

Curriculum vitae normalizado

Nombre: M^a Teresa Cháfer Nácher

Fecha: 30 de junio de 2015

I. DATOS GENERALES

1. DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Cháfer Nácher

NOMBRE: M^a Teresa

DNI: 73 5* ** **

FECHA NACIMIENTO: 9-12-71

DIRECCION PARTICULAR: C/ *****

CIUDAD: Carrícola (Valencia)

C.P.: 46869

TELÉFONO: 96 2** ** **

2. SITUACIÓN PROFESIONAL

Organismo: Universidad Politécnica de Valencia

ESCUELA: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

DEPT.: Departamento de Tecnología de Alimentos

DIRECCION POSTAL: Camino de Vera s.n. Valencia

C.P. 46022

TELÉFONO: 96 387 98 33

FAX: 96 387 73 69

CORREO ELECTRONICO: mtchafer@tal.upv.es

CATEGORIA PROFESIONAL: TITULAR DE UNIVERSIDAD y reconocido por ANECA:

Catedrática de Universidad (acreditada en noviembre 2014)

DEDICACION: A tiempo completo ×

3. TRAMOS RECONOCIDOS

TRAMO EN CONCEPTO DE EVALUACIÓN INVESTIGADORA: **3 Reconocidos por la Comisión Nacional Evaluadora.** Períodos 1997-2002, 2003-2009 y 2010-2015.

TRAMO EN CONCEPTO DE MÉRITOS DOCENTES: **3. Reconocido por la Universidad Politécnica de Valencia.** Período 1997-2001, 2002-2007 y 2007-2011.

4. FORMACIÓN ACADÉMICA

Título	Centro	Fecha
INGENIERA AGRÓNOMA	E.T.S.Ingenieros Agrónomos (U.P.Valencia)	1989-1995
DOCTORA	E.T.S.Ingenieros Agrónomos. Dep. Tecnología de Alimentos. (U.P.Valencia)	Junio, 2000

II. DOCENCIA

1. PUESTOS OCUPADOS

CATEGORÍA PROFESIONAL: **Becaria F.P.I. Consellería de Cultura, Educación y Ciencia (Generalitat Valenciana). Colaboradora en Prácticas de Laboratorio de Físico-Química**

FECHA INICIO: Septiembre 96

FECHA FIN: Enero 98

DEPARTAMENTO: Tecnología de Alimentos

CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA)

ORGANISMO: Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

CATEGORÍA PROFESIONAL: **Ayudante de Escuela Universitaria**

FECHA INICIO: Febrero 1998

FECHA FIN: Septiembre 1999

DEPARTAMENTO: Tecnología Agroalimentaria

CENTRO: Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO)

ORGANISMO: Universidad Miguel Hernández (UMH)

CATEGORÍA PROFESIONAL: **Ayudante de Escuela Universitaria**

FECHA INICIO: 1-10- 1999

FECHA FIN: 30-9- 2000

DEPARTAMENTO: Tecnología de Alimentos

CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA)

ORGANISMO: Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

CATEGORÍA PROFESIONAL: **Titular de Escuela Universitaria**

FECHA INICIO: 1-10- 2000

FECHA FIN: 1-5-2003

DEPARTAMENTO: Tecnología de Alimentos

CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA)

ORGANISMO: Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

CATEGORÍA PROFESIONAL: **Titular de Universidad**

FECHA INICIO: 2-5-2003

DEPARTAMENTO: Tecnología de Alimentos

CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA)

ORGANISMO: Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

CATEGORÍA PROFESIONAL: Acreditada por ANECA a **Catedrática de Universidad**

FECHA INICIO: 11-2014

DEPARTAMENTO: Tecnología de Alimentos

CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA)

ORGANISMO: Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

III. INVESTIGACIÓN

1. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS

CLAVE : F= financiado, AC= acción concertada

TÍTULO DEL PROYECTO: **Aplicación de microondas en procesos alimentarios: secado, descongelación e inactivación enzimática.** GV-D-AG-03-160-96

TIPO: F, ENTIDAD FINANCIADORA: Generalitat Valenciana. Conselleria de Ciencia, Educación y Ciencia. Unidad Técnica de Educación

Duración desde: 1/1/97

Hasta: 31/12/99

Investigador principal: Dr. Pedro Fito Maupoey

Importe de la subvención: 1 millón de pts

TÍTULO DEL PROYECTO: **Diseño de secadores por aire caliente o vacío para frutas.** ALI 98-0340-CO2-01

TIPO: F, ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia. Dirección General de Enseñanza Superior e Investigación

Duración desde: 3/11/98

Hasta: 23/10/00

Investigador principal: Dr. Pedro Fito Maupoey

Importe de la subvención: 3.457.000 pts

TÍTULO DEL PROYECTO: **Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes.** Concerted action (PL95-1118)

TIPO: AC, FAIR PROGRAMME

Duración desde: 1997

Hasta: 1999

Investigador principal: Dr. Walter Spiess (Alemania)

TÍTULO DEL PROYECTO: **Análisis fisicoquímicos de procesos alimentarios y control de calidad**

TIPO: F, ENTIDAD FINANCIADORA: Conselleria de Cultura, Educación y Ciencia. D.G. Enseñanzas Universitarias e Investigación

Duración desde: 19/9/00

Hasta: 19/12/00

Investigador principal: Dra. Amparo Chiralt

Importe de la subvención: 1.500.000 pts

TÍTULO DEL PROYECTO: **Desarrollo de herramientas de cálculo en Ingeniería de Alimentos**

TIPO: AC, Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos

Duración desde: 1/1/97

Hasta: 1/1/01

Investigador principal: Dr. Pedro Fito

Importe de la subvención: 18.000.000 pts

TÍTULO DEL PROYECTO: **Aplicación de la deshidratación osmótica y la impregnación a vacío en la crioprotección de productos de fruta congelados.** ALI98-0358

TIPO: F, ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Educación y Ciencia. Dirección General de Enseñanza Superior e Investigación

Duración desde: 1/9/98

Hasta: 16/8/01

Investigador principal: Dra. Amparo Chiralt Boix

Importe de la subvención: 11.837.000 pts

TÍTULO DEL PROYECTO: **Relaciones estructura propiedad en la deshidratación y en el almacenaje de alimentos deshidratados.** Proyecto XI.14

TIPO: AC, Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos

Duración desde: 1999

Hasta: 2001

Investigador principal: Dr. José M. Aguilera. Pontificia Universidad Católica de Chile

TÍTULO DEL PROYECTO: **Tecnologías emergentes para la conservación de alimentos de interés para iberoamérica.** Proyecto XI.15

TIPO: **AC**, Programa CYTED. Subprograma XI: Tratamiento y Conservación de Alimentos

Duración desde: 1999

Hasta: 2001

Investigador principal: Dr. M Soledad Tapia De Daza. Universidad Central de Venezuela

TÍTULO DEL PROYECTO: Uso de la solución osmótica en el proceso integrado de la deshidratación osmótica de frutas. CCEC (GV99-180-1-13)

TIPO: **F**, ENTIDAD FINANCIADORA: Generalitat Valenciana. Conselleria de Cultura, Educación y Ciencia. Dirección General de Enseñanza Universitaria e Investigación

Duración desde: 1/12/99

Hasta: 1/1/02

Investigador principal: Dra. Nuria Martínez

Importe de la subvención: 3.210.000 pts

Título: Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes

Importe: 149.922,30€

Fecha inicio: 01/01/1995

Fecha fin: 31/07/2000

Referencia: PL95-1118

IAI: 2000(0.50)

Entidad financiadora: fair programme

Título: SECADORES POR AIRE CALIENTE O VACIO, PARA FRUTAS

Importe: 20.776,99€

Fecha inicio: 03/11/1998

Fecha fin: 23/10/2000

Clave específica: 19980389

Referencia: ALI98-0340-C02-01

IAI: 2000(0.00)

Entidad financiadora: MINISTERIO DE EDUCACION

TÍTULO DEL PROYECTO: Desarrollo de productos gelificados con fruta utilizando tratamientos osmóticos. AGL 2002 -01793 ALI

TIPO: **F**, ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia y Tecnología. Dirección general de Investigación. Subdirección General de Proyectos de Investigación. Departamento Técnico de Ciencias de la Vida y Agroalimentación

Duración desde: 04/12/2002

Hasta: 04/12/2005

Investigador responsable: Dra. Nuria Martínez Navarrete

Importe de la subvención: 72.500 euros

Nº Investigadores:11

TÍTULO DEL PROYECTO: Aplicación de recubrimientos comestibles a base de quitosano a frutas y hortalizas enteras y mínimamente procesadas (GV04A-380).

TIPO: **F**, ENTIDAD FINANCIADORA: Generalitat Valenciana (CCEE).

Duración desde: 01/01/04

Hasta: 01/01/06

Investigador responsable: Dra. Consuelo Gonzalez Martinez.

Importe de la subvención: 9.406 euros

Nº Investigadores:

TÍTULO DEL PROYECTO: Aplicación de recubrimientos comestibles en la optimización de la calidad y seguridad de frutas mínimamente procesadas.(AGL2004-01009ALI).

TIPO: **F**, ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia y Tecnología. DG Investigación.

Duración desde: 13/12/2004

Hasta: 13/12/2007

Investigador responsable: Dra. Amparo Chiralt Boix.

Importe de la subvención: 93.350 euros

Nº Investigadores:15

TÍTULO DEL PROYECTO: **Aplicación de la tecnología de EM en la conservación de frutas y hortalizas**

TIPO: **AC**, ENTIDAD FINANCIADORA: UPV. Vicerrectorado de Investigación, Desarrollo e Innovación.

Duración desde: 31/12/2005

Hasta: septiembre 31/12/2007

Investigador responsable: Dra. M^a Teresa Cháfer Nácher

Importe de la subvención: 11.751 euros

Nº Investigadores: 2

Título: ESTUDIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES, FRESCOS Y SALUDABLES: DESARROLLO DE PROCESOS DE FABRICACION Y OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS DESARROLLO DE METODOS DE CONTROL EN FUNCIÓN DE FACTORES DE CALIDAD

Importe: 1.477.500,00€ **Fecha inicio:** 01/01/2005 **Fecha fin:** 01/01/2008

Clave específica: 20040666

Referencia: T4799

IAI: 2008(0.00); 2007(8.00); 2006(8.00); 2005(8.00)

Entidad financiadora: GENERALITAT VALENCIANA

TÍTULO DEL PROYECTO: **Aplicación de formulaciones a partir del aceite esencial del árbol del te en la conservación de frutas.** GV07/ 2007/219

TIPO: **F**, ENTIDAD FINANCIADORA: Conselleria d'Educació. Direcció General de Política Científica. Generalitat Valenciana.

Duración desde: 01/01/2007

Hasta: 01/01/2009

Investigador responsable: Dra. M^a Teresa Cháfer Nácher

Importe de la subvención: 14.145 euros

Nº Investigadores: 6

TÍTULO DEL PROYECTO: **Desarrollo de recubrimientos comestibles con mezclas polisacárido-proteína-lípido. Análisis de la influencia de las propiedades de la emulsión en la funcionalidad del film**

TIPO: **F**, ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Ciencia y Tecnología. DG Investigación. Dirección general de investigación. Subdirección general de proyectos de investigación, AGL2007-65503/AR07.

Duración desde: 01/10/2007

Hasta: 01/11/2010

Investigador responsable: Dra. Amparo Chiralt Boix.

Importe de la subvención: 108.900 euros

Nº Investigadores: 13

TÍTULO DEL PROYECTO: **Productos fermentados de origen vegetal: alternativa a los yogures tradicionales.**

TIPO: **F**, ENTIDAD FINANCIADORA: UPV. Vicerrectorado de Investigación, Desarrollo e Innovación.

Duración desde: 1/12/2009

Hasta: 1/12/2010

Investigador responsable: Dra. Chelo González

Importe de la subvención: 9.500 euros

Nº Investigadores: 6

TÍTULO DEL PROYECTO: **Desarrollo de recubrimientos biodegradables con actividad antimicrobiana y antioxidante a base de quitosano.** (PAID-06-09-2834).

ENTIDAD FINANCIADORA: Universitat Politècnica de Valencia

Duración desde: 01/12/09

Hasta: 01/12/11

Investigador responsable: Dra. Maria Vargas

Importe de la subvención: 9.000 euros

Nº Investigadores: 6

TÍTULO DEL PROYECTO: **Desarrollo de recubrimientos comestibles con mezclas proteína- polisacárido-lípido.**

ENTIDAD FINANCIADORA: Generalitat Valenciana.

Duración desde: 01/01/10

Hasta: 01/01/11

Investigador responsable: *Dra. Amparo Chiralt*

Importe de la subvención: 11.300 euros

Nº Investigadores: 6

TÍTULO DEL PROYECTO: Diseño y aplicación de recubrimientos biodegradables para el control de podredumbres en piña y papaya de Ecuador.

ENTIDAD FINANCIADORA: Centro de Cooperación al Desarrollo. Universitat Politècnica de Valencia.

Duración desde: 01/09/11

Hasta: septiembre 2013

Investigador responsable: **Dra. Maite Cháfer**

Importe de la subvención: 11.400 euros

Nº Investigadores: 6

TÍTULO DEL PROYECTO: Aplicación de fungicidas naturales en el control integral (desde el origen) de la calidad y podredumbre de frutas

ENTIDAD FINANCIADORA: Proyectos de nuevas líneas de investigación Multidisciplinares.

