

I. DATOS GENERALES

SITUACIÓN PROFESIONAL

ORGANISMO: Universidad Politécnica de Valencia
ESCUELA: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
DEPARTAMENTO: Departamento de Tecnología de Alimentos
DIRECCION POSTAL: Camino de Vera, s.n. Valencia
C.P. 46022
TELÉFONO: 963 879 833
CORREO ELECTRONICO: mtchafer@tal.upv.es
CATEGORIA PROFESIONAL: Catedrática de Universidad

SITUACIÓN ACTUAL (excedencia especial por alto cargo del Consell desde 8 de julio 2015)

ORGANISMO: Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural. DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL Y POLÍTICA AGRARIA COMÚN.
DIRECCION POSTAL: Ciudad Administrativa 9 de octubre. C/ Castan Tobeñas, 77. Valencia.
C.P. 46018
TELÉFONO: 961 247 277
CORREO ELECTRÓNICO: chafer_marnac@gva.es

FORMACIÓN ACADÉMICA

INGENIERA AGRÓNOMA por la E.T.S. Ingenieros Agrónomos (U.P. Valencia) 1989-1995.
DOCTORA INGENIERA AGRÓNOMA por la E.T.S. Ingenieros Agrónomos. Departamento de Tecnología de Alimentos. U.P.V. Valencia. Junio 2000.

TRAMOS RECONOCIDOS en concepto de

ACTIVIDAD INVESTIGADORA: 3 tramos reconocidos por la Comisión Nacional Evaluadora. Períodos 1997-2002, 2003-2009 y 2010-2015.
ACTIVIDAD DOCENTE: 3 tramos reconocidos por la Universidad Politécnica de Valencia. Período 1997-2001, 2002-2007 y 2007-2011.

II. DOCENCIA

II.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: Septiembre 96 a 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: Febrero 1998 a 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 a 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 a 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 hasta la actualidad

DEPARTAMENTO: Tecnología de Alimentos

CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA)

ORGANISMO: Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

CATEGORÍA PROFESIONAL: Catedrática de Universidad

FECHA INICIO: 11-12-2017 (Acreditada 11-11-2014)

DEPARTAMENTO: Tecnología de Alimentos

CENTRO: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA)

ORGANISMO: Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

II.2. 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. Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación. 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. Santa Fe, Argentina.

Beca del Programa INTERCAMPUS 96-97. Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación. Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas. Grupo Agricultura Sostenible. Tema "Agricultura sostenible". Fechas: desde 5/09/96 hasta el 15/10/96. Sab José de Las Lajas, Cuba.

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

II.3. ASIGNATURAS IMPARTIDAS

DOCENCIA REGLADA:

Estuve 2 cursos académicos como docente en el Departamento de Tecnología Agroalimentaria de la Universidad Miguel Hernández (entre el 16-2-1998 y 30-7-1999), impartiendo diferentes asignaturas del área de tecnología de Alimentos de 1er ciclo de Ingeniero Técnico Agrícola y de la Licenciatura de Ciencia y tecnología de Alimentos. Desde 1-10-1999 y hasta julio de 2015 (1999-2015) desempeñé mi tarea docente en diferentes puestos en el Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València. En este período he impartido docencia DE FORMA CONTINUA Y REGULAR en más de 20 asignaturas entre:

1^{er}, 2^o y 3^{er} ciclo, y asignaturas de posgrado (master), relacionadas con:

- Propiedades físicas de alimentos
- Físicoquímica de alimentos
- Ingeniería de alimentos
- Operaciones y procesos en la Industria Alimentaria
- Tecnología de postrecolección
- Industrias lácteas

DOCENCIA NO REGLADA

Centro: Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo. IU-IAD

Organismo: UPV

Título: Master Universitario Internacional de Ciencia e Ingeniería de Alimentos

Materia: Posrecolección e industrialización de frutas y hortalizas. Departamento de Tecnología de Alimentos U.P. Valencia. (4 créditos)

Horas impartidas: 10 horas/curso

Fecha: Cursos 2000-2001, 2001-2002, 2002-2003, 2003-2004, 2004-2005

Centro: Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo. IU-IAD

Organismo: UPV

Título: Master Universitario Internacional de Ciencia e Ingeniería de Alimentos

Materia: Propiedades físicas de los alimentos. Aplicaciones en el control de procesos y productos. Departamento de Tecnología de Alimentos. U.P. Valencia. (4 créditos)

Horas impartidas: 8 horas/curso

Fecha: 2000-2001, 2001-2002, 2002-2003

Centro: Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo. IU-IAD

Organismo: UPV

Título: Master Universitario Internacional de Ciencia e Ingeniería de Alimentos

Materia: Congelación de alimentos. Aspectos fisicoquímicos y tecnológicos. Departamento de Tecnología de los Alimentos. U.P. Valencia (4 créditos)

Horas impartidas: 8 horas /curso

Fecha: 2000-2001, 2003-2004

Centro: Centro Politécnico del Cono Sur, Colonia de Sacramento, Uruguay

Organismo: UPV y Fundación para el Desarrollo del Cono Sur

Título: Master Universitario Internacional de Ciencia e Ingeniería de Alimentos

Materia: Tecnología de la conservación de frutas y hortalizas

Horas impartidas: 60 h

Fecha: 10-17 de abril de 1999

II.4. CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

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: 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: 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: Institut La Garriga. Meliana (Valencia)
Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana
Titulo: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica
Materia: Industrias y transformación de productos ecológicos
Nº horas: 3 h
Fecha: 6 de noviembre de 1998

Centro: Estación Experimental Agraria de Elche (Alicante)
Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana
Titulo: 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: Mas de Noguera (Castellón)
Organismo: Centro Rural de Información Europea
Titulo: 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: Institut José M^a Vaquero. Sagunto (Valencia)
Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana
Titulo: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica
Materia: Industrias y transformación de productos ecológicos
Nº horas: 3 h
Fecha: 17 de febrero de 1999

Centro: Estación Experimental Agraria de Elche (Alicante)
Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana
Titulo: Iniciación a la Agricultura Ecológica
Materia: Comercialización y legislación en agricultura ecológica.
Nº horas: 3 h
Fecha: 24 de febrero 1999

Centro: Cooperativa COFRUDECA. Bélgida (Valencia)
Organismo: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana
Titulo: 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
Titulo: Agricultor Cualificado en Agricultura Ecológica

Materia: Industrias y transformación de productos ecológicos

Nº horas: 3 h

Fecha: 26 de marzo de 1999

Centro: Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Organismo: Universidad Miguel Hernández

Título: Curso de Actualidad y Nuevas Tendencias en el Sector Lácteo

Materia: Procesado ecológico de productos lácteos

Nº horas: 2

Fecha: 11 de noviembre de 2000

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: 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: Centro de Formación Continua y Permanente

Organismo: Universitat Politècnica de València

Título: I Curso de cooperación al desarrollo: una perspectiva agroecológica

Nº horas: 4 y DIRECTORA DEL CURSO (100 h)

Fecha: 20 de octubre y 27 de noviembre de 2003

Centro: Aula Ametla de Palla. Carrícola.

Organismo: SEAE-Ayuntamiento 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: Centro de Formación Continua y Permanente

Organismo: Universitat Politècnica de València

Título: Las industrias de los lácteos y derivados

Nº horas: 1,5 horas

Fecha: 17 de diciembre de 2010

Centro: Centro de Formación Continua y Permanente
Organismo: Universitat Politècnica de València
Título: Seminario sobre arte, agroecología y sostenibilidad
Nº horas: 2
Fecha: 27 de mayo de 2011

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

II.5. PUBLICACIONES Y CONGRESOS DOCENTES

(A). PUBLICACIONES DOCENTES

Título: Las industrias agroalimentarias en material informático. Un ejemplo: Industrias lácteas
Autores (p.o. de firma): Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.; Martín, E.; Sanz, J.
Nombre de la publicación: Actas de las I Jornadas de Innovación Educativa (ISBN 84-9705-187-4). Vol.2.
Páginas: 1-4
Editorial: UPV
Año: 2002
Clave: Capítulo de Libro

Título: Material didáctico multimedia aplicado a la docencia: Tecnologías Postcosecha de frutas y hortalizas.
Autores (p.o. de firma): Cháfer, M.; Fito, P.J.; Sanz, F.J.; Ortolá, M.D.
Nombre de la publicación: Actas de las I Jornadas de Innovación Educativa (ISBN 84-9705-187-4). Vol.1.
Páginas: 1-7
Editorial: UPV
Año: 2002
Clave: Capítulo de Libro

Título: Hechos y cifras sobre agricultura ecológica
Autores (p.o. de firma): Cháfer, M.
Nombre de la publicación: Horticultura (ISSN 1132-2950)
Páginas: 26 a 33
Editorial: Ediciones de Horticultura
Año: 2002

Clave: Artículo Revista

Título: Tema 5. La agricultura y el medio ambiente

Autores: Cháfer M.

Nombre de la publicación: La cadena alimentaria y el medio ambiente

Páginas: Desde 1 hasta 16

Editorial: Universidad Politécnica Abierta-UPV

Año: 2002

Clave: Material docente

Título: Tema 8. La agricultura sostenible

Autores: Cháfer, M.

Nombre de la publicación: La cadena alimentaria y el medio ambiente

Páginas: Desde 1 hasta 16

Editorial: Universidad Politécnica Abierta-UPV

Año: 2002

Clave: Material docente

Título: Tema 9. La producción ecológica

Autores: Cháfer, M.

Nombre de la publicación: La cadena alimentaria y el medio ambiente

Páginas: Desde 1 hasta 16

Editorial: Universidad Politécnica Abierta-UPV

Año: 2002

Clave: Material docente

Título: Capacidad antioxidante en vegetales IV Gama

Autores: Rocafull, A.; Pílan, H.; Ortolá, M.D.; Cháfer, M.

Nombre de la publicación: Directorio Postcosecha 2008: frutas, hortalizas y ornamentales. ISBN: 84-87729-66-5.

Páginas: Desde 1 hasta 12

Editorial: SPE3 Especialistas en Servicios para la Producción Editorial

Año: 2007

Clave: Capítulo de Libro

Título: Fungicidas naturales en la postcosecha de la producción ecológica

Autores: Cháfer, M.; Vargas, M.; Sánchez, L.; Atarés, L.; Pastor, C.; González, Ch.; Chiralt

Nombre de la publicación: AE. Revista de divulgación técnica de agricultura y ganadería ecológica (ISSN 2172-3117)

Páginas: Desde 28 hasta 29

Editorial: SEAE

Año: 2010

Clave: Artículo Revista

Título: La industria agroalimentaria ecológica en España tiene un enorme potencial

Autores: Cháfer, M.

Nombre de la publicación: AE. Revista de divulgación técnica de agricultura y ganadería ecológica. ISSN 2172-3117

Páginas: Desde 40 hasta 40

Editorial: SEAE

Año: 2011

Clave: Artículo Revista

Título: Aligning academia curricula to industry needs: the case of organic food processing course

Autores: Cháfer, M.; González, Ch.

Nombre de la publicación: Actas del EDULEARN14

Páginas: Desde 1 hasta 4

Editorial: IATED

Año: 2014

Clave: Capítulo de Libro

Título: Internationalization of phd studies

Autores: González Martínez, C.; Pastor, Cl., Cháfer, M.; Pittia, P.

Nombre de la publicación: Actas del EDULEARN14

Páginas: Desde 1 hasta 7

Editorial: IATED

Año: 2014

Clave: Capítulo de Libro

Título: Evaluación y valoración de nuevos contenidos docentes para la adaptación al EEES

Autores: Cháfer, M.

