



MARIA ROSARIO SALINAS FERNANDEZ

Generado desde: Universidad de Castilla-La Mancha

Fecha del documento: 31/03/2017

084eab62b9ffcc32d414c260e0038224

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cv.normalizado.org/>

**MARIA ROSARIO SALINAS FERNANDEZ**

Apellidos: **SALINAS FERNANDEZ**
 Nombre: **MARIA ROSARIO**
 DNI: **111111111**
 Sexo: **F**
 Ciudad de contacto: **-**
 País de contacto: **España**
 Correo electrónico: **Rosario.Salinas@uclm.es**

Situación profesional actual

Nombre de la entidad: Universidad de Castilla-La Mancha **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento, servicio, etc.: CIENCIA Y TGIA. AGROFORESTAL Y GENÉTICA, E.T.S. INGENIEROS AGRÓNOMOS Y MONTES AB
Categoría/puesto o cargo: CATEDRATICO/A DE UNIVERSIDAD
Ciudad de trabajo: ALBACETE, Castilla-La Mancha, España
Tipo de dedicación: Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 510201 - Agricultura
Dedicación profesional actual: CATEDRATICO DE UNIVERSIDAD

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Nombre de la entidad	Categoría/puesto o cargo	Fecha de inicio
1	Universidad de Castilla-La Mancha	CU (Catedrática de Univerisdad)	16/10/1999
2	Universidad de Castilla-La Mancha	CEU (Catedrática de Escuela Universitaria)	03/08/1989
3	Universidad de Castilla-La Mancha	Directora del Dpto de Ciencia y Tecnología Agroforestal	14/11/1988
4	Universidad de Castilla-La Mancha	TEU (Profesora Titular de Escuela Universitaria)	02/06/1986
5	Universidad de Murcia y Universidad de Castilla-La Mancha	Profesora Titular Interina de Escuela Universitaria	01/10/1980
6	CENTRO DE EDAFOLOGÍA Y BIOLOGÍA APLICADA DEL SEGURA (CEBAS). CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS	Doctorando	01/01/1980
7	Universidad de Murcia	Profesora Encargada de Curso nivel D	01/10/1979

1 **Nombre de la entidad:** Universidad de Castilla-La Mancha
Categoría/puesto o cargo: CU (Catedrática de Univerisdad)
Fecha de inicio: 16/10/1999 **Duración:** 31 años - 3 meses



- 2** **Nombre de la entidad:** Universidad de Castilla-La Mancha
Categoría/puesto o cargo: CEU (Catedrática de Escuela Universitaria)
Fecha de inicio: 03/08/1989 **Duración:** 10 años - 3 meses
- 3** **Nombre de la entidad:** Universidad de Castilla-La Mancha
Categoría/puesto o cargo: Directora del Dpto de Ciencia y Tecnología Agroforestal
Fecha de inicio: 14/11/1988 **Duración:** 3 años - 1 mes
- 4** **Nombre de la entidad:** Universidad de Castilla-La Mancha
Categoría/puesto o cargo: TEU (Profesora Titular de Escuela Universitaria)
Fecha de inicio: 02/06/1986 **Duración:** 3 años - 2 meses
- 5** **Nombre de la entidad:** Universidad de Murcia y Universidad de Castilla-La Mancha
Categoría/puesto o cargo: Profesora Titular Interina de Escuela Universitaria
Fecha de inicio: 01/10/1980 **Duración:** 6 años
- 6** **Nombre de la entidad:** CENTRO DE EDAFOLOGÍA Y BIOLOGÍA APLICADA DEL SEGURA (CEBAS). CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
Categoría/puesto o cargo: Doctorando
Fecha de inicio: 01/01/1980 **Duración:** 6 años
- 7** **Nombre de la entidad:** Universidad de Murcia
Categoría/puesto o cargo: Profesora Encargada de Curso nivel D
Fecha de inicio: 01/10/1979 **Duración:** 3 meses



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Doctorados

Programa de doctorado: CIENCIAS QUÍMICAS

Universidad que titula: MURCIA

Fecha de la titulación: 14/02/1985

Conocimiento de idiomas

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Francés	Regular	Bien	Regular
Inglés	Regular	Bien	Bien

Actividad docente

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Evaluación de la capacidad de la uva para asimilar compuestos procedentes de extractos vegetales y transmitirlos a los vinos
Universidad que titula: Castilla-La Mancha
Doctorando-a/alumno-a: Ana Isabel Pardo Garcia
Calificación: Sobresaliente Cum Laude. Doctorado con Mención Internacional
Fecha de lectura: 22/01/2016
- Título del trabajo:** Determination of glycosidic aroma precursors in grapes, must and wine, white and red. Application on winery (MENCIÓN INTERNACIONAL)
Universidad que titula: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Doctorando-a/alumno-a: Maria Kortes Serrano De La Hoz
Calificación: Sobresaliente Cum Laude. Doctorado con Mención Internacional
Fecha de lectura: 24/07/2014
- Título del trabajo:** Caracterización de variedades tintas de vid (Vitis vinifera L.) de la D.O. Jumilla. Evolución de su composición durante la maduración y efecto en la calidad del vino
Universidad que titula: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Doctorando-a/alumno-a: José Felix Lara Fernández
Calificación: apto cum laude
Fecha de lectura: 14/02/2014



- 4** **Título del trabajo:** Plant extracts applications to the vineyard and their impact on wine aroma (MENCIÓN INTERNACIONAL)
Universidad que titula: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Doctorando-a/alumno-a: Ana María Martínez Gil
Calificación: SOBRESALIENTE CUM LAUDE. Con mención Internacional
Fecha de lectura: 21/03/2013
- 5** **Título del trabajo:** Revalorization of waste grape skin from juice industry as a new enological product
Universidad que titula: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Doctorando-a/alumno-a: Miguel Angel Pedroza Villarreal
Calificación: SOBRESALIENTE CUM LAUDE. Mención Internacional
Fecha de lectura: 30/06/2012
- 6** **Título del trabajo:** Evaluación del contenido de halofenoles y haloansoles en vinos tintos de calidad e incidencia en el consumo.
Universidad que titula: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Doctorando-a/alumno-a: Maria Luisa Copete Cano
Calificación: Sobresaliente. Cum laude. Por Unanimidad
Fecha de lectura: 07/11/2008
- 7** **Título del trabajo:** Estudio del efecto de Cabernet-Sauvignon y Merlot sobre el contenido fenólico y aromático de vinos de crianza Monastrell. Metodología para el análisis de los compuestos responsables del gusto a corcho
Universidad que titula: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Doctorando-a/alumno-a: Candida Lorenzo Tendero
Calificación: Sobresaliente cum laude
Fecha de lectura: 16/10/2006
- 8** **Título del trabajo:** Efecto Complementario sobre Monastrell de viníferas cultivadas en la D.O. Jumilla
Universidad que titula: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Doctorando-a/alumno-a: Juan Ramón Reyero Gómez
Calificación: Sobresaliente cum laude
Fecha de lectura: 27/06/2005
- 9** **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA CAPACIDAD DE CRIANZA DE VINOS MONOVARIETALES DE MONASTRELL.
Universidad que titula: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Doctorando-a/alumno-a: Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente
Calificación: SOBRESALIENTE CUM LAUDE
Fecha de lectura: 09/09/2004
- 10** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES Y TRATAMIENTOS EN LA MACERACIÓN A BAJA TEMPERATURA SOBRE LA CALIDAD DE VINOS ROSADOS MONASTRELL
Universidad que titula: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Doctorando-a/alumno-a: Jose Garijo Alonso
Calificación: APTO CUM LAUDE
Fecha de lectura: 20/07/2001
- 11** **Título del trabajo:** Caracterización del azafrán de Castilla- La Mancha y comparación con el de otras zonas y países de producción.
Universidad que titula: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Doctorando-a/alumno-a: M^a Angeles Sanchez Fernandez



Calificación: SOBRESALIENTE CUM LAUDE

Fecha de lectura: 01/09/1997

12 Título del trabajo: EVALUACIÓN DE PARÁMETROS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE VINOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE MADRID

Universidad que titula: ALCALÁ DE HENARES

Doctorando-a/alumno-a: M. Dolores Huerta Díaz-regañón

Calificación: APTO CUM LAUDE

Fecha de lectura: 31/05/1996

13 Título del trabajo: Contribución al establecimiento de las condiciones de vinificación por maceración carbónica de Vitis vinifera variedad Monastrell

Universidad que titula: Murcia

Doctorando-a/alumno-a: Concha ZÚÑel Ballester

Calificación: Apto cum laude

Fecha de lectura: 08/06/1994

Experiencia científica y tecnológica

Participación en grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: CÁTEDRA DE QUÍMICA AGRÍCOLA

Objeto del grupo: Líneas de investigación Uva, Vinos y Subproductos Vitivinícolas: evaluación de la calidad según su composición aromática, fenólica y color. Calidad de azafrán: métodos analíticos para la determinación de la calidad del azafrán; aislamiento semi-industrial de los componentes del azafrán; puesta a punto de métodos para la determinación de adulteraciones; estudio del proceso de deshidratación del azafrán y de su autooxidación durante su conservación y almacenamiento. Aplicaciones biomédicas. Bioresiduos del azafrán. Aprovechamiento de productos y subproductos agroforestales; preparación de extractos; aplicación industrial de los extractos.

Nombre responsable grupo: Maria Rosario Salinas Fernandez

Ciudad: ALBACETE,

Entidad a que pertenece: Universidad de Castilla-La Mancha **Tipo de entidad:** Universidad

Fecha de inicio: 1985

Actividad científica o tecnológica

Participación en proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

1 Denominación del proyecto: Sistema de producción de cormos ecológicos certificados de azafrán (ECORMO)

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: Elico (Valencia) (Coordinador), Fundescam (Albacete), Qualitas (Valencia), UCLM

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Natalia Moratalla Lopez

Entidad/es financiadora/s: Proyecto competitivo para empresas dentro del programa Retos Colaboración Público-Privada (Reto 2) del MINECO.



Fecha de inicio: 08/11/2016

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 620.372

- 2 Denominación del proyecto:** EVALUACION DE LA CAPACIDAD DE LOS SARMIENTOS COMO UNA NUEVA FUENTE DE ADITIVOS ENOLOGICOS Y PRODUCTOS BIOESTIMULANTES NATURALES DEL VIÑEDO PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL VINO (SAGROVID)

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: UCLM

Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Rosario Sanchez Gomez; Cristina Cebrian Tarancon

Entidad/es financiadora/s: MINECO MODALIDAD 1: PROYECTOS DE I+D+I, DEL PROGRAMA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN ORIENTADA A LOS RETOS DE LA SOCIEDAD (AGL2015-

Fecha de inicio: 01/01/2016

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 72.600

- 3 Denominación del proyecto:** Intervención ecológica para mejorar el estado sanitario de las viñas y su efecto en la calidad de las uvas y sus vinos (Ref:EXP-00082208ITC-20151026)

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: DCoop (Coordinador), Vialcon, Finca Antigua, Nutricontrol, ITAP y BetterRID

Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendaro; Rosario Sanchez Gomez; Natalia Moratalla Lopez

Entidad/es financiadora/s: Proyecto competitivo para empresas del programa ININTERCONECTA 2015 del CDTI (en el que la Cátedra de Química Agrícola generó la idea, promovió la creación del consorcio y formó parte de mismo como subcontratados por las empresas solicitante).

Fecha de inicio: 16/11/2015

Duración del proyecto: 2 años - 2 meses

Cuantía total: 1.677.774

- 4 Denominación del proyecto:** FOODINTEGRITY. Ensuring the integrity of European Food Chain (Ref: 613688)

Ámbito del proyecto: Unión Europea

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez

Entidad/es financiadora/s: Unión Europea. Dirección general de Investigación e Innovación

Fecha de inicio: 01/01/2014

Duración del proyecto: 5 años

Cuantía total: 11.516.237

- 5 Denominación del proyecto:** SISTEMA ANALITICO PARA LA PREDICCION POTENCIAL AROMATICO DE UVAS, MOSTOS Y VINOS

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: TEKNOKROMA ANALÍTICA S.A. y UCLM

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendaro

Entidad/es financiadora/s: Proyecto CDTI competitivo para empresas en el que la Cátedra de Química Agrícola intervino en la solicitud Coordinador: TEKNOKROMA ANALITICA S.A.

Fecha de inicio: 20/06/2013

Duración del proyecto: 2 años - 4 meses

Cuantía total: 39.000

- 6 Denominación del proyecto:** ROSAVID: Aplicación foliar a la vid de extractos de sarmiento y efecto en la calidad del vino. (Ref: AGL2012-33132)

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: UCLM



Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Manuel Carmona Delgado; Rosario Sanchez Gomez; Natalia Moratalla Lopez

Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Economía y Competitividad

Fecha de inicio: 01/01/2013

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 76.050

- 7 Denominación del proyecto:** WINETech Plus: Comunidad de Innovación y nuevas tecnologías en viticultura y elaboración de vino (Ref: SOE3P1E759)

Ámbito del proyecto: Unión Europea

Entidad de realización: - Galicia:INGACAL;FEUGA.-La Rioja:Cámara Oficial de Industria; Fundación de la Universidad;Consejería de Agricultura.-Castilla-León: FGULEM; Castilla-La Mancha: Universidad (UCLM) y UCAMAN; Portugal: ADRAL y zona Norte;Francia: INRA y IFV SUD-OUEST

Investigador/es responsable/es: Manuel Carmona Delgado; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu

Entidad/es financiadora/s: UNIÓN EUROPEA. PROYECTO SUDOE INTERREG IVB

Fecha de inicio: 01/10/2012

Duración del proyecto: 2 años - 3 meses

Cuantía total: 1.465.883

- 8 Denominación del proyecto:** IBERCAROT: Red Iberoamericana para el estudio de frutas ricas en carotenoides en relación con la alimentación, la nutrición y la salud Ref: P110RT0640)

Ámbito del proyecto: Unión Europea

Entidad de realización: 12 países, 12 empresas, 15 universidades y 182 investigadores. COORDINA: Antonio Meléndez, Universidad de Sevilla

Investigador/es responsable/es: Melendez-martínez Antonio J.; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Manuel Carmona Delgado; Jessica Serrano Diaz; Candida Lorenzo Tendero; Ana Isabel Pardo Garcia; Miguel Angel Pedroza Villarreal; Luana Maggi .; Maria Jose Bagur Fuster

Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia e Innovación. Programa CYTED

Fecha de inicio: 01/01/2012

Duración del proyecto: 4 años

Cuantía total: 130.000

- 9 Denominación del proyecto:** VALORIZACIÓN DE LOS BIO-RESIDUOS DE LA PRODUCCIÓN MECANIZADA DE AZAFRÁN MEDIANTE LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES ALIMENTARIOS Y LA APLICACIÓN FARMACOLÓGICA DE SUS EXTRACTOS COMO COMPUESTOS BIOACTIVOS (Rf: POIC10-0195-9848).

Ámbito del proyecto: Autonómica

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Jessica Serrano Diaz; Marco Antonio Garcia Garcia

Entidad/es financiadora/s: CONSEJERIA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA DE LA JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA

Fecha de inicio: 01/04/2010

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 137.398

- 10 Denominación del proyecto:** NUEVA ESTRATEGIA PARA LA DIFERENCIACIÓN DE LA CALIDAD VITIVINÍCOLA DE UVAS MEDIANTE EL EMPLEO DE EXTRACTOS VEGETALES (EXTRAVID) ref: AGL2009-08950

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: UCLM

Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Teresa Garde Cerdán; Ana Maria Martinez Gil; Ana Isabel Pardo Garcia; Kortes Serrano De La Hoz

Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia e Innovación

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración del proyecto: 3 años - 6 meses

Cuantía total: 85.000

- 11 Denominación del proyecto:** Nueva estrategia para la diferenciación de la calidad vitivinícola de uvas mediante el empleo de extractos vegetales (EXTRAVID)
Ámbito del proyecto: Nacional
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Teresa Garde Cerdán; Ana Maria Martinez Gil; Ana Isabel Pardo Garcia; Maria Kortes Serrano De La Hoz
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia e Innovación
Fecha de inicio: 01/01/2010 **Duración del proyecto:** 3 años - 6 meses
Cuantía total: 85.000
- 12 Denominación del proyecto:** PLANTA PILOTO DE ACEITES ESENCIALES
Ámbito del proyecto: Autonómica
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Jose Ramon Saez Jordan
Entidad/es financiadora/s: CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA
Fecha de inicio: 21/10/2009 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 115.000
- 13 Denominación del proyecto:** PROPUESTA DE UN INDICE PARA EVALUAR LA CALIDAD AROMATICA DE UVAS TINTAS Y DESARROLLO DE UNA METODOLOGÍA RÁPIDA PARA SU APLICACIÓN VITIVINÍCOLA (ARUVATIN) (Ref: PII109-0157-9307)
Ámbito del proyecto: Autonómica
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendero; Teresa Garde Cerdán; Miguel Angel Pedroza Villarreal
Entidad/es financiadora/s: CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA
Fecha de inicio: 01/04/2009 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 65.000
- 14 Denominación del proyecto:** WINETECH: Nuevas tecnologías en viticultura y elaboración de vino (Ref: SOE1P1E071).
Ámbito del proyecto: Unión Europea
Entidad de realización: 11 Organismos de tres países: España, Francia y Portugal
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu
Entidad/es financiadora/s: UNIÓN EUROPEA. PROYECTO SUDOE INTERREG IVB
Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 1.242.425
- 15 Denominación del proyecto:** ESPECI@R: Red Científico Técnica de Especies (AGL2008-05074)
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Castilla-La Mancha, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Universidad de Murcia, Universidad de Lleida, Universidad de Valencia, 12 empresas y 2 laboratorios
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez; Jessica Serrano Diaz; Ana Maria Sanchez Gomez; Candida Lorenzo Tendero
Entidad/es financiadora/s: SECRETARÍA DE ESTADO DE UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN
Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración del proyecto:** 1 año - 4 meses
Cuantía total: 12.000

- 16 Denominación del proyecto:** EQUIPO DE CROMATOGRFIA DE GASES-ESPECTROMETRÍA DE MASAS CON MULTIINYECTOR
Ámbito del proyecto: Nacional
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Andres Alvarruiz Bermejo; Jose Emilio Pardo Gonzalez
Entidad/es financiadora/s: SECRETARIA DE ESTADO DE UNIVERSIDADES-SECRETARIA DE ESTADO DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/01/2009 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 196.071
- 17 Denominación del proyecto:** Preparación de la propuesta del proyecto TAINTOFF
Ámbito del proyecto: Nacional
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado
Entidad/es financiadora/s: SECRETARÍA DE ESTADO DE UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN
Fecha de inicio: 14/01/2008 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 2.000
- 18 Denominación del proyecto:** EVALUACIÓN DEL USO DE HOLLEJOS DE UVA DESHIDRATADOS COMO NUEVO PRODUCTO ENOLÓGICO.
Ámbito del proyecto: Autonómica
Investigador/es responsable/es: Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 45.000
- 19 Denominación del proyecto:** EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA UVA Y DEL VINO Y SU REPERCUSIÓN EN LOS CONSUMIDORES
Ámbito del proyecto: Autonómica
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Luana Maggi .; Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendero
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD CASTILLA-LA MANCHA
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 2.500
- 20 Denominación del proyecto:** Sistema HPLC-MS cuádruplo, cromatógrafo de GasesMasas
Ámbito del proyecto: Autonómica
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Luana Maggi .; Amaya Zalacain Aramburu; Andres Alvarruiz Bermejo; Candida Lorenzo Tendero; Edelmira Valero Ruiz; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Jose Emilio Pardo Gonzalez; Manuel Carmona Delgado; Ana Maria Sanchez Gomez; Carmen Priscila Del Campo Ruiz
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 113.793
- 21 Denominación del proyecto:** ADQUISICION DE POTENCIOSTATO-GALVANOSTATO CON ANALIZADOR DE IMPEDANCIA, Y MEJORA Y ACTUALIZACION SISTEMA HPLC AGILENT 1100 YA EXISTENTE
Ámbito del proyecto: Autonómica

Investigador/es responsable/es: Edelmira Valero Ruiz; Sergio Perez Alvarez; Andres Alvarruiz Bermejo; Emilia Hurtado Santon; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Jose Emilio Pardo Gonzalez; Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Jose Fernandez Gomez; Raquel Maria Melero Fernandez De Mera; Carlos Sanchez Bautista; Jesus Canales Vazquez; Maria Isabel Gonzalez Sanchez; Maria Carmen Manjabacas Tendero

Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA

Fecha de inicio: 01/01/2008

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 32.000

22 Denominación del proyecto: Apoyo a la red científico técnica de especias (ESPECI@R)

Ámbito del proyecto: Autonómica

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez

Entidad/es financiadora/s: CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

Fecha de inicio: 01/01/2008

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 4.000

23 Denominación del proyecto: ESPECI@R: Red Científico-Técnica De Especies (AGL2006-27834-E)

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: Universidad de Castilla-La Mancha, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Universidad de Murcia, Universidad de Lleida, Universidad de Valencia, 12 empresas y 2 laboratorios

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez; Jessica Serrano Diaz; Ana Maria Sanchez Gomez; Candida Lorenzo Tendero

Entidad/es financiadora/s: SECRETARÍA DE ESTADO DE UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

Fecha de inicio: 01/05/2007

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 20.000

24 Denominación del proyecto: SAFFIC: Methodologies for implementing International Standards for Saffron Purity and Quality (Ref.: COLL-CT-2006-030195).

Ámbito del proyecto: Unión Europea

Entidad de realización: Asociaciones: Asociación Española de Envasadores de Especies y Condimentos, AEEEC (Coordinadora del proyecto). España. Asociación Española de Normalización y Certificación, AENOR. España. Consorzio Produttori Sardi di Pianta Officinali e loro deri

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez; Carmen Priscila Del Campo Ruiz; Luana Maggi .

Entidad/es financiadora/s: Comisión Europea, Programa Collective Research Projects del VI Programa Marco.

