F., Gómez, P., Aguayo, E., Escalona, V., Tomás-Callejas, A., Artés, F. 2010. Empleo de atmósferas controladas en el tratamiento cuarentenario durante el transporte frigorífico marítimo del limón a Japón y a EEUU. Encuentro Internacional Empresa-Universidad. Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas. Oral. Cartagena, 1 al 4 de junio. [Confirmar si esto es de la red cyted](#)

Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P., Aguayo, E. 2009. Innovaciones en la higienización- desinfección de industrias de procesado mínimo hortofrutícola. Conferencia Invitada. IV Simposium Internacional Tecnologías Alimentarias. Organiza: Centro Tecnológico Nacional de la Conserva (Food Brokerage Event). Murcia, 26 de Octubre, 2009.

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, F.ARTÉS.

Título... Mejora de la calidad de tomate entero y procesado en fresco con la conservación en ozono gaseoso

Tipo de participación ...POSTER. Libro de resúmenes 224..... Año ...2005

Congreso/Reunión científica ...III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos....

Lugar de celebración ... 29 de mayo al 1 de junio, Universidad de BURGOS

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, F.ARTÉS

Título... Calidad del hinojo procesado en fresco bajo atmósfera controlada

Tipo de participación ...POSTER Año ...15- 17 de Septiembre , 2004.

Congreso/Reunión científica ... II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos.

Lugar de celebración ... NAVARRA Libro de resúmenes ISBN 84-688-7989-4. TCE-03: 127

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, F.ARTÉS.

Título... Almacenamiento prolongado en atmósfera modificada de tallos de colirrábano

En: Fernández Seara, J., Vázquez Vázquez, M. (eds). Libro de Actas del II Congreso Español de Ciencia y Técnicas del Frío. Vol, 1, 744-753. ISBN: 84-607-8645-5

Tipo de participación ...POSTER Año ...18 AL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2002.

Congreso/Reunión científica ... II Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío - CYTEF 2003

Lugar de celebración ... VIGO 18-20 SEPTIEMBRE 2003 (GALICIA)

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, F.ARTÉS.

Título... Evolución microbiana y del contenido de azúcares en melón "Amarillo" procesado en fresco lavado con agua ozonizada

Tipo de participación ...POSTER..... Año ...JUNIO, 2003.....

Congreso/Reunión científica ...II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos....

En: Martínez Romero, D., Castillo García, S., Valero Garrido, D., Sayas Barberá, E., Pérez Sánchez, J.A. (eds.). II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Vol. 2, 477-480. ISBN = 84-95893-76-2

Lugar de celebración ... UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ –ORIHUELA (ALICANTE)

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, F.ARTÉS.

Título... Calidad del pimiento conservado en atmósfera controlada

Tipo de participación ...POSTER Año ...18 AL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2002.

Congreso/Reunión científica ... II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos....

Publicado en: Actas del 2º Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CD). ISBN:84-8409-162-7. 6 pág.

Lugar de celebración ... LLEIDA

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, V.H. ESCALONA, F.ARTÉS.

Título... Comportamiento metabólico de cuatro cultivares de melón enteros y procesados en fresco

Tipo de participación ...COMUNICACIÓN ORAL..... Año ...4-6 Abril, 2002

Publicado en: López, A., Esnoz, A., Artés, F. (eds). Avances en Ciencias y Técnicas del Frío. Vol 1, 465-470.

ISBN: 84-95781-17-4

Congreso/Reunión científica ...I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío.

Lugar de celebración ... CARTAGENA (MURCIA)

Autor(es) ... V.H. ESCALONA, **E. AGUAYO**, F.ARTÉS.

Título... Conservación de colirrábano en atmósfera modificada

Publicado en: López, A., Esnoz, A., Artés, F. (eds). Avances en Ciencias y Técnicas del Frío. Vol 1, 321-326.

ISBN: 84-95781-17-4

Tipo de participación ...COMUNICACIÓN ORAL.....Año ...2002

Congreso/Reunión científica ... I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío.

Lugar de celebración ... CARTAGENA (MURCIA)

Autor(es) ... **E. AGUAYO**, F.ARTÉS

Título... Evolución de los azúcares en la comercialización del tomate procesado en fresco
 Tipo de participación ...POSTER..... Año ...2001
 Congreso/Reunión científica ...I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
 Lugar de celebración ... GRANADA

Autor(es) ...**E. AGUAYO**, J. GOMARÍZ, M. TOMÁS, M.S. CATALÁ, J. COSTA
 Título ...Valoración de líneas experimentales de pimiento picante de tipo "chili-jwala" para el mercado de reino unido
 Tipo de participación ...POSTER..... Año ...Abril, 1999
 Congreso/Reunión científica ...VIII Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas
 Publicado en: Actas de Horticultura, Vol. 1, pág. 32-35.
 ISBN: 84-00-07796-2. Edita Sociedad Española de Ciencias Hortícolas.
 Lugar de celebración ...MURCIA (ESPAÑA)

Congresos y publicaciones Docentes (Internacionales y nacionales)

FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR (XII FECIES) Sevilla (España), Julio de 2015.

- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., Aguayo, E. 2016. Un buen modelo de Aprendizaje de la Ingeniería para nuestras Escuelas. XVI Congreso Nacional y VII Congreso Iberoamericano de Pedagogía Sociedad Española de Pedagogía. Madrid, 18 al 30 de Junio. Oral. Publicado en: Libro de Actas del XVI Congreso Nacional y VII Congreso Iberoamericano de Pedagogía: Democracia y Educación en el siglo XXI. La obra de John Dewey 100 años después. Pág. 8 a 9. Editores: González Barbera, C. y Castro Morera, M. ISBN: 9 788460 882374.
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., Aguayo, E. 2016. El alumno de ingeniería. Esa carga docente de la que hablamos poco. IX Congreso Iberoamericano de docencia universitaria. *La Universidad en cambio: Gobernanza y renovación*. Murcia, 31 de marzo al 2 de abril de 2016. Oral. Publicado en: Educación Evaluación e identidad del alumnado en Educación Superior. Editores: María José Bolarín Martínez, Mónica Porto Currás, María Luisa García Hernández, pág. 714-718. Edita: Universidad de Murcia. ISBN: ISBN-13: 978-84-608-8697-6.
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., Aguayo, E. 2015. Problemática de la evaluación de alumnos en la enseñanza de la ingeniería. XII Foro Internacional sobre Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación superior (FECIES). Sevilla, 9-11 julio, 2015. Edita: Ramiro, T., Ramiro-Sánchez, T., Bermúdez, M.P. Asociación Española de Psicología Conductual (AEPC). Publicado en: Libro de Resúmenes XII FECIES. ISBN: 978-84-606-6428-4. Pg 817.
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., Aguayo, E. 2015. Obstáculos para la innovación en la enseñanza de la ingeniería. XII Foro Internacional sobre Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación superior (FECIES). Sevilla, 9-11 julio, 2015. Edita: Ramiro, T., Ramiro-Sánchez, T., Bermúdez, M.P. Asociación Española de Psicología Conductual (AEPC). Publicado en: Libro de Resúmenes XII FECIES. ISBN: 978-84-617-6293-4. Pg 1807-1813 (Publicado trabajo completo).
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., Aguayo, E. 2015. Obstáculos al aprendizaje metacognitivo en la enseñanza de la ingeniería. XII Foro Internacional sobre Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación superior (FECIES). Sevilla, 9-11 julio, 2015. Edita: Ramiro, T., Ramiro-Sánchez, T., Bermúdez, M.P. Asociación Española de Psicología Conductual (AEPC). Publicado en: Libro de Resúmenes XII FECIES. ISBN: 978-84-606-6428-4. Pg 819. Seleccionado para su publicación en el libro. FECIES, 2015.
- Herrero Martín, R., García Martín, A. 2014. 7 Competencias UPCT. Capítulo: Guía para la integración en la docencia de la competencia 7: Diseñar y emprender proyectos innovadores. Autores (equipo Docente Innovación y Carácter Emprendedor): Aguayo, E., Briones-Peñalver, A.J., Cegarra-Leiva, D., García-Bermejo, J., García- Martín, A., García-Martínez, J.C., Hernández-Gómez, E., Lozano-Gutiérrez, M.C., Martínez- Martínez, A., Martínez-Sala, A., Medina-Vidal, F., Monzó-Cabrera, J., Suardíaz-Muro, J. Pag. 167-185. Edita UPCT. ISBN 978-84-942562-1-9.

