CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

M. Carmen Gonzalez Chamorro

Generado desde: Universidad Politécnica de Madrid

Fecha del documento: 18/06/2023

adca29dcff27f2a7364c9c38bc5156a8

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

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

FECYT FUNDACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

M. Carmen Gonzalez Chamorro

Apellidos:	**Gonzalez Chamorro**
Nombre:	**M. Carmen**
DNI:	
Fecha de nacimiento:	
Sexo:	
Nacionalidad:	
País de nacimiento:	
C. Autón./Reg. de nacimiento:	
Ciudad de nacimiento:	
Dirección de contacto:	
Resto de dirección contacto:	
Código postal:	**28040**
Ciudad de contacto:	**Madrid**
País de contacto:	**España**
C. Autón./Reg. de contacto:	
Teléfono fijo:	**910671116**
Fax:	
Correo electrónico:	**carmen.gchamorro@upm.es**
Teléfono móvil:	

Situación profesional actual

Nombre de la entidad: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad

Categoría/puesto o cargo: Profesor Titular de Universidad **Docente (Sí/No):** Si

Ciudad de trabajo: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de inicio: 26/02/2002

Modalidad del contrato: Funcionario/a **Tipo de dedicación:** Tiempo completo

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Nombre de la entidad	Categoría/puesto o cargo	Fecha de inicio
1	Universidad Politécnica de Madrid	Defensor Universitario	27/03/2012
2	Universidad Politécnica de Madrid	Subdirector de Escuela Técnica Superior de Extensión Universitaria	27/05/2008
3	Universidad Politécnica de Madrid	Subdirector de Escuela Técnica Superior de Extension Universitaria	11/06/2004
4	Universidad Politécnica de Madrid	Profesor Titular de Universidad Interino	08/05/1993

1 **Nombre de la entidad:** Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad de trabajo: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Categoría/puesto o cargo: Defensor Universitario
Es gestión docente: No
Fecha de inicio: 27/03/2012
Duración: 4 años
Tipo de dedicación: Tiempo completo

2 **Nombre de la entidad:** Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Ciudad de trabajo: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Categoría/puesto o cargo: Subdirector de Escuela Técnica Superior de Extensión Universitaria
Es gestión docente: No
Fecha de inicio: 27/05/2008
Duración: 3 años - 10 meses
Tipo de dedicación: Tiempo completo

3 **Nombre de la entidad:** Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Ciudad de trabajo: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Categoría/puesto o cargo: Subdirector de Escuela Técnica Superior de Extension Universitaria
Es gestión docente: No
Fecha de inicio: 11/06/2004
Duración: 4 años
Tipo de dedicación: Tiempo completo

4 **Nombre de la entidad:** Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Ciudad de trabajo: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Categoría/puesto o cargo: Profesor Titular de Universidad Interino
Es gestión docente: Si
Fecha de inicio: 08/05/1993
Duración: 8 años - 10 meses
Tipo de dedicación: Tiempo completo

Formación académica recibida

Titulación universitaria

Doctorados

Programa de doctorado: Doctor Ingeniero Agrónomo
Universidad que titula: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad de la titulación: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de la titulación: 31/03/1993
Título de la tesis: Contribución al estudio de la Induccion de la fermentación malolactica en vinos de Navarra
Director/a de tesis: José Antonio Suarez Lepe
Calificación: Apto Cum Laude

Otra formación universitaria de posgrado

Tipo de la formación: Máster
Titulación de posgrado: Master Viticultura y Enología UPM
Ciudad: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Universidad que titula: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 20/12/1988

Actividad docente

Docencia impartida

1 Tipología de la docencia: Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia de Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2010-11
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 12
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

2 Tipología de la docencia: Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia de Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial

Tipo de asignatura: Troncal
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2011-12
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 12
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

3 Tipología de la docencia: Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia deAlimentos
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2012-15
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 12
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

4 Tipología de la docencia: Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Innovacion en Carnicos y Lacteos Fermentados
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Master Universitario en Ingenieria Alimentaria Aplicada a la Salud
Curso que se imparte: 2016-19
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

5 Tipología de la docencia: Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Vegetales
Tipo de programa: Ingeniería **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2010-11
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

6 Tipología de la docencia: Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Vegetales
Tipo de programa: Ingeniería **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2011-12

Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

7 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Vegetales
Tipo de programa: Ingeniería
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2012-13
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

8 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Vegetales
Tipo de programa: Ingeniería
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2013-15
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

9 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Composicion y Caracteristicas de los Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2010-11
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

10 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Composicion y Caracteristicas de los Alimentos
Tipo de programa: Licenciatura
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2011-15
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 5
Tipo de entidad: Universidad

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Departamento: Tecnologia de Alimentos

11 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Vegetales
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2010-11
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

12 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Vegetales
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2011-12
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

13 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Vegetales
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2012-13
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

14 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Vegetales
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2013-15
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

15 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Diseño de Nuevos Alimentos
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2015-16
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

16 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Diseño de Nuevos Alimentos
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2016-17
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

17 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Diseño de Nuevos Alimentos
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2017-18
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

18 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Diseño de Nuevos Alimentos
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2018-20
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

19 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia de Alimentos de Origen Vegetal
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2015-16
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

20 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia de Alimentos de Origen Vegetal
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2016-18
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

21 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia de Alimentos de Origen Vegetal
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2018-20
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

22 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Problematica Ambiental de las Industrias Agrarias
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Grado en Ingenieria Agroambiental
Curso que se imparte: 2012-13
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

23 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Problematica Ambiental de las Industrias Agrarias
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Grado en Ingenieria Agroambiental
Curso que se imparte: 2013-15
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

24 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Problematica Ambiental de las Industrias Agrarias
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Grado en Ingenieria Agroambiental
Curso que se imparte: 2015-18
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

25 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Problematica Ambiental de las Industrias Agrarias
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Grado en Ingenieria Agroambiental
Curso que se imparte: 2018-19
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

26 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Alimentarias: Fundamentos y Gestion
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Master Universitario en Ingenieria Agronomica
Curso que se imparte: 2012-15
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

27 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Alimentarias: Fundamentos y Gestion
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Master Universitario en Ingenieria Agronomica
Curso que se imparte: 2015-16

Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

28 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Alimentarias: Fundamentos y Gestion
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Master Universitario en Ingenieria Agronomica
Curso que se imparte: 2016-18
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

29 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Alimentarias: Fundamentos y Gestion
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Master Universitario en Ingenieria Agronomica
Curso que se imparte: 2018-20
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

30 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2010-11
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

31 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2011-12
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Tipo de entidad: Universidad

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Departamento: Tecnologia de Alimentos

32 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2012-13
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

33 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Licenciado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
Curso que se imparte: 2013-15
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

34 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia Carnica
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Tecnologia de las Industrias Agrarias y Alimentarias
Curso que se imparte: 2013-16
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

35 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia Carnica
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Tecnologia de las Industrias Agrarias y Alimentarias
Curso que se imparte: 2016-18
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

36 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia Carnica
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Tecnologia de las Industrias Agrarias y Alimentarias
Curso que se imparte: 2018-19
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

37 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia Carnica
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Tecnologia de las Industrias Agrarias y Alimentarias
Curso que se imparte: 2019-20
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

38 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Agrarias y Alimentarias
Tipo de programa: Ingeniería **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2010-11
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 12
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

39 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Agrarias y Alimentarias
Tipo de programa: Ingeniería **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2011-12
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 12
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

40 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Agrarias y Alimentarias
Tipo de programa: Ingeniería
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2012-13
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 12
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

41 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Agrarias y Alimentarias
Tipo de programa: Ingeniería
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2013-15
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 12
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

42 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia de Alimentos de Origen Animal
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2015-16
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

43 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia de Alimentos de Origen Animal
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2016-18
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

44 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia de Alimentos de Origen Animal
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2018-19
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

45 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia de Alimentos de Origen Animal
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2019-20
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

46 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Procesos de las Industrias Alimentarias
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2015-16
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

47 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Procesos de las Industrias Alimentarias
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2016-18
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

48 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Procesos de las Industrias Alimentarias
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2018-20

Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

49 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnologia de Productos Vegetales
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Grado en Tecnologia de las Industrias Agrarias y Alimentarias
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 6
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

50 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Trabajo Fin de Master
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Otros
Titulación: Master Universitario en Ingenieria Alimentaria Aplicada a la Salud
Curso que se imparte: 2015-19
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 15
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

51 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Técnicas Emergentes de Elaboración en las Industrias Transformadoras de Productos Vegetales
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: D.M. Univ. Ingenieria Agronomica y Economia Agraria y de los Recursos Natur
Curso que se imparte: 2017-19
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

52 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Procesos y Gestión de Subproductos en la Industria Agroalimentaria
Tipo de programa: Otros **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2018-19
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4
Tipo de entidad: Universidad

Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos (N)

53 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Procesos y Gestión de Subproductos en la Industria Agroalimentaria
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2019-20
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

54 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Taller de Procesado de Alimentos
Tipo de programa: Otros
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación: Grado en Ingenieria Alimentaria
Curso que se imparte: 2017-20
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 3
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

55 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnicas Emergentes de Elaboracion en las Industrias Transformadoras de Productos Vegetales
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Master Universitario en Ingenieria Agronomica
Curso que se imparte: 2015-19
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

56 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnicas Emergentes de Elaboracion en las Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Master Universitario en Agroingenieria
Curso que se imparte: 2015-19
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad

Departamento: Química y Tecnología de Alimentos (N)

57 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Tecnicas Emergentes de Elaboracion en las Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Master Universitario en Agroingenieria
Curso que se imparte: 2019-20
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

58 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Diseño Higienico de Instalaciones en la Industria Agroalimentaria
Tipo de programa: Máster oficial
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Master Universitario en Agroingenieria
Curso que se imparte: 2015-19
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Química y Tecnología de Alimentos(N)

59 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Ingeniería
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2010-11
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

60 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Ingeniería
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2011-12
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

61 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Ingeniería
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2012-13
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

62 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Ingeniería
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2013-15
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