Fecha de inicio: 01/10/2006

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 2.762.312

25 Denominación del proyecto: Preparación de la propuesta a segunda fase del proyecto colaborativo SAFFIC

Ámbito del proyecto: Nacional

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez; Manuel Carmona Delgado

Entidad/es financiadora/s: SECRETARÍA DE ESTADO DE UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

Fecha de inicio: 01/05/2006

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 2.000

- 26 Denominación del proyecto:** AMELIORATION DE LA COMPETITIVITE DU SECTEUR EUROPEEN DU SAFRAN EN FAVORISANT LA QUALITÉ ET L'INNOVATION
Ámbito del proyecto: Unión Europea
Entidad de realización: ITAP, ORGANISMOS OFICIALES DE CERDEÑA Y GRECIA Y VARIOS LABORATORIOS DE EUROPA
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Manuel Carmona Delgado
Entidad/es financiadora/s: UNIÓN EUROPEA
Fecha de inicio: 01/02/2005 **Duración del proyecto:** 2 años - 3 meses
Cuantía total: 138.736
- 27 Denominación del proyecto:** MÉTODO RÁPIDO DE ANÁLISIS DE CLOROFENOLES Y CLOROANISOLE. APLICACIÓN PARA LA EVALUACIÓN DE SU INGESTIÓN POR LOS CONSUMIDORES DE VINOS TINTOS DE CALIDAD (Ref: AGL2004-04609)
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Castilla-La Mancha y Universidad Politécnica de Valencia
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; M^a Dolores Climent MoratÓ; Amaya Zalacain Aramburu; M^a Dolores Esteve Rodríguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; JOSÉ Miguel Carot Sierra
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Fecha de inicio: 13/12/2004 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 101.050
- 28 Denominación del proyecto:** Apoyo a una propuesta de proyecto colaborativo al VI programa marco de la Comisión Europea. 'Improvement of saffron quality through the establishment and promotion of a European standard'
Ámbito del proyecto: Autonómica
Entidad de realización: UCLM
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: CONSEJERIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 16/10/2003 **Duración del proyecto:** 3 meses
Cuantía total: 2.200
- 29 Denominación del proyecto:** Apoyo a una propuesta de proyecto integrado al VI programa marco de la Comisión Europea. 'Development of reliable traceability methods and systems to establish the originmode of production of food products'
Ámbito del proyecto: Autonómica
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: CONSEJERIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 16/10/2003 **Duración del proyecto:** 3 meses
Cuantía total: 1.500
- 30 Denominación del proyecto:** Apoyo a una propuesta del proyecto Craft 'Management and exploitation of waste from cork industries'' del VI programa marco
Ámbito del proyecto: Autonómica
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: CONSEJERIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA
Fecha de inicio: 16/10/2003 **Duración del proyecto:** 3 meses
Cuantía total: 1.500

- 31 Denominación del proyecto:** LABORATORIO DE CALIDAD ALIMENTARIA
Ámbito del proyecto: Nacional
Investigador/es responsable/es: Laureano Gallego Martinez; Herminia Vergara Perez; Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIÓN
Fecha de inicio: 15/09/2003 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 147.558
- 32 Denominación del proyecto:** SISTEMA DE ESPECTROMETRÍA DE MASAS MASAS CON SEPARACIÓN CROMATOGRÁFICA PARA GASES Y LÍQUIDOS(2)
Ámbito del proyecto: Nacional
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Laureano Gallego Martinez; Ricardo Gomez Ladron De Guevara
Entidad/es financiadora/s: DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIÓN
Fecha de inicio: 15/09/2003 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 140.243
- 33 Denominación del proyecto:** Apoyo a una propuesta de proyecto colaborativo al VI programa marco de la CE. 'Improvement of saffron quality through the establishment and promotion of European standard'
Ámbito del proyecto: Autonómica
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: JUNTA DE COMUNIDADES CLM
Fecha de inicio: 22/04/2003 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 2.200
- 34 Denominación del proyecto:** Saffron adulteration by colour additives: developing and antifraud methodology(MCT)
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidad de realización: UCLM
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Manuel Carmona Delgado; Inmaculada Blazquez Rojas
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Fecha de inicio: 22/04/2003 **Duración del proyecto:** 2 años
Cuantía total: 21.235
- 35 Denominación del proyecto:** SISTEMA DE ESPECTROMETRÍA DE MASAS MASAS CON SEPARACIÓN CROMATOGRÁFICA PARA GASES Y LÍQUIDOS
Ámbito del proyecto: Nacional
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: CICYT-FEDER
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración del proyecto:** 2 años
Cuantía total: 14.024.257
- 36 Denominación del proyecto:** Apoyo a una propuesta del proyecto Craft del VI PM (UE) 'Management and exploitation of waste from cork industries'
Ámbito del proyecto: Autonómica
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: JCLM
Fecha de inicio: 01/01/2003 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 1.500

- 37 Denominación del proyecto:** SAFFRON ADULTERATION BY COLOUR ADDITIVES: DEVELOPING AND ANTI-FRAUD METHODOLOGY
Ámbito del proyecto: Unión Europea
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Manuel Carmona Delgado; Inmaculada Blazquez Rojas; Eva María Díaz-plaza Martin-lorente
Entidad/es financiadora/s: V PROGRAMA MARCO COMISIÓN EUROPEA
Fecha de inicio: 01/10/2002 **Duración del proyecto:** 2 años - 1 mes
Cuantía total: 1.453.297
- 38 Denominación del proyecto:** SAFFRON ADULTERATION BY COLOUR ADDITIVES: DEVELOPING AN ANTIFRAUD TECHNOLOGY
Ámbito del proyecto: Unión Europea
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Jose Ramon Saez Jordan; Maria Rosario Salinas Fernandez; Inmaculada Blazquez Rojas; Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente
Entidad/es financiadora/s: DIRECCION GENERAL DE INVESTIGACION
Fecha de inicio: 01/10/2002 **Duración del proyecto:** 2 años - 1 mes
Cuantía total: 227.086
- 39 Denominación del proyecto:** ESTUDIO DEL EFECTO DE CABERNET-SAUVIGNON Y MERLOT PARA POTENCIAR EL CONTENIDO FENOLICO Y AROMATICO DE VINOS CRIANZA MONASTRELL. METODOLOGIA PARA ANALISIS DE GUSTO A CORCHO DURANTE LA PERMANENCIA EN BOTELLA (Ref: VINO1-015-C2-1).
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidad de realización: Universidad de Castilla-La Mancha, Universidad de Murcia y Estación Enológica de Haro (La Rioja)
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Jose Ramon Saez Jordan; Francisco Pardo Minguez; Alberto Barba; José Oliva Ortíz; Montserrat Iñiguez Crespo; Candida Lorenzo Tendero
Entidad/es financiadora/s: INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)
Fecha de inicio: 01/12/2001 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 102.990
- 40 Denominación del proyecto:** RECUPERACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS VITIVINÍCOLAS MEDIANTE TECNOLOGÍAS DE BAJO IMPACTO AMBIENTAL (REF: 1FD97-0737)
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA. CSIC (FERMENTACIONES INDUSTRIALES). ALCOHOLERAS REUNIDAS.SETA
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Marin Prodanov Prodanov; Inmaculada Blazquez Rojas
Entidad/es financiadora/s: CICYT-FEDER
Fecha de inicio: 01/06/1999 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 232.796
- 41 Denominación del proyecto:** NEW INDUSTRIAL PROCESSES FOR LEATHER TANNING USING NONPOLLUTANT NATURAL PRINCIPLES (BRST-CT98-5449)
Ámbito del proyecto: Unión Europea
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: DIRECCION GENERAL DE INVESTIGACION



Fecha de inicio: 01/03/1999
Cuantía total: 157.200

Duración del proyecto: 2 años - 3 meses

42 Denominación del proyecto: New industrial process for leather tanning using non pollutant natural principles

Ámbito del proyecto: Unión Europea

Entidad de realización: UCLM, Universidad Miguel Hernández de Elche, PFI (Alemania), CRC (Italia), varias empresas del sector del calzado de España, Alemania e Italia

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Manuel Carmona Delgado

Entidad/es financiadora/s: UNIÓN EUROPEA. PROYECTO CRAFT Ref:NºBRST-CT98-5449. Coordina: Gonzalo L. Alonso

Fecha de inicio: 01/03/1999

Duración del proyecto: 2 años - 3 meses

Cuantía total: 870.776

43 Denominación del proyecto: INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE VINIFICACIÓN Y ENVEJECIMIENTO EN LA OBTENCIÓN DE VINOS DE LARGA CRIANZA

Ámbito del proyecto: Nacional

Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta

Entidad/es financiadora/s: CICYT-FEDER

Fecha de inicio: 01/11/1998

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 163.439

44 Denominación del proyecto: INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE VINIFICACIÓN Y ENVEJECIMIENTO EN LA OBTENCIÓN DE VINOS DE LARGA CRIANZA A PARTIR DE LA VARIEDAD MONASTRELL (REF: FDI97-0181-CO2-01)

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: UNIVRESIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA. UNIVERSIDAD DE MURCIA. BODEGA SAN ISIDRO DE JUMILLA

Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Francisco Pardo Minguez; Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente

Entidad/es financiadora/s: CICYT-FEDER

Fecha de inicio: 01/01/1998

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 18.451

45 Denominación del proyecto: ELABORACIÓN DE VINOS ROSADOS POR MACERACIÓN EN FRIO (CRIOMACERACIÓN) DE UVAS MONASTRELL

Ámbito del proyecto: Nacional

Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta

Entidad/es financiadora/s: COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA (EXTINGUIDO)

Fecha de inicio: 01/10/1996

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 18.451

46 Denominación del proyecto: EQUIPO CROMATOGRÁFICO DE ALTA RESOLUCIÓN PARA ANÁLISIS Y SEPARACIÓN DE MOLÉCULAS ORGÁNICAS Y MACROMOLÉCULAS

Ámbito del proyecto: Nacional

Investigador/es responsable/es: Laureano Gallego Martinez; Jose Julian Garde Lopez-brea; Ana Maria Molina Casanova; Herminia Vergara Perez; Carlos Fernandez Martinez; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Jose Ramon Seaz Jordan; Jose Antonio Fernandez Perez; Julio Escribano Martinez

Entidad/es financiadora/s: CICYT, PLAN NACIONAL DE I+D, PROGRAMA NACIONAL DE CIENCIAS AGRARIAS (IN95-0160)



Fecha de inicio: 01/01/1996
Cuantía total: 30.051

Duración del proyecto: 1 año

- 47 Denominación del proyecto:** ELABORACIÓN DE VINOS ROSADOS POR MACERACIÓN EN FRÍO (CRIOMACERACIÓN) DE UVAS MONASTRELL (REF:95-0080-OP)

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: UCLM. UMU. BODEGAS SAN ISIDRO DE JUMILLA

Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Francisco Pardo Minguez; Alberto Barba; José Oliva Ortíz

Entidad/es financiadora/s: CICYT (PROGRAMA PETRI)

Fecha de inicio: 01/01/1996

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 18.500

- 48 Denominación del proyecto:** EQUIPO CROMATOGRÁFICO DE ALTA RESOLUCIÓN PARA ANÁLISIS DE MOLÉCULAS ORGÁNICAS Y MACROMOLÉCULAS (REF:IN95-0160)

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: UCLM. IDR

Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta

Entidad/es financiadora/s: CICYT. INFRAESTRUCTURA CIENTÍFICA

Fecha de inicio: 01/01/1995

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 72.200

- 49 Denominación del proyecto:** CARACTERIZACIÓN DEL AZAFRÁN DE CASTILLA-LA MANCHA Y COMPARACIÓN CON EL DE OTRAS ZONAS Y PAÍSES DE CULTIVO

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: UCLM

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Julio Escribano Martinez

Entidad/es financiadora/s: CICYT. INCORPORACIÓN DE DOCTORES Y TECNÓLOGOS.

Fecha de inicio: 01/01/1993

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 58.614

- 50 Denominación del proyecto:** CARACTERIZACIÓN DEL AZAFRÁN DE CASTILLA-LA MANCHA Y COMPARACIÓN CON EL OTRAS ZONAS Y PAÍSES DE CULTIVO (REF: PTR92-0016)

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: UCLM

Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez

Entidad/es financiadora/s: CICYT (PROGRAMA PETRI)

Fecha de inicio: 01/01/1992

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 17.187

- 51 Denominación del proyecto:** ESTUDIO DE LA FRACCIÓN POLIFENÓLICA Y AROMÁTICA DURANTE LA CRIANZA DE VINOS ELABORADOS EN MACERACIÓN CARBÓNICA CON UVAS DE LA D.O. JUMILLA (REF:956480Z9, EXP:2791)

Ámbito del proyecto: Autonómica

Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE MURCIA Y UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA

Investigador/es responsable/es: Ginés Navarro García; Maria Rosario Salinas Fernandez

Entidad/es financiadora/s: CONSEJERÍA DE AGRICULTURA DE MURCIA

Fecha de inicio: 01/01/1991

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 5.422

- 52 Denominación del proyecto:** COMPOSICIÓN AROMÁTICA A LO LARGO DEL ENVEJECIMIENTO DE VINOS TINTOS ELABORADOS CON MACERACIÓN CARBÓNICA DE LAS UVAS DE LA D.O. JUMILLA (REF:ALI91-0996-CO2-02)
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE MURCIA Y UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA. COORDINA ALBERTO BARBA DE LA UMU
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Francisco Pardo Minguez; Alberto Barba; Miguel Angel Cámara Botía; José Oliva Ortíz
Entidad/es financiadora/s: CICYT
Fecha de inicio: 01/01/1991 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 25.181
- 53 Denominación del proyecto:** APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL AZAFRÁN
Ámbito del proyecto: Autonómica
Entidad de realización: UCLM
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Fecha de inicio: 01/01/1991 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 6.000
- 54 Denominación del proyecto:** EQUIPO DE CROMATOGRFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidad de realización: UCLM, IDR
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta
Entidad/es financiadora/s: CICYT. PROGRAMA DE INFRAESTRUCTURA (REF:190FEDER)
Fecha de inicio: 01/01/1991 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 68.163
- 55 Denominación del proyecto:** INHIBICIÓN DEL DETERIORO DEL PODER COLORANTE Y PODER AMARGO DE MUESTRAS DE AZAFRÁN PROCEDENTES DE LA PROVINCIA DE ALBACETE
Ámbito del proyecto: Autonómica
Entidad de realización: UCLM
Investigador/es responsable/es: Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Fecha de inicio: 01/01/1990 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 1.200
- 56 Denominación del proyecto:** ESTUDIO QUÍMICO-FÍSICO DE VINOS DE LA D.O. LA MANCHA
Ámbito del proyecto: Autonómica
Entidad de realización: UCLM
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta
Entidad/es financiadora/s: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Fecha de inicio: 01/01/1989 **Duración del proyecto:** 4 años
Cuantía total: 39.400
- 57 Denominación del proyecto:** COMPOSICIÓN AROMÁTICA DE UVAS EN MACERACIÓN CARBÓNICA, MOSTOS Y VINOS DE MONASTRELL DE LA D.O. JUMILLA (REF:PA86-0485-CO2-02)
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE MURCIA Y UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Francisco Pardo Minguez
Entidad/es financiadora/s: CICYT



Fecha de inicio: 01/01/1987
Cuantía total: 6.000

Duración del proyecto: 3 años

58 Denominación del proyecto: CROMATÓGRAFO DE GASES

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE MURCIA

Investigador/es responsable/es: Maria Rosario Salinas Fernandez

Entidad/es financiadora/s: CAICYT (INFRAESTRUCTURA CIENTÍFICA)

Fecha de inicio: 01/01/1986

Duración del proyecto: 1 mes

Cuantía total: 18.000

Participación en contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

1 Denominación del proyecto: DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD AROMÁTICA DE UVAS DE VIÑAS SOMETIDAS A DISTINTAS CONDICIONES DE RIEGO (15 MUESTRAS)

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: FUNDESCAM

Entidad/es financiadora/s: FUNDESCAM

Fecha inicio: 17/10/2016

Duración del proyecto: 4 meses

Cuantía total: 0

2 Denominación del proyecto: INTERVENCIÓN ECOLÓGICA PARA MEJORAR EL ESTADO SANITARIO DEL VIÑEDO.

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: UCLM

Entidad/es financiadora/s: ITAP (Albacete)

Fecha inicio: 15/01/2016

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 29.040

3 Denominación del proyecto: ESTRATEGIAS NOVEDOSAS DE MANEJO VITÍCOLA PARA LA PRODUCCIÓN DE UVA CON UNA MAYOR RIQUEZA DE AZÚCARES EN VIÑEDOS DE LA D.O. MANCHA

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: CARBRIMO, S.L.

Entidad/es financiadora/s: CARBRIMO, S.L.

Fecha inicio: 03/11/2015

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 0

4 Denominación del proyecto: INVESTIGACION SOBRE LA CALIDAD DE EXTRACTOS DE AZAFRAN POR HPLC Y UV-VIS (01 ABR 2015).

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: LABORATORIOS ANUR

Entidad/es financiadora/s: LABORATORIOS ANUR

Fecha inicio: 01/04/2015

Duración del proyecto: 1 mes

Cuantía total: 0

5 Denominación del proyecto: DETERMINACION AROMATICA DE UVAS DE VIÑAS SOMETIDAS A DISTINTAS CONDICIONES DE RIEGO (08 OCT 2014).

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: FUNDESCAM - FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE CLM

Entidad/es financiadora/s: FUNDESCAM - FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE CLM

Fecha inicio: 08/10/2014

Duración del proyecto: 3 meses

Cuantía total: 2.032

- 6 Denominación del proyecto:** ALBAROMA: EXTRACCION Y REVELACION DE AROMAS VARIETALES DE ALBARIÑO DESDE LA MACERACION PREFERMENTATIVA HASTA LA FERMENTACION MALOLACTICA(12 SEP 2014).

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: BODEGAS MARTÍN CÓDAX S.A.U.

Entidad/es financiadora/s: BODEGAS MARTÍN CÓDAX S.A.U.

Fecha inicio: 01/09/2014

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 12.000

- 7 Denominación del proyecto:** Investigación de la presencia de safranal en los restos florales de la producción de azafrán especia

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: LABORATORIOS ALMIRALL

Entidad/es financiadora/s: LABORATORIOS ALMIRALL

Fecha inicio: 23/10/2013

Duración del proyecto: 1 mes

Cuantía total: 800

- 8 Denominación del proyecto:** Bioactividad y aspectos nutricionales del azafrán y sus coproductos

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: CENTROS GESTORES TEMPORALES

Entidad/es financiadora/s: CENTROS GESTORES TEMPORALES

Fecha inicio: 11/10/2013

Duración del proyecto: 2 años

Cuantía total: 39.596

- 9 Denominación del proyecto:** DETERMINACION DE LA CALIDAD AROMATICA DE UVAS Y VINOS EN BODEGA DURANTE LA COSECHA 2013 (21 MUESTRAS)(04 JUL 2013).

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: DEHESA DE LOS LLANOS S.L.

Entidad/es financiadora/s: DEHESA DE LOS LLANOS S.L.

Fecha inicio: 01/10/2013

Duración del proyecto: 1 mes

Cuantía total: 1.779

- 10 Denominación del proyecto:** ALBAROMA: extracción y revelación de aromas varietales de albariño desde la maceración prefermentativa a la fermentación maloláctica

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: Martín Codax y PCYTA

Entidad/es financiadora/s: Martin Codax

Fecha inicio: 01/10/2013

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 6.000

- 11 Denominación del proyecto:** LICENCIA DE USO DE DERECHOS DE EXPLOTACION PARA COMERCIALIZACION DE UN KIT(20 JUN 2013).

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: TEKNOKROMA ANALITICA S.A.

Entidad/es financiadora/s: TEKNOKROMA ANALITICA S.A.



Fecha inicio: 20/06/2013
Cuantía total: 39.000

Duración del proyecto: 10 años

- 12 Denominación del proyecto:** Investigador INCRECYT - Sistema analítico para la predicción potencial aromático de uvas, mostos y vinos.

Ámbito del proyecto: Unión Europea

Entidades participantes: TEKNOKROMA ANALÍTICA, S.A.

Entidad/es financiadora/s: TEKNOKROMA ANALÍTICA, S.A.

Fecha inicio: 20/06/2013

Duración del proyecto: 2 años

Cuantía total: 0

- 13 Denominación del proyecto:** Separación de los atributos sensoriales del azafrán y su formulación para aplicaciones alimentarias

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: VERDU CANTO-SAFFRON SPAIN, S.L.

Entidad/es financiadora/s: VERDU CANTO-SAFFRON SPAIN, S.L.

Fecha inicio: 31/05/2013

Duración del proyecto: 2 años

Cuantía total: 60.000

- 14 Denominación del proyecto:** Sistema de purificación y decoloración de jugo de caña de azúcar mediante un equipo de nanofiltración

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: Industrias Istragua S.L.U.

Entidad/es financiadora/s: Industrias Istragua S.L.U.

Fecha inicio: 01/04/2013

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 20.000

- 15 Denominación del proyecto:** CGT - INVESTIGACIÓN EN QUÍMICA AGRÍCOLA (02 ENE 2013).

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: CENTROS GESTORES TEMPORALES

Entidad/es financiadora/s: CENTROS GESTORES TEMPORALES

Fecha inicio: 01/01/2013

Duración del proyecto: 2 años

Cuantía total: 0

- 16 Denominación del proyecto:** Determinación de precursores aromáticos en uvas y vinos en bodega durante la cosecha 2012

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: HEREDAD UGARTE S.A. La Rioja

Entidad/es financiadora/s: HEREDAD UGARTE S.A.

Fecha inicio: 01/10/2012

Duración del proyecto: 4 meses

Cuantía total: 5.203

- 17 Denominación del proyecto:** Determinación de precursores aromáticos en uvas y vinos en bodega durante la cosecha 2012

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: VIÑEDOS Y BODEGAS PITTACUM. PONFERRADA. LEÓN

Entidad/es financiadora/s: VIÑEDOS Y BODEGAS PITTACUM

Fecha inicio: 01/10/2012

Duración del proyecto: 4 meses

Cuantía total: 5.808



- 18 Denominación del proyecto:** Determinación de precursores aromáticos en uvas y vinos en bodega durante la cosecha 2012
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: BODEGAS MARTÍN CODAX. PONTEVEDRA
Entidad/es financiadora/s: BODEGAS MARTÍN CODAX. PONTEVEDRA.
Fecha inicio: 15/09/2012 **Duración del proyecto:** 5 meses
Cuantía total: 5.203
- 19 Denominación del proyecto:** CONVENIO MARCO DE COLABORACIÓN ENTRE LA EMPRESA GRUPOTEC S.L. Y LA UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA (01 MAY 2012).
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: GRUPOTEC
Entidad/es financiadora/s: GRUPOTEC
Fecha inicio: 01/05/2012 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 0
- 20 Denominación del proyecto:** Investigación del contenido de esteviosidos de extractos de estevia
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: ISOLUX INGENIERIA, SA
Entidad/es financiadora/s: ISOLUX INGENIERIA, SA
Fecha inicio: 20/02/2012 **Duración del proyecto:** 1 mes
Cuantía total: 500
- 21 Denominación del proyecto:** Comprobación en bodega de la utilidad de los biosensores de la empresa BIOLAN para determinar el potencial aromático de la uva y del vino
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: UCLM
Entidad/es financiadora/s: BIOLAN (País Vasco)
Fecha inicio: 12/08/2011 **Duración del proyecto:** 6 meses
Cuantía total: 7.210
- 22 Denominación del proyecto:** Elaboración de BINO (BEBIDAS INNOVADORAS)
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: JULIÁN SOLER, S.A.
Entidad/es financiadora/s: JULIÁN SOLER, S.A.
Fecha inicio: 20/05/2011 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 14.480
- 23 Denominación del proyecto:** Estudio de las calidades de muestras de azafrán
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: FUNDESCAM
Entidad/es financiadora/s: FUNDESCAM - FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE CLM
Fecha inicio: 01/03/2011 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 8.529
- 24 Denominación del proyecto:** Purificación y análisis químico de productos derivados de microalgas
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: ZURKO RESEARCH SLL
Entidad/es financiadora/s: ZURKO RESEARCH SLL
Fecha inicio: 01/05/2009 **Duración del proyecto:** 2 meses



Cuantía total: 3.944

- 25 Denominación del proyecto:** Evaluación y actitud vitivinícola de nueva vinífera mejorante para la elaboración de vinos con D.O.C. RIOJA
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: FINCA VALPIEDRA. LA RIOJA
Entidad/es financiadora/s: FINCA VALPIEDRA. LA RIOJA
Fecha inicio: 03/04/2009 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 21.000
- 26 Denominación del proyecto:** Desarrollo de nuevos productos vanguardistas en la D.O. LA MANCHA: vinos naturalmente dulces moscatel, vinos de crianza y vinos ecológicos.
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: FINCA ANTIGUA, SA
Entidad/es financiadora/s: FINCA ANTIGUA, SA
Fecha inicio: 03/04/2009 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 20.880
- 27 Denominación del proyecto:** Evaluación y actitud vitivinícola de nueva vinífera mejorante para la elaboración de vinos con D.O.C. Rioja
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: BODEGA FINCA VALPIEDRA (LA RIOJA)
Entidad/es financiadora/s: BODEGA FINCA VALPIEDRA (LA RIOJA)
Fecha inicio: 03/04/2009 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 21.000
- 28 Denominación del proyecto:** Desarrollo de nuevos productos vanguardistas en la D.O. La Mancha: vinos naturalmente dulces Moscatel, vinos de crianza y vinos ecológicos.
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: BODEGA FINCA ANTIGUA (CUENCA)
Entidad/es financiadora/s: BODEGA FINCA ANTIGUA (CUENCA)
Fecha inicio: 03/04/2009 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 20.880
- 29 Denominación del proyecto:** New applications for vegetal extracts
Ámbito del proyecto: Unión Europea
Entidades participantes: PROTEA, S.A.
Entidad/es financiadora/s: PROTEA, S.A.
Fecha inicio: 01/04/2009 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 5.800
- 30 Denominación del proyecto:** Vinos madera hechos desde la viña
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: DEHESA DE LOS LLANOS S.L.
Entidad/es financiadora/s: DEHESA DE LOS LLANOS S.L.
Fecha inicio: 01/04/2009 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 23.200
- 31 Denominación del proyecto:** Reducción del riesgo de que corchos contaminados transmitan al vino gusto a moho
Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: FINCA ANTIGUA. CUENCA
Entidad/es financiadora/s: FINCA ANTIGUA. CUENCA
Fecha inicio: 01/04/2009
Cuantía total: 29.000

Duración del proyecto: 1 año

- 32 Denominación del proyecto:** Reducción del riesgo de que corchos contaminados transmitan al vino gusto a moho

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: BODEGA FINCA ANTIGUA (CUENCA)
Entidad/es financiadora/s: BODEGA FINCA ANTIGUA (CUENCA)

Fecha inicio: 01/04/2009

Duración del proyecto: 1 año - 2 meses

Cuantía total: 29.000

- 33 Denominación del proyecto:** Methodologies for implementing international standards for saffron purity and quality - Contrato de apoyo al proyecto europeo SAFFIC.