Programa de apoyo a la investigación y desarrollo de la U.P.V. (PAID-05-11). .

Duración desde: 01/12/11

Hasta: septiembre 01/12/12

Investigador responsable: **Dra. Maite Cháfer**

Importe de la subvención:

Título: APLICACION DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES A QUESO TRONCHON
A BASE DE BIOPOLIMEROS Y ANTIMICROBIANOS
Importe: 6.000,00€ **Fecha inicio:** 31/12/2012 **Fecha fin:** 31/05/2014
Clave específica: 20130113 **Referencia:** SP20120737
IAI: 2014(0.41); 2013(1.00); 2012(0.29)
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA

Título: FORTALECIMIENTO DE LA INVESTIGACION EN DESARROLLO HUMANO
EN LA UPV. UNA CONTRIBUCION A LOS OMD. FASE II
Importe: 58.654,00€ **Fecha inicio:** 01/09/2011 **Fecha fin:** 01/10/2014
Clave específica: 20110499 **Referencia:** 3026/2011
IAI: 2014(0.75); 2013(2.88)
Entidad financiadora: GENERALITAT VALENCIANA

Título: DESARROLLO DE FORMULADOS DE AGENTES DE BIOCONTROL CON
RECUBRIMIENTOS BIODEGRADABLES PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES
Importe: 110.000,00€ **Fecha inicio:** 13/05/2013 **Fecha fin:** 13/05/2016
Clave específica: 20130483 **Referencia:** RTA2012-00067-C02-02
IAI: 2014(4.36); 2013(6.40)
Entidad financiadora: INST NAC DE INV. Y TECNOL. AGRARIA Y ALIMENT

Investigador responsable: **Dra. Maite Cháfer**

2. PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES

TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio de alimentos funcionales, frescos y saludables. Desarrollo de procesos de fabricación y optimización de la calidad y seguridad. Desarrollo de métodos de control en línea de factores de calidad y seguridad en la carne.

Empresa: GENERALITAT VALENCIANA

Duración desde: 01/01/05

Hasta: septiembre 01/01/08

Investigador responsable: Dr. Pedro Fito Maupoey

Importe de la subvención: 1.447.500 euros

Nº Investigadores: 58

TÍTULO DEL CONTRATO: Cooperación educativa entre la UPV y la empresa Bodegas y bebidas (nº AG4622).

Empresa: B and B GRANDES VINOS, S.L.

Duración desde: 11/07/01

Hasta: septiembre 07/09/01

Investigador responsable: Dra. M^a Teresa Cháfer

Importe de la subvención:

TÍTULO DEL CONTRATO: Cooperación educativa entre la UPV y empresa

Empresa: Cooperativa de Carlet (Francesca Chornet)

Duración desde:

Hasta:

Investigador responsable: Dra. M^a Teresa Cháfer

Importe de la subvención:

TÍTULO DEL CONTRATO: Cooperación educativa entre la UPV y empresa

Empresa: fundación IVIFA (Alberto Mota)

Duración desde:

Hasta:

Investigador responsable: Dra. M^a Teresa Cháfer

Importe de la subvención:

INVESTIGADORA RESPONSABLE DEL CONTRATO ENTRE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA Y LA EMPRESA VERDIFRESH PARA OBTENCION DE FERMENTADOS A BASE DE AVENA.

Firma del contrato 14 de abril de 2014. IR de la UPV. M. Chafer. Cuantía: 14.178 euros sin iva.

PUBLICACIONES

LIBROS

Autores: **Cháfer, M.**

Título: Deshidratación osmótica de corteza de naranja (Valencia Late) y mandarina (Satsuma)

Editorial: Bell Howell. UMI

Ref. libro: 3026737. ISBN.0-493-38933-4

Págs: 388

Año: 2002

CAPÍTULOS DE LIBRO

Editorial institucional

Autores: **Cháfer, M.**; Izquierdo, J.; Ortolá, M.D.; Martínez-Monzó, J.; Fito, P.

Título: Minimally processed products from orange fruits by Osmotic Dehydration

Editorial: Escola Superior de Biotecnología, Porto, Portugal

REF.: *Process Optimization and Minimal Processing of Foods. Proceedings of the Second Main Meeting of COPERNICUS PROJECT. Varsovia. Polonia*

Págs: 60-67, Vol: 3

Año: 1996

Autores: **Cháfer, M.**; Jaumier, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P.

Título: Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration of orange peel

Editorial: Escola Superior de Biotecnología, Porto, Portugal

REF.: *Process Optimization and Minimal Processing of Foods. Proceedings of the Third Main Meeting of COPERNICUS PROJECT. Lovaina. Bélgica*

Págs: 53-58, Vol: 3

Año: 1997

Autores: **Cháfer, M.**; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P.

Título: Osmotic dehydration of orange peel

Editorial: Ziti Editions

REF.: *Proceedings of the 11th International Drying Symposium. Halkidiki, Grecia. (ISBN 960-431-467X)*

Págs: 886-894, Vol: A

Editorial internacional

Autores: Chiralt, A.; Martínez-Monzó, J.; **Cháfer, M.**; Fito, P.

Título: Limonene from citrus

Editorial: CRC Press LTD, Boca Ratón, Florida. EEUU.

REF.: *Functional Foods and nutraceuticals: biochemical and processing (ISBN 1-56676-902-7)*

Págs: 163-180, Cap. 5, Vol.: II

Año: 2002

Autores: **Cháfer, M.**; Ortolá, MD; Chiralt, A.; Fito, P.

Título: Orange peel products obtained by osmotic dehydration

Editorial: Technomic Publishing Co. Inc., Lancaster. EEUU.

REF.: *Osmotic Dehydration and vacuum impregnation. Application in Food Industries.(ISBN 1-58716 043- 9)*

Págs: 93-108, Cap. 9, Vol.: 2

Año: 2001

Autores: Xue, K.; González-Martínez, C.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.

Título: Water-sorption isotherms and water-plasticization effect in dried pear

Editorial: CRC Taylor & Francis Group, Boca Ratón, Florida.EEUU.

REF: *Water properties of food, pharmaceutical, and biological materials.* (ISBN: 0-8493-2993-0)

Págs: 723 – 729, Cap.63.

Año: 2006

Autores: González-Martínez, C., **Cháfer, M.**, Vargas, M., Sánchez-González, L., Chiralt, A.

Título: Edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables.

Editorial: Nova Science Publishers. Hauppauge NY 11788-3619. EEUU

REF.: *Advances in Post-harvest treatments and Fruit Quality and Safety* (ISBN: 978-1-61122-973-8)

Págs: 59-84, Cap.5

Año: 2011

Autores: Vargas, M., Sánchez-González, L., **Cháfer, M.**, Chiralt, A., González-Martínez, C.

Título: New biodegradable coatings of improved functionality for fresh and minimally processed foods: The case of chitosan.

Editorial: Woodhead Publishing Limited. Cambridge CB22 3HJ, UK

REF.: *Emerging food packaging technologies: principles and practice* (ISBN: 978-84-614-3855-6)

Págs: 66-95, Cap.5

Año: 2012

Editorial institucional

Autores: Bekes, A.; **Cháfer, M.**

Título: Estudio de almacenamiento de aceite esencial de limón: influencia de la temperatura y envasado con nitrógeno

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA.* (2001.2355)

Págs: 53-60, Vol.: II

Año: 2000

Autores: **Cháfer, M.**

Título: Productos Lácteos procedentes de Agricultura Ecológica

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Miguel Hernández

Ref.libro: Actualidad y nuevas tendencias en el sector lácteo. ISBN. 84-95315-56-4

Págs: 115-127

Año: 2000

Autores: Becerra, M.; González-Martínez, C.; **Cháfer, M.**; Albors, A.; Chiralt, A.

Título: Elaboración de yogur con suero de leche. Efecto sobre las propiedades físicas y sensoriales

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia,

REF.: *Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA.* (ISBN 84-9705-317-6)

Págs: 37-51

Año: 2003

Autores: **Cháfer, M.**

Título: Técnicas postcosecha en la producción ecológica

Editorial: SEAE

REF.: *Manual de conocimientos y técnica para el control de plagas y enfermedades en la agricultura ecológica* (ISBN 978-84-613-7306)

Págs: 181-190, Cap. 13

Año: 2010

ARTÍCULOS EN REVISTAS

PUBLICACIONES CIENTÍFICAS INDEXADAS CON UN INDICE DE CALIDAD RELATIVO

En revistas internacionales con SCI

Autores: Fito, P.; Chiralt, A.; Betoret, N.; Gras, M.; **Cháfer, M.**; Martínez-Monzó, J.; Andrés, A.; Vidal, D.
Título: Vacuum Impregnation and osmotic dehydration in matrix engineering. Application in functional fresh food development
Editorial: Elsevier Science Ltd., Oxford, England
REF.: *Journal of Food Engineering*
Págs: 175-183, Vol.: 49
Año: 2001

Autores: **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P.
Título: Kinetics of osmotic dehydration in orange and mandarin peels
Editorial: Food Nutrition Press, Inc.
REF.: *Journal of Food Process Engineering*
Págs: 273-289, Vol.: 24 (4)
Año: 2001

Autores: **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.
Título: Long term osmotic dehydration of orange peel at atmospheric pressure and by applying a vacuum pulse
Editorial: Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster
REF.: *Food Science and Technology International*
Págs: 511-520, Vol.: 7 (6)
Año: 2001

Autores: González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Fito, P.; Chiralt, A.
Título: Development of salt profiles on manchego type cheese during brining. Influence of vacuum pressure.
Editorial: Elsevier Science Ltd., Oxford, England
REF.: *Journal of Food Engineering*
Págs: 67-73, Vol.: 53
Año: 2002

Autores: Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.; Fito, P.
Título: Microstructure and vacuum impregnation response of citrus peels
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *Food Research International*
Págs: 35-41, Vol.: 36 (1)
Año: 2003

Autores: Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Fernández, B.; Pérez, L.; Chiralt, A.
Título: Effect of blanching on osmotic dehydration of pear
Editorial: Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster
REF.: *Food Science and Technology International*
Págs: 321 – 328 Vol: 5(9)
Año: 2003

Autores: **Cháfer, M.**; Pérez, S.; Chiralt, A.
Título: Kinetics of solute gain and water loss during osmotic dehydration of orange slices
Editorial: Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster
REF.: *Food Science and Technology International*
Págs: 389 – 396 Vol: 9(6)
Año: 2003

Autores: González-Martínez, C.; Xue, K.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.
Título: Effect of the osmotic pre-treatment on the convective air drying kinetics of pear var. *Blanquilla*
Editorial: Taylor & Francis Group
REF.: *International Journal of Food Properties*
Págs: aceptado
Año: 2005

Autores: González-Martínez, C.; Becerra, M.; **Cháfer, M.**; Albors, A.; Carot, J.M.; Chiralt, A.
Título: Influence of substituting milk powder on yoghurt quality.
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *Trends in Food Science and Technology* (ISSN 0924-2244)
Págs: 334-340, Vol.: 13(9-10)
Año: 2002

Autores: González-Martínez, C.; **Cháfer, M.**; Xue, K.; Chiralt, A.
Título: Effect of the osmotic pre-treatment on the convective air drying kinetics of pear var. *Blanquilla*
Editorial: Taylor & Francis Group
REF.: *International Journal of Food Properties* (ISSN 1094-2912)
Págs: 541-549, Vol: 9(3).
Año: 2006

Autores: **Cháfer, M.**; Pérez, S.; Vargas, M.; Chiralt, A.
Título: Stability and quality of minimally processed orange slices
Editorial: Blackwell Publishing
REF.: *Journal of Food Processing and Preservation* (ISSN 0145-8892)
Págs: 319-334, Vol: 32
Año: 2008

Autores: Vargas, M.; **Cháfer, M.**; Albors, A.; Chiralt, A.; González-Martínez, Ch.
Título: Physicochemical and sensory characteristics of yoghurt produced from mixtures of cows' and goats' milk
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *International Dairy Journal* (ISSN 0958-6946)
Págs: 1146-1152, Vol: 18(12)
Año: 2008

Autores: **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Pastor, C.; Xue, K.; A. Chiralt, A.
Título: Rehydration kinetics of pear as affected by osmotic pre-treatment and temperature
Editorial: Food Nutrition Press, Inc.
REF.: *Journal of Food Process Engineering* (ISSN 0145-8876)
Págs: 1-16. Publicado online, DOI: 10.1111/j.1745-4530.2008.00351.x
Año: 2009

Autores: Perez-Cabrera, L.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.; Gonzalez-Martinez, C.
Título: Effectiveness of antibrowning agents applied by vacuum impregnation on fresh cut pear
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *LWT- Food Science and Technology* (ISSN 0023-6438)
Págs: 2273-2280, Vol:44(10)
Año: 2011

Autores: Sánchez-González, L.; Vargas, M.; González-Martínez, Ch.; Chiralt, A.; **Cháfer, M.**
Título: Characterization of edible films based on hydroxypropylmethylcellulose and tea tree essential oil
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *Food Hydrocolloids* (ISSN 0268-005X)
Págs: 2102-2109, Vol.: 23(8)