63 **Tipología de la docencia:** Docencia oficial
Nombre asignatura/curso: Industrias Transformadoras de Productos Animales
Tipo de programa: Ingeniería
Tipo de docencia: Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación: Ingeniero Agronomo
Curso que se imparte: 2016-17
Tipo de horas/créditos: Créditos
Número de horas/créditos: 4,5
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Departamento: Tecnologia de Alimentos

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

1 **Título del trabajo:** Estudio de la influencia de distintos factores en los caracteres fisico-químicos y organolépticos en vinos elaborados con uvas de la variedad Godello
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Calificación: Apto cum laude
Fecha de lectura: 20/12/1999

2 **Título del trabajo:** Evaluación de la vida útil comercial y el riesgo de Salmonell spp. de ovoproductos líquidos pasterizados.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

3 **Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA INDUCCION DE LA FERMENTACION MALOLACTICA EN VINO DE NAVARRA
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Calificación: Sobresaliente cum laude

Participación en proyectos de innovación docente (planes y equipos de trabajo relacionados con EEES)

1 **Título del proyecto:** EXPERIENCIA PILOTO PARA LA CREACCION DE UN CONCURSO DE INNOVACION ALIMENTARIA. SALINA-INNOVA
Número de participantes: 7
Fecha fin de la participación: 31/12/2018

2 **Título del proyecto:** Proyeto viveros
Número de participantes: 7
Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Fecha fin de la participación: 01/10/2010

3 **Título del proyecto:** Adaptación del segundo curso de la Licenciatura en Tecnología de Alimentos al Espacio Europeo de Educación Superior. Implantación del sistema de créditos ECTS
Número de participantes: 4
Entidad financiadora: Tecnología de Alimentos
Tipo de entidad: Departamento Universitario
Fecha fin de la participación: 30/06/2009

4 **Título del proyecto:** ADAPTACIÓN DEL PRIMER CURSO DE LA LICENCIATURA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR. IMPLANTACIÓN DE CRÉDITOS ECTS.
Número de participantes: 4
Entidad financiadora: Tecnología de Alimentos
Tipo de entidad: Departamento Universitario
Fecha fin de la participación: 31/10/2008

5 **Título del proyecto:** ADAPTACIÓN DEL PRIMER CURSO DE LA LICENCIATURA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS AL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR. IMPLANTACIÓN DE CRÉDITOS ECTS.
Número de participantes: 4
Entidad financiadora: Tecnología de Alimentos
Tipo de entidad: Departamento Universitario
Fecha fin de la participación: 31/10/2008

6 **Título del proyecto:** Estrategias b-learning combinadas para la optimización de metodologías prácticas y evaluación en la coordinación de las asignaturas Composición de alimentos y Análisis y control de calidad de alimentos
Número de participantes: 6
Entidad financiadora: Universidad Politécnica de Madrid
Tipo de entidad: Universidad
Fecha fin de la participación: 01/06/2008

Experiencia científica y tecnológica

Participación en grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: Enología, Enotecnia y Biotecnología Enológica
Nombre responsable grupo: Antonio Dionisio Morata Barrado
Ciudad: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Entidad a que pertenece: Universidad Politécnica de Madrid
Fecha de inicio: 14/06/2005

Actividad científica o tecnológica

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

1 **Denominación del proyecto:** ESTRATEGIAS ECOLOGICAS Y TECNOLOGICAS PARA MEJORAR LA FRESCURA DE VINOS ESPAÑOLES
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: CDTI con Fondos FEDER y BODEGAS Y VIÑEDOS FONTANA S.L.
Cód. según financiadora: FPA180000TEC0506
Fecha de inicio: 05/06/2018 **Duración del proyecto:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 72.000

2 **Denominación del proyecto:** ESTRATEGIAS ECOLOGICAS Y TECNOLOGICAS PARA MEJORAR LA FRESCURA DE VINOS ESPAÑOLES
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: CDTI con fondos FEDER y Bodegas Comenge
Cód. según financiadora: FPA180000TEC0406
Fecha de inicio: 04/06/2018 **Duración del proyecto:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 66.000

3 **Denominación del proyecto:** ESTRATEGIAS ECOLOGICAS Y TECNOLOGICAS PARA MEJORAR LA FRESCURA DE VINOS ESPAÑOLES
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: CDTi-FEDER-Bodegas Comenge
Cód. según financiadora: FPA180000TEC0406
Fecha de inicio: 04/06/2018 **Duración del proyecto:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 66.000

4 Denominación del proyecto: ESTRATEGIAS ECOLOGICAS Y TECNOLOGICAS PARA MEJORAR LA FRESCURA DE VINOS ESPAÑOLES
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: CDTI con fondos FEDER y LALLEMAND BIO
Cód. según financiadora: FPA180000TEC0306A
Fecha de inicio: 03/06/2018 **Duración del proyecto:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 30.000

5 Denominación del proyecto: ESTRATEGIAS ECOLOGICAS Y TECNOLOGICAS PARA MEJORAR LA FRESCURA DE VINOS ESPAÑOLES
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: CDTI con fondos FEDER y Bodegas ALTOSA
Cód. según financiadora: FPA180000TEC0206
Fecha de inicio: 02/06/2018 **Duración del proyecto:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 72.000

6 Denominación del proyecto: APLICACION DE BIOTECNOLOGIAS PRA LA OBTENCION DE NUEVOS VINOS AROMATIZADOS A PARTIR DE VINIFERAS GAL
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: CDTi MINECO Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), dentro del Programa Operativo de Crecimiento Inteligente 2014-2020
Cód. según financiadora: FPA150000TEC2606
Fecha de inicio: 02/07/2015 **Duración del proyecto:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 20.000

7 Denominación del proyecto: APLICACION DE BIOTECNOLOGIAS PRA LA OBTENCION DE NUEVOS VINOS AROMATIZADOS A PARTIR DE VINIFERAS GAL
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: CDTi Innterconecta FEDER-ADEGAS VALMIÑOR
Cód. según financiadora: FPA150000TEC2606
Fecha de inicio: 25/06/2015 **Duración del proyecto:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 20.000

8 Denominación del proyecto: APLICACION DE BIOTECNOLOGIAS PRA LA OBTENCION DE NUEVOS VINOS AROMATIZADOS A PARTIR DE VINIFERAS GAL
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: CDTi Innterconecta FEDER-ADEGAS VALMIÑOR
Cód. según financiadora: FPA150000TEC2606
Fecha de inicio: 25/06/2015 **Duración del proyecto:** 2 años - 6 meses
Cuantía total: 20

9 **Denominación del proyecto:** pignosacch: Formación de pigmentos piranoantociánicos y poliméricos estables durante la fermentación con no-Saccharomyces y Saccharomyces
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Antonio Dionisio Morata Barrado
Número de investigadores/as: 8
Fecha de inicio: 01/08/2014
Cuantía total: 72.600

10 **Denominación del proyecto:** ESTUDIO Y CONTROL DE METABOLITOS DE SACCHAROMYCES Y NO SACCHAROMYCES QUE PUEDEN AFECTAR A LA ACIDEZ, AL COLOR Y A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL VINO
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD
Cód. según financiadora: C142030002
Fecha de inicio: 01/08/2014
Cuantía total: 84.700

11 **Denominación del proyecto:** FORMACIÓN DE PIGMENTOS PIRANOANTOCIANICOS Y POLIMERICOS ESTABLES DURANTE LA FERMENTACIÓN CON NOSACCHAROMYCES Y SACCHAROMYCES
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Antonio Dionisio Morata Barrado
Número de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad
Cód. según financiadora: C142030001
Fecha de inicio: 01/08/2014
Cuantía total: 72.600

12 **Denominación del proyecto:** TECNICAS VITICOLAS Y ENOLOGICAS PARA LA REGULACION DEL EQUILIBRIO ALCOHOL,/ACIDEZ
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia e Innovación
Cód. según financiadora: C08027001
Fecha de inicio: 01/01/2009
Cuantía total: 108.900

13 **Denominación del proyecto:** ELABORACION DE MOSTOS TINTOS DE ZONAS CÁLIDAS CON ALTA IMPLANTACIÓN DE LEVADURAS VÍNICAS SELECCIONADAS
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Agrovin SA / CDTI
Cód. según financiadora: P0802700189
Fecha de inicio: 03/11/2008 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 100.000

14 **Denominación del proyecto:** Elaboración de mostos tintos de zonas cálidas con alta implantación de levaduras vínicas seleccionadas
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Agrovin SA / CDTI
Cód. según financiadora: P0802700189
Fecha de inicio: 03/11/2008
Cuantía total: 100.000

15 **Denominación del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MODALIDAD DE SUBCONTRATACIÓN PARA EL PROYECTO CENIT DEMÉTER.EMPLEO DE LEVADURAS N O SACCHAROMYCES EN EL DESARROLLO DE UN NUEVO MÉTODO
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Lallemand Peninsula Ibérica y CDTI
Cód. según financiadora: P0802701088
Fecha de inicio: 01/01/2008
Cuantía total: 120.000

16 **Denominación del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MODALIDAD DE SUBCONTRATACIÓN PARA EL PROYECTO CENIT DEMÉTER.EMPLEO DE LEVADURAS N O SACCHAROMYCES EN EL DESARROLLO DE UN NUEVO MÉTODO
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Lallemand Peninsula Ibérica y CDTI
Cód. según financiadora: P0802701088
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 120

17 **Denominación del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MODALIDAD DE SUBCONTRATACIÓN PARA EL PROYECTO CENIT DEMÉTER.EMPLEO DE LEVADURAS N O SACCHAROMYCES EN EL DESARROLLO DE UN NUEVO MÉTODO
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Lallemand Peninsula Ibérica y CDTI
Cód. según financiadora: P0802701088
Fecha de inicio: 01/01/2008
Cuantía total: 120

18 **Denominación del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MODALIDAD DE SUBCONTRATACIÓN PARA EL PROYECTO CENIT DEMÉTER.EMPLEO DE LEVADURAS N O SACCHAROMYCES EN EL DESARROLLO DE UN NUEVO MÉTODO
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Lallemand Peninsula Ibérica y CDTI
Cód. según financiadora: P0802701088
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración del proyecto:** 3 años