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: ZURKO RESEARCH SLL Y UCLM

Entidad/es financiadora/s: ZURKO RESEARCH SLL

Fecha inicio: 01/02/2007

Duración del proyecto: 3 años

Cuantía total: 1.021

- 34 Denominación del proyecto:** Desarrollo de un protocolo normalizado y desarrollo de un nuevo método cromatográfico (CEAE)

Ámbito del proyecto: Nacional

Investigador/a responsable: Luis Toharia Cortes; Maria Angeles Davia Rodriguez; Virginia Hernanz Martin

Fecha inicio: 01/09/2004

Duración del proyecto: 1 año - 1 mes

Cuantía total: 1.260

Resultados más relevantes: PROTOCOLO ANÁLISIS DE COLORANTES ARTIFICIALES EN AZAFRÁN

- 35 Denominación del proyecto:** Desarrollo de un protocolo normalizado y desarrollo de un nuevo método cromatográfico (A. SOTOS)

Ámbito del proyecto: Nacional

Investigador/a responsable: Inmaculada Cebrian Lopez; Maria Angeles Davia Rodriguez; Virginia Hernanz Martin; Mark Smith; Gloria Moreno Raymundo

Fecha inicio: 01/09/2004

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 1.311

Resultados más relevantes: ANÁLISIS DE COLORANTES ARTIFICIALES EN AZAFRÁN

- 36 Denominación del proyecto:** Desarrollo de un protocolo normalizado y desarrollo de un nuevo método cromatográfico (CRDO LA MANCHA)

Ámbito del proyecto: Nacional

Fecha inicio: 01/09/2004

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 974

Resultados más relevantes: ANÁLISIS DE COLORANTES ARTIFICIALES EN AZAFRÁN

- 37 Denominación del proyecto:** Desarrollo de un protocolo normalizado y desarrollo de un nuevo método cromatográfico (JESÚS NAVARRO, S.A.)

Ámbito del proyecto: Nacional

Fecha inicio: 01/09/2004

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 1.136

Resultados más relevantes: ANALISIS DE COLORANTES ARTIFICIALES EN AZAFRÁN

- 38 Denominación del proyecto:** Desarrollo de un protocolo normalizado y desarrollo de un nuevo método cromatográfico (ANTONIO PINA DÍAZ, S.L.)
Ámbito del proyecto: Nacional
Fecha inicio: 01/09/2004 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 1.589
Resultados más relevantes: ANÁLISIS DE COLORANTES ARTIFICIALES EN AZAFRÁN
- 39 Denominación del proyecto:** Desarrollo de un protocolo normalizado y desarrollo de un nuevo método cromatográfico (VERDÚ-CANTÓ SAFFRON SPAIN, SL)
Ámbito del proyecto: Nacional
Investigador/a responsable: Juan Ramon Cuadrado Roura; Evangelina Aranda Garcia
Fecha inicio: 01/09/2004 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 1.705
Resultados más relevantes: ANÁLISIS DE COLORANTES ARTIFICIALES EN AZAFRÁN
- 40 Denominación del proyecto:** DESARROLLO DE UN PROTOCOLO NORMALIZADO Y DESARROLLO DE UN NUEVO METODO CROMATOGRAFICO (VERDU CANTO-SAFFRON SPAIN., S.L.)
Ámbito del proyecto: Nacional
Fecha inicio: 01/09/2004 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 7.975
- 41 Denominación del proyecto:** CALIBRACIÓN DE UN EQUIPO NIR PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL AZAFRÁN DE D. O.
Ámbito del proyecto: Nacional
Fecha inicio: 01/09/2003 **Duración del proyecto:** 2 años - 4 meses
Cuantía total: 21.400
- 42 Denominación del proyecto:** ELABORACIÓN REGLAMENTO AZAFRAN. CALIDAD ALIMENTARIA ARAGON.
Ámbito del proyecto: Nacional
Entidades participantes: DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN
Entidad/es financiadora/s: DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN
Fecha inicio: 12/03/2003 **Duración del proyecto:** 1 año
Cuantía total: 870
- 43 Denominación del proyecto:** CONVENIO CSIC (CEBAS. MURCIA) -UCLM PARA INVESTIGACIÓN DE SUBPRODUCTOS VITIVINÍCOLAS
Ámbito del proyecto: Nacional
Fecha inicio: 01/09/2002 **Duración del proyecto:** 1 año - 4 meses
Cuantía total: 60.000
Resultados más relevantes: COLABORACIÓN
- 44 Denominación del proyecto:** CONVENIO ENTRE EL CSIC DEL CEBAS (MURCIA) Y AL UCLM PARA INVESTIGACIÓN SOBRE APLICACIONES DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS Y UTILIZACIÓN RECÍPROCA DE INFRAESTRUCTURA EXPERIMENTAL
Ámbito del proyecto: Nacional
Investigador/a responsable: Onofre Contreras Jordan; Fernando Sanchez BaÑuelos; Jose Manuel Lara Perez; Pedro Gil Madrona; Jose Manuel Castro Asensio; Juan Diaz Aragon; Francisco Alvarez Perez; Luis Manuel Miranda Franco; Juan Bautista Gonzalez Fernandez
Fecha inicio: 01/09/2002 **Duración del proyecto:** 1 año - 4 meses
Cuantía total: 60.000

**Resultados más relevantes: INTERCAMBIO INFRAESTRUCTURA Y CONOCIMIENTOS**

- 45 Denominación del proyecto:** CONVENIO ENTRE EL CEBAS (CSIC) Y LA UCLM PARA INVESTIGACIÓN SOBRE APLICACIONES DE SUBPRODUCTOS VITIVINÍCOLAS, Y UTILIZACIÓN RECÍPROCA DE INFRAESTRUCTURA EXPERIMENTAL.

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA (CSIC)

Entidad/es financiadora/s: CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA (CSIC)

Fecha inicio: 01/09/2002

Duración del proyecto: 1 año - 4 meses

Cuantía total: 0

- 46 Denominación del proyecto:** CALIBRACIÓN DE EQUIPO FOSS

Ámbito del proyecto: Nacional

Fecha inicio: 01/10/2001

Duración del proyecto: 4 meses

Cuantía total: 2.104

Resultados más relevantes: PUESTA A PUNTO DE UN EQUIPO ANALITICO INFRARROJO

- 47 Denominación del proyecto:** CONTRATO PARA LA FORMACION DE TECNOLOGOS EN EL MARCO DE UN PROYECTO DE INNOVACION, DESARROLLO Y APLICACION DE NUEVAS TECNOLOGIAS

Ámbito del proyecto: Nacional

Fecha inicio: 11/05/1999

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 1.202

- 48 Denominación del proyecto:** Estudio de métodos analíticos para la detección y cuantificación de colorantes artificiales y naturales añadidos al azafrán

Ámbito del proyecto: Nacional

Fecha inicio: 27/11/1998

Duración del proyecto: 4 meses

Cuantía total: 3.765

- 49 Denominación del proyecto:** Influencia del SO₂ en la composición aromática de vinos de la D.O. La Mancha

Ámbito del proyecto: Nacional

Entidades participantes: Universidad de Castilla-La Mancha

Entidad/es financiadora/s: Excm. Diputación Provincial de Albacete

Fecha inicio: 01/01/1988

Duración del proyecto: 1 año

Cuantía total: 0

Resultados

Propiedad intelectual e industrial. Know-how y secretos industriales

- 1** **Denominación:** Formulación de un extracto vegetal para aumentar la floración y fructificación de plantas de tomate

Inventores/autores/obtenedores: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Ana María Martínez Gil

Entidad titular: Universidad de Castilla-La Mancha

Cód. de referencia/registro: P201031088

País de prioridad: España

Fecha: 2011

Patente UE: Si

Patente internacional no UE: Si
- 2** **Denominación:** Método de aislamiento de sustancias colorantes y saborizantes del azafrán especia: crocinas y picrocrocina

Inventores/autores/obtenedores: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Jose Antonio Fernandez Perez; Julio Escribano Martinez

Entidad titular: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA

Cód. de referencia/registro: P9700664

País de prioridad: España

Fecha: 1997

Patente UE: Si

Patente internacional no UE: Si
- 3** **Denominación:** Instrumento de limpieza y activación de adsorbentes volátiles

Inventores/autores/obtenedores: Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta

Entidad titular: Universidad de Castilla-La Mancha

Cód. de referencia/registro: P9500236

País de prioridad: España

Fecha: 1995

Patente UE: Si

Patente internacional no UE: Si

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Amelia Montoro; E. Valdés; M. Vilanova; D. Moreno; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Maria Rosario Salinas Fernandez; F. Mañas; L. Sánchez-felipe; R. López-urrea. Acta Horticulturae. Different behaviour of two grapevine cultivars under similar irrigatin management. 1150, pp. 477 - 484. J. Marsal and J. Girona, 2017.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 2** Ana Isabel Pardo Garcia; Wilkinson Kerry L.; Culbert Julie A.; Lloyd Natoiya D.r.; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD CHEMISTRY. Accumulation of guaiacol glycoconjugates in fruit, leaves and shoots of Vitis vinifera cv. Monastrell following foliar applications of guaiacol or oak extract to grapevines. 217, pp. 782 - 789. (Desconocido): 2017.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 3** Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Francisco Pardo; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. Moscatel vine-shoot extracts as a grapevine biostimulant to enhance wine quality. 1, pp. 1 - 1. 2017.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 4** Rosario Sanchez Gomez; R. Sánchez Vioque; O Santana Méridas; M Martín Bejerano; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS. A potential use of vine-shoots wastes: the antioxidant, antifeedand and phytotoxic activities of their aqueous extracts. 97, pp. 120 - 127. 2017.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 5** Maria Kortes Serrano De La Hoz; Mª Mercedes Garcia Martinez; Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. ENEO. <http://www.interempresas.net/Vitivinicola>. Determinación del IPA_V de uvas, mostos y vinos, blancos y tintos,. 1, pp. 40 - 42. (Desconocido): 2016.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 6** Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL. Effect of vine-shoots toasting on the generation of high added value volatiles. 31, pp. 293 - 301. (Desconocido): 2016.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 7** Rosario Sanchez Gomez; Teresa Garde Cerdán; Amaya Zalacain Aramburu; Raquel García; Maria Joao Cabrita; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD CHEMISTRY. Vine-shoot waste aqueous extract applied as foliar fertilizer to grapevines: Effect on amino acids and fermentative volatile content. 197, pp. 132 - 140. (Desconocido): 2016.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 8** M. Bordiga; Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Maria Rosario Salinas Fernandez; F. Travaglia; M. Arlorio; J.d. Colson; Teresa Garde Cerdan. FOOD CHEMISTRY. Factors influencing the formation of histaminol, hydroxytyrosol, tyrosol and tryptophol in wine: temperature, alcoholic degree and amino acods concentration. 197, pp. 1038 - 1045. (Desconocido): 2016.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 9** Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD CHEMISTRY. Effect of toasting on non-volatile and volatile vine-shoots low molecular weight phenolic compounds. 204, pp. 499 - 505. (Desconocido): 2016.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 10** Maria Kortes Serrano De La Hoz; Maria Rosario Salinas Fernandez; Alessandra Ferrandino. FOOD CHEMISTRY. Different coatings for the HS-SBSE grape volatile analysis in model solution: Preliminary results. 212, pp. 814 - 820. (Desconocido): 2016.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 11** Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Innovative Food Science Emerging Technologies. An innovative use of vine-shoots residues and their feedback effect on wine quality. 37, pp. 18 - 26. (Desconocido): 2016.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 12** Rosario Sanchez Gomez; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Amaya Zalacain Aramburu; M^a Mercedes Garcia Martinez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. La Semana Vitivinicola. Bioestimulantes en viticultura para mejorar y diferenciar la calidad del vino. 3483, pp. 2218 - 2223. (España): 2016.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 13** M^a Del Valle Garcia Rodriguez; Maria Jose Bagur Fuster; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Carotenoides en Agroalimentación y Salud. Carotenoides hidrofílicos del azafrán. pp. 425 - 446. Terracota SA de CV. México, 2016. ISBN 978-84-15413-35-6

Tipo de producción: Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro

- 14** José Oliva Ortíz; Ana Maria Martinez Gil; Candida Lorenzo Tintero; Miguel Angel Cámara Botía; Maria Rosario Salinas Fernandez; Alberto Barba; Teresa Garde Cerdan. FOOD CHEMISTRY. Influence of the use of fungicides on the volatile composition of Monsatrell red wines obtained from inoculated fermentation. 170, pp. 401 - 406. (Desconocido): 2015.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Índice de impacto:** 3.2590**Agencia de impacto:** ISI

- 15** Teresa Garde Cerdán; M. Malfeito-ferreira; L. Salvia-trujillo; Candida Lorenzo Tintero; V. Loureiro; O. Martín-belloso; Maria Rosario Salinas Fernandez. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. Effect of non-thermal treatment on wine volatile composition. aceptado, pp. 1 - 10. (Desconocido): 2015. ISSN 1365-2621

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 16** Ana Isabel Pardo Garcia; Kerry Wilkinson L.; Culbert Julie A.; Lloyd Natoiya D.r.; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. Accumulation of glycoconjugates of 3-methyl-4-hydroxyoctanoic acid in fruits, leaves and shoots of Vitis vinifera cv. Monastrell following foliar applications of oak extract or oak lactone. 63, pp. 4533 - 4538. (Desconocido): 2015.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 17** Maria Kortes Serrano De La Hoz; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Revista Oficial de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos. El Parámetro IPAv permite conocer el potencial aromático de uvas blancas y tintas, mostos y vinos. 1, pp. 54 - 57. (Desconocido): 2015.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 18** Maria Kortes Serrano De La Hoz; Irene Bonilla; Amaya Zalacain Aramburu; Manuel Carmona Delgado; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Winetech. Sudoe Interreg IV B. IPAv, una herramienta para diferenciar el potencial aromático de las uvas Tempranillo sometidas a distintas practicas agronómicas.4, pp. 22 - 15. (Desconocido): 2015.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 19** Maria Kortes Serrano De La Hoz; Maria Rosario Salinas Fernandez. ENÓLOGOS. ¿Por qué es importante el potencial aromático de la uva?. 0, pp. 0 - 0. (Desconocido): 2014.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 20** Ana Isabel Pardo Garcia; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD CHEMISTRY. Effect of vine foliar treatments on the varietal aroma of Monastrell wines. 163, pp. 258 - 266. (Desconocido): 2014.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.2590 **Agencia de impacto:** ISI
- 21** Ana Isabel Pardo Garcia; Ana Maria Martinez Gil; Estrella Cadahía; Francisco Pardo Minguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. Oak extract application to grapevines as a plant biostimulant to increase wine poliphenols. 55, pp. 150 - 160. (Desconocido): 2014.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.0250 **Agencia de impacto:** ISI
- 22** Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. Vine-Shoot Waste Aqueous Extracts for Re-use in Agriculture Obtained by Different Extraction Techniques: Phenolic, Volatile, and Mineral Compounds. 62 (45), pp. 10861 - 10872. (Desconocido): 2014.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.1070 **Agencia de impacto:** ISI
- 23** Ana Isabel Pardo Garcia; Ana Maria Martinez Gil; Amaya Zalacain Aramburu; Manuel Carmona Delgado; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Winetech Plus SUDOE. Uso de extractos de roble como bioestimulantes de la uva para mejorar la calidad del vino. 3, pp. 29 - 32. (Desconocido): 2014.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 24** Miguel Angel Pedroza Villarreal; Manuel Carmona Delgado; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. FOOD CHEMISTRY. Pre-bottling use of dehydrated waste grape skins to improve colour, phenolic and aroma composition of red wines.136, pp. 224 - 236. (Desconocido): 2013.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.2590 **Agencia de impacto:** ISI
- 25** Ana Maria Martinez Gil; Magaly Angenieux; Pardo-garcía Ana Isabel; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; HernÁN Ojeda; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD CHEMISTRY. Glycosidic aroma precursors of Syrah and Chardonnay grapes after an oak extract application to the grapevines. 138, pp. 956 - 965. (Desconocido): 2013.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.2590 **Agencia de impacto:** ISI
- 26** Ana María Martínez Gil; Pardo-garcía Ana Isabel; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. Lavandin hydrolat applications to Petit Verdot vineyards and their impact on their wine aroma compounds. 53, pp. 391 - 402. (Desconocido): 2013.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.0500 **Agencia de impacto:** ISI

- 27** Ana Isabel Pardo Garcia; Ana Maria Martinez Gil; Francisco Pardo; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE. Induced Changes in Phenolic Composition of Wines After Foliar Application of Eugenol and Guaiacol Solutions to Grapevines. Vol. 5, No. 9, pp. 179 - 197. (Desconocido): 2013. ISSN 1916-9752
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 28** Ana Maria Martinez Gil; Teresa Garde Cerdan; Laura Martínez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Acta Horticulturae. Effect of an oak extract applied to Verdejo vineyard on grape composition. 931, pp. 339 - 344. (Desconocido): 2012. ISBN 978-906605090
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 29** Teresa Garde Cerdán; Candida Lorenzo Tendero; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Current Bioactive Compounds. Review of the use of the use of near infrared spectroscopy to determine different wine parameters: discrimination between wines. 8, pp. 353 - 360. (Desconocido): 2012.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 30** Ana Maria Martinez Gil; Magaly Angenieux; Ana Isabel Pardo Garcia; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Hernán Ojeda; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD CHEMISTRY. Glycosidic Aroma Precursors of Syrah and Chardonnay grapes after an oak extract application to the grapevines. pp. 0 - 0. (Desconocido): 2012. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.2590 **Agencia de impacto:** ISI
- 31** Ana Maria Martinez Gil; Teresa Garde Cerdan; Amaya Zalacain Aramburu; Ana Isabel Pardo Garcia; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD CHEMISTRY. Applications of an oak extract on Petit Verdot grapevines. Influence on grape and wine volatile compounds. 132, pp. 1836 - 1845. (Desconocido): 2012. ISSN 03088146
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.3400 **Agencia de impacto:** ISI
- 32** Miguel Angel Pedroza Villarreal; Manuel Carmona Delgado; Francisco Pardo Mínguez; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. Waste grape skins thermal dehydration: Potential release of colour, phenolic and aroma compounds into wine.10 (3), pp. 225 - 234. (Desconocido): 2012.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 0.9000 **Agencia de impacto:** ISI
- 33** Ana Maria Martinez Gil; Teresa Garde Cerdan; Candida Lorenzo Tendero; José Félix Lara; Francisco Pardo; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. Volatile compounds formation in alcoholic fermentation from grapes collected at 2 maturation stages: Influence of nitrogen compounds and grape variety. 77, pp. 0 - 0. (Desconocido): 2012. ISSN 00221147
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 1.7750 **Agencia de impacto:** ISI
- 34** Ana Isabel Pardo Garcia; Ana Maria Martinez Gil; Horacio López Córcoles; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. Effect of eugenol and guaiacol application on tomato aroma composition determined by headspace stir bar sorptive extraction. 93, pp. 1147 - 1155. (Desconocido): 2012. ISSN 00225142
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 1.9830 **Agencia de impacto:** ISI
- 35** Maria Rosario Salinas Fernandez; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Amaya Zalacain Aramburu; José Felix Lara Fernández; Teresa Garde Cerdan. TALANTA. Analysis of red grape glycosidic aroma precursors by glycosyl glucose quantification.89, pp. 396 - 400. (Desconocido): 2012.

Tipo de producción: Artículo
Índice de impacto: 3.7560

Tipo de soporte: Revista
Agencia de impacto: ISI

- 36** Rubio-bretón Pilar; Candida Lorenzo Tendero; Maria Rosario Salinas Fernandez; Martínez Juana; Teresa Garde Cerdán. Oak: Ecology, Types and Management. Influence of oak barrel aging on the quality of red wines. pp. 0 - 0. (Desconocido): Nova publishers New York, Editors: C. Aleixo Chuteira and A. Bispo Grao, 2012. ISBN 978-1-61942-4

Tipo de producción: Capítulos de libros

Tipo de soporte: Libro

- 37** Ana Isabel Pardo Garcia; Ana Maria Martinez Gil; Francisco Pardo; Manuel Carmona Delgado; Maria Rosario Salinas Fernandez. ENOLOGOS. Impacto Sensorial en el Vino de la Aplicación de un Extracto Acuoso de Roble a Viñas Monastrell. 73, pp. 30 - 33. (Desconocido): 2011.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

- 38** Laurentino Rosillo Marhuenda; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Jose Miguel Carot Sierra; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Enólogos. Influencia de los parámetros climáticos en la calidad de uvas Syrah y Tempranillo cultivadas en la D.O. La Mancha. 72, pp. 1 - 7. (Desconocido): 2011.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

- 39** Ana Maria Martinez Gil; Teresa Garde Cerdan; Candida Lorenzo Tendero; José Félix Lara; Francisco Pardo; Maria Rosario Salinas Fernandez. Enoviticultura. Relación entre el contenido de aminoácidos de uvas muestreadas antes de su madurez y la composición aromática de vinos elaborados con estas uvas maduras. 10, pp. 7 - 12. (Desconocido): 2011. ISSN 2013-6099

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

- 40** Teresa Garde Cerdan; Ana Maria Martinez Gil; Candida Lorenzo Tendero; José Félix Lara; Francisco Pardo; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD CHEMISTRY. Implications of nitrogen compounds during alcoholic fermentation from some grape varieties at different maturation stages and cultivation systems. 124, pp. 106 - 116. (Desconocido): 2011. ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Índice de impacto: 3.6550

Agencia de impacto: ISI

- 41** José Oliva; Teresa Garde Cerdan; Ana Maria Martinez Gil; Maria Rosario Salinas Fernandez; Alberto Barba. FOOD CHEMISTRY. Fungicide effects on ammonium and amino acids of Monastrell grapes. 129, pp. 1676 - 1680. (Desconocido): 2011. ISSN 03088146

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Índice de impacto: 3.6550

Agencia de impacto: ISI

- 42** Miguel Angel Pedroza Villarreal; Manuel Carmona Delgado; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. Use of dehydrated waste grape skins as natural additive for producing rosé wines: study of extraction conditions and evolution. 59, pp. 10976 - 10986. (Desconocido): 2011.

