



**EXPERIENCIA EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN (últimos 5 years)**

<p><b><i>Búsqueda de estrategias de conservación de los alimentos que aseguren la inactivación de los microorganismos más termorresistentes.</i></b> Programa CICYT: AGL2015-69565 Duración: junio 2016- junio de 2019</p>	<p><b><i>Alianza tecnológica para completar el ciclo de producción agroindustrial y forestal (REDVALUE)</i></b> Programa: SUDOE (Fondos FEDER), SOE1/P1/E0123 Duración: 2016-2019 Cuantía de la subvención: 1.011.000 euros</p>
<p><b><i>Placas de cocción globales de alta seguridad y bajo impacto ambiental.</i></b> Programa: RTC-2014-1847-6. Duración: 2014-2017</p>	<p><b><i>Eco-friendly and healthy Food plastic packaging (Foodplast)</i></b> Programa: POCTEFA (Fondos FEDER), EFA099/15 Duración: 2016-2019 Cuantía de la subvención: 1.101.597 euros</p>
<p><b><i>Sistema de procesado eco-innovador basado en tecnología por ultrasonidos que mejora la conservación de productos de la pesca (aspectos técnicos y microbiológicos)</i></b> Programa: Gobierno de Aragón. Dpto. de industria e innovación, SCANFISK SEAFOOD, S.L. Duración: 2015 - 2016</p>	<p><b><i>Cooperative partnership to design early warning, site portable bioassays for biomedical applications.</i></b> Programa: PHC Peridot (projet France-Pakistan) Duración: 2016-2019</p>
<p><b><i>Compuestos terpénicos del aceite de oliva virgen en el desarrollo de aterosclerosis e hígado graso no alcohólico.</i></b> Programa: Ministerio de Ciencia e Innovación. SAF2013-41651-R Duración 2014-2016</p>	<p><b><i>Biosensores para determinação de antioxidantes em frutos da amazônia e pré-amazônia maranhense</i></b> Programa: FAPEMA (Brasil) Duración: :2016-2018</p>
<p><b><i>Búsqueda de los mecanismos moleculares de la acción del escualeno in vitro e in vivo</i></b> Programa: Ministerio de Ciencia e Innovación. SAF2016-75441-R Duración: 2016-2019</p>	<p><b><i>Biocapteurs innovant pour la détection de la zéaralénone et autres mycotoxines.</i></b> Programa: PHC BALATON (France-Hongrie) Duración: :2016-2018</p>
<p><b><i>Desarrollo y aplicación de metodologías para la obtención de nuevos bioinsecticidas Basados en Bacillus Thuringiensis</i></b> Programa: Ministerio de Economía y competitividad (AGL2015-70584-C2-2-R) Duración: 2016-2018</p>	<p><b><i>Encapsulación et liberation controlée d'anti-oxydants pour usage alimentaire (ELENA)</i></b> Programa: POCTEFA (Fondos FEDER), EFA220/11 Duración: 2012-2014</p>
<p><b><i>Development of optical biosensors for detection of bio toxins (BIOTOX)</i></b> Programa: Appel d'offre NATO Duración: 2015-2018</p>	<p><b><i>Desarrollo de productos y procesos a base de frutas.</i></b> Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (México) Duración: 2011-2015</p>
<p><b><i>Mise au point d'un capteur pour la détection de l'OTA</i></b> Programa: Région Languedoc-Roussillon : Aide à La Recherche en partenariat avec les entreprises (ARPE)</p>	<p><b><i>FIELDFOOD / Integration of PEF in food processing for improving food quality, safety and competitiveness</i></b> Programa: H2020 Grant Agreement nº 635632 Duración: 2015-2018</p>