Cuantía total: 120

19 **Denominación del proyecto:** PROYECTO DE COLABORACIÓN PARA EL PROYECTO CENIT DEMETER - EMPLEO DE LEVADURAS NO SACHAROMYCES EN EL DESARROLLO DE UN NUEVO MÉTODO DE CRIANZA SOBRE LÍAS EN VINOS
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: AGROVINSA y CDTI
Cód. según financiadora: P0802701089
Fecha de inicio: 01/01/2008
Cuantía total: 100.000

20 **Denominación del proyecto:** CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MODALIDAD DE SUBCONTRATACIÓN PARA EL PROYECTO CENIT DEMÉTER.EMPLEO DE LEVADURAS N O SACCHAROMYCES EN EL DESARROLLO DE UN NUEVO MÉTODO
Ciudad: Canadá
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Lallemand Iberica SL
Cód. según financiadora: P0802701088
Fecha de inicio: 01/01/2008
Cuantía total: 120.000

21 **Denominación del proyecto:** PROYECTO DE COLABORACIÓN PARA EL PROYECTO CENIT DEMETER - EMPLEO DE LEVADURAS NO SACHAROMYCES EN EL DESARROLLO DE UN NUEVO MÉTODO DE CRIANZA SOBRE LÍAS EN VINOS
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Agrovin SA
Cód. según financiadora: P0802701089
Fecha de inicio: 01/01/2008
Cuantía total: 100.000

22 **Denominación del proyecto:** EMPLEO DE LEVADURAS NO SACCHAROMYCES EN EL DESARROLLO DE UN NUEVO MÉTODO DE CRIANZA SOBRE LÍAS EN VINOS TINTOS
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Lallemand Península Ibérica y CDTI
Cód. según financiadora: P080270188
Fecha de inicio: 01/01/2008 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 120.000

23 **Denominación del proyecto:** Empleo de levaduras no Saccharomyces en el desarrollo de un nuevo método de crianza sobre lías en vinos tintos
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Lallemand Península Ibérica y CDTI
Cód. según financiadora: P080270188

Fecha de inicio: 01/01/2008
Cuantía total: 120.000

24 **Denominación del proyecto:** ORIGEN Y CONTROL EN VINOS TINTOS DE ANOMALÍAS OLFATIVAS Y NUEVAS FORMAS ESTABLES DE COLOR RELACIONADAS CON EL METABOLMA DE LEVADURAS
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: MEYC. DG iNVESTIGACIÓN
Cód. según financiadora: C05027001
Fecha de inicio: 31/12/2005 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 107.100

25 **Denominación del proyecto:** Origen y control en vinos tintos de anomalías olfativas y nuevas formas estables de color relacionadas con el metaboloma de levaduras
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: MEYC. DG iNVESTIGACIÓN
Cód. según financiadora: C05027001
Fecha de inicio: 31/12/2005
Cuantía total: 107.100

26 **Denominación del proyecto:** Selección de levaduras autóctonas para la vinificación en tinto de Bodegas y Viñedos de Trujillo, S.L.
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Fernando Calderon Fernandez
Número de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Bodegas y Viñedos de Trujillo, S.L.
Cód. según financiadora: P05-0270-0012
Fecha de inicio: 05/05/2005 **Duración del proyecto:** 2 años
Cuantía total: 26.000

27 **Denominación del proyecto:** ORIGEN Y CONTROL EN VINOS TINTOS DE ANOMALÍAS OLFATIVAS Y NUEVAS FORMAS ESTABLES DE COLOR RELACIONADAS CON EL METABOLOMA DE LEVADURAS
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Cód. según financiadora: AGL2005-06640-C02-01
Fecha de inicio: 01/01/2005

28 **Denominación del proyecto:** DESARROLLO Y OPTIMIZACIÓN DE LA CRIANZA SOBRE LIAS DE VINOS TINTOS. INCIDENCIA DE LA MICROXIGENACIÓN Y DE LA AUTOLISIS DE LEVADURAS Y BACTERIAS
Ciudad: Desconocido
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Cód. según financiadora: AGL-2003-07394-C02-01
Fecha de inicio: 01/01/2003

29 **Denominación del proyecto:** CONTRIBUCCION AL ESTUDIO DE LA CRIANZA ACELERADA DE TINTOS MEDIANTE SISTEMA MIXTO DE CRIANZA BIOLOGICA Y CRIANZA CONVENCIONAL
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
Cód. según financiadora: ALI92-0053
Fecha de inicio: 01/01/2002 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 11.300.000

30 **Denominación del proyecto:** CONTRIBUCIÓN AL ESTUDIO DE LA FORMACIÓN DE CARBAMATO DE ETILO EN VINOS TINTOS. ADOPCIÓN DE MEDIDAS PARA DISMINUIR SU CONCENTRACIÓN
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnlogía
Cód. según financiadora: AGL-2001-2723
Fecha de inicio: 01/01/2001 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 132.402

31 **Denominación del proyecto:** INCIDENCIA CONJUNTA DE LA MADURACIÓN FENÓLICA DE LA UVA Y DE LA BIOTECNOLOGÍA FERMENTATIVA EN EL COLOR, AROMA Y ESTRUCTURA DE LOS VINOS DE NAVARRA.
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
Cód. según financiadora: AGL-2000-1427-C02-01
Fecha de inicio: 01/01/2000

32 **Denominación del proyecto:** CONTROL E INCIDENCIA DE LA ACIDEZ EN LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DEL VINO, SU ESTABILIDAD BIOLOGICA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
Cód. según financiadora: ALI98-1003-C02-01
Fecha de inicio: 01/01/1998 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 14.053.000

33 **Denominación del proyecto:** PROBLEMAS TECNOLOGICOS ACTUALES DE VINIFICACION EN BLANCO, SU INCIDENCIA SOBRE LA CINETICA FERMENTATIVA Y CALIDAD DEL VINO
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Comisión Interministerial de ciencia y Tecnología
Cód. según financiadora: ALI 96 08-07
Fecha de inicio: 01/01/1996 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 12.628.000

34 **Denominación del proyecto:** ORIGEN Y PRESENCIA EN VINOS ALTERADOS DE COMPUESTOS FENOLICOS Y ORGANOCLORADOS RELACIONADOS CON EL METABOLISMO MICROBIANO
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología
Cód. según financiadora: ALI94-0054
Fecha de inicio: 01/01/1994 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 13.560.000

35 **Denominación del proyecto:** CARACTERIZACION ANALITICA DE LOS VINOS DE LA DENOMINACION ESPECIFICA MADRID EN BASE AL ESTUDIO DE SU ESTABILIDAD FISICOQUIMICA Y MICROBIANA.
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Jose Antonio Suarez Lepe
Número de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s: Plan Regional de Investigación de la Comunidad de Madrid
Cód. según financiadora: M01-0270
Fecha de inicio: 10/01/1990 **Duración del proyecto:** 3 años
Cuantía total: 9.500.000

36 **Denominación del proyecto:** APLICACION DE ULTRASONIDOS Y NO SACCHAROMYCES PARA LA ELABORACION Y CRIANZA DE VINOS TINTOS
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Antonio Dionisio Morata Barrado
Número de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: CDTi y Bodegas Comenge
Cód. según financiadora: FPA160000TEC1603
Duración del proyecto: 3 meses
Cuantía total: 0

37 **Denominación del proyecto:** APLICACION DE ULTRASONIDOS Y NO SACCHAROMYCES PARA LA ELABORACION Y CRIANZA DE VINOS TINTOS
Ciudad: España
Investigador/es responsable/es: Antonio Dionisio Morata Barrado
Número de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: CDTi y Bodegas Comenge
Cód. según financiadora: IDI-20150925
Duración del proyecto: 3 años
Cuantía total: 0

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

1 **Denominación del proyecto:** APPLICATIONS OF UHPH IN WINEMAKING
Ciudad: Italia
Investigador/a responsable: Antonio Dionisio Morata Barrado
N.º investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: SOCIETA ITALIANA DI VITICULTURA ED ENOLOGIA SIVE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Fecha inicio: 13/11/2019 **Duración del proyecto:** 1 año

Cuantía total: 7.500

2 Denominación del proyecto: ENOLOGICAL EVALUATION OF ONE SELECTED STRAIN OF HANSENIASPORA VINAE
Ciudad: Francia
Investigador/a responsable: Antonio Dionisio Morata Barrado
N.º investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: OENOBRANDS
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Fecha inicio: 30/10/2019
Duración del proyecto: 1 año
Cuantía total: 7.500

3 Denominación del proyecto: Diseño y optimización de nuevos sistemas de transformación y conservación de naranja cultivada en la ¿Sierra Nord¿ para obtención de naranja IV gama
Ciudad: España
Investigador/a responsable: M. Carmen Gonzalez Chamorro
N.º investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Abril Agro
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Fecha inicio: 02/01/2008
Cuantía total: 10.000

4 Denominación del proyecto: APLICACIÓN EN BODEGA DE LEVADURAS AUTÓCTONAS SELECCIONADAS..
Ciudad: España
Investigador/a responsable: Jose Antonio Suarez Lepe; Eva Navascués López-Cordón
N.º investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: Agrovin, S.A.
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Fecha inicio: 01/01/2004
Duración del proyecto: 3 años
Cuantía total: 5.000.000

5 Denominación del proyecto: OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS TECNOLÓGICOS EN VINOS DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO.
Ciudad: España
Investigador/a responsable: Jose Antonio Suarez Lepe
N.º investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s: Bodegas valsardo de Peñafiel
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Fecha inicio: 09/05/2000
Duración del proyecto: 3 años
Cuantía total: 4.000.000

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

1 Yasmina Bendaali; Cristian Vaquero Miguel; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Antonio Dionisio Morata Barrado. Contribution of Grape Juice to Develop New Isotonic Drinks With Antioxidant Capacity and Interesting Sensory Properties. Frontiers in Nutrition. pp. 1119 - 1119. 06/2022. ISSN 2296861X
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3