- Herrero Martín, R., García Martín, A. 2014. Equipos Docentes: experiencias y resultados (2013-2014). Capítulo: Pág. 161-162. ISBN 978-84-16325-01-6.
- Moreno, J.I., Aguayo, E., León G., Legaz-Mellado, M.J. 2014. Enjoying Science and Engineering in Pictures. Publicado en: INTED2014 Proceedings Conference, 5750-5759. Edita: L. Gómez Chova, A. López Martínez, I. Candel Torres, I. 8th International Technology, Education and Deveopment Conference.10-12 de Marzo 2014, Valencia, Spain. ISBN: 978-84-616-8412-0. ISSN: 2340-1079. Indexed in the CPCI database.
- Vicéns, J.L., Aguayo, E. 2014. La Dinámica Computacional de Fluidos y el Método de Elementos Finitos como Herramientas de Apoyo al Estudio de la Refrigeración de Productos Poscosecha. CUIEET (XXII Congreso Universitario de Innovación Educativa en las Enseñanzas Técnicas). 17 a 19 de Septiembre, Almadén (Castilla La Mancha). Publicado en: Innovación educativa en las enseñanzas técnicas: 639-650. Volumen II/coordinadora, Mª Carmen Mata Montes–Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2015. 1090 p.–I.S.B.N.: 978-84-9044-108-4
- Aguayo, E., Moreno, J.I. 2013. Scientists in the Classroom: From university to primary and secondary school, 1679-1686. 6th International Conference of Education, Research and Innovation. Sevilla, España. Noviembre 18th-20th. Publicado en: ICERI2013 Proceedings. Edita: Gómez Chova, L., López Martínez, A., Candel Torres, I. International Association of Technology, Education and Development (IATED). ISBN: 978-84-616-3847-5. ISSN: 2340-1095.
- Asistencia al XXI CUIEET (Congreso Universitario de Innovación Educativa en las Enseñanzas Técnicas). Valencia, 10 al 12 de Julio, 2013.
- Asistencia al II Congreso Internacional sobre Aprendizaje, Innovación y Competitividad.. Madrid, 6 al 8 de Noviembre, 2013.

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

Investigador del equipo de investigación que participa en el proyecto/contrato: Encarna Aguayo, Ascensión Martínez Sánchez.

Referencia del proyecto: 4666/16 IAEA.

Título: Implantación de técnicas ecoinnovadoras para la mejora de la producción, calidad y comercialización de una nueva variedad de melón (Ever-Fresh).

Investigador principal: Encarna Aguayo.

Entidad financiadora: Instituto de Fomento (programa de cooperación público-privada y la transferencia de tecnología en los ámbitos de especialización de la estrategia de investigación e innovación para la especialización inteligente de la Región de Murcia, RIS3MUR) y Jimbofresh International.

Duración: 15/05/2017-15/11/2018 (18 meses).

Financiación recibida (en euros): 70.178,52 €.

Investigador del equipo de investigación que participa en el proyecto/contrato: Encarna Aguayo, Ascensión Martínez Sánchez.

Referencia del proyecto: 4847/17 IAEA (Prestación de Servicios).

Título: Analizar el contenido en L-citrulina muestras procedentes de la empresa AMC y elaboración de informe.

Investigador principal: Encarna Aguayo.

Entidad financiadora: AMC Juice and Drink

Duración: 30/12/2016-01/03/2017 (3 meses)

Financiación recibida (en euros): 1.500 €.

Investigador del equipo de investigación que participa en el proyecto/contrato: Encarna Aguayo, Ascensión Martínez Sánchez.

Referencia del proyecto: 4810/17IAEA.

Título: Efecto del agua de riego ozonizada en el cultivo de plántulas de sandía y pimiento”.

Investigador principal: Encarna Aguayo.
Entidad financiadora: Cosemar Ozono.
Duración: 30/01/2017-30/07/2017 (6 meses)
Financiación recibida (en euros): 14.260 €.

Investigador del equipo de investigación que participa en el proyecto/contrato: Encarna Aguayo, Natalia Falagán Sama.
Referencia del proyecto: 4666/16 IAEA.
Título: Condiciones técnicas postcosecha para la maduración acelerada de una nueva variedad de melón.
Investigador principal: Encarna Aguayo.
Entidad financiadora: JIMBOFRESH INTERNATIONAL.
Duración: 15/07/2016-15/09/2016 (4 meses)
Financiación recibida (en euros): 9.764,71 €.

Investigador del equipo de investigación que participa en el proyecto/contrato: Encarna Aguayo, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Ascensión Martínez Sánchez.
Referencia del proyecto: 4466/16 IAEA-P
Título: Desarrollo de nueva tecnología sustitutiva a biocidas químicos en productos hortofrutícolas
Investigador principal: Encarna Aguayo.
Entidad financiadora: VERDIMED (Tipo CDTI).
Duración: 15/04/2016-15/04/2018 (24 meses).
Financiación recibida (en euros): 77 K€.

Título: Respuesta al ejercicio de carrera de media maratón valorando el daño muscular y rendimiento tras la ingesta de zumo de sandía fashion.
Empresa: AGF, Grupo Fashion S.A.
Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.
Duración: Desde: Jun 2015 Hasta: Marzo 2016.
Investigador responsable.: Dra. Encarna Aguayo.
Número total de investigadores: 3.
Cuantía: 39.441 € + IVA.

Título del contrato/proyecto: Influencia de la genética en la concentración de L-citrulina presente en sandía.
Tipo de contrato: I+D
Empresa/Administración financiadora: Nunhems Spain S.A.
Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.
Duración: desde: 15-07-2014 hasta: 31-10-2014.
Referencia: 3930/14 IAEA.
Investigador responsable: Dra. Encarna Aguayo Giménez.
Número de investigadores participantes: 1.
Precio total del proyecto: 6.671 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: Innovaciones tecnológicas para la obtención y diseño de un zumo funcional de sandía, enriquecido de forma natural en L-citrulina, para la mejora del rendimiento físico de deportistas.
Tipo de contrato: I+D
Empresa/Administración financiadora: AMC Innova Juice and Drinks.
Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.
Duración: desde: 25-11-2013 hasta: 31-07-2015.
Referencia: 3908/14IAEA-P
Investigador responsable: Dra. Encarna Aguayo Giménez.
Número de investigadores participantes: 3.
Precio total del proyecto: 70.000 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: Optimización de la radiación UV en frutos de pimiento de carne gruesa.
Tipo de contrato: I+D
Empresa/Administración financiadora: SAT 9821 GRUPO CFM.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 17/12/2013. hasta: 16/03/2014.

Referencia: 3841/14IAEA.

Investigador responsable: Dra. Francisco Artés Calero.

Número de investigadores participantes: 4.

Precio total del proyecto: 10.800 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: Optimización de las condiciones de procesado en la elaboración de mermelada de uva ecológica.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: PROBICASA (Productos Bionaturales de Calasparra S.A.).

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 27-09-2013 hasta: 26-12-2013.

Referencia: 3679/13 CTA

Investigador responsable: Dra. Catalina Egea Gilabert.

Número de investigadores participantes: 2.

Precio total del proyecto: 5.529 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: Manejo de los factores que condicionan la síntesis de L-citrulina para incrementar su concentración.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: Nunhems Spain S.A.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 25-06-2013 hasta: 24-10-2013.

Referencia: 3624/13 IAEA.

Investigador responsable: Dra. Encarna Aguayo Giménez.

Número de investigadores participantes: 1.

Precio total del proyecto: 6.671 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: Influencia de los factores pre y postcosecha en los compuestos bioactivos de sandía.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: Nunhems Spain S.A.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 19-06-2012 hasta: 31-12-2012

Referencia: 3446/12AEA

Investigador responsable: Dra. Encarna Aguayo Giménez.

Número de investigadores participantes: 2.

Precio total del proyecto: 4.412 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: Viabilidad de determinados materiales de envasado para un expositor de fruta fresca.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: ECOMOVISTAND.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 22-08-2011 hasta: 22-11-2011

Referencia: 3356/11IAEA

Investigador responsable: Dra. Encarna Aguayo Giménez.

Número de investigadores participantes: 1

Precio total del proyecto: 1.600 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: Envasado activo en nectarinas en Cuarta Gama (Nectarine)

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA) y empresa ARTIBAL.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 19-05-2011 hasta: 18-09-2011

Referencia: 3231/11IAEA

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 5

Precio total del proyecto: 30.000 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: Implantación y optimización de la técnica de altas presiones para la elaboración de productos nutracéuticos de alto valor. Ref: 2902/10 IAEA-P.

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: Martínez Nieto S.A. (MARNYS S.A).

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 21-12-2009 hasta: 31-12-2010

Investigador responsable: Dr. Encarna Aguayo.

Número de investigadores participantes: 4

Precio total del proyecto: 58.200 euros.

Finalista en la II Edición del Premio a la Investigación Aplicada en la Empresa. Organizado por Centro Europeo de Empresas de Innovación de Murcia.

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

Tipo de contrato: I+D (CONTRATO FECOAM)

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

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 01-02-2009 hasta: 23-12-2010

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 5

Precio total del proyecto: 40.000 Euros + IVA

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

Tipo de contrato: I+D (CONTRATO FECOAM)

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

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 05-03-2008 hasta: 05-02-2009

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 5

Precio total del proyecto: 40.000 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: Comportamiento del limón Verna en el tratamiento cuarentenario exigido para su exportación a EEUU.

Tipo de contrato: I+D (CONTRATO EMPRESA)

Empresa/Administración financiadora: Asociación Interprofesional de limón y pomelo (AILIMPO).

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Ref.: Sin referencia asignada.

Duración: desde: 21-05-2007 hasta: 22-10-2007

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

Precio total del proyecto: 30.000 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: "Definición de un protocolo de elaboración de sandía mínimamente procesado en fresco"

Tipo de contrato: I+D

Empresa/Administración financiadora: POZO SUR

Ref.: 1391/06 IAEA

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde: 27/3/2006 hasta: 27/9/2006

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

Precio total del proyecto: 28.000 Euros + IVA

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

Tipo de contrato: I+D (CONTRATO CON EMPRESA).

Empresa/Administración financiadora: SAT 9895 AGRÍCOLA PERICHÁN.