Nombre de la publicación: Jornadas de Innovación Educativa y Docencia en Red (IN-RED 2014) (ISSN 9788490482711)

Páginas: Desde 1 hasta 9

Editorial: Universitat Politècnica de València

Año: 2014

Clave: Capítulo de Libro

Título: Uso del Screencast y la e-evaluación en las prácticas de la asignatura "Tecnología Postcosecha" en la Universitat Politècnica de València

Autores: Castelló, M.; Cháfer, M.; Conesa, C.; Ortolá, M.D.

Nombre de la publicación: Jornadas de Innovación Educativa y Docencia en Red (IN-RED 2014) (ISSN 9788490482711)

Páginas: 251-259

Editorial: Editorial Universitat Politècnica de València

Año: 2014

Clave: Capítulo de Libro

(B). PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS DOCENTES

Título: I Jornadas de Innovación Educativa. Metodologías activas y evaluación

Duración: Desde 24/09/2001 hasta 27/09/2001. Nº horas: 24

Entidad: Universidad Politècnica de Valencia

Lugar: Valencia

Título: Programa Erasmus de Aprendizaje Permanente

Duración: Desde 17/03/2014 hasta 20/03/14. Nº de horas: 8

Entidad: Universidad de Lorraine. ENSAIA. Organismo Autónomo de Programas Educativos Europeos.

Lugar: Nancy (Francia)

Título: 3rd International Iseki Food Conference. Food science and technology excellence for a sustainable economy

Desde 21/05/2014 hasta 23/05/2014. Nº de horas: 25

Entidad: Iseki Food Association
Lugar: Atenas (Grecia)

Título: Workshop "State of research in Europe in the Field of Food Science and technology-

Duración: Desde 21/05/2014 hasta 21/05/2014. Nº de horas: 3

Entidad: ISEKI Food 4 Project

Lugar: Atenas (Grecia)

Título: Workshop "Industry meets Academia and PhD programmes"

Duración: Desde 21/05/2014 hasta 21/05/2014. Nº de horas: 3

Entidad: ISEKI Food 4 Project

Lugar: Atenas (Grecia)

Título: I Encuentro de estudiantes de doctorado de la UPV

Duración: Desde 12/06/2014 hasta 12/06/2014. Nº de horas: 8

Entidad: Escuela de Doctorado. Universidad Politécnica de Valencia

Lugar: Edificio Nexus. Valencia

Título: IN-RED I Jornadas de Innovación Educativa y Docencia en Red

Duración: Desde 15/07/2014 hasta 17/07/2014. Nº de horas: 25

Entidad: Universitat Politècnica de València

Lugar: Valencia

Título: EDULEARN14, 6th Annual International Conference on Education and New Learning

Duración. Desde 15/07/2014 hasta 17/07/2014. Nº de horas: 25

Entidad: IATED

Lugar: Barcelona

II.6. PROYECTOS DE INNOVACIÓN DOCENTE

Título del proyecto: Coordinación práctica de las enseñanzas impartidas en diferentes asignaturas relacionadas con la elaboración de alimentos formulados (PID nº 10.042)

Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Plan de Innovación Educativa

Duración: Desde 01/01/1999 hasta 31/12/2001. Nº total de meses: 36

Responsable del proyecto: N. Martínez Navarrete

Nº Investigadores participantes: 6

Título del proyecto: Preparar materiales docentes en soporte informático que sustituyan parcialmente la lección magistral por un método de autoaprendizaje (PID nº 10.041)

Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Plan de Innovación Educativa

Duración: Desde 01/01/1999 hasta 31/12/2001. Nº total de meses: 36

Responsable del proyecto: N. Martínez Navarrete

Nº Investigadores participantes: 6

Título del proyecto: Las industrias agroalimentarias en material multimedia (PID nº 11.041)

Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Plan de Innovación Educativa

Duración: Desde 01/01/2000 hasta 31/12/2002. Nº total de meses: 36
Responsable del proyecto: J. Sanz Fernández
Nº Investigadores participantes: 18

Título del proyecto: Análisis fisicoquímico de procesos alimentarios y control de calidad (GR0037)

Entidad financiadora: Generalitat Valenciana. Conselleria de Cultura, Educación y Ciencia

Duración: Desde 19/09/2000 hasta 19/12/2000. Nº total de meses: 3
Responsable del proyecto: Dra. Amparo Chiralt
Nº Investigadores participantes: 10

Título del proyecto: Ayuda al grupo análisis fisicoquímico de productos y procesos alimentarios (GR01-278)

Entidad financiadora: Generalitat Valenciana. Conselleria de Cultura, Educación y Ciencia

Duración: Desde 01/01/2001 hasta 01/01/2002. Nº Total de meses: 12
Responsable del proyecto: Dra. Amparo Chiralt
Nº Investigadores participantes: 8

Título del proyecto: La enseñanza de la fisicoquímica de alimentos. De los fundamentos a las aplicaciones. (PID nº 12.135C)

Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Plan de Innovación Educativa

Duración: Desde 01/09/2001 hasta 30/09/2002. Nº Total de meses: 12
Responsable del proyecto: Dra. Amparo Chiralt
Nº Investigadores participantes: 6

Título del proyecto: Nuevas herramientas educativas en la docencia de la postrecolección (AME2-3-02-131)

Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Vicerrectorado de Coordinación Académica y Alumnado

Duración: Desde 01/09/2001 hasta 30/09/2003. Nº total de meses 24
Responsable del proyecto: M.D. Ortolá
Nº Investigadores participantes:

Título del proyecto: Industrias lácteas (AME2-3-02-232)

Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Vicerrectorado de Coordinación Académica y Alumnado.

Duración: Desde 01/09/2001 hasta 30/09/2002. Nº total de meses: 12
Responsable del proyecto: Consuelo González Martínez
Nº Investigadores participantes: 3

Título del proyecto: Controles físicos y químicos en los procesos alimentarios (PID Nº 13014)

Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Plan de Innovación Educativa.

Duración: Desde 01/09/2002 hasta 30/09/2003. Nº total de meses: 12
Responsable del proyecto: María del Mar Camacho Vidal
Nº Investigadores participantes: 10

Título del proyecto: La enseñanza de industrias lácteas. Fundamentos. Procesos y productos (PID nº 13056C)

Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Plan de Innovación Educativa

Duración: Desde 01/09/2002 hasta 30/09/2004. Nº total de meses: 24

Responsable del proyecto: Consuelo González Martínez

Nº Investigadores participantes: 6

Título del proyecto: Participación activa del alumno en el aprendizaje de la posrecolección de frutas y hortalizas (PID nº 12087-A)

Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Valencia. Plan de Innovación Educativa.

Duración: Desde 01/09/2002 hasta 30/09/2004. Nº total de meses: 24

Responsable del proyecto: M.D. Ortolá

Nº Investigadores participantes: 6

Título del proyecto: Fomento de la calidad de la actividad universitaria. Programa de postgrado del Departamento de Tecnología de Alimentos. (AFC2002-0513LD)

Entidad financiadora: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Subsecretaría

Duración: Desde 01/01/2003 hasta 01/04/2004. Nº Total de meses: 12

Responsable del proyecto: P. Fito

Nº Investigadores participantes: 38

Título del proyecto: Ayuda al grupo análisis fisicoquímico de productos y procesos alimentarios (GRUPOS03/080)

Entidad financiadora: Generalitat Valenciana. Conselleria de Cultura Educación y Ciencia

Duración: Desde 01/01/2003 hasta 01/01/2005. Nº Total de meses: 24

Responsable del proyecto: Dra. Amparo Chiralt

Nº Investigadores participantes: 13

II.7. PROYECTOS DIRIGIDOS

(A). PROYECTOS POSTGRADO

Estudio de almacenamiento de aceite esencial de limón: influencia de la temperatura y envasado con nitrógeno. 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. 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. 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*. Xue Keking. 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. 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 té. Marta Pagán. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2009.

Diseño y caracterización de recubrimientos comestibles a base de aceite esencial de bergamota. 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. Axel Brito. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2009.

Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceite esencial de limón en fresones. 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. Neus Bernat. 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. Lina Suárez. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2011.

Caracterització de Recobriments Comestibles a Base de Quitosà i Propoli. Anna Vicent. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2011.

Aplicación de extractos de granada para el control de podredumbres en poscosecha de frutos cítricos. Verónica Taberner Roselló. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2011.

Efecto de la incorporación de salvado de arroz sobre las propiedades físicas y microestructurales de films biodegradables a base de almidón. Amalia Cano Embuena. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2012.

Efectividad de *candida sake* incorporada a recubrimientos biodegradables en el control de la Botrytis cinérea en uva. Lizzette Lady Pozo Irusta. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2015.

Viabilidad de agentes de biocontrol incorporados a films durante el almacenamiento. Víctor Cerrudo López. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2015.

Influencia de las relaciones aw-humedad-Tg en la estabilidad de formulados en polvo de agentes de biocontrol. Díaz Picó, Kevin. Tesis de Master. IU-IAD. UPV. 2016.

(B). PROYECTOS FINAL DE CARRERA

Deshidratación osmótica de naranjas. Aplicación al desarrollo de productos mínimamente procesados. Jesús Izquierdo Martínez. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 1997.

Envases y embalajes en la industria de alimentos y su aplicación a los productos cárnicos. Miguel Guzmán Martínez. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (Alicante). Universidad Miguel Hernández. 1999.

Elaboración de pan ecológico en la masía "El Parral". Eva Campos Garbí. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (Alicante). Universidad Miguel Hernández. 1999.

La elaboración del aceite de oliva en la provincia de Castellón. Patricia Descals Hueso. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (Alicante). Universidad Miguel Hernández. 2000.

Métodos combinados de deshidratación y congelación de corteza de naranja Valencia Late como ingrediente alimentario. Elena Ribera Julián. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 2000.

Respuesta a la impregnación a vacío de cortezas de cítricos. Maria Félix Ripoll. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (Valencia). 2001.

Análisis cinéticos de tratamientos osmóticos para la obtención de productos mínimamente procesados. 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. 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. Eva Mestre Forés. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. (Valencia). 2002.

Cinética de rehidratación de ciruelas pasas. Román Sanchis Carretón. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 2002.

Norma de calidad de naranjas para una empresa de elaboración de zumos. Juan José González García. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 2002.

Secado de pera: modelización e influencia del pretratamiento osmótico. Marta Soler Alcaraz. Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Valencia). 2002.

Análisis cinético de la deshidratación osmótica de rodajas de naranja (Valencia Late). 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). Francisco Escrig Escrig. ETSIA. (Valencia). 2003.

Caracterización de yogures con la denominación ecológica: posibilidades de mercado. Irene Alfaro Ponce. ETSMRE. (Valencia). 2003.

Influencia de la leche de cabra en la caracterización físico-química y sensorial del yogur. María De Los Desamparados Vargas Colás. ETSIA. (Valencia). 2003.

Estudio comparativo de la leche y los derivados lácteos de cabra, vaca y oveja. Noelia Aguado Sanchis. ETSMRE. (Valencia). 2003.

Studio di componenti funzionali di alimenti a base di latte fermentato. Úrsula María Montes Liébana. ETSMRE. (Valencia). 2003.

Diseño y aplicación de recubrimientos comestibles a base de aceite esencial de árbol de té. Maria Navarro Sancho. ETSIA. (Valencia). 2008.

Efecto de tratamientos a base de quitosano y aceite esencial de bergamota en fresa CV. Camarosa. Mota Gómez, Alberto José. ETSIAMN. (Valencia). 2011.

Aplicación de recubrimientos comestibles a base de aceites esenciales de árbol de té, limón, bergamota y tomillo en cítricos y su efecto postcosecha. Catalá Fombuena, María. ETSIAMN. (Valencia). 2014.

Caracterización de matrices biopoliméricas para la incorporación de agentes de biocontrol. Alfonso Crespo, Jesús. ETSIAMN. (Valencia). 2014.