2 Cristian Vaquero Miguel; Carlos Escott Perez; Iris Loira Calvar; Buenaventura Guamis; Juan Manuel del Fresno Florez; Juan Miguel Quevedo; Ramon Gervilla; Sergi de Lamo; Raul Ferrer-Gallego; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Maria Antonia Bañuelos Bernabe; Jose Antonio Suarez Lepe; Antonio Dionisio Morata Barrado. Cabernet Sauvignon Red Must Processing by UHPH to Produce Wine Without SO2: the Colloidal Structure, Microbial and Oxidation Control, Colour Protection and Sensory Quality of the Wine. Food And Bioprocess Technology. 15 - null, pp. 620 - 634. 03/2022. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 10
Índice de impacto: 3,356

3 Yasmina Bendaali; Cristian Vaquero Miguel; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Antonio Dionisio Morata Barrado. Elaboration of an organic beverage based on grape juice with positive nutritional properties. Food Science & Nutrition. 0 - null, pp. 1 - 12. 02/2022. ISSN 2048-7177
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 1,797

4 cristian vaquero; iris loira; carmen gonzalez; jose maria heras; antonio morata; francisco carrau. Biocompatibility in Ternary Fermentations With Lachancea thermotolerans, Other Non-Saccharomyces and Saccharomyces cerevisiae to Control pH and Improve the Sensory Profile of Wines From Warm Areas. FRONTIERS IN MICROBIOLOGY. 12 - null, pp. 0 - 16. 2021. ISSN 1664-302X
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 4,235

5 carlos escott; carmen lopez; iris loira; carmen gonzalez; maria antonia banueltos; wendu tesfaye; jose antonio suarez-lepe; antonio morata. Improvement of Must Fermentation from Late Harvest cv. Tempranillo Grapes Treated with Pulsed Light. FOODS. 10 - 6, 2021.
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 0

6 antonio morata; iris loira; carmen gonzalez; carlos escott. Non-Saccharomyces as Biotools to Control the Production of Off-Flavors in Wines. MOLECULES. 26 - 15, pp. 0 - 12. 2021.
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 3,267

7 carlos escott; iris loira; carmen gonzalez; francisco carrau; jose antonio suarez-lepe; juan manuel del fresno; antonio morata; rafael cuerda; maria antonia banuelos; remi schneider. The Impact of Hanseniaspora vineae Fermentation and Ageing on Lees on the Terpenic Aromatic Profile of White Wines of the Albillo Variety. INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES. 22 - 4, pp. 0 - 14. 2021.
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 4,556

8 Aitana Santamera Jimenez; Carlos Escott Perez; Iris Loira Calvar; Juan Manuel del Fresno Florez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Antonio Dionisio Morata Barrado. Pulsed Light: Challenges of a Non-Thermal Sanitation Technology in theWinemaking Industry (Review). beverages. 45 - 6, pp. 1 - 16. 07/2020. ISSN 2306-5710
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5

9 Antonio Dionisio Morata Barrado; Carlos Escott Perez; Maria Antonia Bañuelos Bernabe; Iris Loira Calvar; Juan Manuel del Fresno Florez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Contribution of Non-Saccharomyces Yeasts to Wine Freshness. A Review.BIOMOLECULES. pp. 34 - X. 06/2020. ISSN 2218-273X
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 6

10 Maria Antonia Bañuelos Bernabe; Iris Loira Calvar; Guamis Buenaventura; Carlos Escott Perez; Juan Manuel del Fresno Florez; Idoia Codina-Torrella; Joan Miquel Quevedo; Ramon Gervilla; Jesús María Rodríguez Chavarría; Sergi de Lamo; Raúl Ferrer-Gallego; Rocio Alvarez Aragon; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe; Antonio Dionisio Morata Barrado. White wine processing by UHPH without SO2. Elimination of microbial populations and effect in oxidative enzymes, colloidal stability and sensory quality. Food Chemistry. 332 - null, pp. 1 - 9. 06/2020. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 13
Índice de impacto: 6,306

11 antonio morata; carlos escott; iris loira; juan manuel del fresno; carmen gonzalez; jose antonio suarez-lepe; maria antonia banuelos. Contribution of Non-Saccharomyces Yeasts to Wine Freshness. A Review. BIOMOLECULES. 10 - 1, pp. 0 - 25. 2020.
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 0

12 antonio morata; iris loira; carmen gonzalez; jose antonio suarez lepe; javier raso; maria antonia banuelos; gnacio alvarez; blanca garciadeblas. Grape Must Processed by Pulsed Electric Fields: Effect on the Inoculation and Development of Non-Saccharomyces Yeasts. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 13 - 6, pp. 1087 - 1094. 2020. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 3,032

13 rocio alvarez; iris loira; buenaventura guamis; carlos escott; juan manuel del fresno; carmen gonzalez; idoia codina-torrella; jose antonio suarez-lepe; joan miquel quevedo; antonio morata; ma antonia banuelos; ramon gervilla; jesus maria rodriguez chavarria; sergi de lamo; raul ferrer-gallego. White wine processing by UHPH without SO2 center dot Elimination of microbial populations and effect in oxidative enzymes, colloidal stability and sensory quality. FOOD CHEMISTRY. 332 - null, pp. 0 - 9. 2020. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo

Posición sobre total: 6
Índice de impacto: 6,306

14 Antonio Dionisio Morata Barrado; Carlos Escott Perez; Iris Loira Calvar; Juan Manuel del Fresno Florez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Influence of Saccharomyces and non-Saccharomyces Yeasts in the Formation of Pyranoanthocyanins and Polymeric Pigments during Red Wine Making. Molecules. 24 - null, pp. 4490 - 4507. 06/2019. ISSN 1420-3049
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 3,267

15 Antonio Dionisio Morata Barrado; Carlos Escott Perez; Iris Loira Calvar; Juan Manuel del Fresno Florez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Influence of Saccharomyces and non-Saccharomyces Yeasts in the Formation of Pyranoanthocyanins and Polymeric Pigments during Red Wine Making.Molecules. pp. 4490 - x. 06/2019. ISSN 1420-3049
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 3,098

16 a. morata; c. lopez; w. tesfaye; c. gonzalez; c. escott. ANTHOCYANINS AS NATURAL PIGMENTS IN BEVERAGES. VALUE-ADDED INGREDIENTS AND ENRICHMENTS OF BEVERAGES. 14 - null, pp. 383 - 428. 2019.
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 0

17 antonio morata; carlos escott; iris loira; juan manuel del fresno; carmen gonzalez; jose antonio suarez-lepe. Influence of Saccharomyces and non-Saccharomyces Yeasts in the Formation of Pyranoanthocyanins and Polymeric Pigments during Red Wine Making. MOLECULES. 24 - 24, pp. 0 - 18. 2019.
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 3,098

18 antonio morata; cristian vaquero; iris loira; felipe palomero; carmen gonzalez; rafael cuerda; jose antonio suarez-lepe; ma antonia banuelos; jing wang; shunyu han; yang bi. Lachancea thermotolerans as a tool to improve pH in red wines from warm regions. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 245 - 4, pp. 885 - 894. 2019. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 1,919

19 antonio morata; carmen gonzalez; wendu tesfaye; iris loira; jose a. suarez-lepe. Maceration and Fermentation: New Technologies to Increase Extraction. RED WINE TECHNOLOGY. pp. 35 - 49. 2019.
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 2
Índice de impacto: 0

20 m. c. gonzalez; a. morata; w. tesfaye; f. palomero; i. loira; c. lopez; j. l. bravo. PILOT EXPERIENCE FOR THE CREATION OF A FOOD INNOVATION COMPETITION. SALINA INNOVA. EDULEARN19: 11TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON EDUCATION AND NEW LEARNING TECHNOLOGIES. pp. 8223 - 8226. 2019. ISSN 2340-1117
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 1

Índice de impacto: 0

21 a. morata; i. loira; c. gonzalez; j. a. suarez-lepe; a. puig-pujol; m. a. banuelos; b. guamis. Use of Ultra High Pressure Homogenization to sterilize grape must. 42ND WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE. 15 - null, pp. 0 - 3. 2019. ISSN 2117-4458
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 0

22 Maria Jesus Callejo Gonzalez; j. j. garcia navas; r. alba; c. . escott; i. loira; m. c. gonzalez; a. morata. Wort fermentation and beer conditioning with selected non-Saccharomyces yeasts in craft beers. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 245 - 6, pp. 1229 - 1238. 2019. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 6
Índice de impacto: 1,919

23 Juan Manuel del Fresno Florez; Iris Loira Calvar; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe; Rafael Cuerda. Application of ultrasound to improve lees ageing processes in red wines. Food Chemistry. pp. 157 - 163. 09/2018. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 4,529

24 Carlos Escott Perez; Juan Manuel del Fresno Florez; Iris Loira Calvar; Antonio Dionisio Morata Barrado; Wendu Tesfaye Yimer; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Formation of polymeric pigments in red wines through sequential fermentation of flavanol-eriched musts with non-Saccharomyces yeasts. Food Chemistry. pp. 975 - 983. 06/2018. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 6
Índice de impacto: 4,052

25 iris loira; juan manuel del fresno; antonio morata; carmen gonzalez; jose antonio suarez-lepe; rafael cuerda. Application of ultrasound to improve lees ageing processes in red wines. FOOD CHEMISTRY. 261 - null, pp. 157 - 163. 2018. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 4,529

26 iris loira; antonio morata; carmen gonzalez; jose antonio suarez-lepe; anna puig-pujol; maria antonia banuelos; buenaventura guamis. Use of Ultra-High Pressure Homogenization processing in winemaking: Control of microbial populations in grape musts and effects in sensory quality. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 50 - null, pp. 50 - 56. 2018. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 0

27 Juan Manuel del Fresno Florez; Antonio Dionisio Morata Barrado; Iris Loira Calvar; Maria Antonia Bañuelos Bernabe; Carlos Escott Perez; Santiago Benito Saez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Use of non-Saccharomyces in single-culture, mixed and sequential fermentation to improve red wine quality. European Food Research And Technology. In press - null, pp. 1 - 11. 06/2017. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 7
Índice de impacto: 1,433