Ref.: 990/05IAEA

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde: 21/01/2005 hasta: 20/07/2005

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 3

Precio total del proyecto: 24.000 Euros + IVA

Título del contrato/proyecto: Optimisation d'une technique innovatrice de conservation au frais de produits vegetaux (poivrons).

Tipo de contrato: I+D (CONTRATO EMPRESA)

Empresa/Administración financiadora: STÉ COOPERATIVE AGRICOLE GPLM

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Ref.: 248/10IAEA

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

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

Precio total del proyecto: 15.000 Euros + IVA

Patentes y Modelos de utilidad

1) COLABORACIÓN CON EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE HORTRESEARCH DE NUEVA ZELANDA EN LA Aplicación tecnológica e industrial de técnicas combinadas para manzana procesada en fresco: puesta a punto de máquina para patentar y comercializar.

Título: Preservation of Produce. Aplicación tecnológica e industrial de técnicas emergentes combinadas (UV-C, tratamientos térmicos, baños cálcicos) para manzana procesada en fresco: desarrollo de un prototipo tecnológico para la desinfección y mejora de la calidad de manzana cortada- máquina industrial patentada y comercializada por la empresa Fresh Appeal.

Fecha de publicación: 26 de Mayo del 2004.

N. de solicitud: 20020760927

N. publicación: EP 1420651 A1

N. PCT: PCT/NZ2002/000168

País de prioridad: Nueva Zelanda

Entidad titular: Plant Food Research (Hortresearch).

Países a los que se ha extendido: Nueva Zelanda, EEUU, Europa.

Empresa/s que la están explotando: Fresh Appeal Limited.

Inventores (p.o. de firma):

Report nº1: Woolf A, Requejo-Jackman C, Wibisono R, Stanley R, Saleh Z, Olsson S, Jackman R, Johnston J, **Aguayo E**, Farr J, Manning M, Alexander K, 2007, HortResearch Summary Report on the Fresh Appeal Limited Apple Fresh Slice Process and Technology, Final Confidential Report to Fresh Appeal Ltd, TNZ Project FRSH 0401, HortResearch Client Report No. 22389, HortResearch Contract No. 19686.

Report nº2: Requejo-Jackman C, Wibisono R, Stanley R, Saleh Z, Olsson S, Jackman R, Johnston J, **Aguayo E**, Farr J, Manning M, Alexander K, Woolf A, 2007, Fresh Appeal Limited: Technology for Bussiness Grwoth Final Report: Fresh Appeal Apple Fresh Slice Process and Technology, 2007, FINAL Report to Fresh Appeal Ltd, TNZ Project FRSH 0401, HortReserach Client Report NO. 22126, HortResearch Contract No. 19686.

2) Título: **Procedimiento para la obtención de un extracto de L-citrulina a partir de plantas cucurbitáceas.**

Inventores: Aguayo, E., Tarazona, M.P.
Número de publicación: 2 394 250.
Número de solicitud: P201231818
Número de concesión nacional: 2394250_B2

3) Título: **Procedimiento térmico de inhibición del pardeamiento, de ataques microbianos y de pérdida de calidad global en arilos frescos de granada.**

Inventores: Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., Artés, F., Aguayo, E., Peña, E.
Titularidad: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA (100 %)
Número de Solicitud: P201331696
Número de Publicación: 2441316 B1
Fecha de Solicitud: 21/11/2013
Fecha de Concesión: 23/07/2014

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

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

1) Centro: Plant & Food Research.

Localidad: AUCKLAND País: NUEVA ZELANDA Fecha: 5-12-2013 a 9-01-2014 Duración (semanas): 5
Temas: Mantenimiento de la calidad y extensión de la vida útil de manzana procesada en fresco mediante la combinación de temperaturas y baños térmicos.

2) Centro: HORTRESEARCH (Plant and Food Research).

Localidad: AUCKLAND País: NUEVA ZELANDA Fecha: 1-06-2005 a 1-03-06 Duración (semanas): 36
Temas:

a) Estudio de la relación del estrés oxidativo y el contenido de antioxidantes con la apoptosis en productos procesados en fresco.

b) Evaluación del contenido de antioxidantes en productos procesados en fresco tras la:
- INMERSIÓN DEL PRODUCTO A DISTINTAS CONCENTRACIONES DE ASCORBATO CÁLCICO
- APLICACIÓN DE BAÑOS DE ASCORBATO CÁLCICO A DISTINTAS TEMPERATURAS
- CONSERVACIÓN EN AIRE O EN ATMÓSFERA DE BAJO OXÍGENO
- CONSERVACIÓN A DISTINTAS TEMPERATURAS (0, 4 Y 8°C).

c) Aplicación tecnológica e industrial de técnicas combinadas (baños de ultravioleta y/o cálcicos y/o a elevadas y bajas temperaturas) en manzana procesada en fresco: puesta a punto de máquina para patentar y comercializar.

Clave: POSTDOCTORAL

BECA POSTDOCTORAL PARA ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE HORTRESEARCH.

Centro: Hortresearch de Auckland.

Departamento: Tecnología de los Alimentos.

Director: Dr. Allan Wolf y Dr. Roger Stanley.

País: Nueva Zelanda.

Entidad concesionaria: Consejería de Educación y Cultura de la Región de Murcia y el Programa de Formación del PDI a través de la Movilidad del 2005. Cantidad financiada = 6.000 euros.

Duración: 36 semanas = 9 meses.

Fecha: 1-06-2005 a 1-03-06.

3) Centro: Universidad de Davis

Localidad: DAVIS (CALIFORNIA) País: EEUU

Fecha: 15-01-2004 a 3-11-04

Duración (semanas): 39

Temas:

1) ESTUDIO DEL EFECTO DE LA APLICACIÓN DE 1-METILCICLOPROPENO EN PRODUCTOS PROCESADOS EN FRESCO (PIÑA, GRANADA, FRESA) ANTES Y/O DESPUÉS DEL CORTADO.

2) ESTUDIO DEL EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ETILENO EN COMBINACIÓN CON 1-METILCICLOPROPENO EN PRODUCTOS PROCESADOS EN FRESCO (PIÑA, GRANADA, FRESA).

3) APLICACIÓN DE TÉCNICAS COMBINADAS (1-METILCICLOPROPENO, BAÑOS CÁLCICOS, ATMÓSFERAS CONTROLADAS) EN LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PROCESADOS EN FRESCO (PIÑA, GRANADA, FRESA).

4) EVALUACIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL (COMPUESTOS FENÓLICOS, VITAMINA C, CAROTENOS) EN FRUTAS (KIWI, SANDIA, MELON, FRESA, MANGO, PIÑA) PROCESADAS EN FRESCO DURANTE LA CONSERVACIÓN FRIGORÍFICA

Clave: POSTDOCTORAL

Universidad: Universidad de Davis.

Departamento: Departamento de Pomología.

Director: Dr. Adel Kader.

País: EEUU

Entidad concesionaria: Programa de Formación del PDI a través de la Movilidad del 2004. Cantidad financiada =

Duración: 39 semanas = 10 meses.

Fecha: 15-01-2004 a 3-11-2004

4) Centro: UNIVERSIDAD DEL COMAHUE

Localidad: RÍO NEGRO País ARGENTINA

Fecha: 13-8-96 a 10-10-98

Duración (semanas): 8

Tema: EDAFOLOGÍA-MANEJO DE SUELOS

Clave: ESTUDIANTE

Experiencia en organización de actividades de I+D

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

- Miembro del Comité Editorial de tres revistas internacionales indexadas:

a) **Journal of Food Quality**: Revista de acceso abierto, publicación revisada por pares y orientada en la difusión de los resultados de investigación en el área de la Ciencia de la Alimentación. Desde: 2016. Impacto: 0.9.

b) **"International Journal of Food Quality and Safety"** (IJFQS): Revista de acceso abierto, publicación revisada por pares y orientada en la difusión de los resultados de investigación en el área de la Ciencia de la Alimentación.

c) **"Global Journal of Agricultural Innovation, Research & Development"** (GJAIRD): Revista de acceso abierto, publicación revisada por pares y orientada en la difusión de los resultados de ciencias agrícolas incluyen: la ciencia del suelo, horticultura, agronomía, entomología, fitopatología, ciencia de plantas, fisiología de cultivos, la ciencia animal, ciencia veterinaria, la acuicultura, la ciencia y tecnología de los alimentos, la ingeniería agrícola, maquinaria agrícola, tecnología postcosecha, la ingeniería genética y mejoramiento de plantas, biotecnología, biotecnología microbiana, extensión agrícola, el desarrollo agrícola, economía agraria, el desarrollo rural, la agricultura sostenible, la agricultura orgánica, la silvicultura, la tecnología ambiental, la seguridad alimentaria y otros campos relacionados.

d) **Journal of Food Science and Nutrition Therapy** (JFSNT): Revista de acceso abierto, publicación revisada por pares y orientada a la publicación de artículos originales de investigación, comunicaciones breves, artículos de revisión y estudios clínicos relacionados con todos los aspectos de la nutrición clínica, práctica, encuestas dietéticas, procesamiento y tecnología de los alimentos. El objetivo de la revista es proporcionar un foro para investigadores, cirujanos, médicos y otros profesionales de la salud para encontrar la mayoría de los recientes avances en las áreas de aplicaciones de alimentación, nutrición y dietética.

-Evaluación de artículos para las siguientes revistas indexadas en el JCR en el año 2015:

"Postharvest Biology and Technology". POSTEC-D-15-00110, Marzo.