Año: 2009

Autores: Sánchez-González, L.; González-Martínez, Ch.; Chiralt, A.; **Cháfer, M.**
Título: Physical and antimicrobial properties of chitosan - tea tree essential oil composite films
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *Journal of Food Engineering* (ISSN 0260-8774)
Págs: 443-452, Vol.98
Año: 2010

Autores: Sánchez-González, L.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.; González-Martínez, Ch.
Título: Physical properties of edible chitosan films containing bergamot essential oil and their inhibitory action on *Penicillium italicum*
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *Carbohydrate Polymers* (ISSN 0144-8617)
Págs: 277-283, Vol.82
Año: 2010

Autores: Pastor, C.; Sánchez-González, L.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.; González-Martínez, Ch.
Título: Physical and antifungal properties of hydroxypropylmethylcellulose based films containing propolis as affected by moisture content
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *Carbohydrate Polymers* (ISSN 0144-8617)
Págs: 1174-1183, Vol.82
Año: 2010

Autores: Vargas, M., Perdonés, A., Chiralt, A., **Cháfer, M.**, González-Martínez, C.
Título: Effect of homogenization conditions on physicochemical properties of chitosan-based film-forming dispersions and films.
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *Food Hydrocolloids* (ISSN 0268-005X)
Págs: 1158-1164, Vol.25
Año: 2011

Autores: Sánchez-González, L., **Cháfer, M.**, Hernández, M., Chiralt, A., González-Martínez, C.
Título: Antimicrobial activity of polysaccharide films containing essential oils.
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *Food Control* (ISSN 0956-7135)
Págs: 1302-1310, Vol. 22(8)
Año: 2011

Autores: Sánchez-González, L., Chiralt, A., González-Martínez, C., **Cháfer, M.**
Título: Effect of essential oils on properties of film forming emulsions and films based on HPMC and chitosan.
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *Journal of Food Engineering* (ISSN 0260-8774)
Págs: 246-253, Vol. 105(2)
Año: 2011

Autores: Sánchez-González, L., **Cháfer, M.**, González-Martínez, C., Chiralt, A., Desobry, S.
Título: Study of the release of limonene present in chitosan films enriched with bergamot oil in food simulants.
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: *Journal of Food Engineering* (ISSN 0260-8774)
Págs: 138-143, Vol.105(1)
Año: 2011

Autores : Sánchez-González, L., Pastor, C., Vargas, M., Chiralt, A., González-Martínez, C., **Cháfer, M.**

Título: Effect of HPMC and chitosan coatings with and without bergamot essential oil on quality and safety of cold stored grapes

Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England

REF.: *Postharvest Biology and Technology* (ISSN: 0925-5214)

Págs: 57-63, Vol: 60(1)

Año: 2011

Autores : Pastor, C., Sánchez-González, L., Marcilla, A., **Cháfer, M.**, Chiralt, A., González-Martínez, C

Título: Quality and safety of table grapes coated with hpmc edible coatings containing propolis extract

Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England

REF.: *Postharvest Biology and Technology* (ISSN: 0925-5214)

Págs: 64-70, Vol: 60(1)

Año: 2011

Título: Fungal decay and shelf life of oranges coated with chitosan and bergamot, thyme and tea tree essential oils

Revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE

Número: 8 **Volumen:** 77 **Año:** 2012 **Pág.Inicio:** 182 **Pág.Fin:** 187

Autores: Cháfer Nácher, María Teresa; Sánchez González, Laura; González Martínez, María Consuelo; Chiralt Boix, M^a Amparo **IAI:** 9

Título: Physical and antioxidant properties of chitosan and methylcellulose based films containing resveratrol

Revista: FOOD HYDROCOLLOIDS

Número: 30 **Volumen:** **Año:** 2013 **Pág.Inicio:** 272 **Pág.Fin:** 280

Autores: Pastor Navarro, Clara; Sánchez González, Laura; Chiralt Boix, M^a Amparo; Cháfer Nácher, María Teresa; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 7.2

Título: Optimisation of oat milk formulation to obtain fermented derivatives by using probiotic *Lactobacillus reuteri* microorganisms

Revista: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL

Número: 0 **Volumen:** Epub **Año:** 2014 **Pág.Inicio:** 1 **Pág.Fin:** 13

Autores: Bernat Pérez, Neus; Chafer, M.; GONZALEZ MARTINEZ CHELO; Rodriguez Garcia, Julia; Chiralt Boix, M^a Amparo; Cháfer Nácher, María Teresa; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 5.6

Título: Hazelnut milk fermentation using probiotic *Lactobacillus rhamnosus* GG and inulin

Revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Número: 12 **Volumen:** 49 **Año:** 2014 **Pág.Inicio:** 2553 **Pág.Fin:** 2562

Autores: Bernat Pérez, Neus; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 7

Título: Effect of high pressure homogenization and heat treatment on physical properties and stability of almond and hazelnut milks

Revista: Food science & technology. Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie. LWT

Número: 0 **Volumen:** **Año:** 2014 **Pág.Inicio:** 0 **Pág.Fin:** 0

Autores: Bernat Pérez, Neus; Cháfer Nácher, María Teresa; Rodriguez Garcia, Julia; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo

Título: Effect of amylose:amylopectin ratio and rice bran addition on starchfilms properties

Revista: CARBOHYDRATE POLYMERS

Número: 0 **Volumen:** 111 **Año:** 2014 **Pág.Inicio:** 543 **Pág.Fin:** 555

Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Jiménez Marco, Alberto; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 7.2

Título: Development of a non-dairy probiotic fermented product based on almond milk and inulin.

Revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Número: 0 **Volumen:** **Año:** 2014 **Pág.Inicio:** 1 **Pág.Fin:** 14

Autores: Bernat Pérez, Neus; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 7

Título: Properties and ageing behaviour of pea starch films as affected by blend with poly(Vinyl Alcohol)

Revista: FOOD HYDROCOLLOIDS

Número: 0 **Volumen:** 48 **Año:** 2015 **Pág.Inicio:** 84 **Pág.Fin:** 93

Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Elena; Cháfer Nácher, María Teresa; J.M. Kenny; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo

Título: *Physical and microstructural properties of biodegradable films base on pea starch and PVA.*

Revista: Journal of food Engineering (ISSN: 0260-8617)

Número: 0 **Volumen:** 167 **Año:** 2015 **Pág.Inicio:** 59 **Pág.Fin:** 64

Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo

Título: *Effect of cellulose nanocrystals on the properties of pea starch-poly(vinyl alcohol) blend films.*

Revista: Journal of material Science (ISSN: 0022-2461)

Número: 0 **Volumen:** 50(21) **Año:** 2015 **Pág.Inicio:** 6979 **Pág.Fin:** 6992

Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Fortunati, Elena; Cháfer Nácher, María Teresa; González Martínez, María Consuelo; Chiralt Boix, M^a Amparo; J.M. Kenny **IAI:**

Título: *Quality of goat's milk cheese as affected by coating with edible chitosan-essential oil films.*

Revista: International Journal of Dairy Technology (acceptdo 27/10/15).

Número: 0 **Volumen:** **Año:** 2015 **Pág.Inicio:** **Pág.Fin:**

Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; **IAI:**
Molina Pons, M^a Pilar; Borrás Llopis, Milagros; Beltran Martínez, M^a Carmen; González

PUBLICACIONES CIENTÍFICAS NO INDEXADAS CON UN INDICE DE CALIDAD RELATIVO

En revistas internacionales sin SCI

Autores: Cocco, M.; Vázquez, D. E.; Albors, A.; **Cháfer, M.**; Meier, G. E.; Bello, F.
Título: Combinación de tratamientos térmicos y bicarbonato de sodio para el control de Penicillium digitatum en frutos cítricos
Editorial: Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha S.C., México.
REF.: Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha (ISSN 1665-0204)
Págs: 55-62, Vol: 9(1)
Año: 2008

Autores: Sánchez-González, L.; Vargas, M.; **Cháfer, M.**; González-Martínez, Ch.; Chiralt, A.
Título: Use of Essentials oils in bioactive edible coatings A review.
Editorial: Elsevier Science Ltd. Oxford, England
REF.: Food Engineering Reviews (ISSN 0144-8617)
Págs: 1-16, Vol. 3(1)
Año: 2011

En revistas nacionales sin SCI

Autores: **Cháfer, M.**; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.
Título: Estudio de estabilidad del café tostado durante el período de consumo
Editorial: EYPASA (Ediciones y Publicaciones Alimentarias S.A.). Madrid. España.
REF.: Alimentaria. Revista de Tecnología de los Alimentos (ISSN 0300-5755)
Págs: 123-129, Vol.: 297
Año: 1998

Autores: **Cháfer, M.**; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P.
Título: Aprovechamiento de la corteza de cítricos mediante deshidratación osmótica con pulso de vacío
Editorial: Alcion, S.A. Madrid. España.
REF.: Alimentación, Equipos y Tecnología (ISSN 0212-1689)
Págs: 55-61, Vol.: 9
Año: 2000

Autores: **Cháfer, M.**; Ortolá, M.D.
Título: Hechos y cifras sobre agricultura ecológica
Editorial: Ediciones de Horticultura, S.L. Reus, Tarragona, España.
REF.: Horticultura Internacional (ISSN 1132-2950)
Págs: 26-33, Vol.: 34
Año: 2001

Autores: Chiralt, A.; Martínez-Monzó, J.; García-Segovia, P.; **Cháfer, M.**
Título: Problemática coloidal de las emulsiones para bebidas refrescantes
Editorial: Alcion, S.A. Madrid. España.
REF.: *Alimentación, Equipos y Tecnología* (ISSN 0212-1689)
Págs: 53-62, Vol.: 162
Año: 2001

Autores: Pérez, S.; **Cháfer, M.**; Ortolá, M.D.
Título: Elaboración y factores de calidad en ensaladas procesadas en fresco
Editorial: EYPASA (Ediciones y Publicaciones Alimentarias S.A.). Madrid. España.
REF.: *Alimentaria. Revista de Tecnología de los Alimentos* (ISSN 0300-5755)
Págs: 77-85, Vol.: 338
Año: 2002

Autores: Pastor, C., **Cháfer, M.**, González-Martínez, C., Chiralt, A.
Título: El calcio en la leche enriquecida.
Editorial: Alcion, S.A. Madrid. España.
REF.: *Alimentación, Equipos y Tecnología* (ISSN 0212-1689)
Págs: 56-62, Vol: 181
Año: 2003

Autores: **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Chiralt, A.
Título: Productos lácteos con la denominación ecológica
Editorial: Alcion, S.A. Madrid. España.
REF.: *Alimentación, Equipos y Tecnología* (ISSN 0212-1689)
Págs: 67-72, Vol: 177
Año: 2003

Autores: Pérez, L.; González-Martínez, C.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.
Título: Calidad de frutas mínimamente procesadas I: pardeamiento enzimático
Editorial: Alcion, S.A. Madrid. España.
REF.: *Alimentación, Equipos y Tecnología* (ISSN 0212-1689)
Págs: 81-84, Vol: 180
Año: 2003

Autores: Pérez, L.; González-Martínez, C.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.
Título: Calidad de frutas mínimamente procesadas II: control y prevención del pardeamiento enzimático
Editorial: Alcion, S.A. Madrid. España.
REF.: *Alimentación, Equipos y Tecnología.* (ISSN 0212-1689)
Págs: 113-119, Vol: 181
Año: 2003

Autores: **Cháfer, M.**; Chiralt, A.
Título: Corteza de cítricos: procesado para su consumo
Editorial: Ediciones y promociones LAV. Valencia, España.
REF.: *Levante Agrícola. Revista de citricultura* (ISSN 0457-6039)
Págs: 228-232, Vol: 366
Año: 2003

Autores: Albors, A.; Chiralt, A. González-Martínez, C.; **Cháfer, M.**;
Título: Efecto de la adición de suero de leche en polvo en la calidad fisicoquímica y sensorial del yogur.
Editorial: Alcion S.A. Madrid. España.
REF. : *Alimentación, Equipos y Tecnología* (ISSN 0212-1689)
Págs: 57-62, Vol: 203
Año: 2005

Autores: **Cháfer, M.**, Vargas, M., Sánchez, L., Atarés, L., Pastor, C., González, Ch., Chiralt.
Título: Fungicidas naturales en la postcosecha de la producción ecológica
Editorial: SEAE
REF.: AE. Revista de divulgación técnica de agricultura y ganadería ecológica (ISSN 2172-3117)
Págs: 28-29, Vol: 2
Año: 2010

Autores: Bernat, N, Gonzalez-Martinez, Ch.; Chiralt, A. **Cháfer, M.**,
Título: Estabilidad de licuados de almendra y avellana. Efecto de la homogeneización y los tratamientos térmicos
Editorial: SEAE
REF.: AE. Revista de divulgación técnica de agricultura y ganadería ecológica (ISSN 2172-3117)
Págs:
Año: 2014

Autores: **Cháfer, M.**,
Título: Estrategias de conservación en la postcosecha de la producción ecológica
Editorial: SEAE
REF.: AE. Revista de divulgación técnica de agricultura y ganadería ecológica (ISSN 2172-3117)
Págs:
Año: 2015

CONGRESOS

POSTER/CAPITULO DE LIBRO (CL)
PONENCIA/ORAL

Año: 1996, Varsovia, Polonia

Main Meeting of COPERNICUS PROJECT

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Minimally processed products from orange fruits by Osmotic Dehydration.