Aplicación de recubrimiento a base de antimicrobianos naturales para la mejora de la conservación de pan. Mateo Talavera, Rafael. ETSIAMN. (Valencia). 2015.

Influencia de las condiciones de almacenamiento en la viabilidad de agentes de biocontrol incorporados en películas biodegradables. Laura Espí Tomás. ETSIAMN. (Valencia). 2015.

(C). TUTORIAS EN PROGRAMAS INTERNACIONALES

Estudio de la aplicación de la deshidratación osmótica al desarrollo de productos de corteza de naranjas 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.

Tutorización estancia Leonardo 2. Programa TransMOB. Ana Claudia Costa. Becaria Leonardo. Universidad Católica Portuguesa. 2006.

(D). TUTORIAS DE PRÁCTICAS EXTERNAS

TITULACIÓN: Licenciado en ciencia y Tecnología de Alimentos (E.T.S.I.A.)

Estudiante: Cerrada Serra, P.

Empresa: Bodegas y Bebidas

Código: AG4622-2

Fechas: 11/07/2001 al 07/09/2001

Horas: 320

TITULACIÓN: Ingeniero Agrónomo (E.T.S.I.A.)

Estudiante: Chornet Ruiz, Francesca

Empresa: Cooperativa Agrícola Nuestra Señora del Oreto, Coop. V.

Código: AX2903-6

Fechas: 18/05/2009 al 13/06/2009

Horas: 150

TITULACIÓN: Master en Ciencia e Ingeniería de los alimentos (E.T.S.I.A.)

Estudiante: Brito Rocha, Axel

Empresa: CEATEL Centro de Apoyo Tecnológico Lácteo

Código: AG14275-2

Fechas: 01/10/2009 al 15/12/2009

Horas 300

TITULACIÓN: Ing. Técnico Agrícola esp. Industrias agrarias y aliment. (E.T.S.M.R.E.)

Estudiante: Mota Gómez, Alberto

Empresa: IVIFA

Código: AG15352-1

Fechas: 20/02/2011 al 20/09/2011

Horas: 400

TITULACIÓN: Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (E.T.S.I.A.M.N.)

Estudiante: Peris Fuerte, Bernat

Empresa: Postres lácteos Romar S.L.

Código: AX16827-2

Fechas: 8/07/2013 al 08/09/2013

Horas: 350

TITULACIÓN: Master en Gestión y Seguridad Alimentaria (E.T.S.I.A.M.N.)

Estudiante: Marquez Sancho, Sergio

Empresa: SEAE Sociedad Española de Agricultura Ecológica

Código: RR20697-1

Fechas: 07/4/2014 al 30/05/2014

Horas 240

III. INVESTIGACIÓN

III.1. PUBLICACIONES DE INVESTIGACIÓN

(A). ARTICULOS EN REVISTAS

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A. (1998). Estudio de estabilidad de café tostado durante el período de consumo. *ALIMENTARIA*, 297, 123-129.

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. (2000). Aprovechamiento de corteza de cítricos mediante deshidratación osmótica con pulso de vacío. *ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA*, 9 (Noviembre), 55-62.

González-Martínez, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Cháfer, M.T. (2001). Long term osmotic dehydration processes of orange peel at atmospheric pressure and by applying a vacuum pulse. *FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL*, 6 (7), 511-520. 10.1106/F8KX-YLF2-HP5H-7MTL.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. (2001). Kinetics of osmotic dehydration in orange and mandarin peels. *JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING*, 24, 273-289. 10.1111/j.1745-4530.2001.tb00544.x.

Chiralt, A.; Martínez-Monzó J.; Purificación García-Segovia, P.; Cháfer, M.T. (2001). Problemática coloidal de las emulsiones para bebidas refrescantes. *ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA*, 162 (Octubre), 53-60.

Fito, P.; Chiralt, A.; Betoret, N.; Gras, M.; Cháfer, M.; Martínez-Monzó, J. Vidal, D. (2001). Vacuum impregnation and osmotic dehydration in matrix engineering. Application in functional fresh food development. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, (49), 175-183. 10.1016/S0260-8774(00)00220-X.

González-Martínez, C.; Becerra, M.; Cháfer, M.; Albors, A.; Carot, J.; Chiralt, A. (2002). Influence of substituting milk powder for whey powder on yogurt quality. *TRENDS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, (13), 334-340. 10.1016/S0924-2244(02)00160-7.

González-Martínez, C.; Fito, P.; Chiralt, A.; Cháfer, M.T. (2002). Development of salt profiles on manchego type cheese during brining. Influence of vacuum pressure. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, (53), 67-73. 10.1016/S0260-8774(01)00141-8.

Pérez, S.; Ortolá, M.D.; Cháfer, M.T. (2002) Elaboración y factores de calidad en ensaladas procesadas en fresco. *ALIMENTARIA*, (Noviembre), 77-85.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2003). Productos lácteos con denominación ecológica. *ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA*, 177, 67-72.

Cháfer, M.; Chiralt, A.; Pérez, S. (2003). Kinetics of solute gain and water loss during osmotic dehydration of orange slices. *FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL*, 6 (9), 389-396. 10.1177/1082013203040545.

González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; Pérez, L. (2003). Calidad de frutas mínimamente procesadas I: pardeamiento enzimático. *ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA*, 18 (Julio), 81-84.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.; Pérez, L. (2003). Effect of blanching and vacuum pulse application on osmotic dehydration of pear. *FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL*, 5 (9), 321-328. 10.1177/1082013203039253.

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A. (2003). Corteza de cítricos: procesado para su consumo. *LEVANTE AGRÍCOLA*, 366, 228-232.

Pastor, C.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González-Martínez, C. (2003). El calcio en la leche enriquecida. *ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA*, 181 (Julio), 56-62.

González-Martínez, C.; Chiralt, A.; Fito, P.; Cháfer, M.T. (2003). Microstructure and vacuum impregnation response of citrus peels. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, (36), 35-41. 10.1016/S0963-9969(02)00105-9.

González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; Pérez, L. (2003). Calidad de frutas mínimamente procesadas II: control y prevención del pardeamiento. *ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA*, 181 (Julio), 113-119.

González-Martínez, C.; Albors, A.; Cháfer, M.; Chiralt, A. (2005). Efecto de la adición de suero de leche en polvo en la calidad físicoquímica y sensorial del yogur. *ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA*, 23, 57-62.

González-Martínez, Ch; Cháfer, M; Chiralt, A. (2006). Effect of the osmotic pre-treatment on the convective air drying kinetics of pear cv. Blanquilla. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES*, 3 (9), 541-549. 10.1080/10942910600596522.

Albors, A.; Cháfer, M. (2008). Combinación de tratamientos térmicos y bicarbonato de sodio para el control de *Penicillium digitatum* en frutos cítricos. *REVISTA IBEROAMERICANA DE TECNOLOGÍA DE POSTCOSECHA*, 1 (9), 55-62.
<http://www.redalyc.org/pdf/813/81311226008.pdf>.

Vargas, M.; Cháfer, M.; Albors, A.; Chiralt, A.; González-Martínez, C. (2008). Physicochemical and sensory characteristics of yoghurt produced from mixtures of cows' and goats' milk. *INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL*, (18), 1146-1152.
10.1016/j.idairyj.2008.06.007.

Cháfer, M.; Vargas, M.; Chiralt, A. (2008). Stability and quality of minimally processed orange slices. *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*, (32), 319-334. 10.1111/j.1745-4549.2008.00181.x.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Pastor, C.; Chiralt, A. (2009). Rehydration kinetics of pear as affected by osmotic pre-treatment and temperature. *JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING*, 1-16. 10.1111/j.1745-4530.2008.00351.x.

Sánchez-González, L.; Vargas, M.; González-Martínez, Ch.; Chiralt, A.; Cháfer, M. (2009). characterization of edible films based on hydroxypropylmethylcellulose and tea tree essential oil. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 8 (23), 2102-2109.
10.1016/j.foodhyd.2009.05.006.

Pastor, C.; Sánchez-González, L.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González-Martínez, C. (2010). Physical and antifungal properties of hydroxypropylmethylcellulose based films containing propolis as affected by moisture content. *CARBOHYDRATE POLYMERS*, (82), 1174-1183. 10.1016/j.carbpol.2010.06.051.

Sánchez-González, L.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González-Martínez, C. (2010). Physical properties of edible chitosan films containing bergamot essential oil and their inhibitory action on *Penicillium italicum*. *CARBOHYDRATE POLYMERS*, (82), 277-283. 10.1016/j.carbpol.2010.04.047.

Sánchez-González, L.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.; Cháfer, M. (2010). Physical and antimicrobial properties of chitosan-tea tree essential oil composite films. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, (98), 443-452. 10.1016/j.jfoodeng.2010.01.026.

Sánchez-González, L.; Pastor, C.; Vargas, M.; Chiralt, A.; González-Martínez, C.; Cháfer, M. (2011). Effect of hydroxypropylmethylcellulose and chitosan coatings with and without bergamot essential oil on quality and safety of cold-stored grapes. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*, (6) 57-63. 10.1016/j.postharvbio.2010.11.004.

Sánchez González, L.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2011). Antimicrobial activity of polysaccharide films containing essentials oils. *FOOD CONTROL*, 8(22), 1302-1310. 10.1016/j.foodcont.2011.02.004.

Sánchez González, L.; Vargas, M.; González Martínez, C.; Chiralt, A.; Cháfer, M. (2011). Use of essential oils in bioactive edible coatings. *FOOD ENGINEERING REVIEWS*, 1 (3), 1-16. 10.1007/s12393-010-9031-3.

Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2011). Effectiveness of antibrowning agents applied by vacuum impregnation on minimally processed pear. *LWT-FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*, (44), 2273-2280. 10.1016/j.lwt.2011.04.007

Pastor, C.; Sánchez-González, L.; Marcilla, A.; Chiralt, A.; Cháfer, M.; González-Martínez, C. (2011). Quality and safety of table grapes coated with hydroxypropylmethylcellulose edible coatings containing propolis extract. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*, (6), 64-70. 10.1016/j.postharvbio.2010.11.003.

Sánchez González, L.; Chiralt, A.; González Martínez, C.; Cháfer, M. (2011). Effect of essential oils on properties of film forming emulsions and films based on HPMC and chitosan. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 2(15), 246-253. 10.1016/j.jfoodeng.2011.02.028.

Sánchez González, L.; Cháfer, M.; González Martínez, C.; Chiralt, A. (2011). Study of the release of limonene present in chitosan films enriched with bergamot oil in food simulants. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 1(15), 138-143. 10.1016/j.jfoodeng.2011.02.016.

Vargas, M.; Perdonés, A.; Chiralt, A.; Cháfer, M.; González-Martínez, C. (2011). Effect of homogenization conditions on physicochemical properties of chitosan-based film-forming dispersions and films. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, (25), 1158-1164. 10.1016/j.foodhyd.2010.11.002.

Cháfer, M.; Sánchez González, L.; González Martínez, C.; Chiralt, A. (2012). Fungal decay and shelf life of oranges coated with chitosan and bergamot, thyme and tea tree essential oils. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, 8(77), 182-187. 10.1111/j.1750-3841.2012.02827.x.

Pastor, C.; Sánchez González, L.; Chiralt, A.; Cháfer, M.; González Martínez, C. (2013). Physical and antioxidant properties of chitosan and methylcellulose based films containing resveratrol. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 3, 272-280. 10.1016/j.foodhyd.2012.05.026.

Marín A., Atarés L., Chiralt A., Cháfer M. (2014). Evaluación de la retención de biopolímeros sobre superficie de uvas en aplicaciones por pulverización. *Revista de la Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, 67(2), 591-593.

Cano A., Cháfer M., Chiralt A., González-Martínez Ch. (2014). Films compuestos de almidón-PVA: hacia una nueva generación de materiales de envases biodegradables. *Revista de la Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, 67(2), 523-524.