"Postharvest Biology and Technology". POSTEC-D-15-00307, Junio.

"Postharvest Biology and Technology". POSTEC-D-15-00315, Agosto.

"International Food Research Journal". IFRJ-2015-400, Septiembre.

"Food Science and Technology International". FSTI-15-0553, Septiembre.

"Journal of the Science of Food and Agriculture". JSFA-15-2296, Octubre.

"Food and Bioprocess Technology". FAPT-D-15-01098, Noviembre.

-Evaluación de artículos para las siguientes revistas indexadas en el JCR en el año 2014:

"Food Science and Technology International". FSTI-14-0588, Noviembre.

"Postharvest Biology and Technology". POSTEC-D-13-00644, Marzo.

"Postharvest Biology and Technology". POSTEC-D-14-00688, Diciembre.

"Plant Foods for Human Nutrition". QUAL-D-14-00444, Noviembre.

-Evaluación de artículos para las siguientes revistas indexadas en el JCR en el año 2013:

"Food Science and Technology International". FSTI-13-0258, Abril.

"Food and Bioprocess Technologies". FAPT-D-13-00003, Enero. FAPT-D-12-03749R3, Febrero.

"Postharvest Biology and Technology". POSTEC-D-13-00109, Marzo. POSTEC-D-13-00112, Abril. POSTEC-D-13-00317, Julio.

-Evaluación de artículos para las siguientes revistas indexadas en el JCR en el año 2012:

"Food Science and Technology International". ID FSTI-12-0175, Mayo.

"Journal of Agricultural Science and Technology". ID-3230, Julio.

"Food and Bioprocess Technologies". FAPT-D-12-03749, Agosto.

"Postharvest Biology and Technology". POSTEC-D-12-00504, Noviembre.

-Evaluación de artículos para la revista indexada en el JCR en el año 2011.

"Journal of Science Food and Agriculture" JSFA-10-0248, Marzo.

"Journal of Science Food and Agriculture" JSFA-11-1748, Octubre.

"African Journal of Biotechnology". AJB-11-3528, Diciembre.

"Fruits" ID-11-104, Diciembre.

-Evaluación de artículos para la revista indexada en el JCR en el año 2010.

"Journal of Food and Nutrition Research". JFNR ID 520, Junio.

"Journal of Food Quality". JFQ-2010-170, Octubre.

"Journal of Science Food and Agriculture" JSFA-10-0248, Noviembre.

-Evaluación de artículos para la revista indexada en el JCR en los años 2009 a 2006.

"Journal of Agricultural and Food Chemistry". JF-2009-03734x. Agosto 2009.

"Postharvest Biology and Technology". POSTEC-D-08-00013. Febrero, 2008. POSTEC-D-07-00054 Octubre, 2007. POSTEC-D-06-000147, Noviembre 2006. POSTEC-D-06-00125. Diciembre, 2006

"Innovative Food Science and Emerging Technologies" IFSET-D-08-00032. Abril, 2008.

"Scientia Agricola". Reference nº 026/07. Mayo, 2007.

"FRUITS" no indexada en el Journal Citation Reports. Efficacy and Fumigation characteristics of high concentration ozone applied to date. Agosto 2008.

- Miembro del Comité Científico y Organizador del Congreso Nacional de Fruta de Hueso (2 ediciones).

Fecha de celebración congreso: I Edición (10 y 11 de marzo, 2016) y II Edición (9 al 11 de marzo, 2017).

Entidad Organizadora: Universidad Miguel Hernández, CEBAS-CSIC, UPCT, IMIDA.

- Miembro del Comité Científico y Organizador del International VII Poshtarvest Symposium 2016.
Fecha de celebración congreso: 21 al 24 de Junio, 2016.
Entidad Organizadora: ISHS, UPCT,
- Miembro del Comité Científico y Organizador del V International Symposium Cucurbits 2015.
Fecha de celebración congreso: 22 al 26 de Junio, 2015.
Entidad Organizadora: ISHS, CSIC, UPCT, IMIDA
- Miembro del Comité Científico del V CONGRESO IBEROAMERICANO DE TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y AGROEXPORTACIONES.
Fecha celebración de congreso: 29 de Mayo al 1 de Junio, 2007.
Entidad Organizadora: Asociación Internacional de Tecnología Postcosecha (AITEP).
- Miembro del Comité Científico del VII Congreso Ibérico de Ciencias y Técnicas del Frío y V Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío.
Fecha de celebración congreso: 18 al 21 de Junio, 2014.
Entidad Organizadora: Universidad Rovira i Virgili (Tarragona).

Título: Talleres Tecnológicos de la Universidad Politécnica de Cartagena (Programa Cartagena Piensa).
Patrocinado por: Consejería de Educación, Formación y Empleo (Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa).
Tipo de actividad: Participación en Actividad (Determinación de compuestos funcionales en las frutas y hortalizas).
Ámbito: ALUMNOS DE SECUNDARIA Y PRIMARIA.
Fecha: 25 de Noviembre, 2016 (Mercado de Santa Florentina). 2 de Febrero, 2017 (Biblioteca Municipal Ramón Luzzy, Cartagena).

Título: Campus de la Ingeniería
Patrocinado por: Consejería de Educación, Formación y Empleo (Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa).
Tipo de actividad: Participación en Actividad (Determinación de azúcares en frutas y zumos).
Ámbito: ALUMNOS DE SECUNDARIA Y PRIMARIA.
Fecha: 6 a 8 de Mayo, 2015.

Título: Transferencia de Tecnología para la Gestión Hídrica en la Agricultura.
Organizado por: Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de la Región de Murcia, Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de la Región de Murcia, Foro Agroalimentario, investigadores principales del proyecto CICYT (CEBAS, INRASE, US, UMP, ETSIA-UPCT).
Fecha: 29 Febrero 2012.

Título: Rutas Biotecnológicas (hay un libro editado).

Patrocinado por: Escuela Superior de Ingeniero Agrónomos, Consejería de Educación, Formación y Empleo.

Tipo de actividad: Participación en Actividad

Ámbito: INSTITUTOS Y ALUMNOS DE SECUNDARIA.

Fecha: Anualidades: Febrero 2014, 2015, 2016.

Título: CAMPAÑA de PROMOCIÓN Y DIVULGACIÓN de la Enseñanza

Patrocinado por: Servicio de Estudiantes y Extensión Universitaria.

Tipo de actividad: ORGANIZAR LAS VISITAS Y CHARLAS INFORMATIVAS de 40 Centros de Enseñanza Secundaria.

Fecha: Curso académico 2010-2011; 2011-2012; 2012-2013; 2013-2014.

Título: SEMANA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA. Patrocinado por: Consejería de Economía, Industria e Innovación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Tipo de actividad: ORGANIZACIÓN DEL GRUPO DE
POSTRECOLECCIÓN Y REFRIGERACIÓN DE LA UPCT

Ámbito: JORNADA CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA
MURCIANA

Fecha: 4-7 NOVIEMBRE 2010

Título: SEMANA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA. Patrocinado por: Consejería de Economía, Industria e Innovación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Tipo de actividad: ORGANIZACIÓN DEL GRUPO DE
POSTRECOLECCIÓN Y REFRIGERACIÓN DE LA UPCT

Ámbito: JORNADA CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA
MURCIANA

Fecha: 12-13 NOVIEMBRE 2003

Título: SEMANA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA. Patrocinado por: Consejería de Economía, Industria e Innovación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Tipo de actividad: ORGANIZACIÓN DEL GRUPO DE
POSTRECOLECCIÓN Y REFRIGERACIÓN DE LA UPCT

Ámbito: JORNADA CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA
MURCIANA

Fecha: 12-13 NOVIEMBRE 2004

Título: SEMANA DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA. Patrocinado por: Consejería de Economía, Industria e Innovación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

Tipo de actividad: ORGANIZACIÓN DEL GRUPO DE
POSTRECOLECCIÓN Y REFRIGERACIÓN DE LA UPCT

Ámbito: JORNADA CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA
MURCIANA

Fecha: 9-12 NOVIEMBRE 2006

Título: SEMINARIO INTERNACIONAL TECNOLOGÍAS PARA PRESERVAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD HORTOFRUTÍCOLA EN LA POSTRECOLECCIÓN. PATROCINADO POR LA AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Tipo de actividad: ORGANIZACIÓN SEMINARIO

Ámbito: SEMINARIO INTERNACIONAL

Fecha: 10-13 NOVIEMBRE 2003

Título: V CONGRESO IBEROAMERICANO DE TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y AGROEXPORTACIONES.

Tipo de actividad: ORGANIZACIÓN CONGRESO

Ámbito: CONGRESO INTERNACIONAL

Fecha: 29 DE MAYO-1 DE JUNIO 2007

Título: I CONGRESO ESPAÑOL DE CIENCIAS Y TÉCNICAS DEL FRÍO

Tipo de actividad: ORGANIZACIÓN CONGRESO

Ámbito: CONGRESO NACIONAL

Fecha: 4-6 ABRIL 2002

Título: IMPROVING POSTHARVEST TECHNOLOGIES OF FRUITS, VEGETABLES AND ORNAMENTALS

Tipo de actividad: ORGANIZACIÓN CONGRESO

Ámbito: CONGRESO INTERNACIONAL

Fecha: 19-21 OCTUBRE 2000

Experiencia de gestión de I+D
Gestión de programas, planes y acciones de I+D

- **Coordinadora del Vicerrectorado de Innovación y Empresa.** Desde: Abril 2016-Hasta la fecha.
- **Directora de la Cátedra de Empresa Martínez Nieto (MARNYS-UPCT).** Desde: Febreo 2017-
- **Responsable de la Unidad de Calidad Alimentaria y Salud del Instituto de Biotecnología Vegetal de la UPCT.**

Título: Influencia del riego deficitario en la calidad postcosecha del producto entero y mínimamente procesado en fresco.
Tipo de actividad: Investigadora Principal de proyecto concedido por el Ministerio de Educación y Ciencia
Fecha: 31/12/2010 a 30/04/2014.