28 antonio morata; iris loira; ricardo vejarano; carmen gonzalez; maria jesus callejo; jose antonio suarez-lepe. Emerging preservation technologies in grapes for winemaking. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY. 67 - null, pp. 36 - 43. 2017. ISSN 0924-2244
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 5,15

29 juan manuel del fresno; antonio morata; iris loira; carlos escott; santiago benito; carmen gonzalez chamorro; jose antonio suarez-lepe; maria antonia banuelos. Use of non-Saccharomyces in single-culture, mixed and sequential fermentation to improve red wine quality. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 243 - 12, pp. 2175 - 2185. 2017. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 6
Índice de impacto: 1,433

30 Maria Jesus Callejo Gonzalez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Antonio Dionisio Morata Barrado. Use of Non-Saccharomyces Yeasts in Bottle Fermentation of Aged Beers. Brewing Technology. 101-120, INTECH, 2017. ISBN 978-953-51-3342-1
Tipo de producción: Capítulos de libros
Posición sobre total: 2

31 Iris Loira Calvar; Antonio Dionisio Morata Barrado; Wendu Tesfaye Yimer; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Use of ultrasound treatment and non-Saccharomyces yeasts for accelerating ageing on lees in red wines. Wine & Viticulture Journal. 31 - null, pp. 36 - 38. 07/2016. ISSN 1838-6547
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

32 i. loira; l. liu; a. morata; j. a. suarez-lepe; m. c. gonzalez; d. rauhut. Shortening the ageing on lees process in wines by using ultrasound and microwave treatments both combined with stirring and abrasion techniques. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 242 - 4, pp. 559 - 569. 2016. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 1,559

33 antonio morata; iris loira; maria jesus callejo; jose maria heras; wendu tesfaye; carmen gonzalez; jose antonio suarez-lepe. Yeast influence on the formation of stable pigments in red winemaking. FOOD CHEMISTRY. 197 - null, pp. 686 - 691. 2016. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 6
Índice de impacto: 3,391

34 antonio morata; wendu tesfaye; iris loira; felipe palomero; santiago benito; maria jesus callejo; m. carmen gonzalez; jose antonio suarez-lepe; maria antonia banuelos; ana villa. Electron Beam Irradiation of Wine Grapes: Effect on Microbial Populations, Phenol Extraction and Wine Quality. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 8 - 9, pp. 1845 - 1853. 2015. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 7
Índice de impacto: 3,126

35 priyanka kulkarni; iris loira; antonio morata; wendu tesfaye; m. carmen gonzalez; jose antonio suarez-lepe. Use of non-Saccharomyces yeast strains coupled with ultrasound treatment as a novel technique to accelerate ageing on lees of red wines and its repercussion in sensorial parameters. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 64 - 2, pp. 1255 - 1262. 2015. ISSN 0023-6438
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 2,468

36 iris loira; antonio morata; maria jesus callejo; piergiorgio comuzzo; carmen gonzalez; fernando calderon; jose antonio suarez-lepe. Use of Schizosaccharomyces pombe and Torulaspora delbrueckii strains in mixed and sequential fermentations to improve red wine sensory quality. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 76 - null, pp. 325 - 333. 2015. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 3,05

37 Iris Loira Calvar; Ricardo David Vejarano Mantilla; Antonio Dionisio Morata Barrado; J.M. Ricardo-da-Silva; Olga Laureano; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Effect of Saccharomyces strains on the quality of red wines aged on lees. Food Chemistry. 139 - null, pp. 1044 - 1051. 06/2013. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 6
Índice de impacto: 3,655

38 Antonio Dionisio Morata Barrado; Ricardo David Vejarano Mantilla; Giordano Ridolfi; Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; Carlos Anibal Uthurry Weinberger; Wendu Tesfaye Yimer; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Reduction of 4-ethylphenol production in red wines using HCDC+ yeasts and cinnamyl esterases. Enzyme and Microbial Technology. 52 - null, pp. 99 - 104. 06/2013. ISSN 0141-0229
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 8

39 Ricardo David Vejarano Mantilla; Antonio Dionisio Morata Barrado; Iris Loira Calvar; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Theoretical considerations about usage of metabolic inhibitors as possible alternative to reduce alcohol content of wines from hot areas. European Food Research and Technology. pp. . - .. 06/2013. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

40 i. loira; r. vejarano; a. morata; m. c. gonzalez; j. a. suarez-lepe. Effect of Saccharomyces strains on the quality of red wines aged on lees. FOOD CHEMISTRY. 139 - 1-4, pp. 1044 - 1051. 2013. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 3,655

41 a. morata; r. vejarano; s. benito; f. palomero; c. uthurry; w. tesfaye; c. gonzalez; j. a. suarez-lepe. Reduction of 4-ethylphenol production in red wines using HCDC+ yeasts and cinnamyl esterases. ENZYME AND MICROBIAL TECHNOLOGY. 52 - 2, pp. 99 - 104. 2013. ISSN 0141-0229
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 7
Índice de impacto: 2,367

42 r. vejarano; a. morata; i. loira; m. c. gonzalez; j. a. suarez-lepe. Theoretical considerations about usage of metabolic inhibitors as possible alternative to reduce alcohol content of wines from hot areas. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 237 - 3, pp. 281 - 290. 2013. ISSN 1438-2377

Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 1,566

43 Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Maria Jesus Callejo Gonzalez. Food Science Fermentation Practice At Laboratory. ICERI13. 1 - 1, pp. 5 - 8. 2013. ISSN 978-84-616-3849-9
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 0,548

44 Antonio Dionisio Morata Barrado; Wendu Tesfaye Yimer; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; Iris Loira Calvar; Jose Antonio Suarez Lepe. Empleo de no-.Saccharomyces para incrementar la formación de pigmentos piroantociánicos durante la fermentación. Nuevas perspectivas en investigación vitivinícola. 205-208, Ediciones Madrid Vicente, 2013. ISBN 978-84-96709-13-3
Tipo de producción: Capítulos de libros
Posición sobre total: 3

45 Antonio Dionisio Morata Barrado; Wendu Tesfaye Yimer; Carlos Anibal Uthurry Weinberger; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; Iris Loira Calvar; Ricardo David Vejarano Mantilla; Jose Antonio Suarez Lepe. Empleo de no-Saccharomyces para incrementar la formación de pigmentos piranoantociánicos durante la fermentación. XII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Grupos de Investigación Enológica (GIENOL), 2013. Disponible en Internet en: <Publicado en libro de actas del congreso: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV Ediciones ISBN: 978-84-96709-13-3>.
Tipo de producción: Póster
Posición sobre total: 4

46 Antonio Dionisio Morata Barrado; Wendu Tesfaye Yimer; Carlos Anibal Uthurry Weinberger; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; Iris Loira Calvar; Ricardo David Vejarano Mantilla; Jose Antonio Suarez Lepe. Empleo de no-Saccharomyces para incrementar la formación de pigmentos piranoantociánicos durante la fermentación. Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL), 2013. Disponible en Internet en: <Publicado en libro de actas del congreso: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV Ediciones ISBN: 978-84-96709-13-3>.
Tipo de producción: Póster
Posición sobre total: 4

47 Iris Loira Calvar; Ricardo David Vejarano Mantilla; Antonio Dionisio Morata Barrado; Rafael Cuerda; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez; Jose Antonio Suarez Lepe. Industrial scale application of the ageing-on-lees technique to improve the sensory quality of red wine. International Organisation of Vine and Wine - OIV, 2013.
Tipo de producción: Poster
Posición sobre total: 5

48 Antonio Dionisio Morata Barrado; Ricardo David Vejarano Mantilla; Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Wendu Tesfaye Yimer; Carlos Anibal Uthurry Weinberger; Jose Antonio Suarez Lepe. Reduction of 4-ethylphenol contents in red wines using HCDC yeasts and cinnamyl esterases. International Organisation of Vine and Wine - OIV, 2013.
Tipo de producción: Póster
Posición sobre total: 5

49 Antonio Dionisio Morata Barrado; Iris Loira Calvar; Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez; Jose Antonio Suarez Lepe. Use of Schizosaccharomyces pombe to produce stable pigments during red winemaking. XXXVI World Congress of Vine and Wine, 2013.

Tipo de producción: Póster
Posición sobre total: 5

50 Antonio Dionisio Morata Barrado; Santiago Benito Saez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Felipe Palomero Rodriguez; Wendu Tesfaye Yimer; Jose Antonio Suarez Lepe. Cold pasteurisation of red wines with high hydrostatic pressure to control Dekkera/Brettanomyces: effect on both aromatic and chromatic quality of wine. Eur Food Res Tech. 235 - 1, pp. 147 - 154. 06/2012. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 0

51 Antonio Dionisio Morata Barrado; Santiago Benito Saez; Iris Loira Calvar; Felipe Palomero Rodriguez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Formation of pyranoanthocyanins by Schizosaccharomyces pombe during the fermentation of red must. International Journal of Food Microbiology. pp. 47 - 53. 06/2012. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 3,327

52 Iris Loira Calvar; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Selection of Glycolytically Inefficient Yeasts for Reducing the Alcohol Content of Wines from Hot Regions. Food And Bioprocess Technology. pp. 2787 - 2796. 06/2012. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 3,703

53 s. benito; f. calderon; f. palomero; m. j. callejo; m. c. gonzalez; d. palmero. FOOD TECHNOLOGY EDUCATIONAL VIDEO RESOURCE IMPLEMENTATION. EDULEARN12: 4TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON EDUCATION AND NEW LEARNING TECHNOLOGIES. pp. 731 - 734. 2012. ISSN 2340-1117
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 0

54 Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; Fernando Calderon Fernandez; Maria Jesus Callejo Gonzalez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Daniel Palmero. Food Technology Educational Video Resource. INTED2012 Proceedings. 1 - 1, pp. 2930 - 2933. 2012. ISSN 978-84-615-5563-5
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 0,548