Cháfer, M.; Izquierdo, J.; Ortolá, M.D.; Martínez-Monzó, J.; Fito, P

Editorial: Escola Superior de Biotecnología, Porto, Portugal, (SR)

REF.: *Process Optimization and Minimal Processing of Foods. Proceedings of the Third Main Meeting of COPERNICUS PROJECT. Lovaina. Bélgica.*

Págs: 53-58, Vol: 3

Año: 1997, Lovaina, Bélgica

Main Meeting of COPERNICUS PROJECT

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration of orange peel. **Cháfer, M.**;

Jaumier, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P.

Editorial: Escola Superior de Biotecnología, Porto, Portugal, (SR)

REF.: *Process Optimization and Minimal Processing of Foods. Proceedings of the Third Main Meeting of COPERNICUS PROJECT. Lovaina. Bélgica.*

Págs: 53-58, Vol: 3

Año: 1997, 18-21 de noviembre, Los Angeles, EEUU

The 1997 Conference of Food Engineering (COFE'97)

Tipo de participación: POSTER

Título/Autores: Pulsed Vacuum Osmotic Dehydration of orange skin. **Cháfer, M.**; Ortolá, M.D.;

Chiralt, A.; Fito, P.

Publicación: *Book of abstracts*

Año: 1998 19-22 de agosto, Thessalonik, Holkidiki, Grecia

11th International Drying Symposium-IDS'98

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Osmotic Dehydration of orange peel. **Cháfer, M.**; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P.

Editorial: Ziti Editions, (IR)

REF.: *Proceedings of the 11th International Drying Symposium. Halkidiki, Grecia. (ISBN 960-431-467X)*

Págs: 886-894, Vol: A

Año: 1999, 24-28 de julio, Chicago, EEUU

The IFT Annual Meeting

Tipo de participación: POSTER

Título/Autores: Orange peel response to Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration. The role of microstructure. Chiralt, A.; **Cháfer, M.**; Ortolá, M.D.; Fito, P.

REF.: *Book of abstracts*

Año: 2000, 28-31 de agosto, The Hague, The Netherlands

12th International Drying Symposium-IDS'2000.

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Osmotic dehydration of mandarin and orange peel by using rectified grape must. **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P.

Editorial: Elsevier Science, Amsterdam, (IR)

REF.: *12th International Drying Symposium. IDS 2000 [cd-rom]. (ISBN 0-444-50422-2)*

Nº 103

Año: 2000, 19-23 de septiembre, Córdoba, España

IV Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica

Tipo de participación: POSTER

Título/Autores: Aprovechamiento alimentario de la corteza de naranja por técnicas de Impregnación a vacío. **Cháfer, M.**; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P.

REF.: *Actas del IV Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica (ISBN 84-8427-244-3)*

Año: 2000, diciembre, Puebla, México

Eighth International Congress on Engineering and Food-ICEF'8

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration of mandarin peel. Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Martínez-Monzó, J.; Navarro, E.; Chiralt, A.; Fito, P.

Editorial Technomic Publishing Co., Inc. Lancaster

REF.: *Proceedings of the eighth ICEF 8 (ISBN 1-56676-951-5)*

Págs: 1299-1304, Vol.: II

Año: 2000, 23 y 24 de junio, 23-24 June Karlsruhe, Germany

Main Meeting: FAIR CT 96 1118

Tipo de participación: PONENCIA

Título/Autores: Vacuum Impregnation and osmotic dehydration in matrix engineering Application in functional fresh food development. Fito, P.; Chiralt, A.; Betoret, N.; Gras, M.

Cháfer, M.; Martínez-Monzó, J.; Andrés, A.; Vidal, D.

REF.: *Journal of Food Engineering*

Año: 2001, 11-15 de marzo, Valencia, España

III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA

Tipo de participación: POSTER-ORAL-CL

Título/Autores: Deshidratación osmótica en pera var. Blanquilla. Influencia del escaldado. Fernández, B.; **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Chiralt, A.

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Ingeniería de Alimentos: nuevas fronteras en el siglo XXI. (ISBN 84-9705-005-3)*

Págs: 253-258, Vol.: II, Cap. III. Año: 2003

Año: 2001, 11-15 de marzo, Valencia, España.

III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA

Tipo de participación: POSTER-ORAL-CL

Título/Autores: Inhibición del pardeamiento enzimático en pera var. Blanquilla. Pérez, L.; **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Chiralt, A.

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Ingeniería de Alimentos: nuevas fronteras en el siglo XXI*. (ISBN 84-9705-005-3)

Págs: 307-312, Vol.: I, Cap. II. Año: 2003

Año: 2001, 11-15 de marzo, Valencia, España

III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA

Tipo de participación: POSTER-ORAL-CL

Título/Autores: Propiedades fundentes de la manteca de cacao cubana. González-Martínez, C.; Jorge, M.C.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Ingeniería de Alimentos: nuevas fronteras en el siglo XXI*. (ISBN 84-9705-005-3)

Págs: 61-68, Vol.: I, Cap. II. Año: 2003

Año: 2001, 11-15 de marzo, Valencia, España

III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA

Tipo de participación: POSTER-ORAL-CL

Título/Autores: Secado por aire caliente de pera var. blanquilla. Xue, K.; **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P.

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Ingeniería de Alimentos: nuevas fronteras en el siglo XXI*. (ISBN 84-9705-005-3)

Págs: 235-240, Vol.: II, Cap. II. Año: 2003

Año: 2001, 11-15 de marzo, Valencia, España

III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA

Tipo de participación: POSTER-ORAL-CL

Título/Autores: Respuesta a la impregnación a vacío de cortezas de cítricos. **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Félix, M.; Chiralt, A.

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Ingeniería de Alimentos: nuevas fronteras en el siglo XXI*. (ISBN 84-9705-005-3)

Págs: 401-406, Vol.: I, Cap. V. Año: 2003

Año: 2001, 11-15 de marzo, Valencia, España

III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA

Tipo de participación: POSTER-ORAL-CL

Título/Autores: Cambios de color y propiedades mecánicas de corteza de naranja (Valencia Late) en tratamientos osmóticos y congelación. **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P.

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Ingeniería de Alimentos: nuevas fronteras en el siglo XXI*. (ISBN 84-9705-005-3)

Págs: 459-464, Vol.: II, Cap. V. Año: 2003

Año: 2001, 11-15 de marzo, Valencia, España

III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA

TIPO DE PARTICIPACIÓN: POSTER-ORAL-CL

Título/Autores: Cinética de rehidratación de ciruelas pasas. **Cháfer, M.**; Sanchis, R.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.; Fito, P.

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Ingeniería de Alimentos: nuevas fronteras en el siglo XXI*. (ISBN 84-9705-005-3)

Págs: 453-458, Vol.: II, Cap. V. Año: 2003

EUROCAFT 2001, European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods

Tipo de participación: POSTER

Título/Autores: Using whey powder in yoghurt production. González-Martínez, C.; Becerra, M.; **Cháfer, M.**; Albors, A.; Carot, J.M.; Chiralt, A.
REF.: *Trends in Food Science and Technology*

Año: 2002, 18-20 de septiembre, Lérida, España
II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Tipo de participación: POSTER-ORAL-CL

Título/Autores: Influence of osmotic pre-treatment on drying kinetics of pear var. Blanquilla Xue, K.; **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Chiralt, A.

Editorial: Universitat de Lleida, Lleida

REF.: *Actas del II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos [cd-rom]. (ISBN 84-8409-162-7)*

Págs:OB-09

Año: 2002, 18-20 de septiembre, Lérida, España
II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Tipo de participación: POSTER-ORAL-CL

Título/Autores: Influencia de la concentración de glucosa en la cinética de deshidratación osmótica de rodajas de naranja Pérez, S.; **Cháfer, M.**; Mayordomo, T.; Chiralt, A.

Editorial: Universitat de Lleida, Lleida

REF.: *Actas del II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos [cd-rom]. (ISBN 84-8409-162-7)*

Págs: TE-23

Año: 2002, 18-20 de septiembre
II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Lugar de celebración: Lérida, España

Tipo de participación: POSTER-ORAL-CL

Título/Autores: Colour changes of fresh-cut pear var. Blanquilla Pérez, L.; González-Martínez, C.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.

Editorial: Universitat de Lleida, Lleida

REF.: *Actas del II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos [cd-rom]. (ISBN 84-8409-162-7)*

Págs: PF-15

Año: 2002, 16-21 de septiembre, Gijón, España
V Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica y I Congreso Iberoamericano de Agroecología

Tipo de participación: POSTER – ORAL-CL

Título/Autores: Análisis de la situación del transformado de productos ecológicos **Cháfer, M.**

Editorial: SERIDA – SEAE

REF.: *Actas del V Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica y I Congreso Iberoamericano de Agroecología (ISBN 84-688-7863-4)*

Págs: 1429-1438, Vol.: II

Año: 2002, 16-21 de septiembre, Gijón, España
V Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica y I Congreso Iberoamericano de Agroecología

Tipo de participación: POSTER – ORAL-CL

Título/Autores: Aprovechamiento de componentes funcionales de cortezas de cítricos ecológicos **Cháfer, M.**; Chiralt, A.

Editorial: SERIDA – SEAE

REF.: *Actas del V Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica y I Congreso Iberoamericano de Agroecología (ISBN 84-688-7863-4)*

Págs: 1353-1364, Vol.: II

Año: 2002, 16-21 de septiembre, Valencia, España
Simpósio de deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad

Tipo de participación: POSTER – ORAL-CL

Título/Autores: Influencia de la concentración de sacarosa en la cinética de deshidratación osmótica de rodajas de naranja Pérez, S.; **Cháfer, M.**; Mayordomo, T.; Chiralt, A.

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Actas del Simposio de deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad (ISBN 84-9705-598-5)*

Págs: 179-186. Año: 2004

Año: 2002, 16-21 de septiembre, Valencia, España

Simposio de deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad

Tipo de participación: POSTER – ORAL-CL

Título/Autores: Propiedades mecánicas y color en pera tratada osmóticamente. Efecto del escaldado y del pulso de vacío. **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Pérez, L.; Chiralt, A.

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Actas del Simposio de deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad (ISBN 84-9705-598-5)*

Págs: 75-80. Año: 2004

Año: 2002, 16-21 de septiembre, Valencia, España

Simposio de deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad

Tipo de participación: POSTER – ORAL-CL

TÍTULO/Autores: Modelización del secado de pera var. Blanquilla. Efecto del pre-tratamiento osmótico. Xue, K; **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Chiralt, A.

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia

REF.: *Actas del Simposio de deshidratación: procesos, estructura y funcionalidad (ISBN 84-9705-598-5)*

Págs: 273-278. Año: 2004

Año: 2003, 5-8 de octubre, Valparaiso, Chile

IV Ibero American Congress on Food Engineering. CIBIA IV

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Efectividad del ácido cítrico y ascórbico sobre los cambios de color en pera var. Blanquilla deshidratada osmóticamente. Pérez, L.; González-Martínez, C.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.

Editorial: Instituto Chileno de Ingeniería de Alimentos para A.G.

REF.: *Actas del IV Ibero American Congress on Food Engineering. CIBIA IV (ISBN 90-5989-1449)*

Págs: 190-191

Año: 2003, 5-8 de octubre, Valparaiso, Chile

IV Ibero American Congress on Food Engineering. CIBIA IV

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Cambios de calidad de rodajas de naranja deshidratadas osmóticamente durante el almacenamiento en refrigeración. Pérez, S.; Escrig, F.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.

Editorial: Instituto Chileno de Ingeniería de Alimentos para A.G.

REF.: *Actas del IV Ibero American Congress on Food Engineering. CIBIA IV (ISBN 90-5989-1449)*

Año: 2003, 5-8 de octubre, Valparaiso, Chile

IV Ibero American Congress on Food Engineering (CIBIA IV)

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Cinética de rehidratación de pera: influencia de la temperatura. Xue, K.; **Cháfer, M.**; González-Martínez, C; Chiralt, A.

Editorial: Instituto Chileno de Ingeniería de Alimentos para A.G.

REF.: *Actas del IV Ibero American Congress on Food Engineering. CIBIA IV (ISBN 90-5989-1449)*

Págs: 149-149

Año: 2004, abril, Montpellier (Francia)

International Congress on Engineering and Food. ICEF 9

Tipo de participación: POSTER

Título/Autores: Modelling of rehydration process in osmotically pre-dehydrated pear (var. Blanguilla). Pastor, C.; **Cháfer, M.**; Xue, K.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.

Editorial: International Association for Engineering and Food ICEF9.

REF.: *cd-artículos (ISBN 84-9705-598-5)*

Págs: 237-242

Año: 2004, abril, Montpellier (Francia)

International Congress on Engineering and Food. ICEF 9

Tipo de participación: POSTER

Título/Autores: Effect of glucose and sucrose concentration on osmotic dehydration kinetics of orange slices. Pérez, S.; **Cháfer M.**; Chiralt A.

Editorial: International Association for Engineering and Food ICEF9.