Bernat, N.; Cháfer, M.; Rodríguez García, J.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2014). Optimisation of oat milk formulation to obtain fermented derivatives by using probiotic *Lactobacillus reuteri* microorganisms. *FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL*, 1-13. 10.1177/1082013213518936.

Bernat, N.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2014) Development of a non-dairy probiotic fermented product based on almond milk and inulin. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 1-14. 10.1177/1082013214543705.

González Martínez, C.; Bernat, N.; Chiralt A.; Cháfer, M.; Moisés, J. (2014). Vegetable milks and fermented derived/derivative products. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD STUDIES*, (3), 93-124. www.iseki-food-ejournal.com/ojs/index.php/ejournal/article/view/201/108.

Cano, A.; Jiménez, A.; Cháfer, M.; González Martínez, C.; Chiralt, A. (2014) Effect of amylose:amylopectin ratio and rice bran addition on starchfilms properties. *CARBOHYDRATE POLYMERS*, (111) 543-555. 10.1016/j.carbpol.2014.04.075.

Bernat, N.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2014). Hazelnut milk fermentation using probiotic *Lactobacillus rhamnosus* GG and inulin. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, 12(49), 2553-2562. 10.1111/ijfs.12585.

Bernat, N.; Cháfer, M.; Rodríguez García, J.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2015). Effect of high pressure homogenization and heat treatment on physical properties and stability of almond and hazelnut milks. *LWT-FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*, (62), 488-496. 10.1016/j.lwt.2014.10.045.

Bernat, N.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2015). Probiotic fermented almond "milk" as an alternative to cow-milk yoghurt. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD STUDIES*, (4), 201-211. www.iseki-food-ejournal.com/ojs/index.php/ejournal/article/view/276/145.

Cano, A.; Fortunati, E.; Cháfer, M.; Kenny, J.M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2015). Properties and ageing behaviour of pea starch films as affected by blend with poly (Vinyl Alcohol). *FOOD HYDROCOLLOIDS*, (48), 84-93. 10.1016/j.foodhyd.2015.01.008.

Cano A., Cháfer M., Chiralt A., González-Martínez C. (2015). Physical and microstructural properties of biodegradable films based on pea starch and PVA. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, 1(167), 59-64. 10.1016/j.jfoodeng.2015.06.003.

Cano, A.; Fortunati, E.; Cháfer, M.; González Martínez, C.; Chiralt, A.; Kenny, J.M. (2015). Effect of cellulose nanocrystals on the properties of pea starch-poly(vinyl alcohol) blend films. *JOURNAL OF MATERIALS SCIENCE*, (5), 6979-6992. 10.1007/s10853-015-9249-9.

Bernat, N.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; Laparra, M.; González Martínez, C. (2015). Almond milk fermented with different potentially probiotic bacteria improves iron uptake by intestinal epithelial (Caco-2) cells. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD STUDIES*, (4), 49-60. www.iseki-food-ejournal.com/ojs/index.php/e-journal/article/view/232/128.

Acosta, S.; Jiménez, A.; Cháfer, M.; González Martínez, C.; Chiralt, A. (2015). Physical properties and stability of starch-gelatin based films as affected by the addition of esters of fatty acids. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, (49), 135-143. 10.1016/j.foodhyd.2015.03.015.

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt A.; Molina, P.; Borrás, M.; Beltrán, C.; González Martínez, C. (2016). Quality of goats milk cheese as affected by coating with edible chitosan-essential oil films. *INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY*, (69) 1-9. 10.1111/1471-0307.12306.

Acosta, S.; Chiralt A.; Santamarina, P.; Rosello, J.; González Martínez, C.; Cháfer, M. (2016). Antifungal films based on starch-gelatin blend, containing essential oils. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, (61), 233-240. 10.1016/j.foodhyd.2016.05.008.

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt A.; González Martínez, C. (2016). Biodegradation behavior of starch-PVA films as affected by the incorporation of different antimicrobials. *POLYMER DEGRADATION AND STABILITY*, 1-10. 10.1016/j.polymdegradstab.2016.04.014.

Marín, A.; Atarés, L.; Cháfer, M.; Chiralt A.; Torres, M.; Usall, J.; Teixido, N. (2016). Effect of different coating-forming agents on the efficacy of the biocontrol agent *Candida sake* CPA-1 for control of *Botrytis cinerea* on grapes. *BIOLOGICAL CONTROL*, (96), 108-119. 10.1016/j.biocontrol.2016.02.012.

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt A.; González Martínez, C. (2016) Development and characterization of active films based on starch-PVA, containing silver nanoparticles. *FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE*, 1, 16-24. 10.1016/j.fpsl.2016.07.002.

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt A.; González Martínez, C. (2016). Physical and antimicrobial properties of starch-PVA blend films as affected by the incorporation of natural antimicrobial agents. *FOODS*, 3(5), 1-17. 10.3390/foods5010003.

Marín, A.; Atarés, L.; Cháfer, M.; Chiralt A. (2017). Stability of biocontrol products carrying *Candida sake* CPA-1 in starch derivatives as a function of water activity. *BIOCONTROL SCIENCE AND TECHNOLOGY*, (3157), 1-20. 10.1080/09583157.2017.1279587.

Marín, A.; Atarés, L.; Cháfer, M.; Chiralt A. (2017). Properties of biopolymer dispersions and films used as carriers of the biocontrol agent *Candida sake* CPA-1. *LWT-FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY*, (79), 60-69. 10.1016/j.lwt.2017.01.024.

(B). LIBROS Y CAPITULOS DE LIBROS

Cháfer, M. (2000). Productos lácteos procedentes de agricultura ecológica. Actualidad y nuevas tendencias en el sector lácteo (115-127). Servicio Publicaciones U.M.H. 84-95315-56-4.

Cháfer, M. (2001). Estudio de almacenamiento de aceite esencial de limón: influencia de la temperatura y envasado con nitrógeno. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2000. Vol.II (53-60). Servicio Publicaciones-UPV. 84-9705-013-4.

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. (2001). Orange peel products obtained by osmotic dehydration. Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation. Applications in Food Industries (93-108). TECHNOMIC PUBLISHING CO., Inc. 1-58716-043-9.

Cháfer, M. (2002). Deshidratación osmótica de corteza de naranja (Valencia Late) y mandarina (Satsuma). BELL HOWELL. UMI. 0-493-38933-4.

Chiralt, A.; Martínez-Monzó, J.; Cháfer, M.; Fito, P. (2002). Limonene from citrus. Functional Foods and nutraceuticals: biochemical and processing (169-188). CRC PRESS LTD, BOCA RATÓN, Florida. 1-56676-902-7.

González-Martínez, C.; Albors, A.; Cháfer, M.; Chiralt, A. (2003). Elaboración de yogur con suero de leche. Efecto sobre las propiedades físicas y sensoriales. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. Año 2001 (37-51). Servicio Publicaciones-UPV. 84-9705-317-6

Keqing, X.; González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Chiralt, A. (2006). Water-sorption isotherms and water-plasticization effect in dried pear. Water properties of food, pharmaceutical, and biological materials (723-729). CRC TAYLOR & FRANCIS GROUP. 0-8493-2993-0.

Cháfer, M. (2010). Técnicas postcosecha en producción ecológica. Manual de conocimientos técnicas y productos fitosanitarios para el control de plagas y enfermedades en agricultura ecológica (181-190). SEAE. 978-84-613-7306-2

González Martínez, C.; Cháfer, M.; Vargas, M.; Sánchez-González, L.; Chiralt, A. (2011). Edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables. Advances in Post-harvest treatments and Fruit Quality and Safety (59-84). NOVA SCIENCE PUBLISHERS. 978-1-61122-973-8

Vargas, M.; Sánchez-González, L.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González-Martínez, C. (2012). Edible chitosan coatings for fresh and minimally processed foods. Emerging Food Packaging Technologies: Principles and Practice. (66-95). WOODHEAD PUBLISHING, Oxford. 978-1845698096

Sánchez-González, L.; Arab-Tehrany, E.; Cháfer, M.; González Martínez, C.; Chiralt A. (2014). Active edible and biodegradable starch films. polysaccharides (1-15). SPRINGER INTERNATIONAL PUBLISHING, Switzerland. 978-3-319-03751-6

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt A.; González-Martínez, C. (2016). Strategies to improve the functionality of starch based films. Handbook of Composites from Renewable Materials, Volume 4, Functionalization (1-36). WILEY. 978-1-119-22367-2.

III.4. CONGRESOS DE INVESTIGACIÓN

(A). PUBLICACIONES EN CONGRESOS

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Martínez-Monzó, J.; Chiralt, A.; Fito, P. (1997). Pulsed vacuum osmotic dehydration of orange skin. EN 5th CONFERENCE OF FOOD ENGINEERING (CoFE'97). (1-1). Los Angeles, Estados Unidos: American Institute of Chemical Engineers (AIChE).

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. (1998). Osmotic dehydration of orange peel. EN 11th INTERNATIONAL DRYING SYMPOSIUM (IDS '98). (886-894). Halkidiki, Grecia: ZITI EDITIONS.

Chiralt, A.; Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Fito, P. (1999). Orange peel response to vacuum impregnation and osmotic dehydration: role of microstructure. EN 1999 IFT ANNUAL MEETING. (242-242). Chicago, Estados Unidos: Institute of Food Technologists.

Fito, P.; Chiralt, A.; Betoret, N.; Gras, M.L.; Cháfer, M.; Martínez-Monzó, J.; Vidal, D. (2000). Vacuum impregnation and osmotic dehydration in matrix engineering application in functional fresh food development. EN SYMPOSIUM ON OSMOTIC TREATMENT IN FOOD PROCESSING 2000. (1-1). Karlsruhe, Alemania.

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Martínez-Monzó, J.; Fito, P. (1996). Minimally Processed Products from orange Fruits by Osmotic Dehydration. EN 2nd MAIN MEETING OF COPERNICUS PROJECT PROCESS OPTIMIZATION AND MINIMALLY PROCESSING OF FOODS. (60-66). Varsovia, Polonia: Warsaw Agricultural University.

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. (1997). Vacuum Impregnation and Osmotic Dehydration of Orange Peel. EN 3th MAIN MEETING OF COPERNICUS PROJECT PROCESS OPTIMIZATION AND MINIMALLY PROCESSING OF FOODS. (53-58). Lovaina, Belgica: Leuven Catholic University.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. (2000). Osmotic dehydration of mandarin and orange peel by using rectified grape must. EN 12th INTERNATIONAL DRYING SYMPOSIUM (IDS 2000). (1-11). Noordwijkerhout, Holanda: TNO-Institute of Applied Science.

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Chiralt, A.; Fito, P. (2000). Aprovechamiento alimentario de la corteza de naranja por técnicas de impregnación a vacío. EN IV CONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE AGRICULTURA ECOLÓGICA. (1-10). Córdoba, España: S.E.A.E.

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Martínez-Monzó, J.; Chiralt, A.; Fito, P. (2001). Vacuum impregnation and osmotic dehydration of mandarin peel. EN 8th INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD (ICEF 2000). (1299-1304). Puebla, México: International Association for Engineering and Food.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Fito, P.; Chiralt, A.; Xue, K. (2003). Secado por aire caliente de pera var. Blanquilla. EN III CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y I CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. (235-240). Valencia, España: Servicio de Publicaciones UPV.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.; Fito, P. (2003). Cinética de rehidratación de ciruelas pasas. EN III CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y I CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. (449-454). Valencia, España: Servicio de Publicaciones UPV.

González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Chiralt, A. (2003). Propiedades fundentes de la manteca de cacao cubana. EN III CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y I CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. (61-67). Valencia, España: UPV.