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Índice de impacto: 2.8230

Agencia de impacto: ISI

- 43** Ana Maria Martinez Gil; Teresa Garde Cerdan; Laura Martínez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. Effect of oak extract application to Verdejo grapevines on grape and wine aroma. 59, pp. 3253 - 3263. (Desconocido): 2011. ISSN 00218561

Tipo de producción: Artículo

Tipo de soporte: Revista

Índice de impacto: 2.8230

Agencia de impacto: ISI

- 44** Teresa Garde Cerdán; Candida Lorenzo Tendero; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. Using near infrared spectroscopy to determine haloanisoles and halophenols in barrel aged red wines. pp. 0 - 0. (Desconocido): 2011.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 2.5450 **Agencia de impacto:** ISI
- 45** Manuel Carmona Delgado; María Luisa Copete Cano; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez. WINETECH. SUDOE INTERREG IV B. El defecto organoléptico gusto a moho en vinos tintos de calidad. 1, pp. 28 - 30. (España): 2011. ISBN LR-129-2011
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 46** Teresa Garde Cerdán; Candida Lorenzo Tendero; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Current Bioactive Compounds. Near infrared spectroscopy: Easy and rapid tool to determine different volatile compounds in wines. 7, pp. 93 - 105. (Desconocido): Bentham Science Publications, 2011. ISSN 15734072
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 47** Teresa Garde Cerdan; Candida Lorenzo Tendero; Ana Maria Martinez Gil; José Félix Lara; Francisco Pardo; Maria Rosario Salinas Fernandez. Research in Organic Farming. Evolution of Nitrogen Compounds During Grape Ripening from Organic and Non-Organic Monastrell ? Nitrogen Consumption and Volatile Formation in Alcoholic Fermentation. pp. 123 - 138. (Croacia): Intech, 2011. ISBN 978-953-307-3
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 48** Teresa Garde Cerdán; Candida Lorenzo Tendero; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD CHEMISTRY. Employment of near infrared spectroscopy to determine oak volatile compounds and ethylphenols in aged red wines. 119, pp. 823 - 828. (Desconocido): 2010.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.4580 **Agencia de impacto:** ISI
- 49** Teresa Garde Cerdán; Candida Lorenzo Tendero; Jose Miguel Carot Sierra; María Dolores Esteve Rodriguez; María Dolores Climent Morato; Maria Rosario Salinas Fernandez. Food Chemistry. Effects of composition, storage time, geographic origin and oak type on the accumulation of some volatile oak compounds and ethylphenols in wines. 122, pp. 1076 - 1082. (Desconocido): 2010.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.4580 **Agencia de impacto:** ISI
- 50** Miguel Angel Pedroza Villarreal; Amaya Zalacain Aramburu; José Felix Lara Fernández; Maria Rosario Salinas Fernandez. Food Research International. Global grape aroma potential and its individual analysis by SBSE-GC-MS. 43, pp. 1003 - 1008. (Desconocido): 2010.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 2.4160 **Agencia de impacto:** ISI
- 51** Maria Rosario Salinas Fernandez. Control de calidad en productos agrarios de interés en Castilla-La Mancha. Control de calidad en vinos. pp. 103 - 112. (España): UCLM, 2010. ISBN 978-84-693-37
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 52** María Luisa Copete Cano; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez. El defecto organoléptico gusto a moho en los vinos de calidad. 59, pp. 0 - 0. (España): Ediciones de la UCLM, 2010. ISBN 978-84-8427-7
Tipo de producción: Libro
- 53** Teresa Garde Cerdán; Idoia Jarauta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Carmen Ancín Azpilicueta. Enoviticultura. Composición volátil de vinos vinificados de forma tradicional y en depósitos ganimede. SEPOCT, pp. 17 - 24. (España): 2009.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 54** María Luisa Copete Cano; Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendero; Jose Miguel Carot Sierra; M. D. Esteve; María Dolores Climent Morato; Maria Rosario Salinas Fernandez. Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure Risk Assessment. Haloanisole and halophenol contamination in Spanish aged red wines. 26, pp. 32 - 38. (Desconocido): 2009.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Índice de impacto:** 2.1310**Agencia de impacto:** ISI

- 55** Teresa Garde Cerdán; Candida Lorenzo Tendero; José Miguel Carot; María Dolores Esteve; María Dolores Climent; Maria Rosario Salinas Fernandez. Food Control. Differentiation of barrel-aged wines according to their origin, variety, storage time and enological parameters using fermentation products. 20, pp. 269 - 276. (Desconocido): 2009.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Índice de impacto:** 2.4630**Agencia de impacto:** ISI

- 56** Candida Lorenzo Tendero; Teresa Garde Cerdán; Miguel Angel Pedroza Villarreal; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. Determination of fermentative volatile compounds in aged red wines by near infrared spectroscopy. 42, pp. 1281 - 1286. (Desconocido): 2009.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Índice de impacto:** 2.4140**Agencia de impacto:** ISI

- 57** Teresa Garde Cerdán; Candida Lorenzo Tendero; José Felix Lara Fernández; Francisco Pardo Mínguez; Carmen Ancín Azpilicueta; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. Study of the evolution of nitrogen compounds during grape ripening. Application to differentiate grape varieties and cultivated systems. 57, pp. 2410 - 2419. (Desconocido): 2009.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Índice de impacto:** 2.4690**Agencia de impacto:** ISI

- 58** Julia Marín; Rafael Ocete; Miguel Angel Pedroza Villarreal; Amaya Zalacain Aramburu; Concha De Miguel; Mari Ángeles López; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. Influence of the mite *Carpoglyphus lactis* (L) on the aroma of pale and dry wines aged under flor yeasts. 22, pp. 745 - 750. (Desconocido): 2009.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Índice de impacto:** 2.4230**Agencia de impacto:** ISI

- 59** Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendero; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. American Journal of Enology and Viticulture. Molecularly imprinted polymer-assisted simple clean-up of 2,4,6-trichloroanisole and ethylphenols from red wines. 59, pp. 396 - 400. (Desconocido): 2008. ISSN 0002-9254

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Índice de impacto:** 1.6890**Agencia de impacto:** ISI

- 60** José Oliva Ortíz; Amaya Zalacain Aramburu; Paula Payá; Maria Rosario Salinas Fernandez; Alberto Barba. ANALYTICA CHIMICA ACTA. Effect of the use of recent commercial fungicides [under good and critical agricultural practices] on the aroma composition of Monastrell red wines. 617, pp. 107 - 118. (Desconocido): 2008.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Índice de impacto:** 3.1460**Agencia de impacto:** ISI

- 61** Maria Luisa Copete Cano; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez. Consejo Abierto. CRDO La Mancha. El defecto a moho de los vinos españoles. 64, pp. 32 - 34. (Desconocido): 2008.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 62** Candida Lorenzo Tendero; Amaya Zalacain Aramburu; J. Miguel, Carot; M. Dolores Esteve; M. Dolores Climent; Maria Rosario Salinas Fernandez. Enólogos. Diferenciación de vinos de crianza según su procedencia geográfica, variedad de uva, tiempo de envejecimiento y composición de aromas fermentativos.54, pp. 46 - 51. (Desconocido): 2008.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 63** Candida Lorenzo Tendero; JosÉ Miguel, Carot; Md, Esteve; Jm. Jabaloyes; Maria Rosario Salinas Fernandez. Enólogos. Análisis estadístico multivariante como herramienta para diferenciar vinos de crianza según su composición volátil.53, pp. 46 - 50. (Desconocido): 2008.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 64** Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Mínguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. European Food Research and Technology. Differentiation of co-winemaking wines by their aroma composition. 227, pp. 777 - 787. (Desconocido): 2008. ISBN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 1.6220 **Agencia de impacto:** ISI
- 65** Luana Maggi .; Mazzoleni Valeria; Fumi M. Daria; Maria Rosario Salinas Fernandez. Food Additives and Contaminants. Transformation ability of fungi isolated from cork and grape to produce 2,4,6-trichloroanisole from 2,4,6-trichlorophenol. 25 (3), pp. 265 - 269. (Desconocido): 2008.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 66** Candida Lorenzo Tendero; JosÉ Miguel, Carot; M. Dolores, Esteve; J.m. Jabaloyes; Maria Rosario Salinas Fernandez. Food Chemistry. Statistical differentiation of wines of different geographic origin and aged in barrel according to some volatile components and ethylphenols.111, pp. 1025 - 1031. (Desconocido): 2008.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 2.6960 **Agencia de impacto:** ISI
- 67** Luana Maggi .; Valeri, Mazzoleni; M. Daría Fumi; Maria Rosario Salinas Fernandez. Industrie delle Bevande. Studio della produzione di 2,4,6-tricloroanisolo da parte di muffe isolate da sughero e da uve e sviluppate in presenza di 2,4,6-triclorofenolo. 37 (216), pp. 342 - 345. (Italia): 2008.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 68** Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Journal Food Composition and Analysis. Complementary effect of Cabernet Sauvignon on Monastrell wines. 21, pp. 54 - 61. (Desconocido): 2008. ISSN 0889-1575
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 2.4570 **Agencia de impacto:** ISI
- 69** Teresa Garde Cerdan; I. Jarauta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Azpilicueta Carmen, Ancín. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. Comparative study of the volatile composition in wines obtained from the traditional vinification and from the Ganimede method.88, pp. 1777 - 1785. (Desconocido): 2008.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 1.3330 **Agencia de impacto:** ISI
- 70** Luana Maggi .; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Talanta. Comparison of stir bar sorptive extraction and solid phase microextraction to de-terminine halophenols and haloanisoles by gas chromatography-ion trap tandem mass spectrometry. 75, pp. 753 - 758. (Desconocido): 2008. ISSN 0039-9140
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 3.2060 **Agencia de impacto:** ISI

- 71** Margaluz Arias-gil,; Robert , MarsellÉs-fontanet,; Maria Rosario Salinas Fernandez; Carmen, Ancín-azpilicueta; Olga, Martín-belloso. Collec: Food Chemistry Research Developments. 2008 Nova Science Publishers, Inc.Study of the alcoholic fermentation of must stabilized by pulsed electric fields. Effect of SO₂. pp. 73 - 103. (Desconocido): Ernst N. Koeffeer, Ed., 2008. ISBN 978-1-60456-3
- Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 72** Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. A new approach to saffron aroma. 47, pp. 147 - 159. (Desconocido): 2007. ISBN 1040-8398
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- Índice de impacto:** 4.2110 **Agencia de impacto:** ISI
- 73** Luana Maggi .; Valeria Mazzoleni; María Daria Fumi; María Luisa Copete; Maria Rosario Salinas Fernandez. Enólogos. Capacidad de hongos aislados del corcho y de Botrytis cinerea para transformar 2,4,6-triclorofenol en 2,4,6-tricloroanisol.48, pp. 38 - 41. (España): 2007.
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 74** Amaya Zalacain Aramburu; Julia Marin Expósito; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Talanta. Analysis of wine primary aroma compounds by stir bar sorptive extraction. pp. 1610 - 1615. (Desconocido): 2007. ISSN 0039-9140
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- Índice de impacto:** 3.3740 **Agencia de impacto:** ISI
- 75** Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Inmaculada Blazquez Rojas; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Agrochimica. Aplicación de la desorción térmica para la diferenciación rápida de cultivares de lavandín (lavandula hybrida.En prensa, pp. 1 - 8. (Desconocido): 2006.
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 76** Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. Generation of saffron volatiles by thermal carotenoid degradation. 54(18), pp. 6825 - 6834. (Desconocido): 2006.
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 77** Candida Lorenzo Tendero; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Journal of Chromatography A. Non-destructive method to determine halophenols and haloanisoles in cork stoppers by headspace sorptive extraction. 1114, pp. 250 - 254. (Desconocido): 2006.
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 78** Candida Lorenzo Tendero; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Journal of Chromatography A. Non-destructive method to determine halophenols and haloanisoles in cork stoppers by headspace sorptive extraction (HSSE). 1114, pp. 250 - 254. (Desconocido): 2006.
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 79** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez. White Book Saffron in Europe. pp. 1 - 268. (Grecia): 2006. ISBN 978-960-8092-
- Tipo de producción:** Libro
- 80** Juan Ramón Reyero; Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Enólogos. Comparación del potencial fenólico de uvas en el momento óptimo de vendimia y características de sus vinos.37, pp. 38 - 41. (España): 2005.
- Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista

- 81** Reyero, Juan Ramón; Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Enólogos. Comparación del potencial fenólico de uvas en el momento óptimo de vendimia y características de sus vinos. 37, pp. 38 - 41. (Desconocido): 2005.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 82** Marin Prodanov; Alberto Dominguez Redondo; Inmaculada Blazquez Rojas; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Food Chemistry. Some aspects of the quantitativequalitative assessment of commercial anthocyanin-rich extracts.90, pp. 585 - 596. (Desconocido): 2005.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 83** Cándida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Journal Agriculture and Food Chemistry. Effect of red grape co-winemaking in polyphenols and color of wines. 53, pp. 7609 - 7616. (Desconocido): 2005. ISSN 0021-8561
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 84** Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. Effect of red grapes co-winemaking in polyphenols and color of wines. 53, pp. 7609 - 7616. (Desconocido): 2005.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
Índice de impacto: 2.5070 **Agencia de impacto:** ISI
- 85** Julia Marin; Amaya Zalacain Aramburu; Concepción De Miguel; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Journal of Chromatography A. Stir bar sorptive extraction for the determination of volatile compounds in oak aged wines. 1098, pp. 1 - 6. (Desconocido): 2005. ISSN 0021-9673
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 86** Maria Rosario Salinas Fernandez; Jose Garijo Alonso; Francisco Pardo Minguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Journal of Science and Food Agriculture. Influence of the maceration temperature in the evolution of the color, phenolic and volatile composition of rosé wines.85, pp. 1527 - 1536. (Desconocido): 2005. ISSN 0022-5142
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 87** Candida Lorenzo Tendero; Juan Ramon Reyero Gomez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez. Tecnología del Vino. Comparación de vinos de coupage y covinificación elaborados con Monastrell y Merlot. 28, pp. 59 - 63. (España): 2005.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 88** Candida Lorenzo Tendero; Juan Ramón Reyero; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Pardo. Tecnología del Vino. Comparación de vinos de coupage y covinificación elaborados con Monastrell y Merlot. 28, pp. 59 - 63. (Desconocido): 2005.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 89** Eva Mª Díaz-plaza Martín-lorente; Francisco Pardo; Juan Ramón Reyero; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. ENÓLOGOS. EFECTO DEL ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS EN LA CALIDAD Y EL AROMA DE VINOS DE CRIANZA. 32, pp. 40 - 43. (España): 2004.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 90** Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. STIR BAR SORPTIVE EXTRACTION APPLIED TO VOLATILE CONSTITUENTS EVOLUTION DURING VITIS VINIFERA RIPENING. 52, pp. 4821 - 4827. (Desconocido): 2004.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista

- 91** Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; CÁndida Lorenzo Tendero; Montserrat Iñíguez Crespo; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A. STIR BAR SORPTIVE EXTRACTION FOR THE ANALYSIS OF WINE CORK TAIN.T.1033, pp. 173 - 178. (Desconocido): 2004.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 92** Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Candida Lorenzo Tendero; Montserrat Iñíguez Crespo; Maria Rosario Salinas Fernandez. Journal of Chromatography A. Stir Bar Sorptive Extraction (SBSE) for the Analysis of Wine Cork Taint. 1033, pp. 173 - 178. (Desconocido): 2004.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 93** Marin Prodanov Prodanov; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco LÓpez; Carmen GÜell. Tecnología del vino. La técnica de separación por membranas semipermeables y su empleo en la industria vinícola. 16, pp. 35 - 47. (Desconocido): 2004.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 94** CÁndida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Mínguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. VITICULTURA Y ENOLOGÍA PROFESIONAL. EFECTO DE LA COMACERACIÓN DE UVAS TINTAS EN LA COMPOSICIÓN FENÓLICA Y COLOR DE LOS VINOS.94, pp. 39 - 48. (España): 2004.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 95** Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Viticultura y Enología Profesional. Efecto de la comaceración de uvas tintas en la composición fenólica y color de los vinos. 94, pp. 39 - 48. (Desconocido): 2004.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 96** Manuel Carmona Delgado; Maria Engracia Carrión; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. ALIMENTARIA. CALIDAD DEL AZAFRÁN COMERCIALIZADO EN CASTILLA-LA MANCHA. 1, pp. 249 - 257. (España): 2003.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 97** Maria Rosario Salinas Fernandez; JosÉ Garijo Alonso; Francisco Pardo Mínguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. QUALITY,PHENOLIC AND AROMATIC COMPOUNDS IN ROSÉ WINES AFTER PREFERMENTATIVE MACERATION AND DIFFERENT ENZYMATIC TREATMENTS. 54, pp. 195 - 202. (Desconocido): 2003.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 98** Maria Rosario Salinas Fernandez; JosÉ Garijo Alonso; Francisco Pardo Mínguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. ENÓLOGOS. UTILIZACIÓN DE ENZIMAS EN VINOS ROSADOS ELABORADOS CON MACERACIÓN PREFERMENTATIVA. INCIDENCIA EN EL AROMA.32, pp. 34 - 40. (España): 2003.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 99** Maria Rosario Salinas Fernandez. ENÓLOGOS. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD AROMÁTICA DE LOS VINOS. 25, pp. 32 - 40. (España): 2003.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 100** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Mª Angeles SÁnchez FernÁndez; Amaya Zalacain Aramburu; JosÉ Ramón SÁez JordÁn; Maria Rosario Salinas Fernandez. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE. EVALUATION OF SPANISH SAFFRON COLOR USING TRIESTIMULUS COLORIMETRY. 15, pp. 249 - 257. (Italia): 2003.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista

- 101** Maria Rosario Salinas Fernandez; Laurentino Rosillo Marhuenda; Juan Ramón Reyero Gómez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. VITICULTURA Y ENOLOGÍA PROFESIONAL. INFLUENCIA DEL SISTEMA DE PODA Y DE LA CARGA EN LA COMPOSICIÓN FENÓLICA DE CUATRO VARIEDADES DE UVA TINTA (VITIS VINIFERA L.). 85, pp. 33 - 44. (España): 2003.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 102** Maria Rosario Salinas Fernandez; Eva Marla Díaz-plaza Martín-lorente; Juán Ramón Reyero Gómez; Francisco Pardo Mínguez. ANALYTICA CHIMICA ACTA. COMPARISON OF WINE AROMAS WITH DIFFERENT TANNIC CONTENT AGED IN FRENCH OAK BARRELS. 458, pp. 139 - 145. (Desconocido): 2002.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 103** Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. ENSAYOS. LA HIDROMIEL Y EL VINO. COMPARACIÓN DE LOS AROMAS PRODUCIDOS DURANTE SU ENVEJECIMIENTO. 17, pp. 281 - 289. (España): 2002.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 104** Eva Marla Díaz-plaza Martín-lorente; Juán Ramón Reyero Gómez; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. INFLUENCE OF OAK WOOD ON THE AROMATIC COMPOSITION AND QUALITY OF WINES WITH DIFFERENT TANNIN CONTENTS. 50, pp. 2622 - 2626. (Desconocido): 2002.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 105** Marla Teresa Escribano Bailón; Celestino Santos Buelga; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. PHYTOCHEMICAL ANALYSIS. ANTHOCYANIN COMPOSITION OF CORIARIA MYRTIFOLIA L. FRUITS. 13, pp. 354 - 357. (Desconocido): 2002.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 106** Manuel Carmona Delgado; Andrés Valero López; Idoya Zalacain Aramburu; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez. VIDA APÍCOLA. INFLUENCIA DEL TIMOL EN LA PUESTA DE CRÍA DE LA ABEJA MELÍFERA. 113, pp. 35 - 43. (España): 2002.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 107** Eva Marla Díaz-plaza Martín-lorente; Juán Ramón Reyero Gómez; Francisco Pardo Mínguez; Maria Rosario Salinas Fernandez. VITICULTURA Y ENOLOGÍA PROFESIONAL. INFLUENCIA DE MEZCLAS DE UVAS CABERNET-SAUVIGNON Y MERLOT CON MONASTRELL SOBRE LA CALIDAD Y EL AROMA DE LOS VINOS. 78, pp. 67 - 73. (España): 2002.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 108** Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. ESTRATEGIAS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CASTILLA-LA MANCHA. NUEVAS TENDENCIAS EN VINIFICACIÓN. pp. 57 - 75. (España): UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA, 2002. ISBN 84-8427-190-0
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 109** Manuel Carmona Delgado; Jesus Peñaranda; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez. AGRICOLA VERGEL. Estudio preliminar del aumento de polifenoles y color en uva bobal empleando extractos vegetales. 240, pp. 703 - 707. (Desconocido): 2001.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 110** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Mª Angeles Sanchez Fernandez; Jose Garijo Alonso. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. SAFFRANAL CONTENT OF SPANISH SAFFRON. 7, pp. 225 - 229. (Desconocido): 2001.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista

- 111** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Jose Garijo Alonso; M^a Angeles Sanchez Fernandez. JOURNAL OF FOOD QUALITY. COMPOSITION OF CROCINS AND PICROCROCIN FROM SPANISH SAFFRON. 24, pp. 219 - 233. (Desconocido): 2001.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 112** Francisco Pardo Minguez; Jose Garijo Alonso; Maria Rosario Salinas Fernandez. VITICULTURA Y ENOLOGÍA PROFESIONAL. EFECTO DE LAS MANOPROTEÍNAS EN LA ESTABILIDAD DEL COLOR DE VINOS TINTOS MONASTRELL. 75, pp. 31 - 35. (España): 2001.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 113** Juan Ramon Reyero Gomez; Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente; Helena Cuartero; Francisco Pardo Minguez; Maria Rosario Salinas Fernandez. Alimentación, Equipos y Tecnología.Comparación de la composición aromática de seis vinos tintos monovarietales.2, pp. 0 - 0. (Desconocido): 2000. ISBN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 114** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; M^a Angeles SÁnchez FernÁndez; JosÉ Garijo Alonso. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. Physical parameters in controlling saffron quality. 6, pp. 59 - 65. (Desconocido): 2000.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 115** Maria Rosario Salinas Fernandez; Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente; Juan Ramon Reyero Gomez; Francisco Pardo Minguez. VITICULTURA Y ENOLOGÍA PROFESIONAL. APORTACIÓN AL ESTUDIO DE LA MADURACIÓN DE VARIAS VINÍFERAS TINTAS CULTIVADAS EN LA DO JUMILLA. 68, pp. 37 - 46. (España): 2000.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 116** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; M^a Angeles Sanchez Fernandez; Jose Garijo Alonso. AGROCHIMICA. Composición mineral del azafrán español y del procedente de otros países productores.pp. 263 - 272. (Desconocido): 1999. ISBN 92-0-010077-5
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 117** Juan Ramón Reyero; JosÉ Garijo Alonso; Francisco Pardo Minguez; Maria Rosario Salinas Fernandez. Enologos. Influencia del riego excesivo en la producción y en el contenido polifenólico de diferentes variedades viníferas.1, pp. 16 - 21. (Desconocido): 1999.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 118** Francisco Pardo Mínguez; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Ginés Navarro García; M. Dolores Huerta Díaz-regañón. FOOD CHEMISTRY. Effect of diverse enzyme preparations on the extraction and evolution of phenolic compound in red wines. 67, pp. 135 - 142. (Desconocido): 1999.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 119** JosÉ Oliva; Ginés Navarro García; Alberto Barba; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. Effect of pesticide residues on the aromatic composition of red wines.47, pp. 2830 - 2836. (Desconocido): 1999.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 120** Laurentino Rosillo Marhuenda; Maria Rosario Salinas Fernandez; Jose Garijo Alonso; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A. Study of volatiles in grapes by dynamic headspace analysis. Application to the differentiation of some Vitis vinifera.847, pp. 155 - 159. (Desconocido): 1999.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista

- 121** Francisco Pardo Minguez; Jose Garijo Alonso; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Viticultura y Enología Profesional. Valoración del potencial polifenólico en uvas Monastrell. Predicción del contenido polifenólico de los vinos obtenidos. pp. 57 - 66. (Desconocido): 1999. ISBN 1131-5679
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 122** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Alimentaria. Diferenciación de vinos tintos de la D.O. Madrid según parámetros colorimétricos. pp. 69 - 72. (Desconocido): 1998.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 123** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud. JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN. Acidité totale du vin déterminée à different valeur de pH et son rapport avec la couleur. 32, pp. 163 - 167. (Desconocido): 1998.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 124** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. Wine differentiation according to color using conventional parameters and volatile components. 11, pp. 363 - 374. (Desconocido): 1998.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 125** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. Adsorption-Thermal Desorption-Gas Chromatography Applied to Volatile Compounds of Madrid Region Wines. 11, pp. 54 - 69. (Desconocido): 1998.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 126** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Jose Garijo Alonso. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. Method to Determine the Authenticity of Aroma of Saffron (Crocus sativus L.). 61, pp. 1525 - 1528. (Desconocido): 1998.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 127** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Jose Ramon Saez Jordan. Recent Research Developments in Agriculture Food Chemistry. Crocin as Coloring in the Food Industry. pp. 141 - 153. (Desconocido): 1998. ISBN 81-86481-76-1
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 128** Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Francisco Pardo Mínguez; Claude Bayonove. SCIENCES DES ALIMENTS. Free and bound volatiles of Monastrell wines. 18, pp. 223 - 231. (Desconocido): 1998.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 129** Maria Rosario Salinas Fernandez; Jose Garijo Alonso; Francisco Pardo Minguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. SEVI. Efecto de la adición de serrín y esencia de roble sobre los aromas de un vino tinto de Monastrell. 27, pp. 4060 - 40667. (Desconocido): 1998.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 130** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Viticultura y Enología Profesional. Vinos de la D.O. Madrid. III. Subzona de San Martín. 54, pp. 14 - 19. (Desconocido): 1998. ISBN 1131-5679
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 131** Laurentino Rosillo Marhuenda; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Jose Garijo Alonso; Maria Rosario Salinas Fernandez. Viticultura y Enología Profesional. Diferenciación de Variedades de Uva Tinta (Vitis vinifera L.) por su composición antociánica. 56, pp. 42 - 47. (Desconocido): 1998.