REF.: *cd-artículos. (ISBN 84-9705-598-5)*

Págs: 424-428

Año: 2004, Argentina

IX International Symposium on the Properties of Water. ISOPOW 2004

Tipo de participación: POSTER

Título/Autores: Water sorption isotherms and water plasticization effect in dried pear. González-Martínez, C.; **Cháfer, M.**; Xue, K.; Chiralt, A.

REF.: *Resumen de Actas del ISOPOW 2004*

Año: 2005, 25-28 octubre, Valencia, España

Innovations in tradicional foods, Effost 2005.

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Influence of goat milk on physicochemical and sensory quality of yoghurt. Vargas, M.; González-Martínez, C.; Albors, A.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.

Editorial: Elsevier

REF.: *INTRAFOD 2005 - Innovations in Traditional Foods. (ISBN: 84-9705-879-8)*

Págs.: 321-324, Vol:I

Págs: 153-156, Vol:1

Editorial: Elsevier
REF: INTRAF

Año: 2005, 25-28 octubre, Valencia, España

Innovations in tradicional foods, Effost 2005.

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Influence of osmotic pretreatment on rehydration kinetics pear. **Cháfer, M.**; Xue, K.; Pastor, C.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.

Editorial: Elsevier

REF.: *INTRAFOD 2005 - Innovations in Traditional Foods. (ISBN: 84-9705-879-8)*

Págs: 1335-1338, Vol:II

AÑO: 2005

Año: 2005, 25-28 octubre, Valencia, España

Innovations in tradicional foods, Effost 2005.

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Influence of vacuum impregnation on the quality and shelf life of minimally processed pear. Pérez, L.; **Cháfer, M.**; González-Martínez, C.; Chiralt, A.

Editorial: Elsevier

REF: *INTRAFOD 2005 - Innovations in Traditional Foods. (ISBN: 84-9705-879-8)*

Págs: 153-156, Vol:1

Año: 2005, 2-5 noviembre, Gandía, España

BIOCITRICS. I Conferencia Internacional de citricultura ecológica. IV Congres Valencià d'Agricultura ecològica.

Tipo de participación: POSTER

Título/Autores: Caracterización de yogures elaborados con leche de cabra y vaca ecológicas.
Cháfer, M.; Alfaro, I.; Vargas, M.; González-Martínez, C.; Albors, A.; Chiralt, A.
Publicación: Resumen de Actas del Biocitrics

Año: 2005, 2-5 noviembre, Gandía, España
BIOCITRICS. I Conferencia Internacional de citricultura ecológica. IV Congres Valencià d'Agricultura ecològica.

Tipo de participación: POSTER

Título/Autores: Características de consumo de productos ecológicos en la ciudad de Valencia.
Cháfer, M.; Alfaro, I.; González-Martínez, C.; Albors, A.; Chiralt, A.
Publicación: Resumen de Actas del Biocitrics

Año: 2007, Cartagena, Murcia, España

V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones.

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Estudio preliminar del uso de recubrimientos de quitosano y de microorganismos eficaces en el control postcosecha de la podredumbre azul de naranjas.
Vargas, M.; **Cháfer, M.;** González-Martínez, C.; Chiralt, A.

Editorial: AITEP- Asoc. Iberoam. de Tec. Postcosecha

REF.: Actas del V Congreso de Tecnología y Postcosecha y Agroexportaciones. cd-artículos (ISBN: 978-84-95781-85-7)

Págs: 1415-1421

Año: 2008, 16-20 septiembre, Bullas, Murcia, España

VIII CONGRESO SEAE DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA.

IV Congreso Iberoamericano de Agroecología

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Nuevos recubrimientos antimicrobianos para el control postcosecha de la podredumbre azul de los cítricos. Sánchez-González, L.; Vargas, M.; González-Martínez, Ch.; **Cháfer, M.;** Chiralt, A.

Editorial: SEAE

REF.: Actas del VIII Congreso de la SEAE. cd-artículos (ISBN: 978-84-612-5722-5)

Año: 2008, 16-20 septiembre, Bullas, Murcia, España

VIII CONGRESO SEAE DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA.

IV Congreso Iberoamericano de Agroecología

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Incorporación de productos naturales en recubrimientos comestibles para la conservación de alimentos. Sánchez-González, L.; Vargas, M.; González-Martínez, Ch.; **Cháfer, M.;** Chiralt, A.

Editorial: SEAE

REF.: Actas del VIII Congreso de la SEAE. cd-artículos (ISBN: 978-84-612-5722-5)

Año: 2008, 5-7 noviembre, Barcelona, España

II CONGRESO IBEROAMERICANO SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Efecto de la incorporación de aceite esencial de árbol de te sobre las isotermas de sorción y las propiedades barreras al vapor de agua de films de hidroxipropilmetilcelulosa a diferentes temperaturas.

Sánchez-González, L.; Vargas, M.; González-Martínez, Ch.; **Cháfer, M.;** Chiralt, A.

Editorial: CESIA

REF.: Actas del II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria. cd-artículos (ISBN: 978-84-96736-57-3)

Año: 2008, 5-7 noviembre, Barcelona, España

II CONGRESO IBEROAMERICANO SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Tipo de participación: POSTER-CL

Título/Autores: Aplicación de recubrimientos a base de hidroxipropilmetilcelulosa y aceite esencial de árbol de té en el control postcosecha de la podredumbre azul de las naranjas. Sánchez-González, L.; Vargas, M.; González-Martínez, Ch.; **Cháfer, M.**; Chiralt, A.

Editorial: CESIA

REF.: *Actas del II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria. cd-artículos (ISBN: 978-84-96736-57-3)*

Año: 2008, 4 diciembre, Valencia, España

I Jornada de la Cátedra FOMESA

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Nuevos recubrimientos antimicrobianos para el control postcosecha de la podredumbre azul de cítricos. Navarro, M.; Sánchez-González, L.; Vargas, M.; González-Martínez, Ch.; Chiralt, A.; Cháfer, M.

Editorial: UPV

REF.: *Actas de la I Jornada de la Cátedra Fomesa. cd-artículos (ISBN: 978-84-691-7961-1)*

Año: 2009, 3-4 diciembre, Valencia, España

II Jornada de la Cátedra FOMESA

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceite esencial de limón en el control poscosecha de la podredumbre azul de naranjas. Brito, A. Sánchez-González, L.; González-Martínez, Ch.; Vargas, M.; Chiralt, A.; Cháfer, M.

Editorial: UPV

REF.: *Actas de la II Jornada de la Cátedra Fomesa. cd-artículos (ISBN: 978-84-8363-489-9)*

Año: 2009, 3-4 diciembre, Valencia, España

II Jornada de la Cátedra FOMESA

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceite esencial de limón en fresones. Perdonés, A.; Cháfer, M.; González-Martínez, Ch.; Chiralt, A.; Vargas, M.

Editorial: UPV

REF.: *Actas de la II Jornada de la Cátedra Fomesa. cd-artículos (ISBN: 978-84-8363-489-9)*

Sánchez-González, L., **González-Martínez, C.**, Cháfer, M., Vargas, M., Chiralt, A., 2009. Caracterización de dispersiones formadoras de recubrimientos a base de quitosano y aceites esenciales. VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA VII, Póster 3B3 y CD, ISSN: 2027-2030. Bogotá, Colombia.

Año: 2009, 13-14 noviembre, Budapest, Hungría

EFFOST

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Effect of tea tree oil on antifungal properties of different polysaccharide films Sánchez-González, L.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González-Martínez, Ch.

REF.: *Poster P077. New Challenges in Food Preservation. cd.*

Año: 2009, 13-14 noviembre, Budapest, Hungría

EFFOST

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Physicochemical and antifungal properties of spi based films containing tea tree oil. Sánchez-González, L.; González-Martínez, Ch.; Cháfer, M.; Chiralt, A.;

REF.: *Poster P067. New Challenges in Food Preservation. cd.*

Año: 2009, 13-14 noviembre, Budapest, Hungría

EFFOST

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Effect of essential oils on the water sorption and barrier properties of different polysaccharide films. Sánchez-González, L.; González-Martínez, Ch.; Chiralt, A.; Cháfer, M.;

REF.: Poster P079. *New Challenges in Food Preservation*. cd.

Año: 2009, 13-14 noviembre, Budapest, Hungría

EFFOST

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Effect of high-pressure microfluidization treatment on the physicochemical properties of chitosan-based film-forming dispersions. Vargas, M; Perdones, A.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González-Martínez, Ch.

REF.: Poster P002. *New Challenges in Food Preservation*. cd.

Año: 2009, 13-14 noviembre, ETSMRE-UPV. Valencia, España

I Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Alternativas a los químicos de síntesis para la conservación de productos hortofrutícolas. Cháfer M.; Vargas, M.; González-Martínez, C.; Pastor, C.; Sánchez, L.; Chiralt, A.

Publicación: *Resumen de Actas*

Año: 2010, 6-9 octubre, Lleida, España

IX CONGRESO SEAE DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA.

V Congreso Iberoamericano de Agroecología

Tipo de participación: POSTER/ORAL/CL

Título/Autores: Fungicidas naturales: una alternativa a los químicos convencionales en la postcosecha de la producción ecológica. Sánchez-González, L.; González-Martínez, Ch.; Chiralt, A.; Cháfer, M.

Editorial: SEAE

REF.: *Actas del IX Congreso de la SEAE. Póster pág 39, ISBN: 978-84-614-3855-6 y CD, ISBN: 978-84-614-3856-3. cd-artículos.*

Año: 2010, 6-9 octubre, Lleida, España

IX CONGRESO SEAE DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA.

V Congreso Iberoamericano de Agroecología

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Aplicación de recubrimientos con propóleo a uva. Pastor, C.; Sánchez-González, L; Marcilla, A.; Chiralt, A.; González-Martínez, C.; Cháfer, M.

Editorial: SEAE

REF.: *Actas del IX Congreso de la SEAE. Póster pág 40, ISBN: 978-84-614-3855-6 y CD, ISBN: 978-84-614-3856-3. cd-artículos.*

Año: 2010, 6-9 octubre, Lleida, España

IX CONGRESO SEAE DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA.

V Congreso Iberoamericano de Agroecología

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Quitosano: una alternativa natural y sostenible para la conservación de frutas y hortalizas. Vargas, M., González-Martínez, C., Chiralt, A., Cháfer, M.

Editorial: SEAE

REF.: *Actas del IX Congreso de la SEAE. Póster pág 72, ISBN: 978-84-614-3855-6 y CD, ISBN: 978-84-614-3856-3. cd-artículos.*

Año: 2011, Valencia, España.

VI Congreso Nacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos. VI CyTA,

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Efecto de la presión de homogeneización y tratamientos térmicos sobre las propiedades fisicoquímicas y estabilidad de licuados de almendra y avellana. Bernat, N., Cháfer, M., Chiralt, A., González-Martínez, C..

Editorial: UPV

REF.: *Actas del VI Congreso Nacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos. VI CyTA, Póster 058C, CD.*

Año: 2011, Valencia, España.

VI Congreso Nacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos. VI CyTA,

Tipo de participación: POSTER/ACTAS/PONENCIA

Título/Autores: Calidad y control de podredumbre de naranjas recubiertas a base de quitosano y aceite esencial de limón. Sánchez-González, L., Chiralt, A., González-Martínez, C., **Cháfer, M.**

Editorial: UPV

REF.: *Actas del VI Congreso Nacional de Ciencia y tecnología de los Alimentos. VI CyTA, CD.*

Año: 2011, Atenas, Grecia.

ICEF 11.

Tipo de participación: POSTER/ACTAS/PONENCIA

Título/Autores: Inflammatory properties of almond milk fermented with potentially probiotic bacteria. Bernat, N., **Cháfer, M.**, Chiralt, A., Sanz, Y., González-Martínez, C., Laparra, M

Editorial:

REF.: *Actas del ICEF 11. Ponencia FPE695 y CD, volumen I, págs. 217-218.*

Año: 2011, Atenas, Grecia.

ICEF 11,

Tipo de participación: POSTER/ACTAS

Título/Autores: Effect of ultra-high pressure homogenization and heat treatment on physicochemical properties of almond beverage. Bernat, N., **Cháfer, M.**, Chiralt, A., González-Martínez, C.

Editorial:

REF.: *Actas del ICEF 11. Póster EPF699 y CD, volumen II, págs. 1335-1336.*

Congreso: InsideFood Symposium

Edición: InsideFood Symposium

Título: Rice bran-filled biodegradable pea starch-films

ISBN/ISSN:

Fecha: 12/04/2013

Lugar: Leuven, Bélgica

Editorial:

Pág.inicio: 10

Pág.fin: 10

Tipo participación: Resumen de comunicación oral o póster

Tipo congreso: Internacional amb actes en editorial internac.

Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Jiménez Marco, Alberto; Cháfer Nácher, María Teresa; **IAI:** Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo

Congreso: ESPCA/São Paulo School of Advanced Science. Advances in Molecular Structuring of Food Materials

Edición: ESPCA/São Paulo School of Advanced Science. Advances in Molecular Structuring of Food Materials

Título: Preliminary study of oat beverage fermentation with probiotic microorganisms as an alternative to traditional dairy products

ISBN/ISSN:

Fecha: 05/07/2013

Lugar: Sao Paulo, Brazil

Editorial:

Pág.inicio: 1

Pág.fin: 1

Tipo participación: Resumen de comunicación oral o póster

Tipo congreso: Nacional amb actes

Autores: Bernat Pérez, Neus; GONZALEZ MARTINEZ CHELO; Cháfer Nácher, María Teresa; **IAI:** Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo

Congreso: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Edición: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
Título: Propiedades físicas y antifúngicas de films de almidón-gelatina con aceites esenciales
ISBN/ISSN: 978-84-9048-168-4 **Fecha:** 16/01/2014 **Lugar:** Valencia, España
Editorial: Universitat Politècnica de València **Pág.inicio:** 529 **Pág.fin:** 537
Tipo participación: Artículo
Tipo congreso: Nacional amb actes
Autores: SANDRA CECILIA; González Martínez, María Consuelo; Rosello Caselles, Josefa; Santamarina Siurana, M^a Pilar; Chiralt Boix, M^a Amparo; Cháfer Nácher, María Teresa **IAI:** 0.33

Congreso: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Edición: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
Título: INFLUENCIA DE LA INCORPORACIÓN DE TENSOACTIVOS EN LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DE DISPERSIONES FORMADORAS DE RECUBRIMIENTOS
ISBN/ISSN: 978-84-9048-168-4 **Fecha:** 16/01/2014 **Lugar:** Valencia, España
Editorial: Universitat Politècnica de València **Pág.inicio:** 612 **Pág.fin:** 619
Tipo participación: Artículo
Tipo congreso: Nacional amb actes
Autores: Marín Gozalbo, Anna; Atarés Huerta, Lorena María; Chiralt Boix, M^a Amparo; Cháfer Nácher, María Teresa **IAI:** 0.5

Congreso: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Edición: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
Título: Efecto de la incorporación de salvado de arroz en las propiedades físicas y microestructurales de films biodegradables basados en diferentes almidones
ISBN/ISSN: 978-84-9048-168-4 **Fecha:** 16/01/2014 **Lugar:** Valencia, España
Editorial: Universitat Politècnica de València **Pág.inicio:** 216 **Pág.fin:** 216
Tipo participación: Resumen de comunicación oral o póster
Tipo congreso: Nacional amb actes
Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Jiménez Marco, Alberto; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0

Congreso: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
Edición: IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
Título: EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE SALVADO DE ARROZ EN LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y MICROESTRUCTURALES DE FILMS BIODEGRADABLES BASADOS EN DIFERENTES ALMIDONES
ISBN/ISSN: 978-84-9048-168-4 **Fecha:** 16/01/2014 **Lugar:** Valencia, España
Editorial: Universitat Politècnica de València **Pág.inicio:** 341 **Pág.fin:** 350
Tipo participación: Artículo
Tipo congreso: Nacional amb actes
Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Jiménez Marco, Alberto; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0.4

- Congreso:** Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA)
- Edición:** IX Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2014)
- Título:** Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceites esenciales en queso tronchón, efecto antifúngico y sobre calidad sensorial
- ISBN/ISSN:** 978-84-9048-168-4 **Fecha:** 16/01/2014 **Lugar:** Valencia, España
- Editorial:** Universitat Politècnica de València **Pág.inicio:** 217 **Pág.fin:** 217
- Tipo participación:** Resumen de comunicación oral o póster
- Tipo congreso:** Nacional amb actes
- Autores:** Cano Embuena, Amalia Isabel; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; Molina M. P.; Santamarina Siurana, M^a Pilar; Beltrán M. C.; Rosello Caselles, Josefa; Borràs Llopis, Milagro; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0
- Congreso:** International ISEKI_Food Conference
- Edición:** 3rd International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2014)
- Título:** Starch-PVA composite films: towards a new generation of biodegradable packaging material
- ISBN/ISSN:** 978-960-89789-8-0 **Fecha:** 23/05/2014 **Lugar:** Athens, Greece
- Editorial:** **Pág.inicio:** 186 **Pág.fin:** 186
- Tipo participación:** Resumen de comunicación oral o póster
- Tipo congreso:** Internacional amb actes en editorial internac.
- Autores:** Cano Embuena, Amalia Isabel; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0
- Congreso:** International ISEKI_Food Conference
- Edición:** 3rd International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2014)
- Título:** Probiotic fermented almond "milk" as an alternative to cow-milk yoghurts
- ISBN/ISSN:** 978-960-89789-8-0 **Fecha:** 23/05/2014 **Lugar:** Athens, Greece
- Editorial:** **Pág.inicio:** 195 **Pág.fin:** 195
- Tipo participación:** Resumen de comunicación oral o póster
- Tipo congreso:** Internacional amb actes en editorial internac.
- Autores:** Bernat Pérez, Neus; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0
- Congreso:** International ISEKI_Food Conference
- Edición:** 3rd International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2014)
- Título:** Potential functional properties of fermented almond milks
- ISBN/ISSN:** 978-960-89789-8-0 **Fecha:** 23/05/2014 **Lugar:** Athens, Greece
- Editorial:** **Pág.inicio:** 196 **Pág.fin:** 196
- Tipo participación:** Resumen de comunicación oral o póster
- Tipo congreso:** Internacional amb actes en editorial internac.
- Autores:** Bernat Pérez, Neus; Moisés; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0

- Congreso:** International ISEKI_Food Conference
- Edición:** 3rd International ISEKI_Food Conference (ISEKI_FOOD 2014)
- Título:** Antifungal activity and sensory acceptance of an edible coating base on chitosan and essential oils for cheese
- ISBN/ISSN:** 978-960-89789-8-0 **Fecha:** 23/05/2014 **Lugar:** Athens, Greece
- Editorial:** **Pág.inicio:** 224 **Pág.fin:** 224
- Tipo participación:** Resumen de comunicación oral o póster
- Tipo congreso:** Internacional amb actes en editorial internac.
- Autores:** Cano Embuena, Amalia I.; Borràs Llopis, Milagro; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; Molina M. P.; Beltran M. C.; Santamarina, González-Martínez, **IAI:** 0
- Congreso:** Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA)
- Edición:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)
- Título:** Films compuestos de almidón-PVA: hacia una nueva generación de materiales de envases biodegradables.
- ISBN/ISSN:** 0304-2847 **Fecha:** 30/05/2014 **Lugar:** Medellín, Colombia
- Editorial:** Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias **Pág.inicio:** 523 **Pág.fin:** 526
- Tipo participación:** Artículo
- Tipo congreso:** Nacional amb actes
- Autores:** Cano Embuena, Amalia Isabel; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0.5
- Congreso:** Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA)
- Edición:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)
- Título:** Films compuestos de almidón-PVA: hacia una nueva generación de materiales de envases biodegradables
- ISBN/ISSN:** 0304-2847 **Fecha:** 30/05/2014 **Lugar:** Medellín, Colombia
- Editorial:** Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias **Pág.inicio:** 523 **Pág.fin:** 523
- Tipo participación:** Resumen de comunicación oral o póster
- Tipo congreso:** Nacional amb actes
- Autores:** Cano Embuena, Amalia Isabel; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0
- Congreso:** Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA)
- Edición:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)
- Título:** Evaluación de la Retención de Biopolímeros sobre Superficie de Uvas en Aplicaciones por Pulverización
- ISBN/ISSN:** 0304-2847 **Fecha:** 30/05/2014 **Lugar:** Medellín, Colombia
- Editorial:** Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias **Pág.inicio:** 591 **Pág.fin:** 593
- Tipo participación:** Artículo
- Tipo congreso:** Nacional amb actes

Autores: Marín Gozalbo, Anna; Atarés Huerta, Lorena María; Chiralt Boix, M^a Amparo; Cháfer Nácher, María Teresa **IAI:** 0.5

Congreso: Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA)

Edición: II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)

Título: EVALUACIÓN DE LA RETENCIÓN DE BIOPOLÍMEROS SOBRE SUPERFICIE DE UVAS EN APLICACIONES POR PULVERIZACIÓN

ISBN/ISSN: 0304-2847 **Fecha:** 30/05/2014 **Lugar:** Medellín, Colombia

Editorial: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias **Pág.inicio:** 591 **Pág.fin:** 593

Tipo participación: Resumen de comunicación oral o póster

Tipo congreso: Nacional amb actes

Autores: Marín Gozalbo, Anna; Atarés Huerta, Lorena María; Chiralt Boix, M^a Amparo; Cháfer Nácher, María Teresa **IAI:** 0

Congreso: Congress on Food Structure Design

Edición: 1st Congresso on Food Structure Design

Título: Hazelnut milk as a probiotic food carrier

ISBN/ISSN: 978-989-97478-5-2 **Fecha:** 17/10/2014 **Lugar:** Porto, Portugal

Editorial: Universidade do Minho **Pág.inicio:** 129 **Pág.fin:** 129

Tipo participación: Resumen de comunicación oral o póster

Tipo congreso: Internacional amb actes en editorial internac.

Autores: Bernat Pérez, Neus; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0

Congreso: Congress on Food Structure Design

Edición: 1st Congresso on Food Structure Design

Título: Effect of cellulose nanocrystals addition on physical and microstructure properties of pea starch-PVA composite films

ISBN/ISSN: 978-989-97478-5-2 **Fecha:** 17/10/2014 **Lugar:** Porto, Portugal

Editorial: Universidade do Minho **Pág.inicio:** 167 **Pág.fin:** 167

Tipo participación: Resumen de comunicación oral o póster

Tipo congreso: Internacional amb actes en editorial internac.

Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Cháfer Nácher, María Teresa; Elena; J.M. Kenny; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:**

Congreso: Simposio Nacional e Ibérico sobre Maduración y Postcosecha (Formerly: Simposio Nacional e Ibérico sobre Maduración y Postrecolección de Frutos y Hortalizas)

Edición: XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha

Título: Efecto de diferentes agentes formadores de recubrimiento en la efectividad de Candida sake para el biocontrol de Botrytis cinerea en uvas

ISBN/ISSN: 978-84-617-1950-1 **Fecha:** 23/10/2014 **Lugar:** Valencia

Editorial: Fundación Universidad Empresa Adeit **Pág.inicio:** 135 **Pág.fin:** 135

Tipo participación: Resumen de comunicación oral o póster

Tipo congreso: Internacional amb actes en editorial internac.

Autores: Marín Gozalbo, Anna; Atarés Huerta, Lorena María; Chiralt Boix, M^a Amparo; Cháfer Nácher, María Teresa; TORRES, M.; Josep; Neus **IAI:** 0

Congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova)

Edición: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)

Título: PROPIEDADES BARRERA AL VAPOR DE AGUA DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES. INFLUENCIA DEL TIPO DE POLÍMERO Y TENSOACTIVO

ISBN/ISSN: 978-950-698-340-6 **Fecha:** 23/10/2014 **Lugar:** Concordia, Entre Ríos, Argentina

Editorial: Universidad Nacional de Entre Ríos **Pág.inicio:** 0 **Pág.fin:** 0

Tipo participación: Artículo

Tipo congreso: Internacional amb actes en editorial internac.

Autores: Marín Gozalbo, Anna; Atarés Huerta, Lorena María; Chiralt Boix, M^a Amparo; Cháfer Nácher, María Teresa **IAI:**

Congreso: International Conference on Food Innovation (FoodInnova)

Edición: International Conference on Food Innovation (FoodInnova 2014)

Título: EFECTIVIDAD ANTIMICROBIANA DEL ACEITE ESENCIAL DE OREGANO Y DEL ACEITE DE NEEM INCORPORADOS EN FILMS BIODEGRADABLES A BASE DE ALMIDON Y PVA.

ISBN/ISSN: 978-950-698-340-6 **Fecha:** 23/10/2014 **Lugar:** Concordia, Entre Ríos, Argentina

Editorial: Universidad Nacional de Entre Ríos **Pág.inicio:** 143 **Pág.fin:** 143

Tipo participación: Resumen de comunicación oral o póster

Tipo congreso: Internacional amb actes en editorial internac.

Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Maria Palanca Marquez; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0

Congreso: VIII Congreso CYTA/CESIA

Edición: VIII Edición.

Título: Efectividad antifúngica de films biodegradables que incorporan aceite esencial de orégano y aceite de neem.

ISBN/ISSN: 978-84-606-6881-7 **Fecha:** 8/4/2015 **Lugar:** Badajoz, España

Editorial: **Pág.inicio:** 268 **Pág.fin:** 268

Tipo participación: Resumen de comunicación oral o póster

Tipo congreso: Internacional.

Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Maria; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo **IAI:** 0

Congreso: BIOPOL, 2015

Edición: 5th International Conference on Biobased and Biodegradable Polymers

Título: Biodegradability and Disintegrability of starch-PVA films as affected by the incorporation of antimicrobial oils.

ISBN/ISSN: **Fecha:** 6/10/2015 **Lugar:** San Sebastián, España

Editorial: **Pág.inicio:** **Pág.fin:**

Tipo participación: Resumen de comunicación oral o póster

Tipo congreso: Internacional.

Autores: Cano Embuena, Amalia Isabel; Maria; Cháfer Nácher, María Teresa; Chiralt Boix, M^a Amparo; González Martínez, María Consuelo

IAI: 0

PARTICIPACIÓN EN COMITÉS Y REPRESENTACIONES

Año: 1997, 14-16 de noviembre, Burjassot, España

I Congreso de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN

Título: Producción y comercialización

Año: 1999, 15-17 de octubre, Orihuela, España

II Congreso de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.