Duración: 2014-2017	
<b>Calidad y seguridad microbiológica de la carne de pollo en las distintas etapas de la producción y procesado</b> Programa: Universidad de la Rioja. Duración: 2013-2014	<b>ECOPROLIVE / Ecofriendly PROcessing System for the full exploitation of the OLIVE health potential in products of added value</b> Programa: H2020 Grant Agreement nº 635597 Duración: 01/09/2015 - 31/08/2017
<b>Desarrollo e implantación de una solución rápida para la detección in vivo de residuos de antibióticos en porcino.</b> (AEI-010500-2015-242) Ministerio de Industria y Turismo. Ayudas Agrupaciones Empresariales Innovadoras.: Duración: 2015-2019.	<b>Food safety controls for all (TESTFORALL).</b> Ref. 662561 Programa: HORIZON 2020 / SMEINST-1-2014 Duración: 2015
<b>Desarrollo de métodos analíticos automatizables para la determinación de biomarcadores relacionados con la mejora de la salud en ganado bovino.</b> (. Ref: RTC-2015-3818-2) Ministerio de economía y Competitividad. RETOS 2015. Duración: 2015-2019	<b>CERAMGLASS.</b> Programa: LIFE11 ENV/ES/560 Duración: 2012-2015.
<b>Desarrollo de productos alimenticios y soluciones globales orientados a la población infantil con alergia a las proteínas de la leche (SOLMILK).</b> Ref: RTC-2015-3818-2 Ministerio de economía y Competitividad. RETOS 2015. Duración: 2015-2019.	<b>Encapsulación y liberación controlada de antioxidantes para su uso en alimentación</b> Programa: POCTEFA (EFA 220/11 ELENA). Duración: 2012-2014
<b>Desarrollo de un sistema portátil y de bajo coste para la detección de contaminantes en alimentos basado en microfluidica.</b> (Ref: RTC-2015-3348-2) Ministerio de economía y Competitividad. RETOS 2015. Duración: 2015-2019	<b>Development of optical biosensors for detection of bio toxins.</b> Programa: NATO- Science for peace and Security program. Duración: 2014-2017.
<b>Producción de péptidos de alto valor nutricional a partir de mucosa digestiva porcina</b> Programa: CDTI IDI-20140597: PS SA (OTRI 2014/0321). Duración: julio 2014- diciembre 2015.	<b>Hacia una doble valorización de los residuos de frutas de la industria alimentaria (DOVAREC II).</b> Programa: INTERREG IV A (POCTEFA)
<b>Desarrollo de productos y procesos a base de frutas.</b> Entidad financiadora: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México. Duración: (2012-2015).	<b>Resource efficient and safe food production and processing (RESFOOD).</b> Programa: 7º Programa Marco (FP7-ENV-2012-two-stage).
<b>Aproximación molecular al mecanismo de inactivación y resistencia microbiana y su aplicación al diseño de procesos combinados de conservación de los alimentos.</b> Programa CICYT ( AGL2012-32165). Duración, 2013-2015.	<b>Carbohydratederivedbiopolymers – An innovative conversion strategy for vegetable biomass. (CARBIO).</b> Programa: ERA-NET LEAD-ERA 2011.
<b>Influencia del estrés oxidativo en la inactivación bacteriana por diferentes tecnologías utilizadas</b>	<b>Selection an improving of fit-for-purpose sampling procedures for specific food and risks</b>



<p><b>para la conservación de los alimentos.</b> Programa CICYT: AGL2012- 33522 Duración: -2013-2015.</p>	<p><b>(BASELINE).</b> Programa: 7º Programa Marco (FP7-KBBE-2007-2)</p>
<p><b>Identification de l'ochratoxine A (OTA) sur les fèves de cacao et discrimination des origines sur leur valeur organoleptique et nutritionnelle.</b> Entidad financiadora: Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Foret. Duración: 2013-2015.</p>	<p><b>Dibbiopack: development of injection and blow extrusion molded biodegradable and multifunctional packages by nanotechnology: improvement of structural and barrier properties, smart features and sustainability.</b> Programa: FP7-NMP.</p>
<p><b>Mejora de la calidad y funcionalidad de productos alimentarios mediante la incorporación de nanopartículas lipídicas en recubrimientos comestibles.</b> Programa: MINECO (AGL2012-35635-ALI) Duración: 2013-2015</p>	<p><b>NANOMASTER: Graphene based thermoplastic masterbatches for conventional and additive manufacturing processes.</b> Programa: FP7-NMP.</p>
<p><b>Aplicación de tecnologías innovadoras de descontaminación para la mejora de la calidad de alimentos de cuarta gama.</b> Programa: MINECO (AGL2013-44851-R)</p>	<p><b>VINEROBOT: VINEyardROBOT.</b> Programa: FP7-NMP.</p>
<p><b>Obtención de purés de frutos con alto valor funcional mediante tecnologías innovadoras de procesado.</b> Programa: INIA (RTA2010-00079-C02-02). Duración: 2011-2013</p>	<p><b>Graphene-based revolutions in ICT and beyond.</b> Programa: FP7-FPAFLAGSHIP.</p>
<p><b>Aplicación de tecnologías innovadoras de descontaminación para la mejora de la calidad de alimentos de cuarta gama.</b> Programa: MINECO (AGL2010-21572 subprogramaALI). Duración: 2011-2013</p>	
<p><b>CENIT LIQUION</b> Programa: MCyT. Duración: 2010-2013.</p>	
<p><b>Aplicación de tecnologías innovadoras de descontaminación para la mejora de la calidad de alimentos de Cuarta Gama.</b> Programa: MICINN (AGL2010-21572 subprograma ALI) Duración: 2011-2013.</p>	
<p><b>Obtención de purés de frutos con alto valor funcional mediante tecnologías innovadoras de procesado.</b> Programa: INIA (RTA2010-00079-C02-02) Duración: 2011-2013.</p>	
<p><b>Mejora de la calidad y funcionalidad de productos alimentarios mediante la incorporación de nanopartículas lipídicas en recubrimientos comestibles.</b> Programa MINECO (AGL2012-35635 subprograma ALI) Duración: 2013-2015 (3 años).</p>	



<p><b><i>Estrategias innovadoras para el desarrollo de alimentos vegetales de alto valor funcional mediante la aplicación de tecnologías no-térmicas.</i></b></p> <p>Programa MINECO (AGL2013-44851R) Duración: 2014-2016.</p>	
<p><b><i>Diseño de sistemas nanoestructurados para proteger y liberar compuestos naturales con actividad funcional y tecnológica.</i></b></p> <p>Programa: MINECO (AGL2015-65975-R subprograma ALI) Duración: 2016-2018 (3 años).</p>	
<p><b><i>Grupo consolidado de Tecnologías Innovadoras para la obtención de Ingredientes y Productos Alimentarios (TI2PA).</i></b></p> <p>Programa: Generalitat de Catalunya (2014SGR1000). Duración: 2014-2016.</p>	