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 132** Maria Rosario Salinas Fernandez. El sector vitivinícola y el agua. Colección Ciencia y Técnica. Universidad de Castilla-La Mancha. Aroma en los vinos de calidad. pp. 215 - 235. (Desconocido): Colección Ciencia y Técnica. Universidad de Castilla-La Mancha, 1998. ISBN 84-89958-48-3

Tipo de producción: Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro

- 133** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Recent Research Developments in Agriculture Food Chemistry. Aromatic Composition of Wines Analysis by Means of TD-GC. pp. 269 - 292. (Desconocido): RESEARCH SINGPOST, 1998. ISBN 81-86481-76-1

Tipo de producción: Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro

- 134** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Alimentaria. Diferenciación Geográfica de Vinos Tintos de la D.O. Madrid según Parámetros Colorimétricos. pp. 115 - 126. (Desconocido): 1997.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 135** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; M^a Angeles Sanchez Fernandez; Maria Rosario Salinas Fernandez; F Navarro. Alimentaria. Análisis de color en azafrán. pp. 115 - 126. (Desconocido): 1997.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 136** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud. Boll. Chim. Farmaceutico. Study of major volatiles in wines and discriminant analysis applied to classification according to region. 136, pp. 674 - 678. (Desconocido): 1997.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 137** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud. Boll. Chim. Farmaceutico. Revisión sobre los métodos de análisis de la fracción volátil de los alimentos. 136, pp. 500 - 510. (Desconocido): 1997.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 138** Jose Garijo Alonso; Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Pardo Minguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. SEVI. Influencia de la congelación y descongelación de vinos sobre los parámetros de color CIELab. pp. 1502 - 1512. (Desconocido): 1997.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 139** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. SEVI. Definición de los niveles de ciertos parámetros generales y compuestos volátiles en vinos de la D.O. Madrid. I. Subzona de Arganda. pp. 1418 - 1424. (Desconocido): 1997.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 140** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Viticultura y Enología Profesional. Vinos de la D.O. Vinos de Madrid. I. Subzona de Arganda. pp. 15 - 1951. (Desconocido): 1997.

Tipo de producción: Artículo**Tipo de soporte:** Revista

- 141** Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Moderns Methods of Plant Analysis. Adsorption-Thermal Desorption-Gas Chromatography Applied to the Determination of Wine Aromas. 19, pp. 175 - 192. (Desconocido): SPRINGER-VERLAG, 1997. ISBN 3-540-61589-X

Tipo de producción: Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro

- 142** Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Ginés Navarro García; Francisco Pardo Mínguez; J. Jimeno; M. Dolores Huerta Díaz-regañón. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. Evolution of the Aromatic Composition of Wines Undergoing Carbonic Maceration Under Different Aging Conditions.47, pp. 134 - 144. (Desconocido): 1996.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 143** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; F. Javier Esteban-infantes; M^a Angeles Sanchez Fernandez. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. Determination of Safranal from Saffron (Crocus sativus L.) By Thermal Desorption-Gas Chromatography.44, pp. 185 - 188. (Desconocido): 1996.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 144** Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Jumilla. Viñas, Bodegas y Vinos.Compuestos aromáticos de vinos tintos Monastrell.pp. 193 - 198. (Desconocido): 1996.
Tipo de producción: Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro
- 145** Maria Rosario Salinas Fernandez; Antonio Cerdá; Francisco, G. Feernández; Manuel Caro. ANALES DE EDAFOLOGÍA Y AGROBIOLOGÍA. Efectos combinados Ca x B y Mg x B en el desarrollo y nutrición del guisante. XLIV, 5-6, pp. 837 - 846. (Desconocido): 1995.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 146** M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Taisir Massoud; Maria Rosario Salinas Fernandez. SCIENCES DES ALIMENTS. Dosage par chromatographie en phase gazeuse de quelques composés volatils majeurs du vin et son distillat. 15, pp. 187 - 191. (Desconocido): 1995.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 147** Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; F. Javier Esteban-infantes. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. Adsorption-Thermal Desorption-Gas Chromatography Applied to the Determination of Wine Aromas. 42, pp. 1328 - 1331. (Desconocido): 1994.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 148** Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Francisco Pardo Mínguez. SEVI. Aplicación de la desorción térmica a la determinación de aromas de vinos de la cosecha 93 de la D.O. Jumilla.pp. 2091 - 2097. (Desconocido): 1994.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 149** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Ramon Varon Castellanos; Maria Rosario Salinas Fernandez; F. Navarro. Boll Chim. Farmaceutico. Auto-oxidation of Crocin and Picrocrocin in Saffron under different storage conditions. 132, pp. 116 - 120. (Desconocido): 1993.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 150** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. Color, sabor y aroma del azafrán de determinadas comarcas de Castilla-La Mancha.pp. 0 - 0. (Desconocido): Ed. Investigación Agraria de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha., 1993. ISSN 84-600-8825-1
Tipo de producción: Libro
- 151** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Ramon Varon Castellanos; F Navarro. Ensayos. Composición mineral del azafrán (Crocus sativus L.).7, pp. 227 - 231. (Desconocido): 1992.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 152** Maria Rosario Salinas Fernandez; F. Javier Esteban-infantes; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. sevi. Discusión sobre la terminología usada en el análisis de color de los vinos.pp. 1545 - 1547. (Desconocido): 1992.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista

- 153** Maria Rosario Salinas Fernandez; F. Javier Esteban-infantes; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. SEVI. Consideraciones sobre el color de vinos de la D.O. La Mancha.pp. 3841 - 3843. (Desconocido): 1992.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 154** Maria Rosario Salinas Fernandez; GinÉs Navarro García; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; F. Javier Esteban-infantes; Francisco Pardo Minguez. Viticultura Enología Profesional. Constituyentes volátiles de un vino de maceración carbónica y de vinificación tradicional.22, pp. 46 - 51. (Desconocido): 1992.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 155** Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; F. Navarro; Francisco Pardo Minguez. Anales de Bromatología. n al estudio de la evolución de componentes aromáticos mayoritarios en vinificación por maceración carbónica. I: 1-propanol, isobutanol, 1-butanol y alcoholes amílicos.XLII-2, pp. 209 - 217. (Desconocido): 1990.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 156** Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; GinÉs Navarro García; Francisco Pardo Minguez. Anales de Bromatología. Aportación al estudio de la evolución de componentes aromáticos mayoritarios en vinificación por maceración carbónica.II. Acetato de etilo, acetato de isopentilo, acetato de metilo, formiato de etilo y propionato de etilo.XLII-2, pp. 219 - 226. (Desconocido): 1990.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 157** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Ramon Varon Castellanos; Ricardo Gomez Ladron De Guevara; F. Navarro; Maria Rosario Salinas Fernandez. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. Auto-oxidation in Saffron at 40 C and 75% Relative Humidity.55, pp. 595 - 596. (Desconocido): 1990.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 158** GinÉs Navarro García; Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Pardo Minguez. SEVI. Características químicas y químico-físicas de los vinos de calidad de la D.O. Jumilla: densidad, grado alcohólico, acidez y sulfuroso.2269, pp. 425 - 429. (Desconocido): 1990.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 159** GinÉs Navarro García; Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Pardo Minguez. SEVI. Características químicas y químico-físicas de los vinos de calidad de la D.O. Jumilla: contenido catiónico.2283, pp. 1829 - 1833. (Desconocido): 1990.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 160** GinÉs Navarro García; C. Zuñel; Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Pardo Minguez. Viticultura y Enología Profesional. Evolución de los ácidos L-Málico y L-Láctico durante la vinificación por maceración carbónica de uvas Monastrell.9, pp. 51 - 53. (Desconocido): 1990.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 161** Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Ramon Varon Castellanos. Anales de la Universidad Nacional de Educación a Distancia. Algunos aspectos económicos y comerciales del azafrán.9, pp. 17 - 26. (Desconocido): 1989.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 162** Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. Ensayos. La destilación a presión reducida como método de separación de componentes aromáticos mayoritarios de mostos y vinos.2, pp. 217 - 222. (Desconocido): 1988.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista

- 163** Jesus Villen Altamirano; Ana Maria Vazquez Molini; Maria Rosario Salinas Fernandez; G. Santamaria; I Mareca. Viña y Vino. La maduración de las uvas Airén y Macabeo en La Mancha.8, pp. 48 - 50. (Desconocido): 1987.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 164** Jesus Villen Altamirano; Ana Maria Vazquez Molini; Ramon Varon Castellanos; Maria Rosario Salinas Fernandez; G. Santamaria; I Mareca. SEVI. Algunos aspectos económicos y técnicos de la maduración de la uva Airén en La Mancha en 1985. 2083, pp. 341 - 349. (Desconocido): 1986.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 165** Antonio Cerdá; Maria Rosario Salinas Fernandez; Manuel Caro. ANALES DE EDAFOLOGÍA Y AGROBIOLOGÍA. Tolerancia de las plantas al boro. XLIV, 3-4, pp. 483 - 491. (Desconocido): 1985.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 166** Maria Rosario Salinas Fernandez; Manuel Caro; Antonio Cerdá; Francisco Santa Cruz. ANALES DE EDAFOLOGÍA Y AGROBIOLOGÍA. Efecto de la interacción B x K en el cultivo del guisante. XLIV, 11-12, pp. 205 - 215. (Desconocido): 1985.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 167** Jesus Villen Altamirano; Ana Maria Vazquez Molini; A. Lara; Maria Rosario Salinas Fernandez; Ramon Varon Castellanos; I Mareca. SEVI. Contribución al estudio de la evolución de las características de la uva Airén en La Mancha durante su maduración. 2052, pp. 4917 - 4925. (Desconocido): 1985.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 168** Maria Rosario Salinas Fernandez; Antonio Cerdá; Francisco.g FernÁndez. ANALES DE EDAFOLOGÍA Y AGROBIOLOGÍA. : Efecto del boro sobre la composición mineral de guisante y pimiento. XLIV, 11-12, pp. 991 - 1001. (Desconocido): 1982.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 169** Antonio Cerdá; Maria Rosario Salinas Fernandez; Manuel Romero. Anales de Edafología y Agrobiología. Tolerancia del girasol (*Helianthus annuus* L.) al boro. XL, 11-12, pp. 2246 - 2253. (Desconocido): 1981.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 170** Maria Rosario Salinas Fernandez; Antonio Cerdá; Manuel Caro. JOURNAL OF PLANT NUTRITION. Boron tolerance of pea (*Pisum sativum* L.).4, pp. 205 - 215. (Desconocido): 1981.
Tipo de producción: Artículo **Tipo de soporte:** Revista

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título:** Correlation between the high performance liquid chromatography with diode array detection HPLC-DAD) and the sensory analysis based on saffron color, odor, aroma and bitterness
Nombre del congreso: 5th International Symposium on Saffron Biology and Technology
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Agadir. Marruecos,
Fecha de realización: 23/11/2016
N. Bouhadida; Mª Del Valle Garcia Rodriguez; Natalia Moratalla Lopez; Maria Rosario Salinas Fernandez; S. Oueslati; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Proceeding ISHS.
- 2** **Título:** Macabeo versus Airén en Castilla-La Mancha. Respuesta de variables fisiológicas de dos variedades blancas al riego
Nombre del congreso: II Jornadas de Viticultura de la SECH



Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: Madrid,

Fecha de realización: 04/11/2016

Amelia Montoro; V. PÉrez-IÓpez; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas.

- 3** **Título:** MOSCATEL VINE-SHOOT EXTRACTS AS GRAPEVINE BIOSTIMULANT TO INCREASE THE VARIETAL AROMA OF AIREN WINES

Nombre del congreso: Macrowine 2016. Hes.so

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Desconocido,

Fecha de realización: 27/07/2016

Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Francisco Pardo; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings.

- 4** **Título:** Impact of some agronomic practices on grape skins anthocyanin content

Nombre del congreso: Macrowine 2016

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Desconocido,

Fecha de realización: 27/07/2016

Maria Cabrita; R. Garcia; Teresa Garde Cerdán; Rosario Sanchez Gomez; E.p PÉrez-Álvarez; Maria Rosario Salinas Fernandez; A.m. Costa-freitas. En: proceedins.

- 5** **Título:** APROVECHAMIENTO DE LOS SARMIENTOS PARA SER USADOS COMO NUEVA FUENTE DE ADITIVOS ENOLÓGICOS (PROYECTO SAGROVID)

Nombre del congreso: XVII Congreso nacional de Enólogos y I Encuentro de Enólogos Iberoamericanos

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Desconocido,

Fecha de realización: 26/05/2016

Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Cristina Cebrián; JosÉ Oliva; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas del Congreso y revista SEVI.

- 6** **Título:** APLICACIÓN DE EXTRACTOS DE SARMIENTO COMO BIOSTIMULANTE FOLIAR PARA MEJORAR EL PERFIL SENSORIAL DE LOS VINOS MONASTRELL

Nombre del congreso: XVII Congreso nacional de Enólogos y I Encuentro de Enólogos de Iberoamérica

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Desconocido,

Fecha de realización: 26/05/2016

Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Francisco Pardo; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas del Congreso y SEVI.

- 7** **Título:** Vineshoot extracts applied to the vine increase the quality of the resulting wines.

Nombre del congreso: The Second World Congress on Biostimulants in Agriculture.

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Florencia. Desconocido,

Fecha de realización: 26/11/2015



Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez.

- 8 Título:** Composición fenólica y aromática de sarmientos de Airén y Moscatel: efecto del tostado.

Nombre del congreso: V Jornadas Doctorales

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Ciudad Real. Desconocido,

Fecha de realización: 06/10/2015

Entidad organizadora: UCLM

Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez.

- 9 Título:** REVALORIZATION OF VINE-SHOOTS WASTES: Their vineyard foliar application affects the grape and wine volatile pool.

Nombre del congreso: 1st International Symposium on the Valorization of Wine-making By-products for the Food Sector

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Piacenza. Desconocido,

Fecha de realización: 02/10/2015

Rosario Sanchez Gomez; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez.

- 10 Título:** Accumulation of exogenous volátiles in Vitis vinífera fruit and leaves as non-volatile glycoconjugates

Nombre del congreso: 250th meeting of ACS

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Ponencia invitada

Ciudad de realización: Boston. Desconocido,

Fecha de realización: 16/08/2015

Wilkinson K.I.; Ristic Renata; Culbert Julie; Van Der Hulst Lieke; Ana Isabel Pardo Garcia; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Lloyd Natoiya; Irene Bonilla. En: Proceedings and others.

- 11 Título:** Effect of toasted intensity on vine-shoot wastes of Airén and Moscatel varieties: low molecular weight phenolic composition in their aqueous extracts

Nombre del congreso: In Vino. Analytica Scientia2015

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Trento. Desconocido,

Fecha de realización: 14/07/2015

Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings.

- 12 Título:** Different coatings for the HS-SBSE aroma compound analysis in model wine solutions

Nombre del congreso: In Vino. Analytica Scientia

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Trento. Desconocido,

Fecha de realización: 14/07/2015

Maria Kortes Serrano De La Hoz; Schubert A.; Maria Rosario Salinas Fernandez; Ferrandino A.En: Proceedings.

- 13** **Título:** Accumulation of guaiacol glycoconjugates in fruit, leaves and stems of Vitis vinifera cv. Monastrell following foliar applications of guaiacol or oak extract to grapevines
Nombre del congreso: In Vino. Analytica Scientia 2015
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Trento. Desconocido,
Fecha de realización: 14/07/2015
Ana Isabel Pardo Garcia; Wilkinson Kerry L.; Culbert Julie A.; Lloyd Natoiya D.r.; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceeding.
- 14** **Título:** Los extractos de sarmiento aplicados a hojas de vid modulan el aroma de la uva y del vino
Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL2015
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Tarragona. Desconocido,
Fecha de realización: 09/06/2015
Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings. ISBN 978-84-8424-378-6
- 15** **Título:** La glicosidación es el mecanismo por el que la vid asimila los volátiles del medioambiente y los transmite al vino
Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL 2015
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Tarragona. Desconocido,
Fecha de realización: 09/06/2015
Maria Rosario Salinas Fernandez; Ana Isabel Pardo Garcia; Wilkinson Kerry L.; Culbert Julie A.; Lloyd Natoiya D.r.; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Proceedings. ISBN 978-84-8424-378-6
- 16** **Título:** Composición fenólica y aromática de sarmientos de airén y moscatel.
Nombre del congreso: XIII Congreso de los grupos de investigación enológica (GIENOL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Tarragona, España.. Desconocido,
Fecha de realización: 09/06/2015
Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings. ISBN 978-84-8424-378-6
- 17** **Título:** Different behavior of two grapevine cultivars under similar irrigation management
Nombre del congreso: VIII International Symposium on Irrigation of Horticultural Crops (ISHS)
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Lérida. Desconocido,
Fecha de realización: 08/06/2015
Montoro A.; Valdés E.; Vilanova M.; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Maria Rosario Salinas Fernandez; Mañas F.; Sánchez L.; López-urrea R. En: Proceedings.

- 18** **Título:** The varietal aroma potential index (IPAv): a tool to evaluate the quality of grape and wines, white and red
Nombre del congreso: 37th World Congress of Vine and Wines
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Mendoza, Argentina. Desconocido,
Fecha de realización: 10/11/2014
Maria Kortes Serrano De La Hoz; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings y en la revista Web of Conferences. ISBN 979-10-91799-31-7
- 19** **Título:** Phenolic, aroma and mineral composition of vine-shoots residues aqueous extracts from Airén white variety
Nombre del congreso: 37th World Congress of Vine and Wines
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Mendoza, Argentina. Desconocido,
Fecha de realización: 10/11/2014
Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings y en la revista Web of Conferences. ISBN 979-10-91799-31-7
- 20** **Título:** REVALORIZACIÓN DE LOS SARMIENTOS DE PODA: Obtención de extractos acuosos para su aplicación a la viña y efecto en el potencial aromático de la uva
Nombre del congreso: IV Jornadas Doctorales de la Universidad de Castilla-La Mancha
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Cuenca. Desconocido,
Fecha de realización: 07/10/2014
Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas.
- 21** **Título:** IPAv, un nuevo parámetro para evaluar la calidad aromática de uvas blancas y tintas
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Enólogos
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Jerez de la Frontera. Desconocido,
Fecha de realización: 22/05/2014
Maria Kortes Serrano De La Hoz; M^a Mercedes Garcia Martinez; Katia Alvarez; Irene Bonilla; Alessandra Ferrandino; Laura Martínez; Amelia Montoro; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas.
- 22** **Título:** Evaluación mediante IPAv del potencial aromático varietal de mostos y vinos blancos y tintos
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Enólogos
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: Jerez de la Frontera. Desconocido,
Fecha de realización: 22/05/2014
Maria Kortes Serrano De La Hoz; Mercedes Martinez Garcia; Laurentino Rosillo Marhuenda; Katia Alvarez; Irene Bonilla; Laura Martínez; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Premio a la mejor comunicación científica.

- 23** **Título:** Caracterización fenólica de extractos acuosos de sarmiento
Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Enólogos
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Jerez de la Frontera. Desconocido,
Fecha de realización: 22/05/2014
Rosario Sanchez Gomez; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas.
- 24** **Título:** Primeros resultados sobre la aplicación foliar a la viña de extractos de sarmiento y su efecto en el aroma de la uva y del vino
Nombre del congreso: XXXVI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: Almendralejo (Badajoz). Desconocido,
Fecha de realización: 08/05/2014
Rosario Sanchez Gomez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas.
- 25** **Título:** Efecto de diferentes prácticas agronómicas en el potencial aromático glicosídico de uvas de la variedad Tempranillo
Nombre del congreso: GIENOL
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Madrid. Desconocido,
Fecha de realización: 18/06/2013
Maria Kortes Serrano De La Hoz; Miguel Angel Pedroza Villarreal; Irene Bonilla; Manuel Carmona Delgado; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: actas.
- 26** **Título:** Actividad bioestimulante en la vid de los extractos de roble y su efecto en el vino
Nombre del congreso: XII Congreso de los grupos de investigación enológica (GIENOL).
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Madrid. Desconocido,
Fecha de realización: 18/06/2013
Pardo-garcía Ana Isabel; Ana Maria Martinez Gil; Amaya Zalacain Aramburu; Manuel Carmona Delgado; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas. ISBN 978-84-96709-13-3
- 27** **Título:** Use of oak extract as grape bioestimulant to enhance the wine quality
Nombre del congreso: 9º Simposio de Vitivinicultura do Alentejo
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Ponencia invitada
Ciudad de realización: Évora. Desconocido,
Fecha de realización: 15/05/2013
Maria Rosario Salinas Fernandez. En: actas.
- 28** **Título:** Evaluación del potencial aromático glicosídico de viñas tratadas con extractos de roble. Influencia en el aroma del vino
Nombre del congreso: 9º Simposio de Vitivinicultura do Alentejo
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster



Ciudad de realización: Évora. Desconocido,

Fecha de realización: 15/05/2013

Maria Kortes Serrano De La Hoz; Ana Isabel Pardo Garcia; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: actas.