Tipo de participación: COMITÉ ORGANIZADOR

Año: 2000, 3-5 de octubre, Valencia, España

Congreso de Calidad

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN

Título: Nuevos productos. Productos procedentes de la Agricultura Ecológica

Año: 2001, 11-15 de marzo, Valencia, España

III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN

Título: Ingeniería de procesos

Año: 2009, 13-14 noviembre, ETSMRE-UPV. Valencia, España

I Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España

Tipo de participación: COMITÉ ORGANIZADOR

Año: 2009, 13-14 noviembre, ETSMRE-UPV. Valencia, España

I Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN

Título: Sector elaborador: poscosecha

Año: 2009, 13-14 noviembre, ETSMRE-UPV. Valencia, España

I Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN

Título: Investigación y formación

Año: 2010, 28-29 octubre, ETSMRE-UPV. Valencia, España

II Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España

Año: 2010, 28-29 octubre, ETSMRE-UPV. Valencia, España

II Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España

Tipo de participación: PONENCIA INVITADA

Título:

XI Simposio Nacional y VIII Ibérico Sobre Maduración y Postcosecha. Valencia 2014	Comité organizador
--	--------------------

XX Jornadas Técnicas Estatales: Agroindustria Ecológica. Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESAHEX). SEAE. Mérida, España. 07/06/2012 AL 08/06/2012. Participación en la organización.

X Congreso Nacional de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica. Universidad Castilla La Mancha. SEAE. Albacete, España. Participación en el Comité científico. 28/09/2012 AL 29/09/2012.

ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS

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

Centro: **Instituto Nacional de Tecnología Química (INTEC). Área de Ingeniería de Alimentos y Biotecnología.**

LOCALIDAD: Santa Fe

PAÍS: Argentina

AÑO: 1995

DURACIÓN: 2 meses

TEMA: Congelación-Descongelación de frutas

CLAVE: O (Becaria Intercampus)

Centro: **Instituto Nacional de Ciencias Agropecuarias de La Habana. Área de Agricultura Sostenible.**

LOCALIDAD: San José de Las Lajas

PAÍS: Cuba

AÑO: 1996

DURACIÓN: 2 meses

TEMA: Agricultura Sostenible y desarrollo

CLAVE: O (Becaria Intercampus)

TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

PROPIOS

Estudio de estabilidad del café tostado durante el período de consumo. Trabajo Fin de Carrera. Depto. Tecnología de Alimentos. UPV. 1996.

Deshidratación osmótica de corteza de naranja (Valencia Late) y mandarina (Satsuma). Tesis Doctoral. Depto. Tecnología de Alimentos. UPV. 2000. Premio Extraordinario de Tesis Doctorales de la Universidad Politécnica de Valencia. Convocatoria 1999-2000.

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

Pérez, S. Obtención de productos de naranja de humedad intermedia mediante técnicas de deshidratación osmótica. UPV, Valencia. España. Directores: Chiralt, A.; **Cháfer, M.**

Xue, K. 2004. Optimización del secado por aire caliente de pera var. Blanquilla. UPV, Valencia. España. Directores: González-Martínez, C.; **Cháfer, M.**

Sánchez, L. 2010. Caracterización y aplicación de recubrimientos antimicrobianos a base de polisacáridos y aceites esenciales. UPV, Valencia. España. Directores: González-Martínez, C., **Cháfer, M.**

Bernat, N. 2013. Desarrollo, caracterización y optimización de productos fermentados a base de licuados vegetales como alternativa a los yogures. convencionales. UPV, Valencia. España. Directores: González-Martínez, C., **Cháfer, M.**

Acosta, S. 2013. Propiedades de films de almidón de yuca y gelatina. Incorporación de aceites esenciales con efecto antifúngico. UPV, Valencia. España Directores: González-Martínez, C., Chiralt, A.; **Cháfer, M.**

Cano Embuena, Amalia Isabel (2015-10-15). Different strategies to improve the functionality of biodegradable films based on starch and other polymers
UPV, Valencia. España Directores: González-Martínez, C., Chiralt, A.; **Cháfer, M.**

Marín, A. **Mejora de la efectividad de agentes de biocontrol incorporados a recubrimientos biodegradables en el control de enfermedades de vegetales. (En realización)**

TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

Dirigidos: postgrado

Estudio de almacenamiento de aceite esencial de limón: influencia de la temperatura y envasado con nitrógeno. Realizado por: Adriana Bekes. Diploma de Estudios Avanzados en Tecnología de Alimentos (DEA). Depto. Tecnología de Alimentos. U.P.V. 2000.

Elaboración de yogur con suero de leche. Efecto sobre las propiedades físicas y sensoriales. Realizado por: Mónica Becerra. Master Universitario Internacional en Ciencia e Ingeniería de Alimentos (MUICIA). Depto. Tecnología de Alimentos. U.P.V. 2001.

Identificación y puesta a punto de métodos de control de calidad en ensaladas de IV gamma. Realizado por: Soraya Pérez Zambrano. Diploma de Estudios Avanzados en Tecnología de Alimentos (DEA). Depto. Tecnología de Alimentos. U.P.V. 2001.

Secado por aire caliente de pera var. *Blanquilla*. Realizado por: Keking Xue. Diploma de Estudios Avanzados en Tecnología de Alimentos (DEA). Depto. Tecnología de Alimentos. U.P.V. 2001.

Combinación de tratamientos alternativos a los fungicidas de síntesis para el control de *penicillium digitatum* en frutos cítricos. Realizado por: M^a Angeles Cocco. Tesis de Master. Programa de Argentina. IUIAD-U.P.V. 2008.

Recubrimientos antimicrobianos a base de hidroxipropilmetilcelulosa y aceite esencial de árbol de te. Realizado por: Marta Pagán. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2009.

Diseño y caracterización de recubrimientos comestibles a base de aceite esencial de bergamota. Realizado por: Marlene Rodríguez Hernández. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2009.

Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceite esencial de limón en el control poscosecha de la podredumbre azul de naranjas. Realizado por: Axel Brito. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2009.

Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceite esencial de limón en fresones. Realizado por: Angela Perdonés. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2010.

Efecto de la presión de homogenización y tratamientos térmicos sobre las propiedades fisicoquímicas y estabilidad de un licuado de almendra. Realizado por: Bernat, N. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2011.

Estudio preliminar de la fermentación de licuado de avena *Sativa L.* con microorganismos probióticos como alternativa a las leches de origen animal. Realizado por: Suárez, L. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2011.

Caracterització de Recobriments Comestibles a Base de Quitosà i Propoli. Realizado por: Vicent, A. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2011.

Dirigidos: proyectos final de carrera

Envases y embalajes en la industria de alimentos y su aplicación a los productos cárnicos.

Realizado por: Miguel Guzmán Martínez. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (Alicante). Universidad Miguel Hernández. 1999.

Elaboración de pan ecológico en la masía "El Parral".

Realizado por: Eva Campos Garbí. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (Alicante). Universidad Miguel Hernández. 1999.

La elaboración del aceite de oliva en la provincia de Castellón.

Realizado por: Patricia Descals Hueso. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (Alicante). Universidad Miguel Hernández. 2000.

Deshidratación osmótica de naranjas. Aplicación al desarrollo de productos mínimamente procesados.

Realizado por: Jesús Izquierdo Martínez. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 1997.

Métodos combinados de deshidratación y congelación de corteza de naranja Valencia Late como ingrediente alimentario.

Realizado por: Elena Ribera Julián. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 2000.

Respuesta a la impregnación a vacío de cortezas de cítricos.

Realizado por: María Félix Ripoll. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (Valencia). 2001.

Análisis cinéticos de tratamientos osmóticos para la obtención de productos mínimamente procesados.

Realizado por Estibáliz Navarro Boscá. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 2001.

Influencia de las interacciones proteínas-aminoácidos sobre las propiedades de agregación térmica de la β -lactoglobulina.

Realizado por Cristina Gallardo Dols. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (Valencia). 2001.

Estudio de viabilidad de una explotación hortícola ecológica en la Comunidad Valenciana: planificación, determinación de puntos críticos y propuestas de mejora.

Realizado por: Eva Mestre Forés. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad

Cinética de rehidratación de ciruelas pasas.

Realizado por: Román Sanchos Carretón. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 2002.

Norma de calidad de naranjas para una empresa de elaboración de zumos.

Realizado por: Juan José González García. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 2002.

Secado de pera: modelización e influencia del pretratamiento osmótico.

Realizado por: Marta Soler Alcaraz. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 2002.

Análisis cinético de la deshidratación osmótica de rodajas de naranja (Valencia Late).

Realizado por: Tomás Mayordomo Feliu. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 2002.

Estudi de la vida útil de rodanxes de taronja mínimament processades per deshidratació osmòtica amb pols de buit (DOPB).

Realizado por: Francisco Escrig Escrig. ETSIA. (Valencia). 2003.

Caracterización de yogures con la denominación ecológica: posibilidades de mercado

Realizado por: Irene Alfaro Ponce. ETSMRE. (Valencia). 2003.

Influencia de la leche de cabra en la caracterización físico-química y sensorial del yogur.

Realizado por: María De Los Desamparados Vargas Colás. ETSIA. (Valencia). 2003.

Estudio comparativo de la leche y los derivados lácteos de cabra, vaca y oveja.

Realizado por: Noelia Aguado Sanchis. ETSMRE. (Valencia). 2003.

Studio di componenti funzionali di alimenti a base di latte fermentato

Realizado por: Úrsula María Montes Liébana. ETSMRE. (Valencia). 2003.

Diseño y aplicación de recubrimientos comestibles a base de aceite esencial de árbol de te.

Realizado por: Maria Navarro Sancho. ETSIA. (Valencia). 2008.

Efecto de tratamientos a base de quitosano y aceite esencial de bergamota en fresa cv. Camarosa.

Realizado por: Alberto Mota. ETSIAMN. (Valencia). 2011.

Aplicación de recubrimientos comestibles a base de quitosano y aceites esenciales a naranja.

Realizado por: Maria Catalá. ETSIA. (Valencia). 2012.

Dirigidos: programas internacionales

Estudio de la aplicación de la deshidratación osmótica al desarrollo de productos de corteza de naranja ecológicas. Olivier Novou. Becario Erasmus. Escuela Superior de Agricultura de Angers. Francia. 1996.

Estudio de la deshidratación osmótica de cortezas de naranja (*citrus aurantium* cv. Valencia Late). Celine Jaumier. Becaria Erasmus. Escuela Nacional de Biología aplicada a la nutrición y alimentación (ENSBANA-Dijon). Francia. 1997.

Título trabajo. Ana Claudia Costa. Becaria Leonardo. Universidad Católica Portuguesa. 2006.

OTROS MÉRITOS

PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA EN EL AMBITO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

I Congreso de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana. 1997, 14-16 de noviembre,

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN

Burjassot, España

Título: Producción y comercialización

Congreso de Calidad. 2000, 3-5 de octubre, Valencia, España

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN

Título: Nuevos productos. Productos procedentes de la Agricultura Ecológica

III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. CIBIA. 2001, 11-15 de marzo, Valencia, España

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN

Título: Ingeniería de procesos

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN-MODERADORA PANEL

I Simposio Estatal Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España. 2009, 13-14 noviembre, ETSMRE-UPV. Valencia, España

Título: Estado actual de la agroindustria ecológica, sectores: postcosecha frutas y hortalizas, conservas vegetales, aromáticas y frutos secos.

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN-MODERADORA PANEL

I Simposio Estatal Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España. 2009, 13-14 noviembre, ETSMRE-UPV. Valencia, España

Título: Programas formativos para la agroindustria ecológica

Tipo de participación: MODERADORA MESAS DE DEBATE

II Simposio Estatal Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España

Año: 2010, 28-29 octubre, ETSMRE-UPV. Valencia, España

Tipo de participación: PONENCIA INVITADA

II Simposio Estatal Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España

28-29 octubre, 2010. ETSMRE-UPV. Valencia, España

Título: Nuevo Reglamento UE y elaboración de alimentos ecológicos;

Tipo de participación: PONENCIA INVITADA

Feria Biocultura, Valencia. Jornada informativa Proyecto Eco-eLabora-SEAE. 3 marzo, 2012.

Título: Importancia de la elaboración ecológica en la Comunidad Valenciana

Tipo de participación: PONENCIA INVITADA

XX Jornadas Técnicas SEAE: Agroindustria Ecológica: innovación desde la tradición

Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESAHEX).

Mérida, España. 7-8 junio, 2012,

Título: Investigaciones en agroindustria ecológica de origen vegetal

PARTICIPACIÓN EN CATEDRAS DE EMPRESA EN EL AMBITO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

I Jornada de la Cátedra FOMESA

Año: 2008, 4 diciembre, Valencia, España

Título/Autores: Nuevos recubrimientos antimicrobianos para el control postcosecha de la podredumbre

azul de cítricos. Navarro, M.; Sánchez-González, L.; Vargas, M.; González-Martínez, Ch.;

Chiralt, A.;

Cháfer, M.