- **Investigadora Principal de los siguientes contratos con empresas** (artículo 83) de los proyectos titulados:
 - a) "Implantación y optimización de la técnica de altas presiones para la elaboración de productos nutracéuticos de alto valor" financiado por el Instituto de Fomento cuya cuantía asciende a **58.200 euros y con una duración de 12 meses**. Empresa: Martínez Nieto S.A.
 - b) "Obtención y diseño de un zumo funcional de sandía, enriquecido de forma natural en L-citrulina, para la mejora del rendimiento físico de deportistas" financiado por CDTI cuya cuantía asciende a **70.000 euros y con 18 meses de duración**. Empresa: AMC Innova.
 - c) 'Desarrollo de nueva tecnología sustitutiva a biocidas químicos en productos hortofrutícolas' financiado por CDTI cuya cuantía asciende a **77.000 euros y con 24 meses de duración**. Empresa: VERDIMED.

- **Investigadora Principal de los siguientes contratos con empresas (artículo 83), de menor cuantía económica y sin ser obtenidos en convocatorias públicas son:**
 - Título:** Respuesta al ejercicio de carrera de media maratón valorando el daño muscular y rendimiento tras la ingesta de zumo de sandía fashion (39.441€ + IVA).
 - Título:** Viabilidad de determinados materiales de envasado para un expositor de fruta fresca (1.600 €).
 - Título:** Influencia de los factores pre y postcosecha en los compuestos bioactivos de sandía (4.412 €).
 - Título:** Manejo de los factores que condicionan la síntesis de L-citrulina para incrementar su concentración (6.671 €).

Proyectos de investigación dirigidos

TESIS DOCTORALES:

Título: Adequação das condições operacionais do secador de duplo cilindro rotativo no aproveitamento de subprodutos da indústria de minimamente processados como purê em pó

Autor: Luiz Gabriel Pereira Martin

Universidad: Universidade Estadual de Campinas. Facultad Engenharia Agrícola.

Directores: D. Rafael Augustus de Oliveira y D^a Encarna Aguayo

Defensa: Abril, 2017.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Aplicación de altas presiones de homogeneización en productos nutracéuticos de alto valor funcional.

Autor: D. Antonio García González.

Directoras: D^a Encarna Aguayo y D^a Perla Gómez Di Marco.

Defensa: 21 de Septiembre 2016.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Effects of continuous microwaving on the overall quality of tomato-based smoothies.

Autora: D^a Mitra Arjmandi.

Directores: D. Francisco Artés Calero y D^a Encarna Aguayo.

Defensa: 19 de Julio 2016.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Identificación y cuantificación de fitoprostanos en almendras y nueces, como marcadores de estrés oxidativo durante su cosecha y conservación.

Autora: D^a Ana María Carrasco del Amor.

Directores: D^a Encarna Aguayo y D. Ángel Gil Izquierdo.

Defensa: 21 de Julio 2016.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Análisis de la competitividad internacional del dátil tunecino *Deglet Noor* y estudio del efecto de tratamientos físicos postcosecha en la mortalidad de *Ectomyelois ceratoniae* y en la calidad del fruto

Autora: D^a Rihab Ben-Amor.

Directores: D^a Encarna Aguayo y D^a María Dolores de Miguel.

Defensa: 20 de Mayo 2016.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Influencia de la administración de L-carnitina sobre factores de riesgo cardiovascular en una población geriátrica.

Autor: D^a Carmen Aguayo Giménez.

Directores: D. Martínez González-Moro y D^a Encarna Aguayo.

Defensa: 20 de Noviembre 2015 (Universidad de Murcia).

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Effects of deficit irrigation management on stone fruit quality and postharvest behavior (Doctorado Europeo).

Autor: D^a Natalia Falagán Sama.

Directores: D^a Encarna Aguayo y Francisco Artés Calero.

Defensa: 28 de Julio 2015.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude. Premio Extraordinario de Doctorado.

Título: Efecto de la suplementación de L-carnitina en la naturaleza y la severidad de la fatiga, y en las funciones cognitivas en una población de ancianos

Autor: D^a Cristina Aguirre.

Directores: D. Martínez González-Moro y D^a Encarna Aguayo.

Defensa: 27 de Julio 2015 (Universidad de Murcia).

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Aprovechamiento de subproductos procedentes de la industria de procesado en fresco: Obtención de un zumo funcional de sandía.

Autor: D^a Martha Patricia Tarazona Díaz.

Director: D^a Encarna Aguayo.

Fecha: Desde 01/06/2007.

Defensa: 25 de Enero 2012.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Técnicas Ecoinnovadoras para Elaborar Melón Galia mínimamente Procesado en Fresco. (Doctorado Europeo).

Autor: D^a Ana Cecilia Silveira.

Directores: D. Francisco Artés Calero y D^a Encarna Aguayo.

Fecha: Desde 01/03/2006 a 29/10/2009.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude. Premio Extraordinario de Doctorado.

TRABAJOS PARA LA OBTENCIÓN DEL ADE (Diploma de Estudios Avanzados):

Título: Efecto de nuevos desinfectantes en la calidad microbiológica de melón Galia procesado en fresco.
Autor: D^a Ana Cecilia Silveira Gómez
Director: D^a Encarna Aguayo y Francisco Artés Calero.
Fecha: Desde 15/06/2007.
Calificación: Sobresaliente.

Título: Valoración varietal de sandías para la elaboración de un zumo funcional de sandía.
Autor: D^a Marthapatricia Tarazona.
Director: D^a Encarna Aguayo.
Fecha: Desde 01/02/2011.
Calificación: Sobresaliente.

TRABAJOS DE FIN DE MASTER:

Título: Papel del gen *CmACS7* sobre diferentes caracteres de crecimiento y calidad del fruto en melón.
Autor: D^a. Marina Marta Martos Fuentes.
Director: D^a Encarna Aguayo y Manuel Jamilena Quesada.
Fecha: 24 de Julio, 2015.
Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Efecto de la ingesta de un zumo de sandía, enriquecido o no, en L-citrulina en el rendimiento deportivo y/o mejora de la recuperación posterior.
Autor: D^a Bárbara Fernández Lobato.
Director: D^a Encarna Aguayo y Fernando Alacid Cárceles.
Fecha: 24 de Julio, 2015.
Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Propuesta de una herramienta didáctica para la docencia del Método de Elementos Finitos, aplicado mediante la "Toolbox PDE" de Matlab, a la simulación de transmisión de calor en especímenes poscosecha.
Autor: D. José Luis Vicens Moltó.
Director: D^a Encarna Aguayo.
Fecha: Septiembre, 2012.
Calificación: Notable (8).

Título: Aplicación tratamientos de agua caliente como sustitutivo al bromuro de metilo para la desinfección de dátiles.
Autor: D^a Rihab Ben Amor.
Director: D^a Encarna Aguayo.
Fecha: Julio, 2012.
Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Influencia del riego deficitario en la calidad de nectarina Viowhite mínimamente procesada en fresco.
Autor: D^a Natalia Falagán Sama.
Director: D^a Encarna Aguayo.
Fecha: Septiembre 2011.
Calificación: Sobresaliente (10).

PRÁCTICAS DE EMPRESA PARA EL MÁSTER EN TÉCNICAS AVANZADAS EN INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGRARIO Y ALIMENTARIO (TAIDA):

Título: Elaboración, control microbiológico, acondicionamiento y dispensación de colirios de suero autólogo en el servicio de farmacia del hospital universitario Santa Lucía.
Autor: D^a Bárbara Fernández Lobato.
Director: D^a Encarna Aguayo.

Fecha: 14 de Julio, 2015.

Título: Papel del etileno en la expresión sexual, cuajado y postcosecha del fruto en diferentes variedades de melón.

Autor: Marina Marta Martos Fuentes

Director: Encarna Aguayo.

Fecha: 14 de Julio, 2014.

Título: Propuesta de una herramienta didáctica para la docencia del Método de Elementos Finitos, aplicado mediante la "Toolbox PDE" de Matlab, a la simulación de transmisión de calor en especímenes poscosecha.

Autor: D. José Luis Vicens Moltó.

Director: D^a Encarna Aguayo.

Fecha: Septiembre, 2012.

Calificación: Notable (8).

Título: Tratamientos de aire caliente como alternativa al bromuro de metilo para la desinsectación de dátiles *Deglet Nour* y su efecto sobre la calidad.

Autor: D^a Rihab Ben Amor.

Director: D^a Encarna Aguayo.

Fecha: Julio, 2012.

Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Influencia del riego deficitario en la calidad de nectarina Viowhite.

Autor: D^a Natalia Falagán Sama.

Director: D^a Encarna Aguayo.

Fecha: Septiembre, 2011.

Calificación: Sobresaliente (10).

PROYECTOS DE FIN DE CARRERA:

Título: Proyecto Integral de Construcción de Explotación de Ganado Vacuno Productor de Leche y Central Láctea.