- 29 Título:** Efecto de tratamientos foliares de eugenol, guayacol y whiskylactonas sobre los precursores aromáticos glicosídicos de las uvas y sus vinos

Nombre del congreso: 9º Simposium de Vitivinicultura do Alentejo

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Évora. Desconocido,

Fecha de realización: 15/05/2013

Ana Isabel Pardo Garcia; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Ana Maria Martinez Gil; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: actas.

- 30 Título:** Oak extracts application to grapevines: a new tool to modulate the wine quality

Nombre del congreso: The Firts World Congress on Bioestimulants in Agriculture

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: STRASBOURG. Desconocido,

Fecha de realización: 26/11/2012

Pardo-garcía Ana Isabel; Ana Maria Martinez Gil; Amaya Zalacain Aramburu; Manuel Carmona Delgado; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings.

- 31 Título:** Efecto de la aplicación de un extracto de roble a viñas de Monastrell en el aroma de los vinos

Nombre del congreso: Congreso Español de Ingenieria de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Desconocido,

Fecha de realización: 07/11/2012

Ana Isabel Pardo Garcia; Ana Maria Martinez Gil; Manuel Carmona Delgado; Francisco Pardo; Maria Rosario Salinas Fernandez.

- 32 Título:** Effect of an oak extract application to Monastrell grapevines on wine polyphenolic content

Nombre del congreso: XXVIth International Conference on Polyphenols

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Desconocido,

Fecha de realización: 23/07/2012

Ana Isabel Pardo Garcia; Ana Maria Martinez Gil; Francisco Pardo; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas de congreso: Polyphenols Communications 2012. ISBN 978-88-907511-0-3

- 33 Título:** Polyphenol and color release from dehydrated waste grape skins into stored red wines

Nombre del congreso: XXVIth International Conference on Polyphenols

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Florencia. Italia,

Fecha de realización: 22/06/2012

Miguel Angel Pedroza Villarreal; Manuel Carmona Delgado; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. En: Proceedings. ISBN 978-88-907511-0-3



- 34** **Título:** RECENT ADVANCES IN INDUSTRIAL PREPROCESSING OF WASTE GRAPE SKINS
Nombre del congreso: 34 World Congress of Vine and Wine
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Oporto. Desconocido,
Fecha de realización: 20/07/2011
Miguel Angel Pedroza Villarreal; Manuel Carmona Delgado; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. En: Proceeding. ISBN 978-989-20-2449-3
- 35** **Título:** Oak extract application to Verdejo grapevine. Influence on wine aroma.
Nombre del congreso: 34 th World Congress of Vine and Wine
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Oporto. Desconocido,
Fecha de realización: 20/06/2011
Ana María Martínez Gil; Teresa Garde Cerdán; Laura Martínez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings.
- 36** **Título:** Oak extract application to Verdejo grapevine. Influence on wine aroma
Nombre del congreso: XXXIV World Congress of vine and wine ?The wine construction?
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Desconocido,
Fecha de realización: 20/06/2011
Ana Maria Martinez Gil; Teresa Garde Cerdan; Laura Martínez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas del Congreso. ISBN 978-989-20-2449-3
- 37** **Título:** Determinación del potencial aromatico glicosídico de uvas tintas mediante análisis de la glucosa.
Nombre del congreso: 34 th World Congress of Vine and Wine
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Oporto. Portugal,
Fecha de realización: 20/06/2011
Maria Rosario Salinas Fernandez; Maria Kortes Serrano De La Hoz; José Felix Lara Fernández; Amaya Zalacain Aramburu; Teresa Garde Cerdán. En: Proceedings. ISBN 978-989-20-2449-3
- 38** **Título:** Building rosé wines from dehydrated waste grape skins
Nombre del congreso: 34 th World Congress of Vine and Wine
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de realización: Oporto. Portugal,
Fecha de realización: 20/06/2011
Miguel Angel Pedroza Villarreal; Manuel Carmona Delgado; Francisco Pardo; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. En: Proceedings. ISBN 978-989-20-2449-3
- 39** **Título:** Aplicación a la viña de extractos de roble y efecto en la calidad sensorial de vinos monovarietales de Monastrell y Verdejo
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Jerez de la Frontera. Desconocido,

Fecha de realización: 01/06/2011

Pardo-garcía Ana Isabel; Ana María Martínez Gil; Francisco Pardo; Gonzalo Luis Alonso Díaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Libro de actas.

- 40** **Título:** Aplicación a la viña de extractos de roble y efecto en la calidad sensorial de vinos monovarietales de Monastrell y Verdejo

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Desconocido,

Fecha de realización: 01/06/2011

Ana Isabel Pardo Garcia; Ana Maria Martinez Gil; Francisco Pardo; Manuel Carmona Delgado; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas del congreso: Actualización en Investigación Vitivinícola.

- 41** **Título:** Análisis de los precursores aromáticos glicosídicos de mostos y vinos tintos mediante la determinación de la glucosa

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Jerez de la Frontera. España,

Fecha de realización: 01/06/2011

Maria Rosario Salinas Fernandez; Maria Kortes Serrano De La Hoz; José Felix Lara Fernández; Amaya Zalacain Aramburu; Teresa Garde Cerdán. En: Libro de actas. ISBN 978-84-938945-6-6

- 42** **Título:** Proyecto Winetech. Nuevas tecnologías en viticultura y elaboración de vinos en Castilla-La Mancha

Nombre del congreso: 33 Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: Almendralejo. Desconocido,

Fecha de realización: 12/05/2011

Luana Maggi; Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Díaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Libro de actas.

- 43** **Título:** Método para determinar el potencial aromático glicosídico de uvas blancas basado en el análisis de la glucosa.

Nombre del congreso: 33 Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros.

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: Almendralejo. España,

Fecha de realización: 12/05/2011

Maria Kortes Serrano De La Hoz; Laurentino Rosillo Marhuenda; Gonzalo Luis Alonso Díaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Libro de actas.

- 44** **Título:** Effect of a plant extract applied on Verdejo vineyard in the oenological quality of grape

Nombre del congreso: 28Th International Horticultural Congress

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Lisboa. Desconocido,

Fecha de realización: 26/08/2010

Ana María Martínez Gil; Teresa Garde Cerdán; Laura Martínez; Gonzalo Luis Alonso Díaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings.

- 45** **Título:** Proceedings, Effect of a plant extract applied on Verdejo vineyard in the oenological quality of grape
Nombre del congreso: 28th International Horticultural Congress

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Lisboa. Desconocido,

Fecha de realización: 22/08/2010

Ana Maria Martinez Gil; Teresa Garde Cerdan; Laura Martínez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas del Congreso.

- 46** **Título:** Effect on wine copigmentation when adding white grape skins

Nombre del congreso: 6th International Congress on Pigments in Food: Chemical, Biological and Technological Aspects

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Budapest. Hungría,

Fecha de realización: 22/06/2010

Miguel Angel Pedroza Villarreal; Manuel Carmona Delgado; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. En: Proceedings. ISBN 978-963-9970-04-5

- 47** **Título:** Vintage effect in the colour of red grapes from a warm area

Nombre del congreso: VI th International Congress on Pigments in Food

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Budapest. Hungría. Desconocido,

Fecha de realización: 20/06/2010

JosÉ Felix Lara FernÁndez; Candida Lorenzo Tendero; Teresa Garde CerdÁn; Francisco Pardo Minguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceeding.

- 48** **Título:** Use of red grape skins to enhance the phenolic composition of wines

Nombre del congreso: 6th International Congress on Pigments in Food: Chemical, Biological and Technological Aspects

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Budapest. Hungría,

Fecha de realización: 20/06/2010

Miguel Angel Pedroza Villarreal; Manuel Carmona Delgado; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. En: Proceedings. ISBN 978-963-9970-04-5

- 49** **Título:** Interés del contenido de aminoácidos de la uva en la determinación de la calidad aromática del vino

Nombre del congreso: VII Foro Mundial del Vino

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Logroño. Desconocido,

Fecha de realización: 12/06/2010

Ana María Martínez Gil; Teresa Garde Cerdán; Candida Lorenzo Tendero; JosÉ Felix Lara FernÁndez; Francisco Pardo; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings.

- 50** **Título:** Interés del contenido de aminoácidos de la uva en la determinación de la calidad aromática del vino
Nombre del congreso: VII Foro Mundial del Vino
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Logroño, La Rioja. Desconocido,
Fecha de realización: 12/05/2010
Ana Maria Martinez Gil; Teresa Garde Cerdan; Candida Lorenzo Tendero; JosÉ FÉlix Lara; Francisco Pardo; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas del Congreso. ISBN 978-84-8125-336-8
- 51** **Título:** Estudio de la dosificación, tiempo de maceración y granulometría de hollejos deshidratados sobre el color y la composición fenólica de vinos sintético
Nombre del congreso: VII Foro Mundial del Vino
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Logroño. España,
Fecha de realización: 12/05/2010
Miguel Angel Pedroza Villarreal; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. En: Proceedings. ISBN 978-84-8125-336-8
- 52** **Título:** Relación entre el contenido de aminoácidos y la formación de volátiles fermentativos en Monastrell de cultivo tradicional y ecológico
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Orense, Galicia. España,
Fecha de realización: 03/06/2009
Candida Lorenzo Tendero; Teresa Garde Cerdan; Ana Maria Martinez Gil; JosÉ FÉlix Lara; Francisco Pardo; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas del Congreso, Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología. Universidad de Vigo. España. Pág. 583-586. ISBN 978-84-8158-438-7
- 53** **Título:** Efecto de la deshidratación en la composición fenólica de los hollejos de distintas viníferas
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: ORENSE. Desconocido,
Fecha de realización: 03/06/2009
Candida Lorenzo Tendero; Teresa Garde Cerdán; Ana María Martínez Gil; JosÉ Felix Lara Fernández; Francisco Pardo Mínguez; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: PUBLICACIÓN COMPLETA EN ACTAS DEL CONGRESO.
- 54** **Título:** Efecto de la deshidratación en la composición fenólica de los hollejos de distintas viníferas
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: ORENSE. España,
Fecha de realización: 03/06/2009
Miguel Angel Pedroza Villarreal; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Manuel Carmona Delgado; Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu. En: PUBLICACIÓN COMPLETA EN ACTAS DEL CONGRESO. ISBN 978-84-8158-438-7

- 55** **Título:** Determinación de halofenoles y haloanisoles en vinos mediante espectroscopía de infrarrojos cercano (NIR)
Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: ORENSE. España,
Fecha de realización: 03/06/2009
Teresa Garde Cerdán; Candida Lorenzo Tendero; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: PUBLICACIÓN COMPLETA EN ACTAS. ISBN 978-84-8158-438-7
- 56** **Título:** Multi-residue pesticides analysis in tap water by SBSE-TD-GC-MS.
Nombre del congreso: 2º EUCHEMS Chemistry Congress
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Turín. Desconocido,
Fecha de realización: 15/09/2008
Amaya Zalacain Aramburu; Jorge, Hurtado De Mendoza; Luana Maggi .; Manuel Carmona Delgado; F. Mocholí; Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 57** **Título:** Removal of 2,4,6-trichloroanisole (TCA) from red wines using molecularly imprinted polymers
Nombre del congreso: XXIV International Conference on Polyphenols
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Salamanca. España,
Fecha de realización: 08/07/2008
Antonio Martin-esteban; Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendero; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings. ISBN 978-84-691-4334-6
- 58** **Título:** Impact of cork taint compounds on consumer quality red wines
Nombre del congreso: XXIV International Conference on Polyphenols
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Salamanca. España,
Fecha de realización: 08/07/2008
Maria Luisa Copete Cano; Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendero; José Miguel Carot Sierra; M^a Dolores Esteve Rodríguez; M^a Dolores Climent Morató; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings. ISBN 978-84-691-4334-6
- 59** **Título:** Molecularly imprinted polymer-assisted simple clean-up of 2,4,6-trichloroanisole and 4-ethylphenol from red wines
Nombre del congreso: 31º Congreso mundial de la viña y el vino (OIV)
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Verona. Italia,
Fecha de realización: 15/06/2008
Antonio Martín-esteban; Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendero; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings. ISBN 978-9974-0-0464-1
- 60** **Título:** Resultados preliminares sobre la determinación del potencial aromático de uvas tintas mediante SBSE-TD-GC-MS
Nombre del congreso: XIV Congreso de Enólogos



Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Ponencia

Ciudad de realización: San Lorenzo del Escorial. Desconocido,

Fecha de realización: 12/06/2008

Miguel Angel Pedroza Villarreal; Amaya Zalacain Aramburu; Jose Felix Lara Hernandez; Maria Rosario Salinas Fernandez.

- 61** **Título:** Effect of new fungicide residues on the aroma composition of Monastrell red wines
Nombre del congreso: 3rd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Praga. República Checa,
Fecha de realización: 07/11/2007
José Oliva; Amaya Zalacain Aramburu; Paula PayÁ; Maria Rosario Salinas Fernandez; Alberto Barba. En: Proceeding.
- 62** **Título:** Degradation of 2,4,6-TCP by moulds isolated from cork and grapes and formation of 2,4,6-TCA a compound causing cork taint in wine
Nombre del congreso: 8ème Symposium International d'Oenologie
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Bordeaux, Francia. Desconocido,
Fecha de realización: 25/06/2007
Valeria Mazzoleni; Luana Maggi; Marfa Daria Fumi; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings.
- 63** **Título:** Screening de TCA en vinos tintos de crianza españoles
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Badajoz. Desconocido,
Fecha de realización: 29/05/2007
M. Luisa Copete; José Miguel Carot; M. D. Esteve; M.d. Climent; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: proceedings.
- 64** **Título:** Relación entre el tamaño del grano y la calidad de uva para vinificación
Nombre del congreso: IX Jornadas científicas de los grupos de investigación enológica (GIENOL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Badajoz (España). Desconocido,
Fecha de realización: 29/05/2007
David García-villorfa; Amaya Zalacain Aramburu; Jose Ramon Saez Jordan; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas. ISBN 978-84-690-6060-5
- 65** **Título:** Estudio preliminar de la presencia de 4-etilfenol en vinos tintos de crianza españoles
Nombre del congreso: IX Jornadas científicas de los grupos de investigación enológica (GIENOL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Badajoz (España). Desconocido,
Fecha de realización: 29/05/2007
Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendero; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas. ISBN 978-84-690-6060-5

- 66** **Título:** Estrategias para el análisis de datos en estudios de screening en vinos
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Badajoz. Desconocido,
Fecha de realización: 29/05/2007
José Miguel Carot; M. Luisa Copete; M. Dolores Esteve; M. Dolores Climent; Maria Rosario Salinas Fernandez; M. R. Jabaloyes. En: proceedings.
- 67** **Título:** Influencia del riego en parámetros fenológicos y de calidad de uvas tintas
Nombre del congreso: Congreso Internacional sobre Clima y Viticultura
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Zaragoza. Desconocido,
Fecha de realización: 10/04/2007
Laurentino Rosillo; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: proceedings.
- 68** **Título:** Non-destructive method for detection of chlorophenols and chloroanisoles in cork stoppers by FT-NIR
Nombre del congreso: 1st European Chemistry Congress
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Budapest. Hungría,
Fecha de realización: 27/08/2006
Maria Luisa Copete Cano; Candida Lorenzo Tendero; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceeding. ISBN 963-931-961-9
- 69** **Título:** RELACION ENTRE EL CONTENIDO DE HALOFENOLES Y HALOANISOLES Y ALGUNAS CARACTERISTICAS QUIMICAS DE VINOS TINTOS DE CRIANZA ESPAÑOLES
Nombre del congreso: XXIX CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: Desconocido,
Fecha de realización: 25/06/2006
Maria Luisa Copete Cano; Jose Miguel Carot Sierra; Candida Lorenzo Tendero; María Dolores Esteve; M^a Dolores Climent MoratÓ; Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 70** **Título:** Relación entre el contenido de halofenoles y haloanisoles y algunas características químicas de vinos de crianza españoles
Nombre del congreso: XXIX Congreso Mundial de la Viña y del Vino
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Logroño, España. Desconocido,
Fecha de realización: 25/06/2006
Maria Luisa Copete Cano; Jose Miguel Carot Sierra; Candida Lorenzo Tendero; María Dolores Esteve Rodriguez; María Dolores Climent Morato; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceeding.
- 71** **Título:** Halophenols and haloanisoles safety ingestion by quality red wines consumers
Nombre del congreso: I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Sevilla. Desconocido,

Fecha de realización: 08/05/2006

Maria Luisa Copete Cano; Jose Miguel Carot Sierra; María Dolores Esteve Rodriguez; María Dolores Climent Morato; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceeding.

- 72** **Título:** Los compuestos aromáticos en la calidad de la uva y del vino
Nombre del congreso: I Jornadas de Actualización en Enología. Curso de Invierno de la Universidad de Murcia
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de realización: Jumilla. Desconocido,
Fecha de realización: 12/01/2006
Maria Rosario Salinas Fernandez. En: CD a los asistentes.
- 73** **Título:** Stir bar sorptive extraction for the simultaneous analysis of halophenols and haloanisoles in cork stoppers
Nombre del congreso: 4º Symposium Interna. In Vino Analytica Scientia
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Montpellier. Desconocido,
Fecha de realización: 07/07/2005
Candida Lorenzo Tendero; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceeding.
- 74** **Título:** STIR BAR SORPTIVE EXTRACTION FOR THE SIMULTANEOUS ANALYSIS OF HALOPHENOLS AND HALOANISLES IN CORK STOPPERS
Nombre del congreso: IN VINO ANALYTICA SCIENTIA
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: Montpellier (Francia). Desconocido,
Fecha de realización: 07/07/2005
Candida Lorenzo Tendero; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 75** **Título:** Los aromas varietales del vino
Nombre del congreso: VI Seminario de Mejoras Técnicas de la Calidad final de los Vinos
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de realización: Jumilla. Desconocido,
Fecha de realización: 16/06/2005
Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas.
- 76** **Título:** Propuesta de un método rápido para la determinación del momento óptimo de maduración aromática de uvas mediante SBSE-TD-GC-MS
Nombre del congreso: VIII Jornadas científicas GIENOL
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Palencia. Desconocido,
Fecha de realización: 01/06/2005

Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Francisco Pardo Minguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Actas. ISBN 84-933654-8-3

77 Título: Potencial fenólico de uvas en el momento óptimo de vendimia y características de sus vinos.

Nombre del congreso: VIII Jornadas Científicas GIENOL

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Palencia. Desconocido,

Fecha de realización: 01/06/2005

Juan Ramon Reyero Gomez; Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas.

78 Título: EVOLUCION DE POLIFENOLES DURANTE LA CRIANZA DE VINOS DE COMACERACION

Nombre del congreso: VIII JORNADAS CIENTIFICAS DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACION ENOLOGICA (GIENOL)

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: Palencia (España). Desconocido,

Fecha de realización: 01/06/2005

Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. ISBN 84-933654-8-3

79 Título: POTENCIAL FENOLICO DE UVAS EN EL MOMENTO OPTIMO DE VENDIMIA Y CARACTERISTICAS DE SUS VINOS

Nombre del congreso: III CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Burgos (España). Desconocido,

Fecha de realización: 29/05/2005

Juan Ramón Reyero; Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. ISBN 84-96394-23-9

80 Título: Evolución de polifenoles durante la crianza de vinos de comaceración.

Nombre del congreso: III Congreso Nacional de CTA

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Burgos. Desconocido,

Fecha de realización: 29/05/2005

Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Minguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas.

81 Título: Utilización del twister(SBSE) en el análisis enológico.

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Enólogos

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Ponencia

Ciudad de realización: Toledo. Desconocido,

Fecha de realización: 15/04/2005

Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendero; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Francisco Pardo Minguez; Montserrat Iñiguez Crespo. En: Actas.

- 82** **Título:** UTILIZACION DEL TWISTER(SBSE) EN EL ANALISIS ENOLOGICO
Nombre del congreso: XI CONGRESO NACIONAL DE ENOLOGOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Toledo (España). Desconocido,
Fecha de realización: 14/04/2005
Maria Rosario Salinas Fernandez; Amaya Zalacain Aramburu; Candida Lorenzo Tendero; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta.
- 83** **Título:** INFLUENCIA DE MEZCLAS DE UVAS EN LA CALIDAD DEL COLOR DE LOS VINOS
Nombre del congreso: XXVIII CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO. 2ª ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: VIENA. Desconocido,
Fecha de realización: 04/07/2004
Entidad organizadora: ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VID Y DEL VINO
CÁndida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceeding.
- 84** **Título:** INFLUENCIA DE MEZCLAS DE UVAS EN LA CALIDAD DEL COLOR DE LOS VINOS
Nombre del congreso: XXVIII CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: Viena (Austria). Desconocido,
Fecha de realización: 04/07/2004
Candida Lorenzo Tendero; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 85** **Título:** Mejora de la calidad de los vinos. Influencia de factores vitivinícolas
Nombre del congreso: XXVI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad de realización: Almendralejo. Badajoz. Desconocido,
Fecha de realización: 06/05/2004
Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas. ISBN 84-7930-087-6
- 86** **Título:** CONTENIDO EN CROCHINAS EN AZAFRÁN SEGÚN EL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN
Nombre del congreso: X CONGRESO ANUAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: MADRID. Desconocido,
Fecha de realización: 24/03/2004
Entidad organizadora: FACULTAD DE VETERINARIA. UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Ana Marfa Sánchez González; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Actas.
- 87** **Título:** VASODILATOR ACTIVITY POTENTIAL OF GRAPE POMACE EXTRACTS
Nombre del congreso: 1 INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS AND HEALTH
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster



Ciudad de realización: VICHY. Desconocido,

Fecha de realización: 18/11/2003

Entidad organizadora: INTERNATIONAL GROUP ON POLYPHENOLS

Marin Prodanov; J Benita; T Ortega; Me Carretero; P Gómez-serranillos; A Villar; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta.

88 Título: INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE MACERACIÓN Y DESFANGADO EN VINOS ROSADOS DE MONASTRELL.II.VOLÁTILES MINORITARIOS

Nombre del congreso: XXIX REUNIÓN BIENAL DE LA RSEQ

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: MADRID. Desconocido,

Fecha de realización: 07/11/2003

Entidad organizadora: REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE FÍSICA Y DE QUÍMICA

Maria Rosario Salinas Fernandez; José Garijo Alonso; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. ISBN M-32232-2003

89 Título: INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE MACERACIÓN Y DESFANGADO EN VINOS ROSADOS DE MONASTRELL.I. VOLÁTILES MAYORITARIOS

Nombre del congreso: XXIX REUNIÓN BIENAL DE LA RSEQ

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: MADRID. España,

Fecha de realización: 07/11/2003

Entidad organizadora: REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE FÍSICA Y DE QUÍMICA

Maria Rosario Salinas Fernandez; José Garijo Alonso; Francisco Pardo Mínguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. ISBN M-32232-2003

90 Título: COMPARISON OF DIFFERENT EXTRACTION PROCEDURES AND HPLC METHODS TO DETECT CROCINS IN SAFFRON

Nombre del congreso: 1 INTERNATIONAL SYMPOSIUM OF SAFFRON BIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: ALBACETE. Desconocido,

Fecha de realización: 22/10/2003

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA

Manuel Carmona Delgado; Mariluz Rodriguez; Amaya Zalacain Aramburu; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. ISBN 90-6605-677-0

91 Título: Analysis of wine cork taint by stir bar sorptive extraction followed by thermal desorption GCMS

Nombre del congreso: Euro Food Chem. XII

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: Brujas. Bélgica,

Fecha de realización: 24/09/2003

Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Candida Lorenzo Tendero; Montserrat Iñiguez Crespo; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Proceedings. ISBN 90-804957-2-7

92 Título: ANALYSIS OF WINE CORK TAINT BY STIR BAR SORPTIVE EXTRACTION FOLLOWED BY THERMAL DESORPTION GCMS

Nombre del congreso: EURO FOOD CHEM XII



Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: BRUJAS. Desconocido,

Fecha de realización: 24/09/2003

Entidad organizadora: SOCIEDAD FLAMENCA DE QUÍMICA
Maria Rosario Salinas Fernandez.