Tipo de participación: POSTER y ACTAS

Editorial: UPV

REF.: Actas de la I Jornada de la Cátedra Fomesa. cd-artículos (ISBN: 978-84-691-7961-1)

II Jornada de la Cátedra FOMESA

Año: 2009, 3-4 diciembre, Valencia, España

• Título/Autores: Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceite esencial de limón en el

control poscosecha de la podredumbre azul de naranjas. Brito, A. Sánchez-González, L.;

González-

Martínez, Ch.; Vargas, M.; Chiralt, A.; Cháfer, M.

Tipo de participación: POSTER y ACTAS

Editorial: UPV

REF.: Actas de la II Jornada de la Cátedra Fomesa. cd-artículos (ISBN: 978-84-8363-489-9)

- Título/Autores: Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceite esencial de limón en fresones. Perdonés, A.; Cháfer, M.; González-Martínez, Ch.; Chiralt, A.; Vargas, M.
Tipo de participación: POSTER y ACTAS
Editorial: UPV
REF.: Actas de la II Jornada de la Cátedra Fomesa. cd-artículos (ISBN: 978-84-8363-489-9)

PONENCIA INVITADA EN JORNADA DE INVESTIGACIÓN PARA EL DESARROLLO HUMANO. CENTRO DE COOPERACIÓN AL DESARROLLO. UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALENCIA. 2013.

TITULO: Resultados de la cooperación entre la UPV (ESPAÑA) y la ESPOL (ECUADOR).

PARTICIPACION EN LA FERIA DE LOS INVENTOS DE LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALENCIA. 2013.

Actividad específica de transferencia de resultados al sector productivo.

Trabajo seleccionado para la participación en el Área de alimentación y salud: bebida de almendra con probióticos.

PARTICIPACION EN LA FERIA DE LOS INVENTOS DE LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALENCIA. 2015.

Trabajo seleccionado para la participación en el Área de alimentación y salud: recubrimientos comestibles/biodegradables para la conservación de alimentos.

CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS en empresas y organismos públicos

Centro: Cooperativa de Pego (Alicante)

Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana

Título: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica

Materia : Industrias y transformación de productos ecológicos

Nº horas : 3 h

Fecha: 6 de noviembre de 1997

Centro: Estación Experimental Agraria de Carcaixent (Valencia)

Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana

Título: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica

Materia : Industrias y transformados en agricultura Ecológica

Nº horas : 3 h

Fecha: 5 de mayo de 1997

Centro: Institut La Garriga. Meliana (Valencia)

Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana

Título: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica

Materia : Industrias y transformación de productos ecológicos

Nº horas : 3 h

Fecha: 6 de noviembre de 1998

Centro: Institut José M^a Vaquero. Sagunto (Valencia)

Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana

Título: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica

Materia : Industrias y transformación de productos ecológicos

Nº horas : 3 h

Fecha: 17 de febrero de 1999

Centro: Cooperativa COFRUDECA. Bélgida (Valencia)

Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana

Título: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica

Materia : Industrias y transformación de productos ecológicos

Nº horas : 3 h

Fecha: 12 de marzo de 1999

Centro: Estación Experimental Agraria de Vila-real (Castellón)

Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana

Título: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica

Materia : Industrias y transformación de productos ecológicos

Nº horas : 3 h

Fecha: 26 de marzo de 1999

Centro: Estación Experimental Agraria de Elche (Alicante)

Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana

Título: Iniciación a la Agricultura Ecológica

Materia: Ejemplo práctico de comercialización en Agricultura Ecológica. El Comité de Agricultura

Ecológica de la Comunidad Valenciana.

Nº horas : 4 h

Fecha: 18 de diciembre de 1998

Centro: Estación Experimental Agraria de Elche (Alicante)

Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana

Título: Iniciación a la Agricultura Ecológica

Materia: Comercialización y legislación en agricultura ecológica.

Nº horas : 3 h

Fecha: 24 de febrero 1999

Centro: Mas de Noguera (Castellón)

Organismo: Centro Rural de Información Europea

Título: Conservas artesanales de productos ecológicos.

Materia: Legislación en Agricultura Ecológica. Principios de conservación de frutas y hortalizas ecológicas.

Nº horas : 5 h

Fecha: 30 de enero de 1999

Centro: Asociación de Consumidores Les Arrels (Valencia).

Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana

Título: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica

Materia : Industrias y transformación de productos ecológicos

Nº horas : 3 h

Fecha: 20 de noviembre del 2000

Centro: Sindicato La Unió, Foios (Valencia).

Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana

Título: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica

Materia : Industrias y transformación de productos ecológicos

Nº horas : 3 h

Fecha: 26 de noviembre del 2001

Centro: Centro Tecnológico Nacional de la Conserva (CEBAS). CSIC (Murcia).

Organismo: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Título: IV Curso Superior de Ingeniería y aplicaciones del frío en las conservas vegetales

Materia : Diseño de equipos de transferencia de calor (II)

Nº horas : 2 h

Fecha: 22 de octubre de 1998

Centro: Escuela Valenciana de Estudios para la Salud.

Organismo: Generalitat Valenciana. Consellería de Sanitat.

Título: Diplomado de Seguridad Alimentaria

Materia : Conservación de alimentos por tratamientos térmicos

Procesado de frutas y hortalizas frescas

Nº horas : 4 h

Fecha: 7 y 15 de febrero del 2002

Centro: Aula Ametla de Palla. Carrícola.

Organismo: SEAE-Ayto de Carrícola

Título: Curso del PROYECTO AEFER

Materia : Diversificación productiva, agroturismo y producción ecológica

Nº horas : 4 h

Fecha: 10-12 de septiembre del 2010

Centro: Teleformación.

Organismo: SEAE

Título: Curso del PROYECTO ECOELABORA

Materia : Industria de elaboración de alimentos

Nº horas tutoría on line : 2 h

Fecha: 27 febrero-2 de abril de 2012

Centro: Teleformación.

Organismo: SEAE

Título: Curso del PROYECTO ECOELABORA

Materia : Postcosecha: manipulación y envasado de productos hortofrutícolas ecológicos frescos

Nº horas tutoría on line : 2 h

Fecha: 21 mayo-2 de julio de 2012

EXPERIENCIAS EN ORGANIZACIÓN Y COLABORACIÓN DE ACTIVIDADES DE I+D

Año: 2003, , Valencia, España

I Curso de cooperación al desarrollo: una perspectiva agroecológica

Tipo de participación: DIRECCIÓN DE CURSO

Ambito: UNIVERSIDAD-SEAE

Año: 2010, Carrícola, España

Curso sobre diversificación productiva

Tipo de participación: ORGANIZACIÓN CURSO

Ambito: AYUNTAMIENTO-SEAE

Año: 2011, Carrícola, España

Jornadas sobre agroecología

Tipo de participación: PONENCIA INVITADA

Ambito: AYUNTAMIENTO-UNIVERSIDAD

Año: 2011, Carrícola, España

Jornadas sobre integración paisajística y ambiental en espacios naturales protegidos

Tipo de participación: ORGANIZACIÓN CURSO

Ambito: AYUNTAMIENTO-MINISTERIO

Fundación Cassià Just, en actividades de asesoramiento técnico, investigación y desarrollo tecnológico en el área de control de calidad y desarrollo de productos agroalimentarios en el Centro Especial de Empleo CAT-CATERING (Sant Boi de Llobregat, Barcelona). 1996.

Fundación CEDAT, en actividades de asesoramiento técnico, investigación y desarrollo tecnológico. Valencia, 1996.

CARGOS. PERTENENCIA A SOCIEDADES.

Vocal en el órgano de Gobierno del **Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana**, en representación de los Productores (CAE-CV, CAPA).1996-2000.

Miembro de la **Sociedad Española de Agricultura Ecológica** (SEAE).

Miembro del **Seminario Permanente de Agricultura Ecológica** del C.R.I.E.

Miembro del **Grupo de Estudios Naturales MARIOLA** (Vall d'Albaida, Comtat i Alcoià).

IV. OTROS MÉRITOS

1. IDIOMAS DE INTERÉS CIENTÍFICO

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

IDIOMA	HABLA	LEE	ESCRIBE
Valenciano	C	C	C
Francés	B	C	C
Inglés	B	C	C

Certificado de Aprovechamiento en CURSO DE FRANCÉS - NIVEL INTERMEDIO. Departamento de Idiomas. U.P.V. 1995. (60 h).

Certificat Oficial Administratiu de Coneixements de VALENCIÀ - GRAU MITJÀ. Junta Qualificadora de Coneixements de València. 1996.

Certificado de Aprovechamiento en CURSO DE INGLÉS - NIVEL 5. Departamento de Idiomas. U.P.V. 1997. (40 h).

2. OTROS MÉRITOS DOCENTES Y DE INVESTIGACIÓN.

Becas recibidas

Beca Colaboración del Ministerio de Educación y Ciencia. 1994-1995. Departamento de Tecnología de Alimentos. ETSIA.UPV.

Beca del Programa INTERCAMPUS 95-96. Instituto de Desarrollo Tecnológico para la Industria Química. Área de Ingeniería de Alimentos y Biotecnología. Tema "Congelación y descongelación". Fechas: desde 14/08/95 hasta el 29/09/95.

Beca del Programa INTERCAMPUS 96-97. Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas. Grupo Agricultura Sostenible. Tema "Congelación y descongelación". Fechas: desde 5/09/96 hasta el 15/10/96.

Beca del Proyecto Diseño e Implementación de hornos con tecnología microondas para el estudio de procesos de secado dentro de la Industria de productos alimenticios de la Comunitat Valenciana..

Beca FPI de la Conselleria de'Educació i Ciència. Generalitat Valenciana. 1997-1998. Realización de la tesis doctoral. Departamento de Tecnología de Alimentos. ETSIA.

Cursos y seminarios recibidos

Formación docente: cursos ice

Diseño de material de apoyo a la docencia. Nivel Básico. Universidad Miguel Hernández. 1999. (10 h).

Estrategias metodológicas para la enseñanza universitaria. ¿Cómo motivar en el aula?. ICE-Universidad Politécnica de Valencia. 2000-2001. (20 h).

Cómo aprenden los alumnos universitarios. ICE-Universidad Politécnica de Valencia. 2000-2001. (8 h).

Iniciación a la producción de videos como material de apoyo docente. ICE-Universidad Politécnica de Valencia. 2001-2002. (12 h).

La cooperación internacional para el desarrollo desde el ámbito universitario. ICE-Universidad Politécnica de Valencia. 2003-2004. (20 h).

Diseño, manejo y aplicación de la microweb del profesor. ICE-Universidad Politécnica de Valencia. 2003-2004. (4 h).

Educación de la voz. ICE-Universidad Politécnica de Valencia. 2008-2009. (12 h).

Formación investigadora

Transición de Fases en Alimentos: Análisis Calorimétrico y Mecánico. Curso de Doctorado del Programa de Tecnología de Alimentos. UPV. 1998. (4 créditos). SOBRESALIENTE.

Procesos de Transferencia de Materia en la Industria de Alimentos (I). Profundización en el conocimiento de los sistemas. Curso de Doctorado del Programa de Tecnología de Alimentos. UPV. 1998. (4 créditos). SOBRESALIENTE.

Procesos de Transferencia de Materia en la Industria de Alimentos (II). Aplicaciones al diseño de equipos y productos. Curso de Doctorado del Programa de Tecnología de Alimentos. UPV. 1998. (4 créditos). SOBRESALIENTE.

Depuración de efluentes en las Industrias Agroalimentarias. Curso de Doctorado del Programa de Tecnología de Alimentos. UPV. 1998. (2 créditos). SOBRESALIENTE.

Normativas de certificación de calidad de los alimentos en la U. E. Curso de Doctorado del Programa de Tecnología de Alimentos. UPV. 1998. (4 créditos). NOTABLE.

Coloides en alimentos. Curso de Doctorado del Programa de Tecnología de Alimentos. UPV. 1998. (4 créditos). SOBRESALIENTE.

Envases de alimentos. Curso de Doctorado del Programa de Tecnología de Alimentos. UPV. 1998. (3 créditos). NOTABLE.

XXVIII. Curso intensivo de Análisis Microbiológico de alimentos y control de procesos de fabricación. ETSIA. UPV. 1998. (45 h).

Curso de Microbiología Predictiva. Instituto de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Caracas 24 de julio de 2001. (8 h).

Estadística práctica para investigación en laboratorio. Área de Formación Permanente. UPV. 2011. (25 h).

II Jornada de Investigación en Seguridad Alimentaria. Evaluación de la Exposición y Biomonitoring de Contaminantes Ambientales. Centro Superior de Investigación en Salud Pública. 24 de junio de 2011.

Formación complementaria

Seminario de Introducción al Mercado de Futuros de cítricos y Mercaderías. U.P.V. 1994.

C.F.P. Evaluación de Impacto Ambiental. Departamento de Urbanismo y Ordenación del Territorio. U.P.V. 1996. (50 h).

Agricultura Sostenible y Desarrollo. Instituto Nacional de Ciencias Agrarias. San José de Las Lajas (La Habana-CUBA). 1996. (256 h).

Gestión de Recursos Naturales y Ambientales. Fundación Ramón Llull-U.P.V. 1996. (400 h).

Transformación y comercialización de productos ecológicos. Escola Agrària de Manresa-Conselleria de Agricultura de Catalunya. 1997. (60 h).

Módulo de Cítricos. Federación de Cooperativas Agrarias Valencianas FECOAV. 2003 (20 h)