González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; Pérez, L. (2003). Inhibición del pardeamiento enzimático en pera var. Blanquilla. EN III CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y I CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. (307-312). Valencia, España: Servicio de Publicaciones UPV.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Ortola, M.D.; Chiralt, A. (2003). Cambios de color y propiedades mecánicas de corteza de naranja (Valencia Late) en tratamientos osmóticos y congelación. EN III CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y I CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. (455-460). Valencia, España: Servicio de Publicaciones UPV.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2003). Deshidratación osmótica en pera var. Blanquilla. Influencia del escaldado. EN III CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y I CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. (255-260). Valencia, España: Servicio de Publicaciones UPV.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2003). Respuesta a la impregnación a vacío de cortezas de cítricos. EN III CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y I CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. (401-406). Valencia, España: UPV.

González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Albors, A.; Carot, J.M.; Chiralt, A. (2001). Using whey powder in yoghurt production. EN EUROPEAN CONFERENCE ON ADVANCED TECHNOLOGY FOR SAFE AND HIGH QUALITY FOODS (EUROCAFT 2001). (120-120). Berlin, Alemania: Esvier Science.

Chiralt, A.; Cháfer, M.T. (2002). Aprovechamiento de componentes funcionales de cortezas de cítricos ecológicos. EN V CONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE AGRICULTURA ECOLÓGICA Y I CONGRESO IBEROAMERICANO DE AGROECOLOGÍA. (1353-1361). Gijón, España: SERIDA, SEAE.

Cháfer, M.T. (2002). Análisis de la situación del transformado de productos ecológicos. EN V CONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE AGRICULTURA ECOLÓGICA Y I CONGRESO IBEROAMERICANO DE AGROECOLOGÍA. (1429-1437). Gijón, España: SERIDA, SEAE.

Keqing, X.; Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2004). Modelización del secado de pera var. Blanquilla. Efecto del pre-tratamiento osmótico. EN SIMPOSIO DESHIDRATACIÓN: PROCESOS, ESTRUCTURA Y FUNCIONALIDAD (IberDESH 2002). (273-278). Valencia, España: Universidad Politécnica de Valencia.

Pérez, S.; Cháfer, M.; Chiralt, A. (2004). Influencia de la concentración de sacarosa en la deshidratación osmótica de rodajas de naranja. EN SIMPOSIO DESHIDRATACIÓN: PROCESOS, ESTRUCTURA Y FUNCIONALIDAD (IberDESH 2002). (179-186). Valencia, España: Universidad Politécnica de Valencia.

Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Pérez, L.; Chiralt, A. (2004). Propiedades mecánicas y color en pera tratada osmóticamente. Efecto del escaldado y del pulso de vacío. EN SIMPOSIO DESHIDRATACIÓN: PROCESOS, ESTRUCTURA Y FUNCIONALIDAD (IberDESH 2002). (75-80). Valencia, España: Universidad Politécnica de Valencia.

Kequing, X.; Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2002). Influencia del pre-tratamiento osmótico en la cinética de secado de pera var. Blanquilla. EN II CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CESIA 2002). (1-7). Lérida, España: Paperkite Editorial.

Pérez, S.; Chiralt, A.; Cháfer, M.T. (2002). Influencia de la concentración osmótica de glucosa en la cinética de deshidratación de rodajas de naranja. EN II CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CESIA 2002). (1-9). Lerida, España: Paperkite Editorial.

Pérez, L.; González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Chiralt, A. (2002). Cambios de color en pera mínimamente procesada cv. Blanquilla. EN II CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CESIA 2002). (1-6). Lérida, España: Paperkite Editorial.

González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Chiralt, A. (2003). Efectividad del ácido cítrico y ascórbico sobre los cambios de color de pera var. Blanquilla deshidratada osmóticamente. EN IV CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CIBIA 2003) (190-191). Valparaíso, Chile: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.

Pastor, C.; Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2003). Cinética de rehidratación de pera: Influencia de la temperatura. EN IV CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CIBIA 2003) (149-149). Valparaíso, Chile: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.

Pérez, S.; EScrig, F.; Cháfer, M.; Chiralt, A. (2003). Cambios de calidad de rodajas de naranja deshidratadas osmóticamente durante el almacenamiento en refrigeración. EN IV CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CIBIA 2003) (149-149). Valparaíso, Chile: Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G.

Pastor, C.; Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2004). Modelling of rehydration process in osmotically pre-dehydrated pear (var. Blanquilla). EN 9th INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD (ICEF 2004). (237-242). Montpellier, Francia: International Association for Engineering and Food.

González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Chiralt, A. (2004). Water sorption isotherms and water plasticization effect in dried pear. EN ISOPOW 9-IX INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON THE PROPERTIES OF WATER. (30-30). Mar del Plata, Argentina: Universidad Nacional de Luján.

M. Vargas; A. Albors; M. Cháfer; A. Chiralt; C. González-Martínez (2005). Influence of goat milk on physicochemical and sensory quality of yoghurt. EN EFFoST 2005 ANNUAL

MEETING: INNOVATIONS IN TRADITIONAL FOODS (INTRADFOOD). (321-324). Valencia, España: Elsevier.

Cháfer, M.; Pastor, C.; González-Martínez, C.; Chiralt, A. (2005). Influence of osmotic pretreatment on rehydration kinetics of pear. EN EFFoST 2005 ANNUAL MEETING: INNOVATIONS IN TRADITIONAL FOODS (INTRADFOOD). (1335-1338). Valencia, España: Elsevier.

Perez, L.; Cháfer, M; González-Martínez, C; Chiralt, A (2005). Influence of vacuum impregnation on the quality and shelf life of minimally processed pear. EN EFFoST 2005 ANNUAL MEETING: INNOVATIONS IN TRADITIONAL FOODS (INTRADFOOD). (153-156). Valencia, España: Elsevier.

M. Cháfer; M. Vargas; C. González-Martínez; A. Albors; A. Chiralt (2005). Caracterización de yogures elaborados con leche de cabra y de vaca ecológicas. EN IV CONGRÈS VALENCIA DE AGRICULTURA ECOLÒGICA. Gandia, España: SEAE.

M. Cháfer; I. Alfaro; C. González-Martínez; A. Albors; A. Chiralt (2005). Caracterización del consumo de productos ecológicos en la ciudad de Valencia. EN IV CONGRÈS VALENCIA DE AGRICULTURA ECOLÒGICA. Gandia, España: SEAE.

M. Vargas; C. González-Martínez; A. Chiralt; M. Cháfer (2007). Estudio preliminar del uso de recubrimientos de quitosano y de microorganismos eficaces en el control postcosecha de la podredumbre azul de naranjas. EN V CONGRESO IBEROAMERICANO DE TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y AGROEXPORTACIONES- Libro de Artículos. (1415-1423). Cartagena, España: AITEP- Asoc. Iberoam. de Tec. Postcosecha.

Sánchez-González, L; Vargas, M; González-Martínez, C; Cháfer, M; Chiralt, A (2008). Incorporación de productos naturales en recubrimientos comestibles para la conservación de alimentos. EN VIII CONGRESO SEAE: Agricultura y Alimentación Ecológica. IV CONGRESO IBEROAMERICANO DE AGROECOLOGÍA. (1415-1421). II Encuentro Internacional de Estudiantes de Agroecología y Afines. Murcia, España: SEAE.

Sánchez-González, L; Vargas, M; González-Martínez, C; Cháfer, M; Chiralt, A (2008). Nuevos recubrimientos antimicrobianos para el control postcosecha de la podredumbre azul de los cítricos. EN VIII CONGRESO SEAE: Agricultura y Alimentación Ecológica. IV CONGRESO IBEROAMERICANO DE AGROECOLOGÍA. II Encuentro Internacional de Estudiantes de Agroecología y Afines. Murcia, España: SEAE.

L. Sánchez-González; M. Vargas; C. González-Martínez; M. Cháfer; A. Chiralt (2008). Isotermas de sorción y propiedades barrera al vapor de agua de Films a base de HPMC y aceite esencial de árbol de té a diferentes temperaturas. EN V CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS-II CONGRESO IBEROAMERICANO SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA (CESIA 2008). (239-239). Barcelona, España: Zosoram.

L. Sánchez-González; M. Vargas; C. González-Martínez; M. Cháfer; A. Chiralt (2008). 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. EN V CONGRESO ESPAÑOL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS-II CONGRESO IBEROAMERICANO SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA (CESIA 2008). Barcelona, España: CIMNE.

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. EN VII CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CIBIA). (1-9). Bogotá, Colombia: Universidad de La sabana.

L.Sánchez-González; C.González-Martínez; M.Cháfer; A.Chiralt (2009). Physicochemical and antifungal properties of spi based films containing tea tree oil. EN EFFOST ANNUAL MEETING: NEW CHALLENGES IN FOOD PRESERVATION. PROCESSING, SAFETY AND SUSTAINABILITY (EFFoST). (67-67). Budapest, Hungría: Elsevier.

L. Sánchez-González; M.Cháfer; A.Chiralt; C.González-Martínez (2009). Effect of tea tree oil on antifungal properties of different polysaccharide films. EN EFFOST ANNUAL MEETING: NEW CHALLENGES IN FOOD PRESERVATION. PROCESSING, SAFETY AND SUSTAINABILITY (EFFoST). (77-77). Budapest, Hungría: Elsevier.

L.Sánchez-González; C.González-Martínez; A.Chiralt; M.Cháfer (2009). Effect of essential oils on the water sorption and barrier properties of different polysaccharide films. EN EFFOST ANNUAL MEETING: NEW CHALLENGES IN FOOD PRESERVATION. PROCESSING, SAFETY AND SUSTAINABILITY (EFFoST). (79-79). Budapest, Hungría: Elsevier.

M. Vargas; M. Cháfer; A. Chiralt; C. González-Martínez (2009). Effect of High-Pressure Microfluidization Treatment on the Physicochemical Properties of Chitosan-based Film Forming Dispersions. EN EFFOST ANNUAL MEETING: NEW CHALLENGES IN FOOD PRESERVATION. PROCESSING, SAFETY AND SUSTAINABILITY (EFFoST). (2-2). Budapest, Hungría: Elsevier.

Cháfer, M.; Vargas, M.; González-Martínez, C.; Pastor, C.; Sánchez-González, L.; Chiralt, A. (2009). Alternativas a los químicos de síntesis para la conservación de productos hortofrutícolas. EN I SIMPOSIO CALIDAD E INDUSTRIA AGROALIMENTARIA ECOLÓGICA EN ESPAÑA. (24-24). Valencia, España: SEAE.

Cháfer, M. (2010). Antimicrobianos naturales: Una alternativa a los químicos de convencionales en la elaboración ecológica. EN II SIMPOSIO CALIDAD E INDUSTRIA AGROALIMENTARIA ECOLÓGICA: VINICULTURA Y DESARROLLO RURAL. (6-6). Valencia, España: SEAE.

Sánchez-González, L.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.; Cháfer, M. (2010). Fungicidas naturales: Una alternativa a los químicos de síntesis en la postcosecha de la producción ecológica. EN IX CONGRESO SEAE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. (1-9). Lleida, España: SEAE.

Pastor, C.; Sánchez-González, L.; Marcilla, A.; Chiralt, A.; González-Martínez, C.; Cháfer, M. (2010). Aplicación de recubrimientos con propóleo a uva. EN IX CONGRESO SEAE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. (1-9). Lleida, España: SEAE.

Vargas, M.; González-Martínez, C.; Chiralt, A.; Cháfer, M. (2010). Quitosano: Una alternativa natural y sostenible para la conservación de frutas y hortalizas. EN IX CONGRESO SEAE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. (1-9). Lleida, España: SEAE.

Chiralt, A.; González-Martínez, C.; Cháfer, M.; Sánchez-González, L.; Pastor, C. (2010). Improvements in fruit preservation by using edible films and coatings containing lipids. EN INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION (FoodInnova 2010). (61-61). Valencia, España: UPV.