93 Título: ACTIVIDAD DEL AGUA DEL AZAFRÁN

Nombre del congreso: XXIX REUNIÓN BIENAL CONMEMORATIVA DEL CENTENARIO DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: MADRID. Desconocido,

Fecha de realización: 07/06/2003

Entidad organizadora: RSEFQ
Maria Rosario Salinas Fernandez.

94 Título: INFLUENCIA DE DIVERSOS FACTORES EN LA CALIDAD AROMÁTICA DEL VINO

Nombre del congreso: I. REUNIÓN CIENTÍFICA DE AROMAS

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Ponencia

Ciudad de realización: PEÑAFIEL (VALLADOLID). Desconocido,

Fecha de realización: 05/06/2003

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
Maria Rosario Salinas Fernandez.

95 Título: ESTUDIO SOBRE COPIGMENTACIÓN DE VINOS ELABORADOS CON MEZCLAS DE UVAS

Nombre del congreso: II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: ORIHUELA. Desconocido,

Fecha de realización: 03/06/2003

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE ELCHE

Candida Lorenzo Tendero; Amaya Zalacain Aramburu; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas. ISBN 84-95893-75-4

96 Título: ESTUDIO SOBRE COPIGMENTACION DE VINOS ELABORADOS CON MEZCLAS DE UVAS

Nombre del congreso: II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Ponencia

Ciudad de realización: Orihuela (España). Desconocido,

Fecha de realización: 03/06/2003

Candida Lorenzo Tendero; Amaya Zalacain Aramburu; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas. ISBN 84-95893-75-4

97 Título: DIFERENCIACIÓN SEGÚN SU POTENCIAL FENÓLICO DE LAS VINÍFERAS CONOCIDAS COMO: CENCIBEL, TEMPRANILLO, TINTO FINO Y TINTA DE TORO, CULTIVADAS EN LAS MISMAS CONDICIONES.

Nombre del congreso: VII JORNADAS DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: LOGROÑO. Desconocido,

Fecha de realización: 21/05/2003

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

Maria Rosario Salinas Fernandez; Laurentino Rosillo Marhuenda; Inmaculada Blazquez Rojas; Mercedes Martín-lorente; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta.

- 98** **Título:** CALIDAD Y COMPUESTOS AROMÁTICOS DE VINOS ROSADOS ELABORADOS CON MACERACIÓN PREFERMENTATIVA Y ADICIÓN DE ENZIMAS.
Nombre del congreso: VII JORNADAS CIENTÍFICAS DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN EN ENOLOGÍA (GIENOL)

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: LOGROÑO. Desconocido,

Fecha de realización: 21/05/2003

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

Maria Rosario Salinas Fernandez; José Garijo Alonso; Francisco Pardo Mínguez; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Actas. ISBN 84-8125-201-8

- 99** **Título:** EVOLUCIÓN EN BOTELLA DE VINOS TINTOS MONASTRELL. COLOR, COMPOSICIÓN FENÓLICA Y AROMÁTICA.
Nombre del congreso: XXV JORNADAS DE VITCULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: ALMENDRALEJO (BADAJOZ). Desconocido,

Fecha de realización: 07/05/2003

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Eva M^a Díaz-plaza Martín-lorente; Juán Ramón Reyero Gómez; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez.

- 100** **Título:** EXTRACTION OF ANTHOCYANIN PIGMENTS FROM GRAPE POMACE: INFLUENCE OF EXTRACTION TEMPERATURE AND TIME.

Nombre del congreso: III INTERN. CONGRESS ON PIGMENTS IN FOOD

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: LISBOA. Desconocido,

Fecha de realización: 14/06/2002

Entidad organizadora: SOCIEDAD PORTUGUESA DE QUÍMICA

Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Marin Prodanov Prodanov; Alberto Dominguez Redondo; Inmaculada Blazquez Rojas; Maria Rosario Salinas Fernandez.

- 101** **Título:** STUDY OF ANTHOCYANINS-COLOUR RELATIONSHIP OF MONASTRELL WINES AND ITS IMPROVEMENTS EFFECT WITH MERLOT AND CABERNET-SAUVIGNON. PRELIMINARY RESULTS
Nombre del congreso: III INTERN. CONGRESS ON PIGMENTS IN FOOD

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: LISBOA. Desconocido,

Fecha de realización: 11/06/2002

Entidad organizadora: SOCIEDAD PORTUGUESA DE QUÍMICA

Juán Ramón Reyero Gómez; Eva María Díaz-plaza Martín-lorente; Francisco Pardo Mínguez; Maria Rosario Salinas Fernandez.

- 102** **Título:** INFLUENCE OF NEW FUNGICIDW RESIDUES IN THE COLOUR OF RED WINE. PHENOLIC COMPOUNDS OF LOW MOLECULAR WIEIGHT AND ANTHOCYANINS
Nombre del congreso: II INTERN. CONGRESS ON PIGMENTS IN FOOD
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: LISBOA. Desconocido,
Fecha de realización: 11/06/2002
Entidad organizadora: SOCIEDAD PORTUGUESA DE QUÍMICA
Francisco San Nicolas López; José Oliva Ortíz; Alberto Barba Navarro; Miguel Angel Cámara Botía; Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 103** **Título:** EVOLUTION OF ANTHOCYANIN PIGMENTS DURING MONASTRELL AGEING WINES AND ITS RELATIONSHIP WITH COLOUR
Nombre del congreso: II INTERN. CONGRESS ON PIGMNETS IN FOOD
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: LISBOA. Desconocido,
Fecha de realización: 11/06/2002
Entidad organizadora: SOCIEDAD PORTUGUESA DE QUÍMICA
Maria Rosario Salinas Fernandez; Eva María Díaz-plaza Martín-lorente; Juán Ramón Reyero Gómez; Francisco Pardo Mínguez.
- 104** **Título:** PRIMEROS RESULTADOS SOBRE EL ESTUDIO DE LA UTILIZACIÓN DE MEDIDAS EN CEPA PARA PREDECIR LA CALIDAD DE UVA MONASTRELL EN LA D.O. JUMILLA
Nombre del congreso: III FORO MUNDIAL DEL VINO
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: LOGROÑO. Desconocido,
Fecha de realización: 22/05/2002
Entidad organizadora: GOBIERNO DE LA RIOJA
Leonardo García Abellán; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 105** **Título:** EFECTO COMPLEMENTARIO DE CABERNET-SAUVIGNON Y MERLOT SOBRE LA CALIDAD Y EL AROMA DE VINOS MONASTRELL
Nombre del congreso: VI JORNADAS DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN ENOLOGÍA
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: VALENCIA. Desconocido,
Fecha de realización: 05/06/2001
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente; Juan Ramon Reyero Gomez; Francisco Pardo Minguez; Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 106** **Título:** ESTUDIO SOBRE EL COLOR DE VINOS MONASTRELL DE DIFERENTE CONTENIDO TÁNICO SOMETIDOS A CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS
Nombre del congreso: CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: PAMPLONA. Desconocido,
Fecha de realización: 01/06/2001
Entidad organizadora: ASOCIACIÓN NACIONAL DE ENÓLOGOS



Juan Ramon Reyero Gomez; Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente; Francisco Pardo Minguez; Maria Rosario Salinas Fernandez.

107 Título: COMPARATION OF AROMA WINE WITH DIFFERENT TANNIC CONTENT AGED IN FRENCH OAK BARRELS

Nombre del congreso: 2º SYMPOSIUM IN VINO ANALYTICA SCIENTIA

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: BURDEOS. Desconocido,

Fecha de realización: 14/05/2001

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE BURDEOS

Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente; Juan Ramon Reyero Gomez; Francisco Pardo Minguez; Maria Rosario Salinas Fernandez.

108 Título: INFLUENCIA DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS SOBRE LA CALIDAD Y EL ENVEJECIMIENTO EN BARRICA DE VINOS TINTOS DE DIFERENTE CONTENIDO TÁNICO

Nombre del congreso: XXIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. Desconocido,

Fecha de realización: 07/05/2001

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Juan Ramon Reyero Gomez; Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente; Francisco Pardo Minguez; Maria Rosario Salinas Fernandez.

109 Título: ANALYSIS OF VOLATILE COMPOUNDS PRODUCED DURING MEAD AGING

Nombre del congreso: XXX SC. MEET. OF THE GROUP OF CHROMATOGR. AND RELATED TECH.

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: VALENCIA. Desconocido,

Fecha de realización: 18/04/2001

Entidad organizadora: SPANISH SOCIETY OF CHROMATOGR. AND REL. TECH.

Manuel Carmona Delgado; Amaya Zalacain Aramburu; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas.

110 Título: RELACIÓN ENTRE EL ANÁLISIS SENSORIAL Y QUÍMICO DE VARIOS VINOS TINTOS MONOVARIETALES

Nombre del congreso: XXII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. Desconocido,

Fecha de realización: 08/05/2000

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Maria Rosario Salinas Fernandez; Juan Ramon Reyero Gomez; Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente; Jose Garijo Alonso; Francisco Pardo Minguez.

111 Título: INFLUENCIA DE LA EDAD DEL VIÑEDO EN EL CONTENIDO FENÓLICO DE UVAS MONASTRELL. ELABORACIÓN DE UN VINO BASE PARA CRIANZA

Nombre del congreso: VI CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: JEREZ DE LA FRONTERA. Desconocido,

Fecha de realización: 05/04/2000

Entidad organizadora: ASOCIACIÓN NACIONAL DE ENÓLOGOS

Maria Rosario Salinas Fernandez; Eva Maria Diaz-plaza Martin-lorente; Juan Ramon Reyero Gomez; Francisco Pardo Minguez.

112 Título: Influencia de las condiciones de maceración y de desfangado de vinos rosados de Monastrell en el color y contenido en antocianinas. Repercusión en el análisis sensorial.

Nombre del congreso: XXXI Jornadas de Vitic. Y Enología de Tierra de Barros

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. BADAJOZ. Desconocido,

Fecha de realización: 03/05/1999

José Garijo Alonso; Francisco Pardo Mínguez; José Ignacio Fernández; Gonzalo Luis Alonso Díaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: LIBRO DE ACTAS.

113 Título: Valoración del potencial fenólico de uvas Monastrell. Predicción de los parámetros CIELab de los vinos.

Nombre del congreso: V Congreso Nacional de Enólogos

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: MÉRIDA. BADAJOZ. Desconocido,

Fecha de realización: 16/04/1999

Francisco Pardo Mínguez; José Garijo Alonso; Gonzalo Luis Alonso Díaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: LIBRO DE ACTAS.

114 Título: ISOLATION OF COLOURING AND TASTING COMPOUNDS FROM SAFFRON

Nombre del congreso: 1ST INTERNATIONAL CONGRESS ON PIGMENTS IN FOOD TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: SEVILLA. Desconocido,

Fecha de realización: 24/03/1999

Entidad organizadora: INSTITUTO DE LA GRASA (CSIC)

Gonzalo Luis Alonso Díaz-marta; Julio Escribano Martínez; Maria Rosario Salinas Fernandez; Jose Antonio Fernandez Perez.

115 Título: PHENOLIC COMPOUNDS IN FRUITS OF CORIARIA MYRTIFOLIA L.

Nombre del congreso: 1 ST INTERN. CONGRESS ON PIGMENTS IN FOOD TECHNOLOGY

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: SEVILLA (SPAIN). Desconocido,

Fecha de realización: 22/03/1999

Maria Rosario Salinas Fernandez; Candida Lorenzo Tendero; Jose Garijo; Gonzalo Luis Alonso Díaz-marta. ISBN 84-699-0185-0

116 Título: Influencia de la Temperatura de Maceración en la Composición de Compuestos Fenólicos de Bajo Peso Molecular de Vinos Rosados de la Variedad Monastrell.

Nombre del congreso: XXIII Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: LISBOA. Desconocido,

Fecha de realización: 22/06/1998

JosÉ Garijo Alonso; Álvaro Peña; Francisco Pardo Mínguez; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; María Teresa Hernández. En: Proceeding.

- 117** **Título:** Predicción de los Parámetros de color en vinos tintos de Monastrell. Efecto de la Estabilización.
Nombre del congreso: XX Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. BADAJOZ. Desconocido,
Fecha de realización: 04/05/1998
Francisco Pardo Mínguez; Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; JosÉ Garijo Alonso; GinÉs Navarro García. En: LIBRO DE ACTAS.
- 118** **Título:** Efecto de la Adición de Serrín y esencia de Roble sobre los Aromas de un Vino Tinto Monastrell. Resultados Preliminares.
Nombre del congreso: IV Congreso Nacional de Enólogos
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: VALLADOLID. Desconocido,
Fecha de realización: 24/04/1998
Maria Rosario Salinas Fernandez; JosÉ Garijo Alonso; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Actas.
- 119** **Título:** : Influencia de diferentes condiciones de congelación y descongelación de vinos sobre la materia colorante.
Nombre del congreso: XIX Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. BADAJOZ. Desconocido,
Fecha de realización: 07/05/1997
JosÉ Garijo Alonso; Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Actas de 1997.
- 120** **Título:** Influencia de diferentes condiciones de congelación y descongelación de vinos sobre los parámetros de color CIELab.
Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Enólogos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: MURCIA. Desconocido,
Fecha de realización: 14/03/1997
JosÉ Garijo Alonso; Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Actas del Congreso y revista SEVI.
- 121** **Título:** Definición de los niveles de ciertos parámetros generales y compuestos volátiles en vinos de la D.O. Madrid: I. Subzona de Arganda.
Nombre del congreso: III Congreso Nacional de Enólogos
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: MURCIA. Desconocido,
Fecha de realización: 14/03/1997
M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Actas del Congreso y revista SEVI.

- 122** **Título:** Efecto de diversos preparados enzimáticos comerciales sobre el contenido aromático de vinos tintos de uvas Monastrell en la D.O. Jumilla.
Nombre del congreso: XVII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALENDRALEJO.BADAJOS. Desconocido,
Fecha de realización: 18/05/1995
Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Pardo Mínguez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Ginés Navarro García. En: LIBRO DE ACTAS.
- 123** **Título:** Discusión de las normas de control de calidades comerciales de azafrán
Nombre del congreso: X Congreso Internacional de la AEDA
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: BARCELONA. Desconocido,
Fecha de realización: 02/10/1994
Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; M^a Angeles Sanchez Fernandez; Jose Ramon Saez Jordan. En: Actas. pp.271-279. ISBN 84-87058-00-0
- 124** **Título:** Aplicación de la desorción térmica a la determinación de aromas de vinos de maceración carbónica y de vinificación tradicional de la D.O. Bierzo.
Nombre del congreso: XVI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros.
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALMENDRALEJO.BADAJOS. Desconocido,
Fecha de realización: 05/05/1994
Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Francisco Pardo Mínguez. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-7930-060-4
- 125** **Título:** Inhibición de la autooxidación de las sustancias responsables de las características del azafrán
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Química
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: SEVILLA. Desconocido,
Fecha de realización: 12/09/1993
Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; M^a Angeles Sanchez Fernandez; Maria Rosario Salinas Fernandez; F. Javier Esteban-infantes. En: Actas.Vol.3. pp.305-312.. ISBN 84-88233-10-8
- 126** **Título:** Aplicación del análisis multivariante (componentes principales) a vinos blancos de distintas procedencia
Nombre del congreso: XV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALEMNDRALEJO.BADAJOS. Desconocido,
Fecha de realización: 10/05/1993
Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; F. Javier Esteban-infantes; Francisco Montero. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-7930-058-2
- 127** **Título:** Inhibición de la autooxidación de las sustancias responsables de las características del azafrán.
Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Food Science and Technology:Industry and Distribution
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional



Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: BURGOS. Desconocido,

Fecha de realización: 10/10/1992

Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; M^a Angeles SÁnchez FernÁndez; Maria Rosario Salinas Fernandez; F. Javier Esteban-infantes. En: Actas.Vol. I.pp. 67-75.

128 Título: Histamina en vinos: aspectos de su origen, control, efectos sanitarios y cuantificación

Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Química de la ANQUE

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: BURGOS. Desconocido,

Fecha de realización: 07/10/1992

F. Javier Esteban-infantes; Maria Rosario Salinas Fernandez; Pilar Palacios; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Food Science and Technology: Industry and Distribution. Actas. Vol. II.pp. 331-341..

129 Título: Extracción de polifenoles de bajo peso molecular. Análisis mediante HPLC.

Nombre del congreso: XIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. BADAJOZ. Desconocido,

Fecha de realización: 05/08/1992

F. Javier Esteban-infantes; Maria Rosario Salinas Fernandez; Pilar Palacios; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-505-7518-4

130 Título: Determinación de histamina en vinos mediante HPLC y derivatización precolumna. Contenido en vinos de la D.O. La Mancha.

Nombre del congreso: XX Congreso Mundial de la Viña y el Vino. 720 Asamblea General de la OIV.

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Internacional

Tipo de participación: Póster

Ciudad de realización: MADRID. Desconocido,

Fecha de realización: 25/05/1992

F. Javier Esteban-infantes; Maria Rosario Salinas Fernandez; Pilar Palacios; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta. En: Actas. Tomo III. Secc. Segunda..

131 Título: Envejecimiento de vinos de maceración carbónica de uvas Monastrell. Evolución de las fracciones de antocianos.

Nombre del congreso: XIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: ALMENDRALEJO.BADAJOZ. Desconocido,

Fecha de realización: 08/05/1992

GinÉs Navarro García; Maria Rosario Salinas Fernandez; J. Jimenez; José Oliva Ortíz; Francisco Pardo Mínguez. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-505-7518-4

132 Título: Evolución de aromas en la vinificación por maceración carbónica.

Nombre del congreso: XIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros

Tipo evento: Congreso

Ámbito del congreso: Nacional

Tipo de participación: Otros

Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. BADAJOZ. Desconocido,

Fecha de realización: 05/05/1992



Maria Rosario Salinas Fernandez; Ginés Navarro García; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Francisco Pardo Mínguez; F. Javier Esteban-infantes. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-505-7518-4

- 133** **Título:** Influencia de la temperatura y tiempo de maceración sobre el color de los vinos tintos elaborados con uvas Monastrell de la D.O. Jumilla.
Nombre del congreso: XIII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. BADAJOZ. Desconocido,
Fecha de realización: 05/05/1991
Francisco Pardo Mínguez; Ginés Navarro García; Maria Rosario Salinas Fernandez; Concha ZÚÑel Ballester; Simón Navarro. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-505-7518-4
- 134** **Título:** Constituyentes volátiles de un vino de maceración carbónica y de vinificación tradicional.
Nombre del congreso: XIII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. BADAJOZ. Desconocido,
Fecha de realización: 05/05/1991
Maria Rosario Salinas Fernandez; Ginés Navarro García; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; F. Javier Esteban-infantes; Francisco Pardo Mínguez. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-505-7518-4
- 135** **Título:** Deterioro del azafrán en distintas condiciones de almacenamiento. II. Poder amargo.
Nombre del congreso: I. International Congress on Food Technology and Development
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: MURCIA. Desconocido,
Fecha de realización: 10/11/1990
Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Ramon Varon Castellanos; F Navarro; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: Actas.Vol.3.pp.1208. ISBN 84-7665-901-6
- 136** **Título:** Deterioro del azafrán en distintas condiciones de almacenamiento. I. Poder colorante
Nombre del congreso: I International Congress on Food Technology and Development
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: MURCIA. Desconocido,
Fecha de realización: 10/11/1990
Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Ramon Varon Castellanos; F Navarro; Maria Rosario Salinas Fernandez. ISBN 84-7665-901-6
- 137** **Título:** Evolución del contenido mineral durante la vinificación de uvas Monastrell en la D.O. Jumilla.
Nombre del congreso: XI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALMENDRALEJO.BADAJOZ. Desconocido,
Fecha de realización: 05/05/1989
Francisco Pardo Mínguez; Ginés Navarro García; Maria Rosario Salinas Fernandez; Concha ZÚÑel Ballester. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-600-7439-0

- 138** **Título:** Evolución de los alcoholes amílicos en la vinificación por maceración carbónica de uvas Monastrell de la D.O. Jumilla.
Nombre del congreso: XI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. BADAJOZ. Desconocido,
Fecha de realización: 05/05/1989
Maria Rosario Salinas Fernandez; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Ginés Navarro García; Francisco Pardo Mínguez. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-600-7439-0
- 139** **Título:** Estudio de la pérdida de poder colorante y poder amargo del azafrán en condiciones fijas de almacenamiento.
Nombre del congreso: XXII Reunión Bienal de la RSEFQ. Sec. Química y Tecnología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: MURCIA. Desconocido,
Fecha de realización: 01/09/1988
Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Ramon Varon Castellanos; Ricardo Gomez Ladron De Guevara; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-600-5428-4
- 140** **Título:** Aportación a la evolución de volátiles mayoritarios en vinificación por maceración carbónica de uvas Monastrell.
Nombre del congreso: XXII Reunión Bienal de la RSEFQ. Sec. Química y Tecnología de los Alimentos.
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Póster
Ciudad de realización: MURCIA. Desconocido,
Fecha de realización: 01/09/1988
Maria Rosario Salinas Fernandez; Ginés Navarro García; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Francisco Pardo Mínguez; Concha ZÚÑel Ballester. En: LIBRO DE ACTAS. ISBN 84-600-5428-4
- 141** **Título:** Diferenciación de zonas en la D.O. mancha en función de la maduración de la uva.
Nombre del congreso: VIII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALMENDRALEJO.BADAJOZ. Desconocido,
Fecha de realización: 05/05/1986
Jesus Villen Altamirano; Ana Maria Vazquez Molini; Ramon Varon Castellanos; Maria Rosario Salinas Fernandez. En: LIBRO DE ACTAS.
- 142** **Título:** Aportación al estudio de la maduración de la uva Airén en la Mancha.
Nombre del congreso: VII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional
Tipo de participación: Otros
Ciudad de realización: ALMENDRALEJO. BADAJOZ. Desconocido,
Fecha de realización: 05/05/1985
Jesus Villen Altamirano; Ana Maria Vazquez Molini; Alipio Lara; Maria Rosario Salinas Fernandez; Guillermo Santamaría. En: LIBRO DE ACTAS.