Titulación: Ingeniero Agrónomo.

Autor: D. José Antonio Ortiz Ruiz.

Directores: Encarna Aguayo y Miguel Ángel López Carpio.

Fecha lectura: 2 Febrero, 2014.

Calificación: Notable (7).

Título: Influencia del riego deficitario y la aplicación de recubrimientos comestibles en la calidad de melocotón "Flordastar" mínimamente procesado en fresco.

Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola.

Autor: D^a Isabel Castillo Gutiérrez.

Directores: Encarna Aguayo y Natalia Falagán.

Fecha lectura: 24 Julio, 2013.

Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Influencia del riego deficitario en la calidad postcosecha de nectarina entera y mínimamente procesada conservada bajo estreses abióticos.

Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola.

Autor: D^a Raquel Sánchez Sánchez.

Directores: Francisco Artés Hernández y Encarna Aguayo.

Fecha lectura: 28 Julio, 2013.

Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Estudio de la eficacia de desinfectantes alternativos al hipoclorito sódico en la etapa de lavado de Tatsoi procesado en fresco.

Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola

Autor: D. Rodrigo Díaz.
Directores: Encarna Aguayo y Víctor Hugo Escalona.
Fecha lectura: Enero, 2009.
Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Caracterización de distintas variedades de sandía para la reutilización de sus subproductos al presentarse mínimamente procesada en fresco.
Autor: D. Joana Formiga Viegas
Directores: D^a Encarna Aguayo y Marthapatricia Tarazona.
Tipo de trabajo: Alumno del Universidad Técnica de Lisboa. Portugal.
Fecha lectura: Noviembre, 2009.
Calificación: Sobresaliente (9,5)

Título: Desarrollo agrícola de la Región de Casamance (Senegal).
Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola
Autor: D. Manuel Marín Moreno.
Directores: Encarna Aguayo y Víctor Hugo Escalona.
Fecha lectura: Septiembre, 2008.
Calificación: Notable (8).

Título: Técnicas emergentes para mejorar la calidad de sandía apirena mínimamente procesada en fresco.
Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola
Autor: D^a. Elena Gómez Díaz.
Directores: Encarna Aguayo y Víctor Hugo Escalona.
Fecha lectura: Julio, 2008.
Calificación: Sobresaliente (10).

Título: Influencia del factor de forma y la temperatura de conservación en la actividad metabólica de la sandía apirena mínimamente procesada en fresco.
Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola
Autor: D. José Luis Vicens.
Directores: Encarna Aguayo y Víctor Hugo Escalona.
Fecha lectura: Septiembre, 2007.
Calificación: Sobresaliente (10).

Título: Eficacia del agua ozonizada o clorada en la calidad de la escarola procesada en fresco.
Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola.
Autor: Meriam Ameur
Directores: Encarna Aguayo y Ana Allende
Fecha lectura: Diciembre, 2004
Calificación: Sobresaliente (10).

PROYECTOS DIRIGIDOS CON ALUMNOS DE INTERCAMBIO (PONERLOS),

Amira

Título: Influence of deficit irrigation to maintain quality in stone fruits CORREGIR
Autor: Stéphan Yannick.
Director: D^a Encarna Aguayo y Natalia Falagán.
Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Fecha: 2/04/2012 a 22/06/2012.

Título: Influence of deficit irrigation on fresh-cut nectarine quality
Autor: D^a. Marina Lascaud.

Director: D^a Encarna Aguayo y Natalia Falagán.

Fecha: 08/04/2013 a 28/06/2013.

Título: Influence of deficit irrigation to maintain quality in stone fruits

Autor: Stéphan Yannick.

Director: D^a Encarna Aguayo y Natalia Falagán.

Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).

Fecha: 2/04/2012 a 22/06/2012.

Título: Condiciones de pasteurización para la conservación de un zumo funcional de sandía.

Autor: Cédric Matthys

Director: D^a Encarna Aguayo y Marthapatricia Tarazona.

Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).

Fecha: 12/04/2011 a 18/06/2011.

Título: Aplicación de altas presiones para el mantenimiento de la calidad de compuestos funcionales.

Autor: D. Guillaume Jamin.

Director: D^a Encarna Aguayo y Martha Patricia Tarazona.

Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).

Fecha: 12/04/2010 a 18/06/2010.

Título: Caracterización de distintas variedades de sandía para la reutilización de sus subproductos al presentarse mínimamente procesada en fresco.

Autor: D. Joana Formiga Viegas

Directores: D^a Encarna Aguayo y Marthapatricia Tarazona.

Tipo de trabajo: Alumno del Universidad Técnica de Lisboa. Portugal.

Fecha: 15/02/2009 a 02/09/2009.

Calificación: Sobresaliente (9,5)

Título: Reutilización de subproductos de pepino mínimamente procesados en fresco.

Autor: D. Susana Marília Santos Pinto.

Director: D^a Encarna Aguayo.

Tipo de trabajo: Alumno del Instituto Politécnico de Coimbra. Escuela Superior Agraria de Coimbra (ESAC). Portugal.

Fecha: 02/04/2008 a 02/07/2008.

Calificación: 18.

Título: Reutilización de subproductos de sandía mínimamente procesados en fresco.

Autor: D. Carina Silva Pereira.

Director: D^a Encarna Aguayo.

Tipo de trabajo: Alumno del Instituto Politécnico de Coimbra. Escuela Superior Agraria de Coimbra (ESAC). Portugal.

Fecha: 02/04/2008 a 02/07/2008.

Calificación: 17.

Título: Aplicación de agua electrolizada para la desinfección de hortalizas tipo Baby (Tatsoi).

Autor: D. Eryck Le Lann.

Director: D^a Encarna Aguayo.

Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).

Fecha: 02/04/2008 a 02/07/2008

Título: Implantación de nuevas tecnologías respetuosas con el medio ambiente a productos hortofrutícolas enteros y procesados en fresco.

Autor: D^a Morgane Lemetayer.

Director: D^a Encarna Aguayo.

Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).

Fecha: 02/04/2007 a 02/07/2007

Título: Conservación de pimientos en atmósfera modificada

Autor: Didier Joublin

Directores: Encarna Aguayo Jiménez.

Tipo de trabajo: Trabajo del periodo de formación realizado por alumnos del Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).

Fecha: 10/04/2003 a 21/06/2003.

TUTORACIÓN DE ALUMNOS

Título: Influencia de los tratamientos postcosecha en los compuestos bioactivos de guayava.

Autora: D^a. Mariana Urraburu

Universidad: Universidad de Montevideo. Dpto de postcosecha.

Director: D^a Encarna Aguayo.

Fecha: 01/06/2015 a 31/07/2015.

Alumno: Touati Noureddine

Tipo: Doctorado.

Universidad: Université A. Mira de Béjaia. Facultad Sciences de la Nature et de la Vie.

Fecha: 04/04/2012 a 2/07/2012.

Publicación artículo: Effect of storage time and temperature on the physicochemical and sensory characteristics of commercial apricot jam.

Alumno: María Boluda Aguilar.

Tipo de Beca: Colaboración en investigación.

Duración: 6 meses. 12/03/2009 31/07/2009.

BECAS DE INVESTIGACIÓN

Alumna: Natalia Falagán Sama. Beca de Formación Predoctoral.

Tipo de beca: Beca de Formación Predoctoral.

Duración: 2 años. 01/09/2011 a 31/08/2013.

Alumna: Martha Patricia Tarazona Díaz. Beca de especialización en I+D+I.

Duración: 13 meses. 05/03/2010 a 09/04/2011 (predoctoral).

Duración: 4 meses. 14/09/2012 a 13/01/2013 (postdoctoral).

CONTRATO DE INVESTIGACIÓN

Alumna: Natalia Falagán Sama. Beca de Formación Predoctoral.

Tipo de contrato: Laboral en Prácticas (EPIF).

Duración: 2 años. 1/09/2013-31/08/2015.

TUTORACIÓN DE ALUMNOS DE GRADO EN PRÁCTICAS DE EMPRESA

- María Isabel Castillo (Syngenta Seeds).

- Virginia Tárraga (Syngenta Seeds).

- Cristina XXX (Empresa: Agronativa).

DOCENCIA EN CURSOS O SEMINARIOS

- PROFESORA EN LA Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.

Título de la clase: Tecnología Poscosecha de Frutas y Hortalizas.

Organizado: Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano..

Ediciones: Año 2013.

- PROFESORA PARTICIPANTE EN EL “Postharvest technologies for food safety”.

Título de la clase: Sanitation: Conventional and alternative techniques. Nutritional quality of fresh and fresh-cut fruits and vegetables.

Organizado: Department of Environmental, Biological and Pharmaceutical. Second University of Naples, Italia.

Ediciones: 22-24 Abril, 2015.

Duración de docencia: 2 horas.

- PROFESORA PARTICIPANTE EN EL “POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS: una visión práctica de sostenibilidad, calidad y seguridad alimentaria”.

Título de la clase: Envasado de productos hortofrutícolas en atmósfera modificada. Envases activos e inteligentes.

Organizado: Universidad de Almería.

Ediciones: Año 2013, 2014, 2015.

Duración de docencia: 1 hora.

- PROFESORA PARTICIPANTE EN EL “POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS: una visión práctica de sostenibilidad, calidad y seguridad alimentaria”.