Sánchez-González, L.; Cháfer, M.; González-Martínez, C.; Pastor, C.; Chiralt, A. (2010). Incorporating natural antimicrobials into coatings for fruit preservation. EN INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION (FoodInnova 2010). (217-217). Valencia, España: UPV.

Bernat, N.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C.; Moisés; Yolanda (2011). Inflammatory properties of almond milk fermented with potentially probiotic bacteria. EN 11th INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD. ICEF11. (217-218). Atenas, Grecia: National Technical University of Athens.

Bernat, N.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2011). Effect of ultra-high pressure homogenization and heat treatment on physicochemical properties of almond beverage. EN 11th INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD. ICEF11. (1335-1336). Atenas, Grecia: National Technical University of Athens.

Cháfer, M.; Chiralt, A.; González-Martínez, C.; Sánchez-González, L. (2011). Calidad y Control de Podredumbre de Naranjas Recubiertas a Base De. EN VI CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CyTA 2011). (1-7). Valencia, España: Universidad Politécnica de Valencia.

Bernat Pérez, N.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González-Martínez Chelo; González Martínez, C. (2011). Efecto de la presión de homogeneización y tratamientos térmicos sobre las propiedades fisicoquímicas y estabilidad de licuados de almendra y avellana. EN VI CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CyTA 2011). (1-9). Valencia, España: Universidad Politécnica de Valencia.

Pastor, C.; Melanie; Chiralt, A.; Cháfer, M.; González Martínez, C. (2011). Barrier and antioxidant properties of resveratrol based bioactive edible films. EN ISEKI_Food 2011. 2nd INTERNATIONAL ISEKI_FOOD CONFERENCE. (83-83). Milán, Italia: Escola Superior de Biotecnología, Universidade Católica Portuguesa.

Bernat Pérez, N.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2011). Effect of high pressure homogenization and heat treatment on physicochemical properties of almond and hazelnut beverages. EN 2nd INTERNATIONAL ISEKI_FOOD CONFERENCE. ISEKI_Food 2011. (143-143). Milán, Italia: Escola Superior de Biotecnología, Universidade Católica Portuguesa.

Bernat Pérez, N.; González-Martínez Chelo; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2013). Preliminary study of oat beverage fermentation with probiotic microorganisms as an alternative to traditional dairy products. EN ESPCA/SÃO PAULO SCHOOL OF ADVANCED SCIENCE. ADVANCES IN MOLECULAR STRUCTURING OF FOOD MATERIALS. (1-1). Sao Paulo, Brazil.

Cano, A.; Jiménez Marco, Alberto; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2013). Rice bran-filled biodegradable pea starch-films. EN INSIDEFOOD SYMPOSIUM. (10-10). Leuven, Bélgica.

Acosta, S.; González Martínez, C.; Rosello, J.; Santamarina, P.; Chiralt, A.; Cháfer, M. (2014). Propiedades físicas y antifúngicas de films de almidón-gelatina con aceites esenciales. EN IX CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CIBIA 2014). (529-537). Valencia, España: Universitat Politècnica de València.

Marín-Gozalbo, A.; Atarés, L.; Chiralt, A.; Cháfer, M. (2014). Influencia de la Incorporación de Tensoactivos en las Propiedades Reológicas de Dispersiones Formadoras de Recubrimientos. EN IX CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CIBIA 2014). (612-619). Valencia, España: Universitat Politècnica de València.

Cano, A.; Jiménez, Alberto; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2014). Efecto de la Incorporación de Salvado de Arroz en las Propiedades Físicas y Microestructurales de Films Biodegradables Basados en Diferentes Almidones. EN IX CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS (CIBIA 2014). (341-350). Valencia, España: Universitat Politècnica de Valencia.

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; Molina M. P.; Santamarina Siurana, M^a Pilar; Beltrán M. C.; González Martínez, C. (2014). Aplicación de recubrimientos a base de quitosano y aceites esenciales en queso tronchón, efecto antifúngico y sobre calidad sensorial EN IX CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. (CIBIA 2014). (217-217). Valencia, España: Universitat Politècnica de València.

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2014). Films compuestos de almidón-PVA: hacia una nueva generación de materiales de envases biodegradables. EN II CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN INGENIERÍA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (IICTA 2014). Medellín, Colombia: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias.

Marín Gozalbo, A.; Atarés, L.; Chiralt, A.; Cháfer, M. (2014). Evaluación de la retención de biopolímeros sobre superficie de uvas en aplicaciones por pulverización. EN II CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN INGENIERÍA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (IICTA 2014). Medellín, Colombia: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Agropecuarias.

Marín Gozalbo, A.; Atarés, L.; Chiralt, A.; Cháfer, M.; Torres, M.; Josep; N. (2014). Efecto de diferentes agentes formadores de recubrimiento en la efectividad de *Candida sake* para el biocontrol de *Botrytis cinerea* en uvas. EN XI SIMPOSIO NACIONAL Y VIII IBÉRICO SOBRE MADURACIÓN Y POSTCOSECHA. (135-135). Valencia: Fundación Universidad Empresa Adeit.

Cano, A.; Borràs, Milagro; Cháfer, M.; Chiralt, A.; Molina P.; Beltran M. C.; González Martínez, C. (2014). Antifungal activity and sensory acceptance of an edible coating base on chitosan and essential oils for cheese. EN 3rd INTERNATIONAL ISEKI_FOOD CONFERENCE (ISEKI_FOOD 2014). (224-224). Athens, Greece.

Bernat, N.; Lapara, M.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2014). Potential functional properties of fermented almond milks. EN 3rd INTERNATIONAL ISEKI_FOOD CONFERENCE (ISEKI_FOOD 2014). (196-196). Athens, Greece.

Bernat, N.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2014). Probiotic fermented almond "milk" as an alternative to cow-milk yoghurts. EN 3rd INTERNATIONAL ISEKI_FOOD Conference (ISEKI_FOOD 2014). (195-195). Athens, Greece.

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2014). Starch-PVA composite films: towards a new generation of biodegradable packaging material. EN 3rd INTERNATIONAL ISEKI_FOOD CONFERENCE (ISEKI_FOOD 2014). (186-186). Athens, Greece.

Cano, A.; Palanca, M.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2016). Efectividad antimicrobiana del aceite esencial de orégano y del aceite de neem incorporados en films biodegradables a base de almidón y PVA. EN INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION (FOODINNOVA 2014). (143-143). Concordia, Entre Ríos, Argentina: Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València.

Marín-Gozalbo, A.; Atarés, L.; Chiralt, A.; Cháfer, M. (2016). Propiedades barrera al vapor de agua de películas biodegradables. Influencia del tipo de polímero y tensoactivo. EN INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD INNOVATION (FOODINNOVA 2014). (362-371). Concordia, Entre Ríos, Argentina: Universidad Nacional de Entre Ríos y Universitat Politècnica de València.

Bernat, N.; Cháfer N, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2014). Hazelnut milk as a probiotic food carrier. EN 1st CONGRESSO ON FOOD STRUCTURE DESIGN. (129-129). Porto, Portugal: Universidade do Minho.

Cano, A.; Cháfer, M.; Fortunati, E.; Kenny, J.M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2014). Effect of cellulose nanocrystals addition on physical and microstructure properties of pea starch-PVA composite films. EN 1st CONGRESSO ON FOOD STRUCTURE DESIGN. (167-167). Porto, Portugal: Universidade do Minho.

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt, A.; González Martínez, C. (2015). Efectividad antifúngica de films biodegradables que incorporan aceite esencial de orégano y aceite de neem. EN VIII CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA/CESIA 2015). Badajoz: Universidad de Extremadura.

Atarés, L.; Chiralt A.; N.; Cháfer, M. (2015). Efectividad de *Candida sake* incorporada a recubrimientos biodegradables en el control de *botrytis cinerea* en uva. EN VIII CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CYTA/CESIA 2015). (281-281). Badajoz: Universidad de Extremadura.

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt A.; González Martínez, C. (2015). Biodegradability and Disintegrability of starch-PVA films as affected by the incorporation of antimicrobial oils. EN 5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON BIOBASED AND BIODEGRADABLE POLYMERS (BIOPOL 2015). Donostia-San Sebastián, Spain.

Marín, A.; Atarés, L.; Cháfer, M.; Chiralt A.; Usall, J.; Torres, R.; Teixido, N. (2015). Effect of different film forming agents on the effectiveness of *Candida sake* for biocontrol of *Botrytis cinerea* in grapes. EN III INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON POSTHARVEST PATHOLOGY. (106-106). Bari, Italy.

Cano, A.; Cháfer, M.; Chiralt A.; González Martínez, C. (2016). Compostable properties of antimicrobial starch-PVA films incorporating oregano essential oil. EN 4th INTERNATIONAL ISEKI_FOOD CONFERENCE (ISEKI_FOOD 2016). (243-243). Vienna, Austria.

(B). PARTICIPACIÓN EN COMITÉS Y REPRESENTACIONES**COMITÉ ORGANIZADOR/CIENTÍFICO:**

II Congreso de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.

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

Tipo de participación: COMITÉ ORGANIZADOR

IV Congreso de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana. BIOCITRICS.

Año: 2005, 3-5 de noviembre, Catarroja, España

Tipo de participación: COMITÉ ORGANIZADOR

I Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España

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

Tipo de participación: COMITÉ ORGANIZADOR Y CIENTÍFICO

II Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España

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

Tipo de participación: COMITÉ ORGANIZADOR

X Congreso Nacional de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

Año: 2012, 28-29 octubre, Universidad Castilla La Mancha. SEAE. Albacete, España.

Tipo de participación: COMITÉ CIENTÍFICO

XX Jornadas técnicas de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

Año: 2012, 7-8 junio. SEAE. Mérida, España.

Tipo de participación: COMITÉ CIENTÍFICO-ORGANIZADOR

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

Año: 2014, 21-23 octubre, Universitat de Valencia, Valencia, España

Tipo de participación: COMITÉ ORGANIZADOR

PRESIDENCIA SESIÓN/PONENCIA:

I Congreso Nacional de la Producción Integrada. 1997, 13-14 de marzo, Valencia, España

Tipo de participación: ASISTENCIA

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

Tipo de participación: PRESIDENCIA SESIÓN

Título: Producción y comercialización

II Congreso Nacional de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica

Año: 1998, 21-26 septiembre, Valencia, España

Tipo de participación: ASISTENCIA

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

Título: Nuevo Reglamento UE y elaboración de alimentos ecológicos

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

III.3. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS

Fito, P. (I.P.); Cháfer, M.; Chiralt, A.; Ortolá, M.D.; Andrés, A.; Barat, J.; Albors, A. Desarrollo de tecnologías de procesamiento mínimo para la preservación de alimentos. (01/01/95-01/01/98). Proyectos de investigación con coordinador. CYTED.

Fito, P. (I.P.); Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Martínez Navarrete, N.; Martínez Monzó, J.; Andrés, A.; Chiralt, A. Aplicación de la impregnación a vacío y la deshidratación osmótica a vacío a la mejora de la calidad de productos mínimamente procesados, refrigerados y congelados (ALI95-0398). (01/07/95-29/06/98). Proyectos de investigación. MINISTERIO DE EDUCACION.

Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Andrés, A.; Chiralt, A.; Fito, P.; Martínez Navarrete, N. Process optimization and minimal processing of foods (CIPA-CT94-0195). (01/01/95-30/12/97). Proyectos de investigación con coordinador. COPERNICUS PROGRAMME.

Fito, P. (I.P.); Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Andrés, A.; González Martínez, C.; Martínez Navarrete, N.; Vidal, D. Desarrollo de productos mínimamente procesados a partir de frutas tropicales mediante técnicas de impregnación a vacío (STD3-932078). (01/01/95-31/12/98). Proyectos europeos del programa Marco. UNION EUROPEA.