55 Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Maria Jesus Callejo Gonzalez. Webquest Resource In Refrigeration Technology. Proceedings of INTED2012 Conference.1 - 1, pp. 2935 - 2938. 2012. ISSN 978-84-615-5563-5
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 0,548

56 Iris Loira Calvar; Ricardo David Vejarano Mantilla; Antonio Dionisio Morata Barrado; Rafael Cuerda; Alejandro Awad; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Effect of Saccharomyces strains on the quality of red wines aged on lees. 2012.
Tipo de producción: Póster
Posición sobre total: 6

57 Santiago Benito Saez; Antonio Dionisio Morata Barrado; Felipe Palomero Rodriguez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Formation of vinylphenolic pyranoanthocyanins by Saccharomyces cerevisiae and Pichia guillermondii in red wines produced following different fermentation strategies. Food Chemistry. pp. 15 - 23. 06/2011. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 3,458

58 Iris Loira Calvar; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Selection of glycolytically inefficient yeasts for reducing the alcohol content of wines from hot regions. Food and Bioprocess Technology. pp. 1 - 10. 05/2011. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 2,238

59 Diego Abalos Rodriguez; Ricardo David Vejarano Mantilla; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. The use of furfural as a metabolic inhibitor for reducing the alcohol content of model wines.European Food Research and Technology. 232 - 4, pp. 663 - 669. 04/2011. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 0

60 s. benito; a. morata; f. palomero; m. c. gonzalez; j. a. suarez-lepe. Formation of vinylphenolic pyranoanthocyanins by Saccharomyces cerevisiae and Pichia guillermondii in red wines produced following different fermentation strategies. FOOD CHEMISTRY. 124 - 1, pp. 15 - 23. 2011. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 3,458

61 diego abalos; ricardo vejarano; antonio morata; M.del Carmen Gonzalez Iglesias; carmen gonzalez; jose antonio suarez-lepe. The use of furfural as a metabolic inhibitor for reducing the alcohol content of model wines. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 232 - 4, pp. 663 - 669. 2011. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 1,585

62 Santiago Benito Saez; Fernando Calderon Fernandez; Felipe Palomero Rodriguez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Maria Jesus Callejo Gonzalez. Food Sciende Fermentation Practice At Laboratory. Proceedings of ICERI2011 Conference. 1 - 1, pp. 6091 - 6097. 2011. ISSN ISBN: 978-84-615-3324-4
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 0,548

63 Santiago Benito Saez; Fernando Calderon Fernandez; Felipe Palomero Rodriguez; Maria Jesus Callejo Gonzalez; M. Carmen Gonzalez Chamorro. Webquest resources applied to refrigeration. Proceedings of ICERI2011. 1 - 4, pp. 6099 - 6102. 2011. ISSN 978-84-615-3324-4
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 0,348

64 Jose Antonio Suarez Lepe; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez. Levaduras no Saccharomyces. Versatilidad y uso en bodega. Actualizaciones en investigación vitivinícola. 269-272, Ed. Martinez. Universidad de Cadiz, 2011. ISBN 978-84-690-6060-5
Tipo de producción: Capítulos de libros
Posición sobre total: 5

65 Iris Loira Calvar; Antonio Dionisio Morata Barrado; Wendu Tesfaye Yimer; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Cepas de levadura glicolíticamente ineficientes para reducir el grado alcohólico de los vinos. XXVI Reunión del Grupo de Trabajo y Experimentación en Viticultura y Enología, 2011.
Tipo de producción: Comunicación Oral
Posición sobre total: 4

66 Iris Loira Calvar; Ricardo David Vejarano Mantilla; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Wendu Tesfaye Yimer; Jose Antonio Suarez Lepe. Control de grado alcohólico en zonas cálidas mediante el empleo de levaduras seleccionadas con ineficiencia glicolítica y bloqueadores metabólicos.XI Congreso Nacional de Investigación Enológica (GIENOL), 2011.
Tipo de producción: PÓSTER
Posición sobre total: 4

67 Ricardo David Vejarano Mantilla; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Wendu Tesfaye Yimer; Jose Antonio Suarez Lepe. El furfural como inhibidor metabólico para reducir el grado alcohólico en vinos.Reunión anual de Grupos de Trabajo en Viticultura y Enología (GTVE). España., 2011.
Tipo de producción: Comunicación
Posición sobre total: 3

68 Ricardo David Vejarano Mantilla; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Furfural as a metabolic inhibitor for reducing the alcohol content of wines.XXXIV World Congress of Vine and Wine (OIV), 2011.
Tipo de producción: PÓSTER
Posición sobre total: 3

69 Iris Loira Calvar; Antonio Dionisio Morata Barrado; Wendu Tesfaye Yimer; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Glycolytically inefficient yeast strains to reduce the alcohol content of wines. XXXIV World Congres of Vine and Wine. OIV 2011, 2011.
Tipo de producción: Póster
Posición sobre total: 4

70 Antonio Dionisio Morata Barrado; Iris Loira Calvar; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Selección Saccharomyces cerevisiae con baja producción de etanol para control del grado alcohólico en zonas cálidas. VII Foro Mundial del Vino, 2010.
Tipo de producción: Póster
Posición sobre total: 5

71 Antonio Dionisio Morata Barrado; Iris Loira Calvar; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Selección Saccharomyces cerevisiae con baja producción de etanol para control del grado alcohólico en zonas cálidas. VII Foro Mundial del Vino, 2010.
Tipo de producción: Póster
Posición sobre total: 5

72 Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; Antonio Dionisio Morata Barrado; Wendu Tesfaye Yimer; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Effect on the autolysis process and the colouring matter of several commercial preparations with ?-glucanase action in red winemaking. European Food Research and Technology. 229 - 4, pp. 585 - 592. 06/2009. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 1,37

73 Felipe Palomero; Santiago Benito; Antonio Dionisio Morata Barrado; Wendu Tesfaye; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Effect on the autolysis process and the colouring matter of several commercial preparations with b-glucanase action in red winemaking. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 229 - 0, pp. 585 - 592. 05/2009. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 1,622

74 f. palomero; Santiago Benito Saez; a. morata; w. tesfaye; M. Carmen Gonzalez Chamorro; j. a. suarez-lepe. Effect on the autolysis process and the colouring matter of several commercial preparations with beta-glucanase action in red winemaking. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 229 - 4, pp. 585 - 592. 2009. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 1,37

75 Joaquin Fuentes-Pila Estrada; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Virginia Diaz Barcos; Eva Cristina Correa Hernando; Pilar Barreiro Elorza. Ovoproductos. Alimentaria. pp. 103 - 108. 11/2008. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 2
Índice de impacto: 0

76 Eva Cristina Correa Hernando; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Pilar Barreiro Elorza; Virginia Diaz Barcos. Ovoproductos. ALIMENTARIA. pp. 103 - 108. 01/2008. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 2
Índice de impacto: 0

77 Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez; Maria Jesus Callejo Gonzalez; Jose Antonio Suarez Lepe. Implementacion de metodologias b-learning en ingenieria y tecnologia de alimentos.Innovacion Educativa y Convergencia Europea 2008. pp. 10 - 15. 2008. ISBN ISBN: 978-84-691-988
Tipo de producción: Capítulos de libros
Posición sobre total: 2

78 M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe; Antonio Dionisio Morata Barrado. Conventional and enzyme-assisted autolysis during ageing over lees in red wines: Influence on the release of polysaccharides from yeast cell walls and on wine monomeric anthocyanin content. FOOD CHEM. pp. 838 - 846. 06/2007. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 1
Índice de impacto: 3,052

79 Antonio Dionisio Morata Barrado; Mª Carmen Gómez-Cordovés De la Vega; Jose Antonio Suarez Lepe; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro. Formation of the highly stable pyranoanthocyanins (vitisins A and B) in red wines by the addition of pyruvic acid and acetladehyde. FOOD CHEM. pp. 1144 - 1152. 06/2007. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 5
Índice de impacto: 3,052

80 Antonio Dionisio Morata Barrado; Jose Antonio Suarez Lepe; M. Carmen Gonzalez Chamorro. Formation of vinylphenolic pyranoanthocyanins by selected yeasts fermenting red grape musts supplemented with hydroxycinnamic acids. INT J FOOD MICROBIOL. pp. 144 - 152. 06/2007. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 2,581

81 f. palomero; a. morata; Santiago Benito Saez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; j. a. suarez-lepe. Conventional and enzyme-assisted autolysis during ageing over lees in red wines: Influence on the release of polysaccharides from yeast cell walls and on wine monomeric anthocyanin content. FOOD CHEMISTRY. 105 - 2, pp. 838 - 846. 2007. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4
Índice de impacto: 3,052

82 antonio morata; M. Carmen Gonzalez Chamorro; jose antonio suarez-lepe. Formation of vinylphenolic pyranoanthocyanins by selected yeasts fermenting red grape musts supplemented with hydroxycinnamic acids. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY. 116 - 1, pp. 144 - 152. 2007. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 2
Índice de impacto: 2,581

83 Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. Crianza sobre lías, chips y microoxigenación; utilización conjunta en el envejecimiento de vinos tintos. Ventajas del uso de levaduras seleccionadas. Enólogos. 34 - null, pp. 52 - 56. 06/2005. ISSN 1695-7296
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3

84 Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; Beatriz Colomo Miranda; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Carlos Anibal Uthurry Weinberger; Jose Antonio Suarez Lepe. Primeros criterios de selección de levaduras para la vinificación en tinto. La Semana Vitivinícola. 3057 - null, pp. 806 - 809. 06/2005. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

85 Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. Protección del color y del aroma en vinos tintos mediante la formación de derivados finililfenolicos de antocianos. Tecnología del Vino. 24 - null, pp. 32 - 36. 06/2005. ISSN 1578-6153
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3

86 Jose Antonio Suarez Lepe; Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Susana Somolinos González; Beatriz Colomo Miranda. Utilización de levaduras seleccionadas en la crianza sobre lías de vinos tintos. Nuevo método de crianza sobre lías.Tecnología del Vino. 26 - null, pp. 57 - 61. 06/2005. ISSN 1578-6153
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