Título de la clase: Envasado de productos hortofrutícolas en atmósfera modificada. Envases activos e inteligentes.

Organizado: Universidad de Almería.

Ediciones: Año 2013, 2014.

Duración de docencia: 1 hora.

- I Reunión Red CYTED: Producción Artesanal de Hortalizas de IV y Gama: Inocuidad y valor funcional.

Organizado: Red CYTED (Red 113RT0408).

Fecha: 24 Septiembre a 2 de Octubre, 2013.

Lugar: Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile (Santiago de Chile, Chile).

- Seminario Internacional: Situación y perspectivas de la industria de IV y V gama en Iberoamérica.

Título de la ponencia: Situación y perspectivas de la industria de IV gama en España.

Organizado: Red CYTED (Red 113RT0408).

Fecha: 30 Septiembre 2013.

Lugar: Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile (Santiago de Chile, Chile).

- IV Seminario Internacional Empresa-Universidad: Retos y perspectivas en el Procesado Mínimo en “Cuarta Gama.

Título de la ponencia: Seguridad en los productos mínimamente procesados en fresco. Legislación.

Organizado: Francisco Artés Hernández. Coordinador Programa de Master y Doctorado en TAIDAA. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (ETSIA).

Fecha: 16 Mayo 2012.

Lugar: Consejería de Agricultura de Murcia.

- Ponente en el Foro Transferencia de Tecnología para la Gestión Hídrica en la Agricultura.

Título de la ponencia: ‘Beneficios del riego deficitario en la postrecolección de frutas enteras o procesadas en fresco’.

Organizado: Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de la Región de Murcia, Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de la Región de Murcia, Foro Agroalimentario, investigadores principales del proyecto CICYT (CEBAS, INRASE, US, UMP, ETSIA-UPCT).

Fecha: 29 Febrero 2012.

Lugar: Murcia.

- III SEMINARIO INTERNACIONAL ‘Avances en el procesado mínimo hortofrutícola en cuarta gama’.

Título de la ponencia: Seguridad de los productos procesados en fresco.

Organizado: ETSIA, Grupo de Postrecolección y Refrigeración, Instituto de Biotecnología Vegetal.

Fecha: 14 de Abril, 2011

Lugar: Cartagena, Murcia.

- Ponente en el Encuentro Internacional Empresa-Universidad “Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas”.

Título de la ponencia: Multimodalidad y logística para la exportación. Normalización de las unidades de carga.

Organizado: Red CYTED-FRUTURA (Ciencia y Tecnología para el Desarrollo).

Fecha: 1 al 4 Junio, 2010.

Lugar: Cartagena, Murcia.

- SEMINARIO REGIONAL para las Cooperativas Agrarias “Jornada Técnica de Optimización de Tecnologías Postcosecha para mantener la calidad de fruta de hueso y de pepita”.

Organizado: FECOAM (Federación Cooperativas Agrarias de Murcia).

Título de la ponencia: Resultados de los Trabajos sobre “Aplicación de atmósferas controladas en melocotón paraguay UFO-4”.

Fecha: 10 Marzo, 2010.

Lugar: Cieza, Murcia.

- SEMINARIO REGIONAL para las Cooperativas Agrarias “Jornada Técnica de Tecnologías Postcosecha Emergentes en fruta de hueso (melocotón y nectarina)”.

Organizado: FECOAM (Federación Cooperativas Agrarias de Murcia).

Título de la ponencia: “Utilización de atmósferas controladas para la exportación de melocotón a mercados extracomunitarios”.

Fecha: 12 Marzo, 2009.

Lugar: Cieza, Murcia.

- CONSULTORA INTERNACIONAL en el programa de “Tecnología de Alimentos Mínimamente Procesados para el Sector Agroalimentario Chileno”.

Organizado: Fundación para la Innovación Agraria y Universidad de Chile.

Fecha: 20 al 29 de Octubre, 2008

- PROFESORA EN EL SEMINARIO de “Avances en Postcosecha y Efectos del Procesado Mínimo sobre la Calidad y Propiedades Funcionales de las Hortalizas”

Título de la clase: Avances en Postcosecha.

Organizado: Federación de Productores de Fruta de Chile (FedeFruta).

Duración de docencia: 1 hora teórica en un total de 5 h de seminario.

Lugar: Región de Coquimba, Chile.

Fecha: 22 de Octubre, 2008.

- PROFESORA EN EL SEMINARIO de “FRESH-CUT”

Título de la clase: Novel Sanitizers for Fresh-Cut products.

Organizado: Gobierno de Queensland. Departamento de Industrias Primarias y Pesca.

Duración de docencia: 0,5 hora teórica en un total de 6 h de seminario.

Lugar: Brisbane, Australia.

Fecha: 20 de Noviembre, 2008.

- PROFESORA PARTICIPANTE EN EL CURSO DE VERANO “Nuevas Técnicas de Procesado y Conservación de Alimentos: Impacto sobre la calidad alimentaria, la seguridad y salud de los consumidores”

Título de la clase: Aditivos alimentarios.

Organizado: Universidad Politécnica de Cartagena.

Directora del curso: Dra. Perla Gómez Dimarco.

Ediciones: Año 2008, 2009.

Duración de docencia: 2 horas teóricas de un total de 40 h lectivas.

- PROFESORA PARTICIPANTE EN EL “Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola”.

Título de la clase: Lavado y desinfección convencional y emergente de productos MPF.

Organizado: Grupo de Postrecolección y Refrigeración (Francisco Artés Calero).

Ediciones: Año 2007 a 2014.

Duración de docencia: 1 hora teórica y 4 h prácticas de un total de 40 h lectivas.

- PROFESORA PARTICIPANTE EN EL “Curso sobre Técnicas de manipulado de bajo impacto y mejora de la calidad de los productos frutícolas” dirigido a mandos intermedios de THADER CIEZA, S. COOP. 20 h. 3-11 Marzo de 2008. Financiado por MAPA y FSE, en colaboración con FECOAM. Cieza, Murcia.

Título de la clase: Mejora de la calidad de fruta de hueso mediante el uso de atmósferas controladas y modificadas.

Duración de docencia: 3 horas de 20 horas de docencia.

- PROFESORA PARTICIPANTE EN EL “Curso de Manipulación y Tratamientos de los cítricos en la postcosecha” dirigido a mandos intermedios de la Cooperativa El Limonar de Santomera. Junio, 2008.

Financiado por MAPA y FSE, en colaboración con FECOAM.

Título de la clase: Mejora de la calidad de los cítricos mediante su conservación en atmósfera controlada.

Duración de docencia: 3 horas de 20 horas de docencia.

- PROFESORA EN EL SEMINARIO de “Actualidad y Perspectivas del Transporte Frigorífico Marítimo de Productos Perecederos”

Título de la clase: Normalización de las unidades de carga.

Organizado: Grupo de Postrecolección y Refrigeración (Francisco Artés Calero).

Ediciones: 20 Abril 2007; 9 de Mayo del 2006.

Duración de docencia: 0,5 hora teórica en un total de 4 h de seminario.

-Ponente y coordinación en el Seminario Internacional de Tratamientos Postrecolección, Calidad y Comercialización Hortofrutícola.

Centro: Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT).

Organizado por: Grupo de Postrecolección y Refrigeración patrocinado por la Agencia Española de Cooperación Internacional.

Duración de docencia: 1 hora lectiva de las 21 h de duración. Temática: Calidad hortofrutícola y su aseguramiento.

Atributos y normas de calidad.

Fecha: 10-15 de noviembre, 2003.

- Profesora en el Curso de Formación Superior de “Ingeniería y Aplicaciones del frío en las conservas vegetales” dirigido a la formación de postgrado y técnicos del área de conocimientos. Este curso está financiado por el Centro Técnico Nacional de la Conserva (CTC), la UPCT y el Fondo Social Europeo. Organizado: CEBAS-CSIC y CTC.

VI Edición (Año 2000): 4 horas lectivas de las 400 horas de duración.

VII Edición (Año 2001): 9 horas lectivas de las 400 horas de duración.

VIII Edición (Año 2002): 9 horas lectivas de las 400 horas de duración.

**Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar
(utilice únicamente el espacio equivalente a una página).**

-Curso de **Técnico en Dermocosmética Natural**. Parte práctica: 22 h. **Impartido:** Instituto de Dermocosmética (Laboratorio Herbaviva). **Fecha:** 29 a 31 Octubre, Castellón.

- REPRESENTACIÓN DE LA INSTITUCIÓN (UPCT) E INVITACIÓN a la reunión anual “ISEKI FOOD 3 y ISEKI MUNDUS 2” de tecnología de alimentos. Celebrada: Wageningen (Holanda). **Fecha:** 7 al 9 de Junio 2010.

-ELABORACIÓN DE GUÍAS DOCENTES. **Centro:** UPCT. **Organismo:** Oficina de Cooperación Universitaria. **Fecha:** 21 de marzo de 2007. **Duración:** 4 horas.

- CURSO DE ‘Herramientas de Innovación Docente’. **Centro:** UPCT. **Fecha:** 16 a 20 de Febrero, 2009. **Duración:** 12 h.

- CURSO DE PATENTES. **Centro:** UPCT. **Fecha:** 17 Junio 2010. **Duración:** 2 horas.