Fito, P. (I.P.); Cháfer, M.; Chiralt, A.; Barat, J.; Martínez Monzó, J.; Escriche, I.; Martín Esparza, E. Improvement of overall food quality by application of osmotic treatments in conventional and new processes (PL95-1118). (01/01/95-31/07/00). Apoyo competitivo a la transferencia y difusión de tecnología. FAIR PROGRAMME.

Cháfer, M.; Martínez Navarrete, N.; Andrés, A.; Ortolá, M.D. Diseño e implementación de hornos prototipo con tecnología de microondas para el estudio de procesos de secado dentro de la industria de productos alimenticios de la comunidad valenciana (19/06/96-18/06/97). Proyectos de investigación con coordinador. Universidad Politécnica de Valencia.

Fito, P. (I.P.); Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; Martínez Navarrete, N.; Martínez Monzó, J.; Andrés, A.; Chiralt A. Descongelacion e inactivacion aplicacion de microondas en procesos alimentarios: secado enzimatica (GV-D-AG-03-160-96). (01/01/97-31/12/99). Proyectos de investigación. GENERALITAT VALENCIANA.

Fito, P. (I.P.); Cháfer, M.; Ortolá, M.D.; González Martínez, C.; Martínez Monzó, J.; Serra, J.A.; Talens, P. Desarrollo de herramientas de cálculo en ingeniería de alimentos. (01/01/97-01/01/99). Proyectos de investigación. CYTED.

Chiralt A. (I.P.); Cháfer, M.; Camacho, M.; Ortolá, M.D.; Martínez Navarrete, N.; Escriche, I.; Fito, P. Aplicación de la deshidratación osmótica y la impregnación a vacío en la crio protección de productos de fruta congelados (ALI98-0358). (01/09/98-16/08/01). Proyectos de investigación. MINISTERIO DE EDUCACION.

Fito, P. (I.P.); Cháfer, M.; Camacho, M.; Ortolá, M.D.; Martínez Navarrete, N.; Vidal, D.; Chiralt A. Secadores por aire caliente o vacío, para frutas (ALI98-0340-C02-01). (03/11/98-23/10/00). Proyectos de investigación con coordinador. MINISTERIO DE EDUCACION.

Martínez Navarrete, N. (I.P.); Cháfer, M.; Camacho, M.; Martínez Monzó, J.; Ortolá, M.D.; Andrés, A.; González Martínez, C. Usos de la solución osmótica en el proceso integrado de la deshidratación osmótica de frutas (GV99-180-1-13). (01/12/99-01/01/02). Proyectos de investigación de grupos emergentes. GENERALITAT VALENCIANA.

Chiralt A. (I.P.); Cháfer, M.; González Martínez, C.; Serra, J.A.; Martínez Navarrete, N.; Talens, P.; Moraga, G. Análisis fisicoquímico de procesos alimentarios y control de calidad (GR00-37). (19/09/00-19/12/00). Otras acciones de I+D competitivas. GENERALITAT VALENCIANA.

Chiralt A. (I.P.); Cháfer, M.; González Martínez, C.; Ortolá, M.D.; Fito Suñer, P. J.; Martínez Navarrete, N.; Moraga, G. Ayuda al grupo análisis fisicoquímico de productos y procesos alimentarios (GR01-278). (01/01/01-01/01/02). Otras acciones de I+D competitivas. GENERALITAT VALENCIANA.

Martínez Navarrete, N. (I.P.); Cháfer, M.; Peiró, R.; Camacho, M.; Escriche, I.; Carot, J.M.; Balasch, S. Reología y textura de productos de fruta viscosos o con gelificación débil (PPI-05-01 6041). (27/09/01-27/09/03). Proyectos de investigación con coordinador. UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA.

Chiralt A. (I.P.); Cháfer, M.; Camacho, M.; Ortolá, M.D.; Martínez Navarrete, N.; Escriche, I.; Martín-Esparza, M.E. Optimización de las condiciones de operación de tratamientos osmóticos destinados al procesado mínimo de frutas (AGL2001-3025). (28/12/01-28/12/04). Proyectos de investigación. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA.

Fito, P. (I.P.); Cháfer, M.; Vidal, D.; Sanz, J.; González Martínez, C.; Martínez Monzó, J.; Barat, J. Desarrollo de alimentos funcionales por incorporación de componentes con

actividad fisiológica a la matriz estructural de frutas y hortalizas (AGL2001-2596). (28/12/01-28/12/04). Proyectos de investigación. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA.

Martínez Navarrete, N. (I.P.); Cháfer, M.; Peiró, R.; Camacho, M.; Escriche, I.; González Martínez, C.; Chiralt A. Desarrollo de productos gelificados con fruta utilizando tratamientos osmóticos (AGL2002-01793). (04/12/02-04/12/05). Proyectos de investigación. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA.

Fito, P. (I.P.); Cháfer, M.; Moraga, G.; Puig, A.; Aleixandre, J.L.; Serra, J.A.; Mulet, A. Fomento de la calidad de la actividad universitaria. Programa de postgrado del departamento de tecnología de alimentos (AFC2002-0513-LD). (01/01/03-01/04/04). Infraestructura. MINISTERIO DE EDUCACION, CULT. Y DEP.SUBSECRETARIA.

Chiralt A. (I.P.); Cháfer, M.; Fernández Segovia, I.; González Martínez, C.; Sanz, J.; Serra, J.A.; Moraga, G. Ayuda al grupo: análisis fisicoquímico de procesos alimentarios y control de calidad (GRUPOS03/080). (01/01/03-01/01/05). Otras acciones de I+D competitivas. GENERALITAT VALENCIANA.

Ortolá, M.D. (I.P.); Cháfer, M.; Fito Suñer, P.; Chiralt A.; Fito, P. Desarrollo y puesta a punto de un prototipo industrial para la aplicación de recubrimientos en cítricos (PTR1995-0727-OP). (04/10/03-04/10/05). Proyectos de investigación. MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA.

González Martínez, C. (I.P.); Cháfer, M.; Albors, A.; Moraga, G.; Pastor, C.; Martín-Esparza, M.E.; Chiralt A. Aplicación de recubrimientos comestibles a base de quitosano a frutas y hortalizas enteras y mínimamente procesadas (GV04A/380). (01/01/04-01/01/06). Proyectos de investigación. GENERALITAT VALENCIANA.

Chiralt A. (I.P.); Cháfer, M.; Monedero, F.; Fabra, M.J.; Martínez Navarrete, N.; González Martínez, C.; Vargas, M. Aplicación de recubrimientos comestibles en la optimización de la calidad y seguridad de frutas mínimamente procesadas (AGL2004-01009). (13/12/04-13/12/07). Proyectos de investigación. MINISTERIO DE EDUCACION.

Cháfer, M. (I.P.); Climent, M.; Vargas, M. Aplicación de la tecnología de los microorganismos eficaces (EM) en la conservación de frutas y hortalizas (5705). (31/12/05-31/12/07). Otras acciones de I+D competitivas. UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA.

Cháfer, M. (I.P.); Albors, A.; Pastor, C.; Martín-Esparza, M.E.; Castelló, M.; Vargas, M. Aplicación de formulaciones a partir del aceite esencial del árbol del té en la conservación de frutas (GV/2007/219). (01/01/07-01/01/09). Proyectos de investigación. GENERALITAT VALENCIANA.

Chiralt A. (I.P.); Cháfer, M.; Jiménez, A.; Monedero, F.; Fabra, M.J.; Sánchez González, L. Vargas, M. Desarrollo de recubrimientos comestibles con mezclas proteína-polisacárido-lípido. Análisis de la influencia de las propiedades de la emulsión en la funcionalidad del film. (AGL2007-65503). (01/10/07-01/11/10). Proyectos de investigación. MINISTERIO DE EDUCACION.

Vargas, M. (I.P.); Cháfer, M.; Sánchez González, L.; Albors, A.; González Martínez, C.; Pastor, C. Desarrollo de recubrimientos biodegradables con actividad antimicrobiana y antioxidante a base de quitosano (PAID-06-09-2834). (01/12/09-01/12/11). Investigación competitiva proyectos. UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA.

González Martínez, C. (I.P.); Cháfer, M.; García Hernández, J.; Moreno, Y; Hernández Pérez, M.; Chiralt A. Productos fermentados de origen vegetal: alternativa a los yogures tradicionales (PAID-05-09-4244). (15/12/09-15/12/10). Investigación competitiva proyectos. UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA.

Chiralt A. (I.P.); Cháfer, M.; Albors, A.; González Martínez, C.; Talens, P.; Moraga, G. Vargas, M. Desarrollo de recubrimientos comestibles con mezclas proteína-polisacárido-lípido. (ACOMP/2010/018). (01/01/10-01/01/11). Investigación competitiva proyectos. GENERALITAT VALENCIANA.

Cháfer, M.; Gómez-Gómez, D.; Sastre, J.; Lo-lacono-Ferreira, V.; Monterde, R.; Balaguer-Garzón, L. Chiralt A. Fortalecimiento de la investigación en desarrollo humano en la UPV. Una contribución a los OMD. Fase II (3026/2011). (01/09/11-01/10/14). Investigación competitiva proyectos. GENERALITAT VALENCIANA.

Cháfer, M. (I.P.). Diseño y aplicación de recubrimientos biodegradables para el control de podredumbres en piña y papaya de Ecuador (20110499). (14/09/11-14/09/13). Proyectos de investigación. UPV.

Cháfer, M. (I.P.); Sánchez González, L.; García Jiménez, J.; Armengol, J.; Atarés, L.; Vargas, M. Aplicación de fungicidas naturales en el control integral (desde el origen) de la calidad y podredumbre de frutas (2741). (01/12/11-01/12/12). Investigación competitiva proyectos. UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA.

González Martínez, C. (I.P.); Cháfer, M.; Borràs, M.; Rosello, J.; Santamarina, P.; Molina, P.; Pastor, C. Aplicación de recubrimientos comestibles a queso tronchón a base de biopolímeros y antimicrobianos (SP20120737). (31/12/12-31/05/14). Investigación competitiva proyectos. UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA.

Cháfer, M. (I.P.); Marín-Gozalbo, A.; Cano, A.; Ortolá, M.D.; Albors, A. Desarrollo de formulados de agentes de biocontrol con recubrimientos biodegradables para el control de enfermedades en productos vegetales. (RTA2012-00067-C02-02). (13/05/13-13/05/16). Investigación competitiva proyectos. INST. NAC. DE INV. Y TECNOL. AGRARIA Y ALIMENT.

González Martínez, C. (I.P.); Cháfer, M.; Cano, A.; Chiralt A. Desarrollo de productos fermentados de base no láctea (RTC-2015-3759-2-AR). (24/02/15-24/01/18). I+D Colaborativa competitiva. MINISTERIO DE ECONOMIA INDUSTRIA Y COMPETITIVIDAD.

Ortolá, M.D. (I.P.); Cháfer, M.; Cano, A.; Albors, A. Desarrollo de formulados de agentes de biocontrol con recubrimientos biodegradables para el control de enfermedades en productos vegetales. (RTA2012-00067-C02-02). (29/10/15-29/01/17). Investigación competitiva proyectos. INST NAC DE INV. Y TECNOL. AGRARIA Y ALIMENTARIA.

III.4. CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES

Cháfer, M. (I.P.). Prestaciones de Servicio de Maria Teresa Cháfer Nacher. (14/05/14-30/12/16). Consultorías, estudios técnicos y asesoramiento. GRUPO ALIMENTARIO CITRUS, SL.