87 Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Mª Carmen Gomez Cordovés de la Vega; Jose Antonio Suarez Lepe. Ensayos piloto con cepas de levadura seleccionadas para vinos tintos. Tecnología del Vino. 18 - null, pp. 31 - 38. 06/2004. ISSN 1578-6153
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3

88 Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. Formación de vitisinas durante la fermentación de vinos tintos. Tecnología del Vino. 21 - null, pp. 61 - 65. 06/2004. ISSN 1578-6153
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3

89 Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; Beatriz Colomo Miranda; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. Influencia de la edad del viñedo en el perfil de antocianos de Vitis vinifera L. cv. Tempranillo en al DO Ribera del Duero. Enólogos. 27 - null, pp. 38 - 41. 06/2004. ISSN 1695-7296
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

90 Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; Beatriz Colomo Miranda; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Julian Suverviola Ripa; Jose Antonio Suarez Lepe. Mejora de la cinética fermentativa en la vinificación en tinto. Levaduras resistentes al stress fermentativo. Tecnología del Vino. 15 - null, pp. 39 - 45. 06/2004. ISSN 1578-6153
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

91 Manuel Maximino Losada Arias; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jorge Fco. Lopez Dominguez. Correlación entre parámetros físico-químicos y descriptores organolépticos en vinos de la variedad Godello. Alimentaria. pp. 105 - 110. 06/2003. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 2

92 Manuel Maximino Losada Arias; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jorge Fco. Lopez Dominguez. Influencia de la acción conjugada de la zona de cultivo, fecha de vendimia, año de elaboración y temperatura de fermentación sobre la composición de vinos de Godello. Alimentaria. pp. 91 - 98. 06/2003. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 2

93 Manuel Maximino Losada Arias; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jorge Fco. Lopez Dominguez. Influencia de los factores zona de cultivo, fecha de vendimia, año de elaboración y temperatura de fermentación en la valoración sensorial de vinos blancos jóvenes de Godello. Alimentaria. pp. 99 - 104. 06/2003. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 2

94 Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; Beatriz Colomo Miranda; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Julian Suberviola Ripa; Jose Antonio Suarez Lepe. Posibilidades de incrementar las formas estables de color durante el envejecimiento en madera. Síntesis de vitisinas. Tecnología del Vino. 12 - null, pp. 28 - 32. 06/2003. ISSN 1578-6153
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

95 Francisco Varela Agui; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. Efecto de los desfangados por filtración a vació y flotación sobre la composición nutricional de mostos blancos. Tecnología del Vino. 2 - null, pp. 45 - 52. 06/2001. ISSN 1578-6153
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3

96 Fernando Calderon Fernandez; Francisco Varela Agui; Eva Navascués López-Cordón; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. Influece of pH and Temperature in the byosinthesis of malic acid bay Saccharomyces cerevisiae. Bulletin de l¿OIV. 74 - null, pp. 474 - 478. 06/2001. ISSN 0029-7127
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

97 Fernando Calderon Fernandez; Francisco Varela Agui; Eva Navascués López-Cordón; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. Acidificación biológica de mostos de zonas cálidas. Alimentaria. pp. 149 - 153. 11/2000. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

98 Francisco Varela Agui; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. Estudio analítico de las burbas generadas en el desfangado de mostos blancos. Viticultura Enologia Profesional. 62 - null, pp. 46 - 52. 06/1999. ISSN 1131-5679
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3

99 Fernando Calderon Fernandez; Eva Navascués López-Cordón; Francisco Varela Agui; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. Selección de levaduras autóctonas de ácido málico para la acidificación de vinos. La Semana Vitivinícola. 2759 - null, pp. 2158 - 2163. 06/1999. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

100 f varela; f calderon; M. Carmen Gonzalez Chamorro; b colomo; ja suarez. Effect of clarification on the fatty acid composition of grape must and the fermentation kinetics of white wines. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 209 - 6, pp. 439 - 444. 1999. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3
Índice de impacto: 1,021

101 Francisco Varela Agui; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. Incidencia del desfangago sobre la cinética fermentativa y producción de compuestos volátiles en vinos blancos. Alimentaria. 291 - null, pp. 109 - 114. 06/1998. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 3

102 M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo; Jose Antonio Suarez Lepe; Antonio T. Palacios García. THE MANAGEMENT OF MALOLACTIC FERMENTATION AND QUALITY OF WINE. Les Entretiens Scientifiques Lallemand. Verona (Italia). 6 - null, pp. 57 - 62. 06/1998.
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 1

103 M. Carmen Gonzalez Chamorro; Maria Jesus Callejo Gonzalez; Beatriz Colomo; Jose Antonio Suarez Lepe. CONTRIBUCIÓN AL ESTUDIO DE LA INDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN VINOS DE NAVARRA. III. ENSAYOS DE INDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA CON CLONES DE LEVADURAS Y BACTERIAS LACTICAS SELECCIONADAS. Alimentaria. 95 - null, pp. 49 - 57. 06/1995. ISSN 0300-5755
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 1

104 Jose Antonio Suarez Lepe; B. Colomo; A. Glez. Salgueiro; M. Carmen Gonzalez Chamorro. CONTRIBUTION TO THE STUDY OF VARIETAL WINES FROM RIOJA AND NAVARRA. I. CHANGES IN MICROFLORA DURING GRAPE RIPENING. Bulletin O.I.V.67 - null, pp. 388 - 407. 06/1994. ISSN 0029-7127
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 4

105 Mª Antonia de León; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez; Jose Antonio Suarez Lepe. Levaduras autóctonas de Navarra. Estudio especiológico.Navarra Agraria Revista Tecnica de Agricultura Ganaderia y Montes. 85 - null, pp. 23 - 29. 06/1994. ISSN 0214-6401
Tipo de producción: Artículo
Posición sobre total: 2

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

1 Título: Efecto de activadores de fermentación sobre la cinética fermentativa y producción de volátiles secundarios de distintas cepas de levadiura
Nombre del congreso: VII Jornadas de Grupos de Investigación Enológica
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 05/06/2201
Francisco Varela Agui; Carlos Uthurry; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas de VII Jornadas de Grupos de Investigación Enológica 2001".pp. 3 - 6.

2 Título: Primeros criterios de selección de levaduras para vinificación en tinto
Nombre del congreso: VI Jornadas de Grupos de Investigación Enológica
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 05/06/2201
Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Francisco Varela Agui; Beatriz Colomo Miranda; Carlos Uthurry; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas de VI Jornadas de Grupos de Investigación Enológica 2001".pp. 42 - 44.

3 Título: Use of natural anthocyanins of grape, lees and wood extracts as dyes and flavourings in the elaboration of wine vermouth
Nombre del congreso: 40th World Congress of Vine and Wine. OIV 2017
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 29/05/2017
Ciudad: Sofía, Bulgaria,

Antonio Dionisio Morata Barrado; Cristian Vaquero Miguel; Maria Antonia Bañuelos Bernabe; Iris Loira Calvar; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Wendu Tesfaye Yimer; Felipe Palomero Rodriguez; Jose Antonio Suarez Lepe. "Proceedings of the 40th World Congress of Vine and Wine".pp. 403 - 404. ISBN 979-10-91799-76-8

4 Título: Influence of sequential and mixed fermentations with non-Saccharomyces yeasts on the sensory profile of red wine
Nombre del congreso: XXXVII World Congress of Vine and Wine. OIV 2014
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 09/11/2014
Ciudad: Mendoza, Argentina,
Iris Loira Calvar; Antonio Dionisio Morata Barrado; Piergiorgio COMUZZO; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez; Jose Antonio Suarez Lepe. "Proceedings of the 37th World Congress of Vine and Wine / OIV 2014".pp. 548 - 548. ISBN 979-10-91799-33-1

5 Título: Processing of grapes by high hydrostatic pressure. Influence on wine quality
Nombre del congreso: XXXVII World Congress of Vine and Wine. OIV 2014
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 09/11/2014
Ciudad: Mendoza, Argentina,
Antonio Dionisio Morata Barrado; Iris Loira Calvar; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Wendu Tesfaye Yimer; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; Fernando Calderon Fernandez; Jose Antonio Suarez Lepe. "Proceedings of the 37th World Congress of Vine and Wine / OIV 2014".pp. 546 - 546. ISBN 979-10-91799-33-1

6 Título: Industrial scale application of the ageing-on-lees technique to improve the sensory quality of red wine
Nombre del congreso: XXXVI World Congress of Vine and Wine ? OIV (Oficina Internacional de la vid y el vino) Vine and Wine between Tradition and modernity
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 02/06/2013
Ciudad: Bucharest, Romania,
Iris Loira Calvar; Jose Antonio Suarez Lepe; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Rafael Cuerda García-Junceda; Antonio Dionisio Morata Barrado; Ricardo Vejarano Mantilla. "Proceedings of the 36th World Congress of Vine and Wine / OIV 2012 Depósito Legal: Proceedings ISBN 979-10-91799-16-4 Book of abstracts ISBN 979-10-91799-15-7".pp. 253 - 254. ISBN 979-10-91799-15-7

7 Título: New Schizosaccharomyces applications in red wines alcoholic fermentation
Nombre del congreso: XXXVI World Congress of Vine and Wine ? OIV (Oficina Internacional de la vid y el vino) Vine and Wine between Tradition and modernity
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 02/06/2013
Ciudad: Bucharest, Romania,
Santiago Benito Saez; Jose Antonio Suarez Lepe; Daniel Palmero Llamas; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; Felipe Palomero Rodriguez. "Proceedings of the 36th World Congress of Vine and Wine / OIV 2012 Depósito Legal: Proceedings ISBN 979-10-91799-16-4 Book of abstracts ISBN 979-10-91799-15-7".pp. 307 - 308. ISBN 979-10-91799-15-7

8 Título: Reduction of 4-ethylphenol contents in red wines using HCDC+ yeasts and cinnamyl esterases
Nombre del congreso: XXXVI World Congress of Vine and Wine ? OIV (Oficina Internacional de la vid y el vino) Vine and Wine between Tradition and modernity
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 02/06/2013