- **TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN PERSONAL.** Centro: UPCT. Fecha: 4 al 8 de Febrero, 2010. Duración: 30 horas.
- **CURSO DE 'Lo Básico sobre Aprendizaje Cooperativo'.** Centro: UPCT (Ciencias de la Empresa). Fecha: 13 de Sep 2010. Duración: 5 h.
- **Curso de 'Innovación Docente: Competencias Informáticas e Informacionales'.** Centro: UPCT. Fecha: Octubre a Diciembre, 2010. Duración: 12 h.
- **Curso de 'Aplicaciones MAC en el aula'.** Centro: UPCT. Fecha: 23 de Noviembre, 2012. Duración: 4 h.
- **Curso de 'Fomento del Carácter Emprendedor en el aula universitaria'.** Centro: UPCT. Fecha: Junio, 2013. Duración: 10 h.
- **CURSO DE ENVASADO ASÉPTICO DE ALIMENTOS.**
Institución: Centro Nacional de la Conserva (Molina de Segura). Duración: 40 h. Murcia, 20-25 Enero de 2005.
- **CURSO INTERNACIONAL EN LA TECNOLOGÍA POSTCOSECHA DE LA UVA EN FRESCO Y PARA VINIFICACIÓN.**
Institución: Universidad Politécnica de Cartagena, España. Duración: 10 horas. Cartagena, 18 y 19 de noviembre de 2004.
- **CURSO DE TECNOLOGÍA POSTCOSECHA** ("Postharvest Technology Course"). Institución: Universidad de Davis, California (EEUU). 3,3 créditos, Junio 21- Julio 2, 2004.
- **CURSO DE CALIDAD Y SEGURIDAD DE PRODUCTOS PROCESADOS EN FRESCO** ("Quality and Safety of Fresh-cut Produce Course"). Institución: Universidad de Davis, California (EEUU). Septiembre 14-16, 2004.
- **CURSO DE "MANAGEMENT OF FRUIT RIPENING" (MANEJO DE LA MADURACIÓN FRUTA)** ("Management of Fruit Ripening Workshop"). Institución: Universidad de Davis, California (EEUU). Abril 27, 2004
- **ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN LA ASIGNATURA DE "FISIOLOGÍA Y POSTRECOLECCIÓN DE VEGETALES"** ("Postharvest Physiology of Vegetables") impartida por el profesor Dr. Saltveit. Universidad de Davis, California (EEUU), cuatrimestre de primavera. 2004.
- **ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN LA ASIGNATURA DE "TECNOLOGÍA Y BIOLOGÍA POSTCOSECHA DE FRUTAS"** ("Postharvest Biology and Technology of Fruits and nuts") impartida por los profesores Drs. Kader, AA y Mitchman., E. J. Universidad de Davis, California (EEUU), cuatrimestre de primavera, 2004.
- **CURSO DE ADAPTACIÓN PEDAGÓGICA (CAP).** Duración: 300 h. Institución: Universidad de Castilla la Mancha. 2003.
- **MASTER EN ECOAUDITORÍAS Y PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL DEL MEDIO AMBIENTE.** (600 h). Institución: Instituto Ecológico de Málaga. 2001.
- **CURSO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA EN LA AGRICULTURA** (250 h). Institución: FEDERACION DE COOPERATIVAS AGRARIAS DE MURCIA (FECOAM) Y LA ESCUELA DE NEGOCIOS DE MURCIA 2001.
- **CURSO DE TRATAMIENTO DE DATOS EXPERIMENTALES AGRARIOS, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN** (30 h). Institución: Centro de Edafología y Biología Aplicado al Seguro (CEBAS-CSIC). 2001.
- **V CURSO SUPERIOR DE INGENIERÍA Y APLICACIONES DEL FRÍO EN LAS CONSERVAS VEGETALES** (400 h). Organizado: CEBAS-CSIC Y CTC, MURCIA. Fecha: Septiembre – Diciembre, 1999.
- **CURSO DE "CONTROL MICROBIOLÓGICO EN AGUAS DE RIEGO, PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS Y DERIVADOS"** (15 h). Organizado: CTC (Centro Tecnológico de la Conserva). Septiembre, 2000.
- **CURSO EN LUCHA INTEGRADA AGRARIA.** 20 h. Institución: INEM (AFORCOD, S.L). Mayo, 1999.

- **CURSO DE PROTECCIONES PERSONALES Y MANIPULACION DE SUSTANCIAS TOXICAS.** 5h. Institución: CENTRO DE EDAFOLOGIA Y BIOLOGIA APLICADA AL SEGURA (CEBAS-CSIC). Octubre, 2000.

- **CURSO EN “TECNOLOGÍAS DE LA DESALACIÓN”** (40 h). Institución: Instituto de Fomento e Instituto Murciano de la Tecnología de Murcia. Marzo, 1997.

- **CURSO DE INFORMÁTICA APLICADA (90 h).** Institución: Escuela Técnica Superior de Orihuela (Universidad de Valencia). Mayo, 1997.

- **CURSO EN “MARKETING INTERNACIONAL PARA EMPRESAS EXPORTADORAS (60h).** Institución: Instituto de Fomento Murciano y Confederación Regional de Organizaciones Empresariales de Murcia. 15 de Noviembre de 1996 al 11 de Enero de 1997.

- **JORNADA SOBRE OPORTUNIDADES PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL EMPRESARIAL EN I +D + i.**

Duración: 5 h

Institución: Fundación Séneca y Cifacita.

Fecha: 22 de febrero 2007.

CARGOS EN LA GESTIÓN DE LA UNIVERSIDAD

- Coordinadora en el Vicerrectorado de Innovación y Empresa. Desde Abril 2016-continuando en la actualidad.

- Coordinadora del Curso de Tecnología de la Postrecolección y Procesado Mínimo para alumnos de Formación Profesional. Febrero 2012. Duración: 35 horas.

- Coordinadora y colaboradora del Programa Científicos en el Aula promovido por la Consejería de Educación, Ciencia e Investigación a través de la Dirección General de la Ordenación Académica de la Región de Murcia y en colaboración con las Universidades de Murcia y UPCT. Este programa está destinado a favorecer el desarrollo de las vocaciones científicas y se ha realizado en alumnos de sexto de Primaria y de Educación Secundaria Obligatoria. Desde 2008 hasta Septiembre 2010.

- Coordinadora para la UPCT de la red ISEKI. Innovative Developments and Sustainability of ISEKI Food. Desde 2008, continuando en la actualidad.

- Secretaria de la Comisión de Postgrado y Tercer Ciclo, encargada de la coordinación con Universidades extranjeras y la implantación de Programas de Doctorado y Dobles Titulaciones con la ETSIA. Desde enero del 2007 hasta Septiembre 2010.

- Coordinadora de los acuerdos bilatareles entre la UPCT y la Universidad Técnica de Lisboa y el Instituto Politécnico de Coimbra de Oporto (Portugal). Desde 2007 hasta la actualidad.

- Coordinadora de los acuerdos bilatareles entre la UPCT y la Universidad BOKU (University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Viena, Austria). Desde 2008 continuando en la actualidad.

- Participación como Profesor-Tutor en el programa de Acción Tutorial (PATU) de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos durante el curso 2006/2007 como acción de adaptación al EEES dentro del Eje 2 de Impulso de la Excelencia e Innovación Docente, Acción 2.3 Innovación Educativa y Renovación de las Metodologías Docentes: Programa de Acción Tutorial. Esta acción pertenece al Plan de Convergencia Europea de la Universidad Politécnica de Cartagena. Desde: Septiembre 2007 hasta 2010.

- Miembro de la Junta de Centro en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Cartagena desde el año 2002 hasta 2010.

- Miembro del Consejo de Departamento de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola de la ETSIA (UPCT) desde el 19 de Junio del 2006 continuando en la actualidad.

- Miembro de la Comisión de Promoción y Empresa de la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA-UPCT). Desde Enero de 2011 continuando en la actualidad.

- Premio "Isaac Peral y Caballero" destinado a reconocer a los grupos de investigación de la UPCT que se hayan distinguido especialmente por la consecución de contratos de I+D+i y por su colaboración en proyectos de investigación y desarrollo con entidades e instituciones, ha sido concedido al grupo "Postrecolección y Refrigeración", cuyo investigador responsable es el Dr. Francisco Artés Calero. Edición: 2009.

Premio de Investigación "Isaac Peral y Caballero", otorgado por el Consejo Social de la UPCT, en reconocimiento al Grupo de Investigación en Postrecolección y Refrigeración por haberse distinguido en la producción científica durante los últimos años. Septiembre 2016.

- Finalista en la II Edición del Premio a la Investigación Aplicada en la Empresa. Proyecto: Implantación y optimización de la técnica de altas presiones hidrostáticas para la elaboración de productos nutracéuticos de alto valor. Investigador principal: Encarna Aguayo. Año 2011. Organizado por Centro Europeo de Empresas de Innovación de Murcia.

PERTENENCIA A ASOCIACIONES PROFESIONALES

- Miembro de la Asociación de Tecnología de Alimentos ISEKI. Asociación Europea para la integración de la Tecnología de Alimentos y conocimiento ingenieril en la cadena alimentaria. Desde 2008 continuando en la actualidad.
- Miembro de Ingenierías Sin Fronteras (ex vocal de ISF para la UPCT).
- Miembro del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de la Región de Murcia (nº colegiado 258).
- Miembro de la Sociedad Española de Ciencias y Técnicas del Frío (CYTEF). Desde 2001.
- Miembro de la Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (AITEP). Desde 2002.
- Miembro de International Society for Horticultural Science (ISHS). Número: 64793.