Fito, P. (I.P.); Cháfer, M.; Pastor, C.; Castelló, M.; López, A.; Dobon, A.; García-Segovia, P. Estudio de Alimentos Funcionales, Frescos y Saludables: Desarrollo de Procesos de Fabricacion y Optimizacion de la Calidad y Seguridad; Desarrollo de Metodos de Control en Linea de Factores de Calidad y Seguridad en la Carne. (T4799). (01/01/05-01/01/08). I+D contratada/conveniada. GENERALITAT VALENCIANA.

III.5. OTRAS DE ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA Y DE COLABORACIÓN EN I+D

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)

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 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)

JORNADAS SOBRE INTEGRACIÓN PAISAJÍSTICA Y AMBIENTAL EN ESPACIOS NATURALES PROTEGIDOS.

Año: 2011, Carrícola, España

Tipo de participación: ORGANIZACIÓN CURSO

Ambito: AYUNTAMIENTO-MINISTERIO

PARTICIPACIÓN EN FERIA BIOCULTURA, VALENCIA. Jornada informativa Proyecto Eco-eLabora-SEAE.

Año: 3 marzo, 2012.

Título: Importancia de la elaboración ecológica en la Comunidad Valenciana

Tipo de participación: PONENCIA INVITADA

JORNADA DE INVESTIGACIÓN PARA EL DESARROLLO HUMANO.

Año: 2013. Centro de Cooperación al Desarrollo. Universitat Politècnica de Valencia.

Tipo de participación: PONENCIA INVITADA

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

PARTICIPACIÓN EN LA FERIA DE LOS INVENTOS.

Año: 2013. Universitat Politècnica de Valencia.

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

Ambito: Actividad específica de transferencia de resultados al sector productivo.

PARTICIPACIÓN EN LA FERIA DE LOS INVENTOS.

Año: 2015. Universitat Politècnica de Valencia.

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

Ambito: Actividad específica de transferencia de resultados al sector productivo.

COLABORACIÓN CON FUNDACIÓN CASSIÀ JUST, SANT BOI DE LLOBREGAT, BARCELONA.

Año: 1996

Tipo de participación: asesoramiento técnico, investigación y desarrollo tecnológico en el área de control de calidad y desarrollo de productos agroalimentarios.

Ambito: Colaboración UPV con Centro Especial de Empleo CAT-CATERING.

COLABORACIÓN CON FUNDACIÓN CEDAT, UPV, VALENCIA.

Año: 1996

Tipo de participación: actividades de asesoramiento técnico, investigación y desarrollo tecnológico. Valencia, 1996.

Ambito: Colaboración UPV con Centro Especial de Empleo UPV.

COLABORACIÓN CON AYUNTAMIENTO DE CARRÍCOLA.

Tipo de participación: actividades de asesoramiento técnico en proyectos de gestión municipal sostenible, agroalimentarios y de desarrollo rural.

Ambito: Colaboración UPV con entidad local.

III.6. TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN PROPIOS Y TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

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 Zambrano, S. (2004). Aplicación de la deshidratación osmótica para la obtención de rodajas de naranja con procesamiento mínimo. Cháfer, M. (dir.); Chiralt A. (dir.). Universitat Politècnica de València. SOBRESALIENTE CUM LAUDE.

Keqing, Xue. (2004). Optimización del secado por aire caliente de pera blanquilla. Cháfer, M. (dir.); González Martínez, C. (dir.). Universitat Politècnica de València. SOBRESALIENTE CUM LAUDE.

Sánchez González, L. (2010). Caracterización y aplicación de recubrimientos antimicrobianos a base de polisacáridos y aceites esenciales. Cháfer, M. (dir.); González Martínez, C. (dir.). Universitat Politècnica de València. SOBRESALIENTE (cum laude), mención premio extraordinario.

Bernat Pérez, N. (2013). Desarrollo, caracterización y optimización de productos fermentados a base de licuados vegetales como alternativa a los yogures convencionales. Cháfer, M. (dir.); González Martínez, C. (dir.). Universitat Politècnica de València. SOBRESALIENTE (cum laude).

Acosta Davila, Sandra Cecilia. (2014). Propiedades de Films de Almidón de Yuca y Gelatina. Incorporación de Aceites Esenciales con Efecto Antifúngico. Cháfer, M. (dir.); González Martínez, C. (dir.). Universitat Politècnica de València. SOBRESALIENTE (cum laude).

Gallo, Gabriela Andrea. (2015). Estudio de propiedades fisicoquímicas y biológicas de películas bioactivas a base de quitosano y su efecto sobre la extensión de la vida útil de vegetales mínimamente procesados. Cháfer, M. (dir.). Universitat Politècnica de València. SOBRESALIENTE (cum laude).

Cano Embuena, A. (2015). Different strategies to improve the functionality of biodegradable films based on starch and other polymers. Cháfer, M. (dir.); Chiralt A. (dir.); González Martínez, C. (dir.). Universitat Politècnica de València. SOBRESALIENTE (cum laude), mención premio extraordinario.

Marín Gozalbo, A. (2016). Coating forming agents as carriers of the biocontrol agent *Candida sake* with antifungal effect against *Botrytis cinerea* on grapes. Cháfer, M. (dir.); Chiralt A. (dir.); Atarés, L. (dir.). Universitat Politècnica de València. SOBRESALIENTE (cum laude).

IV. OTROS MÉRITOS

IV.1. IDIOMAS

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 Valencià. 1996.

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

IV.2. ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS

Centro: Instituto Nacional de Tecnología Química (INTEC). Área de Ingeniería de Alimentos y Biotecnología.: Universidad del Litoral. Santa Fe. Argentina

Duración: 2 meses, 1995

Programa: Intercampus

Entidad financiadora: AECID, Ministerio

Objetivo de la estancia: Estancia investigación. Congelación-Descongelación de frutas.

Centro: Instituto Nacional de Ciencias Agropecuarias de La Habana. Área de Agricultura Sostenible. Universidad de La Habana. San José de Las Lajas. Cuba

Duración: 2 meses, 1996

Programa: Intercampus

Entidad financiadora: AECID, Ministerio

Objetivo de la estancia: Estancia científico-técnica. Agricultura Sostenible y desarrollo.

Centro: Centro Politécnico del Cono Sur. Fundación para el Desarrollo del Cono Sur y la Universidad Politécnica de Valencia. Colonia de Sacramento. Uruguay

Duración: Desde el 10/05/1999 hasta el 10/06/1999 (1 mes)

Programa: MASTER UNIVERSIDAD INTERNACIONAL EN CIENCIA E INGENIERIA DE ALIMENTOS.

Entidad Financiadora: Fundación para el Desarrollo del Cono Sur y la Universidad Politécnica de Valencia.

Objetivo de la Estancia: Participación como docente en el Master Universitario Internacional de Ciencia e Ingeniería de Alimentos.

Centro: Instituto de Ciencia y tecnología de Alimentos. Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Caracas. Venezuela

Duración: 2001, 25 a 27 de julio

Programa: cooperación interuniversitario

Entidad financiadora: IU-IAD, UPV

Objetivo de la estancia: participación en Seminario internacional. Microbiología e inocuidad de productos de frutas y hortalizas con mínimo proceso

Centro: Escuela Politécnica del Litoral. Universidad de Ecuador y UPV. Guayaquil. Ecuador

Duración: 2013, 21 a 25 de enero

Programa: Estancia de proyecto y convenio de cooperación interuniversitaria

Entidad financiadora: UPV a través de proyecto de cooperación

Objetivo de la estancia: Organización y participación en Workshop. Postcosecha de frutas tropicales.

Centro: ENSAIA. Universidad de Lorraine. Nancy. Francia

Duración: Desde el 17/03/2014 hasta el 20/03/2014 (0.2 meses)

Programa: ERASMUS DE ENSEÑANZA.

Entidad Financiadora: CE

Objetivo de la Estancia: Intercambios de experiencias entre instituciones y generación de redes para la mejora de la calidad de la enseñanza.

IV.3. FORMACIÓN RECIBIDA

(A). FORMACIÓN DOCENTE

CURSOS EN EL INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN (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).

Evaluación formativa e-rubrica. ICE-Universidad Politécnica de Valencia. 9/04/14 al 22/05/14. 1 crédito ECTS (25 horas).

Cómo enseñar y evaluar las competencias transversales. ICE-Universidad Politécnica de Valencia. 8/05/14 al 8/06/14. 1 crédito ECTS (25 horas).

Elaboración de pruebas objetivas. ICE-Universidad Politécnica de Valencia. 11/06/14 al 26/06/14. 0.5 créditos ECTS (12.5 horas).

El e-portfolio del estudiante: metodología de aprendizaje y medio de evaluación. ICE-Universidad Politécnica de Valencia. 11/06/14 al 30/06/14. 1 crédito ECTS (25 horas).

(B). 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 Cataluña. 1997. (60 h).

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

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).

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).

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

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).

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

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

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).

Módulo de Cítricos. Federación de Cooperativas Agrarias Valencianas FECOAV. 2003 (20 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. Valencia. 24 de junio de 2011.

Jornadas sobre Gobiernos Locales y la Estrategia de Biodiversidad en el H2020. Madrid. 15-16 Marzo de 2011.

Formadores en Seguridad alimentaria en la industria quesera. Acción formativa incluida en el proyecto europeo 2010-1-Es1-LEO05-21073. Programa Leonardo da Vinci. 2012 (10 horas).

Taller de Necesidades de formación en el cultivo y elaboración de plantas aromáticas y medicinales Herbal MedNet. Programa de aprendizaje LIFE-LONG UE. 2013.

IV.4. PREMIOS

Premio Bancaja 2012 de excelencia al trabajo final de carrera dirigido. Efecto de tratamientos a base de quitosano y aceite esencial de bergamota en fresa cv. Camarosa. Realizado por Alberto Mota. ETSIAMN (Valencia).

Premio extraordinario a la Tesis Doctoral dirigida y del Consejo Social al mejor doctorando. L. Sánchez-González. 2012.

Premio de excelencia de poster en Congreso Internacional. AÑO 2014. International Food Association (IFA).

Jurado X Premios de Investigación de la Vall d'Albaida. AÑO 2014. Instituto de Estudios de la Vall d'Albaida

IV.5. 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).

Coordinadora Agroindustria Ecológica del IU-IAD de la UPV (2009-2015).

Miembro del grupo de expertos de la SEAE de industria y elaboración Ecológica (aprobado en Comisión permanente de la SEAE en noviembre de 2011).

Miembro de la Comisión académica del Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Aprobado en Consejo de Gobierno el 13/12/12 hasta fecha de excedencia especial.

Directora General de Desarrollo rural y Política Agraria Común de la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Desarrollo Rural y Cambio Climático, desde 8 julio 2015 hasta la actualidad. Y por razones de cargo además pertenencia a los siguientes CONSEJOS, COMITÉS Y COMISIONES:

- Vocal del Comité Valenciano de Control de Organismos Modificados Genéticamente por Decreto 69/2006 de 19 de mayo.
- Vicepresidenta del Consejo Rector del IVIA.
- Vocal del Consejo Rector del AINIA.
- Vocal del Consejo Consultivo I+D+I.
- Vocal de la Comisión de Seguridad Alimentaria.
- Vocal del Comité de Seguimiento del PDR 2014-2020.
- Vocal del Consell Valencià de l'Innovació, por nombramiento de 3 de agosto de 2017.
- Vocal de la Comisión de Coordinación de Políticas de Cambio Climático.
- Vocal del Consell de Participació Ciutadana.
- Vocal de la Comisión Coordinadora de Investigación Agraria (INIA).
- Vocal de la Comisión Directiva del Horizonte 2020.
- Presidenta de la Comisión de Variedades Tradicionales.
- Vocal de la Comisión del Plan Valenciano de la Agricultura Ecológica.
- Vocal del Comité de Seguimiento del Consell para la RIS3CV.