Otras actividades de divulgación

- 1** **Título u objeto:** Potencial aromático de la uva y del vino
Nombre del evento: Master Interuniversitario en Vitivinicultura de climas cálidos
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Unión Europea
Ciudad de realización: Universidad de Cádiz,
Fecha de realización: 06/05/2014
Entidad organizadora: Universidad de Cádiz
Maria Rosario Salinas Fernandez; Maria Kortes Serrano De La Hoz.
- 2** **Título u objeto:** Potencial aromático de la uva
Nombre del evento: Jornadas Interregionales de Innovación e Investigación Vitivinícola
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Unión Europea
Ciudad de realización: Cuenca,
Fecha de realización: 05/06/2013
Entidad organizadora: Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha
Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 3** **Título u objeto:** Use of oak extract as grape biostimulant to enhance the wine quality
Nombre del evento: 9º Simposium de Vitivinicultura do Alentejo
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Unión Europea
Ciudad de realización: Évora (Portugal),
Fecha de realización: 16/05/2013
Entidad organizadora: CVRA- Evora University
Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 4** **Título u objeto:** Herramienta en desarrollo para evaluar el potencial aromático de la uva
Nombre del evento: Jornada Plataforma Tecnológica del Vino_Winotech Plus
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: Madrid,
Fecha de realización: 29/04/2013
Entidad organizadora: PTV
Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 5** **Título u objeto:** Elementos de innovación en los vinos de Castilla-La Mancha
Nombre del evento: CURSO DE VERANO. LOS RETOS DE LOS VINOS DE CASTILLA-LA MANCHA: INNOVACIÓN Y EXPORTACIÓN
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: ALBACETE,
Fecha de realización: 05/07/2012
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Maria Rosario Salinas Fernandez; Manuel Carmona Delgado.
- 6** **Título u objeto:** Nueva estrategia para aumentar la complejidad aromática de los vinos mediante la aplicación a la cepa de extractos de roble
Nombre del evento: SEMINARIOS ICVV 2012
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: LOGROÑO,
Fecha de realización: 22/05/2012



Entidad organizadora: INSTITUTO DE LAS CIENCIAS DE LA VID Y EL VINO. CSIC. UNIVERSIDAD DE LA RIOJA. CONSEJERÍA DE AGRICULTURA
Maria Rosario Salinas Fernandez.

7 Título u objeto: Análisis de los precursores aromáticos glicosídicos de uvas y mostos de variedades tintas mediante la determinación de la glucosa liberada por hidrólisis ácida

Nombre del evento: VII Encuentro Enológico de la Fundación Para la Cultura del Vino

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: ..

Fecha de realización: 25/04/2012

Entidad organizadora: PATRONATO DE LA FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. VARIAS BODEGAS

Maria Rosario Salinas Fernandez; Maria Kortes Serrano De La Hoz; Kortes Serrano De La Hoz.

8 Título u objeto: CALIDAD DE UVA PARA VINIFICACIÓN

Nombre del evento: MASTER INTEGRAL DEL VINO

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: CIUDAD REAL,

Fecha de realización: 30/10/2011

Entidad organizadora: FUNDACIÓN HORIZONTE XXII Y LA UCLM

Maria Rosario Salinas Fernandez.

9 Título u objeto: Proyecto Winetech. Nuevas tecnologías en viticultura y elaboración de vinos en Castilla-La Mancha

Nombre del evento: FENAVIN

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: Ciudad Real,

Fecha de realización: 11/05/2011

Entidad organizadora: FERIA NACIONAL DEL VINO

Maria Rosario Salinas Fernandez.

10 Título u objeto: Influencia de la calidad de la uva en la calidad del vino

Nombre del evento: Jornada de Viticultura. ITAP. Diputación de Albacete

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: Palacio de Congresos de Albacete,

Fecha de realización: 28/04/2010

Entidad organizadora: ITAP. Diputación de Albacete

Maria Rosario Salinas Fernandez.

11 Título u objeto: La Alquimia del Vino

Nombre del evento: CURSO DE VERANO Vino: Naturaleza y Cultura. Pasado, presente y futuro de una tradición milenaria

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: Villarrobledo (Albacete),

Fecha de realización: 09/07/2008

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA

Maria Rosario Salinas Fernandez.

12 Título u objeto: Experiencia Universidad-Empresa en el ámbito de la Enología

Nombre del evento: Jornada sobre Programas Marco de la Unión Europea

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional



Ciudad de realización: Villarrobledo,
Fecha de realización: 30/06/2008
Entidad organizadora: OTRI, UCLM
Maria Rosario Salinas Fernandez.

13 Título u objeto: Calidad de Uva para vinificación
Nombre del evento: Curso sobre Vinificaciones Especiales
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: Tomelloso (Ciudad Real),
Fecha de realización: 03/06/2008
Entidad organizadora: IVICAM (Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha). JCCM
Maria Rosario Salinas Fernandez.

14 Título u objeto: Lo que se debería saber sobre los vinos de calidad
Nombre del evento: Ciclo de conferencias sobre productos agroalimentarios regionales
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: Albacete,
Fecha de realización: 23/05/2008
Entidad organizadora: Escuela de Hostelería. MEC. Albacete
Maria Rosario Salinas Fernandez.

15 Título u objeto: Control de Calidad en Vinos
Nombre del evento: Curso de Verano: Control de Calidad en Productos Agrarios de Interés Regional
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: Albacete, ETSIA,
Fecha de realización: 04/07/2007
Entidad organizadora: UCLM
Maria Rosario Salinas Fernandez.

16 Título u objeto: Actual Aspects of Enology
Nombre del evento: Seminario in Natural Products and Enology (ERASMUS PROGRAMME)
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Unión Europea
Ciudad de realización: Agricultural University of Athens (Greece),
Fecha de realización: 20/03/2007
Entidad organizadora: Universidad de Atenas
Maria Rosario Salinas Fernandez.

17 Título u objeto: Enología. Aspectos actuales
Nombre del evento: IV Curso de Gestión de Bodegas y Comercialización del Vino
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: ETSI Agrónomos. Albacete,
Fecha de realización: 24/03/2006
Entidad organizadora: Universidad de Castilla-La Mancha
Maria Rosario Salinas Fernandez.

18 Título u objeto: LOS COMPUESTOS AROMÁTICOS EN LA CALIDAD DE LA UVA Y DEL VINO
Nombre del evento: I JORNADAS DE ACTUALIZACIÓN EN ENOLOGÍA
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: JUMILLA (MURCIA),
Fecha de realización: 12/01/2006
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE MURCIA. CURSO DE INVIERNO

Maria Rosario Salinas Fernandez.

19 Título u objeto: LOS AROMAS EN LOS VINOS TINTOS

Nombre del evento: JORNADA TÉCNICA. ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS DE CALIDAD

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: TOMELLOSO. CIUDAD REAL,

Fecha de realización: 23/06/2005

Entidad organizadora: INSTITUTO DE LA VID Y EL VINO DE CASTILLA-LA MANCHA

Maria Rosario Salinas Fernandez.

20 Título u objeto: LOS AROMAS VARIETALES EN EL VINO

Nombre del evento: VI SEMINARIO SOBRE MEJORAS TÉCNICAS DE LA CALIDAD FINAL DE LOS VINOS

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: JUMILLA. MURCIA,

Fecha de realización: 16/06/2005

Entidad organizadora: ASOCIACIÓN MURCIANA DE ENÓLOGOS

Maria Rosario Salinas Fernandez.

21 Título u objeto: FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD AROMÁTICA DE LOS VINOS.

Nombre del evento: CURSOS DE VERANO DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: ARANDA DE DUERO (BURGOS),

Fecha de realización: 14/07/2004

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE BURGOS

Maria Rosario Salinas Fernandez.

22 Título u objeto: MEJORA DE LA CALIDAD DE LOS VINOS. INFLUENCIA DE FACTORES VITIVINÍCOLAS

Nombre del evento: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: CENTRO UNIVERSITARIO CULTURAL SANTA ANA. ALMENDRALEJO (BADAJOZ),

Fecha de realización: 06/05/2004

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Maria Rosario Salinas Fernandez.

23 Título u objeto: LOS AROMAS DEL VINO Y FACTORES QUE LOS MODIFICAN.

Nombre del evento: CURSO DE INVIERNO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS VINOS DEL SIGLO XXI

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: CAMPUS UNIVERSITARIO DE PALENCIA,

Fecha de realización: 24/03/2004

Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

Maria Rosario Salinas Fernandez.

24 Título u objeto: ENOLOGÍA. ASPECTOS BÁSICOS

Nombre del evento: III CURSO SUPERIOR DE GESTIÓN DE BODEGAS Y OMERCIALIZACIÓN DEL VINO

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito del evento: Nacional

Ciudad de realización: TOLEDO,

Fecha de realización: 20/02/2004



Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Maria Rosario Salinas Fernandez.

- 25 Título u objeto:** FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD AROMÁTICA DE LOS VINOS
Nombre del evento: I. REUNIÓN CIENTÍFICA DE AROMAS
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: PEÑAFIEL,
Fecha de realización: 05/06/2003
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 26 Título u objeto:** PARÁMETROS DE CALIDAD EN LA UVA Y EN EL VINO
Nombre del evento: JORNADA SOBRE LA CALIDAD DE UVA PARA VINIFICACIÓN
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: IVICAM. TOMELLOSO (CIUDAD REAL),
Fecha de realización: 17/07/2002
Entidad organizadora: INSTITUTO DE LA VID Y EL VINO DE CASTILLA-LA MANCHA (IVICAM)
Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 27 Título u objeto:** FUNDAMENTOS BÁSICOS DE ENOLOGÍA
Nombre del evento: I CURSO DE GESTIÓN DE BODEGAS Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: ALBACETE,
Fecha de realización: 22/06/2002
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 28 Título u objeto:** ¿CÓMO SE HACE UN VINO DE CALIDAD
Nombre del evento: II SEMANA UNIVERSITARIA DEL VINO
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: ETS INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ALBACETE,
Fecha de realización: 08/05/2002
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 29 Título u objeto:** ENOLOGÍA.ASPECTOS BÁSICOS
Nombre del evento: I CURSO DE GESTIÓN DE BODEGAS Y COMERCIALIZACIÓN DE VINOS
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: ESCUELA TÉCNICA SUP. INGENIERO AGRÓNOMOS. ALBACETE,
Fecha de realización: 08/03/2002
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 30 Título u objeto:** LOS POLIFENOLES Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD DEL VINO
Nombre del evento: TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y CRIANZA DE TINTOS
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: ALBACETE,
Fecha de realización: 20/11/2001
Entidad organizadora: UCAMAN
Maria Rosario Salinas Fernandez.

- 31 Título u objeto:** FACTORES DE CALIDAD EN EL VINO
Nombre del evento: JORNADA SOBRE EL VIÑEDO
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: VILLAMALEA,
Fecha de realización: 12/07/2001
Entidad organizadora: JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA
Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 32 Título u objeto:** TENDENCIAS ACTUALES EN VINIFICACIÓN
Nombre del evento: CURSO DE VERANO: ESTRATEGIAS DEL SECTOR VINÍCOLA EN CASTILLA-LA MANCHA
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Fecha de realización: 09/07/2001
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 33 Título u objeto:** Quantification of crocins and picrocrocin in saffron using HPLC-DAD
Nombre del evento: 22 International Symposium on Chromatography
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Unión Europea
Ciudad de realización: Roma,
Fecha de realización: 13/09/1998
Entidad organizadora: Sociedad Europea de Cromatografía
Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; M^a Angeles SÁnchez FernÁndez; Maria Rosario Salinas Fernandez; José Garijo Alonso.
- 34 Título u objeto:** Dynamic headspace analysis for the study of volatiles in grapes. Application to the differentiation of some Vitis vinifera varieties.
Nombre del evento: 22 International Symposium on Chromatography
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Unión Europea
Ciudad de realización: Roma,
Fecha de realización: 13/09/1998
Entidad organizadora: Sociedad Europea de Cromatografía
Laurentino Rosillo Marhuenda; Maria Rosario Salinas Fernandez; José Garijo Alonso; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta.
- 35 Título u objeto:** Fingerprint of the aroma saffron.
Nombre del evento: EURO FOOD CHEM IX
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Unión Europea
Ciudad de realización: Interlaken. Suiza,
Fecha de realización: 01/09/1997
Entidad organizadora: EURO FOOD CHEM
Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez; José Garijo Alonso.
- 36 Título u objeto:** Assurance of the origin of red wines from Madrid: Preliminary results.
Nombre del evento: EURO FOOD CHEM IX
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Unión Europea
Ciudad de realización: Interlaken. Suiza,
Fecha de realización: 01/09/1997
Entidad organizadora: EURO FOOD CHEM
M. Dolores Huerta Díaz-regañón; Maria Rosario Salinas Fernandez; Taisir Massoud; Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta.



- 37 Título u objeto:** Experiencia de colaboración grupo de investigación-empresa
Nombre del evento: Reunión GIENOL
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: Puerto de Santa María. Cádiz,
Fecha de realización: 26/05/1997
Entidad organizadora: Universidad de Cádiz
Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Pardo Mínguez.
- 38 Título u objeto:** El azafrán como colorante natural
Nombre del evento: IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. V Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICTA-5).
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Unión Europea
Ciudad de realización: La Habana. Cuba,
Fecha de realización: 07/03/1996
Entidad organizadora: Universidad de la Habana
Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; Maria Rosario Salinas Fernandez.
- 39 Título u objeto:** Análisis de color en azafrán.
Nombre del evento: The Second International Symposium on Natural Colorants for Food, Nutraceutical, Beverages, Confectionery Cosmetics.
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Unión Europea
Ciudad de realización: Acapulco,
Fecha de realización: 12/01/1996
Entidad organizadora: AMEC, A.C. México with The Hereld Organization.
Gonzalo Luis Alonso Diaz-marta; M^a Angeles Sanchez Fernandez; Maria Rosario Salinas Fernandez; Francisco Navarro.
- 40 Título u objeto:** Los aromas de los vinos
Nombre del evento: X Cursos Rioja
Tipo de evento: Conferencias impartidas **Ámbito del evento:** Nacional
Ciudad de realización: Haro,
Fecha de realización: 15/05/1995
Entidad organizadora: Estación Enológica de Haro y Ayuntamiento de Haro
Maria Rosario Salinas Fernandez.

Experiencias en gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Comités científicos asesores, sociedades científicas

- 1 Título del comité:** External Evaluator of 7-Member Committee of the Department of Food Science and Human Nutrition. Oenology
Entidad de la que depende: Agricultural University of Athens
Fecha de inicio: 19/05/2016
- 2 Título del comité:** Comité de Partes del CRDOP Jumilla. Miembro del Comité de partes del Consejo Regulador Denominación Origen Jumilla
Entidad de la que depende: Consejo Regulador Denominación de Origen Jumilla
Fecha de inicio: 12/05/2016

- 3 Título del comité:** Comisión de Evaluación del Programa RAMÓN Y CAJAL en el área de Agricultura. EVALUACIÓN DE LAS SOLICITUDES DEL PROGRAMA RAMÓN Y CAJAL EN EL ÁREA DE AGRICULTURA

Entidad de la que depende: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN. AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN Y PROSPECTIVA

Fecha de inicio: 03/05/2011

- 4 Título del comité:** Comité Asesor para evaluar ayudas de formación postdoctoral. Ayudas para la formación postdoctoral

Entidad de la que depende: Consejería de Educación, Ciencia y Cultura de la JCCLM

Fecha de inicio: 01/03/2011

Experiencia en organización de actividades de I+D+i

- 1 Título:** VII CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. CESIA 2012.CIUDAD REAL ENTRE EL 7 Y EL 9 DE NOVIEMBRE DE 2012

Ámbito de la actividad: CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO

Modo de participación: MIEMBRO DEL COMITÉ CIENTÍFICO. MODERADORA DE LA SESIÓN DE CONTROL Y GESTIÓN DE ALIMENTOS Y PROCESOS AGROALIMENTARIOS

Fecha de inicio: 08/11/2012

- 2 Título:** JORNADA ENOLÓGICA. ETSI AGRÓNOMOS. UCLM

Ámbito de la actividad: CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO

Modo de participación: DIRECTORA

Fecha de inicio: 29/01/2009

- 3 Título:** SEMINARIO: VINO Y SALUD. ¿HASTA DONDE LLEGA LA EVIDENCIA?. FACULTAD DE MEDICINA. UCLM. ALBACETE. IMPARTIDO POR D. CELESTINO SANTOS BUELGA (Catedrático de Nutrición y bromatología de la Universidad de Salamanca)

Ámbito de la actividad: DOCENTE Y DIVULGATIVO

Modo de participación: DIRECTORA

Fecha de inicio: 13/04/2006

- 4 Título:** PRIMER CURSO DE VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS DE LA UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA. CELEBRADO EN LA ESCUELA UNIVERSITARIA POLITÉCNICA DE ALBACETE ENTRE EL 17 DE NOVIEMBRE Y EL 12 DE DICIEMBRE DE 1986

Ámbito de la actividad: CIENTÍFICO-TÉCNICO

Modo de participación: DIRECTORA DEL CURSO

Fecha de inicio: 17/11/1986

Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

Entidad de realización: IPV. Laboratoire des âromes et substances naturelles. INRA

Ciudad: MONTPELLIER, Francia

Fecha inicio: 01/06/1995

Duración: 1 mes

Objetivo de la estancia: Invitado/a

Tareas contrastables: Estudio de técnicas de análisis de aromas varietales de uvas y vinos

Número de tramos de investigación reconocidos

- 1** **N.º de tramos reconocidos:** 1
Ámbito: Nacional
Fecha del reconocimiento: 01/01/2015
- 2** **N.º de tramos reconocidos:** 1
Ámbito: Nacional
Fecha del reconocimiento: 01/01/2009
- 3** **N.º de tramos reconocidos:** 1
Ámbito: Nacional
Fecha del reconocimiento: 01/01/2003
- 4** **N.º de tramos reconocidos:** 1
Ámbito: Nacional
Fecha del reconocimiento: 01/01/1997
- 5** **N.º de tramos reconocidos:** 1
Ámbito: Nacional
Fecha del reconocimiento: 01/01/1990

Resumen de otros méritos

- 1** **Descripción del mérito:** Ponencia titulada Potencial aromático de la uva y del vino. DOCENCIA EN MÁSTER. Docencia en el Máster de Vitivinicultura en Climas Cálidos y en Máster Agroalimentación (Universidad de Cádiz), mediante la ponencia titulada Potencial aromático de la uva y del vino
Fecha de concesión: 07/05/2015
- 2** **Descripción del mérito:** Ponencia titulada ?Potencial aromático de la uva y del vino?. DOCENCIA EN MÁSTER. Docencia en el Máster de Vitivinicultura en Climas Cálidos y en Máster Agroalimentación (Universidad de Cádiz), mediante la ponencia titulada ?Potencial aromático de la uva y del vino?
Fecha de concesión: 06/05/2014
- 3** **Descripción del mérito:** Identificación de una nueva especie híbrida de salvia a través de su composición química. Trabajo Fin de master. Master de Investigación en Ciencia e Ingenierías Agrarias. Autor: Gonzalo Ortiz de Elguea Culebras



Fecha de concesión: 01/04/2014

- 4 Descripción del mérito:** Caracterización de vinos con defectos aromáticos. Preparación de disoluciones de simulación.. Trabajo Fin de Master. Master de Investigación en Ciencia e Ingeniería Agrarias. Autor: Francisco Ramón López García. Dirección de trabajo Fin de Master
Fecha de concesión: 09/01/2012
- 5 Descripción del mérito:** Efecto de la aplicación a la viña de extractos de roble y de sus componentes sobre la calidad de los vinos.. Trabajo Fin de Máster. Master de Investigación en Ciencia e Ingeniería Agrarias. Autora: Ana Isabel Pardo García. Dirección de trabajo Fin de Máster.
Fecha de concesión: 01/11/2011
- 6 Descripción del mérito:** Manejo de la fermentación alcohólica para la obtención de vinos blancos aptos para la obtención de aguardientes de calidad premium.. Trabajo Fin de Master. Master Integral del Vino. Autoras: Xoana Tamara Ligeró López y Almudena Martos Vilaplana. Dirección de trabajo fin de Master. Master Integral del Vino
Fecha de concesión: 30/10/2011
- 7 Descripción del mérito:** Evaluación de la calidad aromática de uvas Moscatel y de sus vinos naturalmente dulces. Trabajo Fin de Master. Master de Investigación de Ciencia e Ingenierías Agrarias. Autora: Kortes Serrano de la Hoz. Dirección de Trabajo Fin de Master
Fecha de concesión: 01/11/2010
- 8 Descripción del mérito:** Proyecto Winetech: Nuevas tendencias en viticultura y elaboración de vinos. Ponente. Seminario en el ITQUIMA (Ciudad Real): ENOLOGIA - VITICULTURA - MEDIO AMBIENTE Y TIC. PARTICIPACION DE INVESTIGADORES EN REDES CIENTIFICAS INTERNACIONALES
Fecha de concesión: 09/06/2010
- 9 Descripción del mérito:** LA INVESTIGACIÓN DEL GRUPO DE QUÍMICA AGRÍCOLA DE LA UCLM. Artículo de divulgación. Artículo de divulgación sobre la capacidad investigadora del grupo de investigación publicado en la revista ENÓLOGOS, de gran difusión en el sector enológico
Fecha de concesión: 01/01/2010
- 10 Descripción del mérito:** La Enología en Castilla-La Mancha. Artículo de divulgación en el periódico GENTE de Albacete. Artículo de opinión en la revista Gente de Albacete
Fecha de concesión: 01/02/2009
- 11 Descripción del mérito:** Evaluadora de la Agencia de Evaluación para la Calidad Universitaria de Castilla y León (ACUCYL). Evaluadora de proyectos de investigación. evaluadora de proyectos de investigación
Fecha de concesión: 01/01/2009
- 12 Descripción del mérito:** Evaluadora de la ANECA. programa ACADEMIA. evaluadora de diversos tipos de documentos, científicos y profesionales.
Fecha de concesión: 01/01/2009
- 13 Descripción del mérito:** Influencia del clima en la calidad de uvas Tempranillo y Syrah cultivadas en las mismas condiciones agronómicas y edafológicas. Trabajo para optar al DEA del Curso de Doctorado Interuniversitario en Enología. Autor: Laurentino Rosillo Marhuenda. Directora del trabajo
Fecha de concesión: 01/01/2009



- 14 Descripción del mérito:** Implicación de los compuestos nitrogenados de la uva en la fermentación alcohólica y en la composición volátil de los vinos. Trabajo para optar al DEA del curso de Doctorado Interuniversitario de Enología. Autora: Ana María Martínez Gil. Directora del trabajo
Fecha de concesión: 01/01/2009
- 15 Descripción del mérito:** Influencia de la aplicación de extractos vegetales a viñas de Verdejo en la calidad de la uva y del vino. Trabajo Fin de Master. Master de Investigación de Ciencia e Ingeniería Agraria. Autora: Ana María Martínez Gil. Directora del trabajo
Fecha de concesión: 01/01/2009
- 16 Descripción del mérito:** Determinación y cuantificación en vinos tintos españoles de calidad de los principales halofenoles y haloansoles responsables del sabor a moho. Trabajo de investigación para el DEA en el Programa Interuniversitario de Enología. Autora: María Luisa Copete. Directora del trabajo
Fecha de concesión: 01/01/2007
- 17 Descripción del mérito:** Propuesta de una metodología sencilla de análisis de precursores glicosídicos del aroma en uvas tintas. Aplicación a dos variedades tintas a lo largo de la maduración.. Trabajo de investigación para el DEA en el Programa de Doctorado Interuniversitario de Enología. Autor: José Félix Lara Fernández. Directora del trabajo
Fecha de concesión: 01/01/2007
- 18 Descripción del mérito:** NUEVAS TENDENCIAS EN EL CONTROL ANALÍTICO DE CALIDAD DE LOS VINOS EN BODEGA. ACTO FIN DE CURSO CICLOS FORMATIVOS. INSTITUTO DE E.S. ANDRÉS DE VANDELVIRA. ALBACETE. LECCIÓN MAGISTRAL DE CLAUSURA DE CURSO
Fecha de concesión: 26/03/2002
- 19 Descripción del mérito:** EVALUADOR DE LA AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN Y PROSPECTIVA (ANEP). Evaluación de proyectos I+D+I. Evaluación científica y técnica de proyectos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de concesión: 01/01/2002
- 20 Descripción del mérito:** REVISION DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS EN REVISTAS SCI. -JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY - FOOD CHEMISTRY - JOURNAL OF CHROMATOGRAFIA - AMERICAN JOURNAL OF VITICULTURE AND ENOLOGY- SCIENCE. REVISIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS
Fecha de concesión: 01/01/1995