Ciudad: Bucharest, Romania,

Antonio Dionisio Morata Barrado; Ricardo Vejarano Mantilla; Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Wendu Tesfaye Yimer; Carlos Anibal Uthurry Weinberger; Jose Antonio Suarez Lepe. "Proceedings of the 36th World Congress of Vine and Wine / OIV 2012 Depósito Legal: Proceedings ISBN 979-10-91799-16-4 Book of abstracts ISBN 979-10-91799-15-7".pp. 253 - 253. ISBN 979-10-91799-15-7

9 Título: Use of Schizosaccharomyces pombe to produce stable pigments during red winemaking

Nombre del congreso: XXXVI World Congress of Vine and Wine ? OIV (Oficina Internacional de la vid y el vino) Vine and Wine between Tradition and modernity

Tipo de participación: Ponencia

Fecha de realización: 02/06/2013

Ciudad: Bucharest, Romania,

Antonio Dionisio Morata Barrado; Jose Antonio Suarez Lepe; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; Iris Loira Calvar. "Proceedings of the 36th World Congress of Vine and Wine / OIV 2012 Depósito Legal: Proceedings ISBN 979-10-91799-16-4 Book of abstracts ISBN 979-10-91799-15-7".pp. 252 - 252. ISBN 979-10-91799-15-7

10 Título: INFLUENCE OF Saccharomyces STRAIN ON THE RELEASE OF POLYSACCHARIDES FROM YEAST CELL WALLS

Nombre del congreso: XXXV World Congress of Vine and Wine ? OIV (International Organisation of Vine and Wine)

Tipo de participación: Ponencia

Fecha de realización: 18/06/2012

Ciudad: Izmir (Turkey),

Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. "Proceedings of the 35th World Congres of Vine and Wine Congress Abstracts Book".pp. 101 - 101.

11 Título: Use of metabolic blockers and non-Saccharomyces yeasts in sequential fermentation to reduce the alcohol content of wine

Nombre del congreso: XXXV World Congress of Vine and Wine (OIV)

Tipo de participación: Ponencia

Fecha de realización: 18/06/2012

Ciudad: Izmir,Turkey,

Ricardo David Vejarano Mantilla; Iris Loira Calvar; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. "Congress Abstracts Book".pp. 99 - 100. ISBN 979-10-91799-00-3

12 Título: Webquest resource applied to refrigeration enginnering

Nombre del congreso: 4Th International Conference of Education, Research and Innovation (ICRI)

Tipo de participación: Ponencia

Fecha de realización: 14/11/2011

Ciudad: Madrid,

Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; Fernando Calderon Fernandez; Maria Jesus Callejo Gonzalez; M. Carmen Gonzalez Chamorro. "4Th International Conference of Education, Research and Innovation (ICRI)".pp. 6099 - 6102. ISBN 978-84-615-3324-4

13 Título: Levaduras no-Saccharomyces. Versatilidad y aplicaciones enológicas de Schizosaccharomyces spp.

Nombre del congreso: Reunión de Grupos de Trabajo en Experimentación en Viticultura y Enología

Tipo de participación: Ponencia

Fecha de realización: 04/05/2011

Ciudad: Olite (Navarra),

Jose Antonio Suarez Lepe; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez. "Actas de Grupos de Trabajo en Experimentación en Viticultura y Enología".pp. 193 - 197. ISBN 978-84-491-1269-0

14 **Título:** New red wines ethylpenol precusors elimination fermentative strategies, via the formation of pyranoanthocyanins
Nombre del congreso: XXXII CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO. OIV 2010
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 20/06/2010
Ciudad: Tiblisi, Georgia,
Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas del Congreso".pp. 62 - 62. ISBN 979-10-9179-915-7

15 **Título:** Reducción de etilfenoles por formación de piranoantocianos vinilfenólicos
Nombre del congreso: VII Foro Mundial del Vino
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 12/05/2010
Ciudad: Logroño, la Rioja,
Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. "Trabajos presentados con motivo del VI Foro Mundial del Vino".pp. 72 - 72. ISBN 978-84-8125-336-8

16 **Título:** Selección Saccharomyces Cerevisiae con baja producción de Etanol para control del grado alcohólico en zonas cálidas
Nombre del congreso: VII Foro Mundial del Vino
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 12/05/2010
Ciudad: Logroño, la Rioja,
Antonio Dionisio Morata Barrado; Iris Loira Calvar; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. "Trabajos presentados con motivo del VI Foro Mundial del Vino".pp. 72 - 72. ISBN 978-84-8125-336-8

17 **Título:** Selección Saccharomyces cerevisiae con baja producción de etanol para control del grado alcohólico en zonas cálidas
Nombre del congreso: VII Foro Mundial del Vino
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 12/05/2010
Ciudad: Logroño, La Rioja,
Antonio Dionisio Morata Barrado; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. "Trabajos presentados con motivo del VI Foro Mundial del Vino".pp. 23 - 23. ISBN 978-84-8125-336-8

18 **Título:** Diseño de un producto de IV gama de naranja variedad ¿Canoneta mini? de la Serra Nord mallorquina y optimización del sistema de conservación
Nombre del congreso: V Congreso Nacional y II Congreso Ibérico Agroingeniería 2009
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 28/09/2009
Ciudad: Lugo., España,
Virginia Diaz Barcos; A. Barceló; Eva Cristina Correa Hernando; Maria Jesus Callejo Gonzalez; Carolina Chaya Romero; M. Carmen Gonzalez Chamorro. "Libro de abstracts del congreso".pp. 1 - 1.

19 **Título:** Selected yeast strains (Saccharomyces cerevisiae) with glycolytic inefficiency and metabolic inhibitors to reduce alcoholic degree in vines from warm regions.
Nombre del congreso: XXXII World Congress of Vine and Wine.
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 28/06/2009
Ciudad: Zagreb. Croatia.,
Antonio Dionisio Morata Barrado; Jose Antonio Suarez Lepe; Santiago Benito Saez; Fernando Calderon Fernandez; Felipe Palomero Rodriguez; M. Carmen Gonzalez Chamorro. "Actas del XXXII World Congress of Vine and Wine.".pp. 2 - 2.

20 **Título:** Use of Saccharomyces no cerevisiae during mixed/sequential fermentations to reduce alcohol content and to improve sensorial profile
Nombre del congreso: OIV 2009. XXXII OIV World Congress of Vine and Wine
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 28/06/2009
Ciudad: Zagreb, Croacia,
Santiago Benito; Antonio Dionisio Morata Barrado; Felipe Palomero; Jose Antonio Suarez Lepe; M. Carmen Gonzalez Chamorro. "Actas del Congreso".pp. 1 - 4.

21 **Título:** Nuevas metodologías con un enfoque interdisciplinar en la docencia de asignaturas relacionadas con la Tecnología de Alimentos
Nombre del congreso: IV Jornada de Innovación Pedagógica del Proyecto ADA-Madrid
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 10/03/2009
Ciudad: Universidad Carlos III. Madrid,
Maria Jesus Callejo Gonzalez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Carolina Chaya Romero; Guillermo Rodriguez Badiola; Virginia Diaz Barcos; Eva Cristina Correa Hernando. "Revista Electrónica de ADA-Madrid ¿Relada- Vol 3, Nº 1 (2009)".pp. 1 - 1. ISBN 1988-5822

22 **Título:** Estabilizacion de vinos frente a Brettanomyces/Dkkera mediante reduccion del contenido de precursores de etilfenoles por formacion de piroantocianos
Nombre del congreso: Congreso Nacional de Enologos
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 12/06/2008
Ciudad: San Lorenzo del Escorial. Madrid,
Santiago Benito Saez; Felipe Palomero Rodriguez; Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas Congreso Nacional de Enologos 2008".pp. 1 - 1. ISBN 978-84-491-0965-2

23 **Título:** Piranoantocianos vinilfenólicos en vinos tintos utilizando levaduras HCDC+.
Nombre del congreso: VI FORO MUNDIAL DEL VINO
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 22/04/2008
Ciudad: Logroño, La Rioja (ESPAÑA),
Antonio Dionisio Morata Barrado; Jose Antonio Suarez Lepe; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez. "CD de Actas del Congreso Depósito legal: VI-128/08 publicado por el Gobierno de La Rioja".pp. 1 - 4. ISBN 978-84-8125-306-1

24 **Título:** Formation of vinylphenolic pyranoanthocyanins in red wines using selected yeast strains
Nombre del congreso: OIV 2007. XXXth OIV World Congress
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 10/06/2007

Ciudad: Budapest (Hungary),
Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe.

25 **Título:** Adición de glucanasas para acelerar la crianza sobre lías de vinos tintos
Nombre del congreso: XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 25/06/2006
Ciudad: Logroño (La Rioja),
Antonio Dionisio Morata Barrado; Jose Antonio Suarez Lepe; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro. "Actas del XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino".pp. 219 - 219.

26 **Título:** Formación de piroantocianos vinil fenólicos durante la fermentación de vinos tintos
Nombre del congreso: XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 25/06/2006
Ciudad: Logroño (La Rioja),
Antonio Dionisio Morata Barrado; Jose Antonio Suarez Lepe; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro. "Actas del XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino".pp. 218 - 218.

27 **Título:** Evolución del contenido en antocianos en mostos de cabernet sauvignon (Vtis vinifera L.) fermentados con levaduras de velo
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL (Grupos de investigación enológica)
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 01/06/2005
Ciudad: Palencia,
Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; B. Colomo; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas VIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL (Grupos de investigación enológica)".pp. 12 - 14.

28 **Título:** Formación de piroantocianos (vitisinas y aductos vinilfenólicos de antocianos) durante la fermentación de vinos tintos con levaduras seleccionadas
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL (Grupos de investigación enológica)
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 01/06/2005
Ciudad: Palencia,
Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; B. Colomo; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas VIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL (Grupos de investigación enológica)".pp. 12 - 14.

29 **Título:** Liberación de polisacáridos por levaduras seleccionadas para la crianza sobre lías de vinos tintos.Efecto de la adición de B-glucanasas
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL (Grupos de investigación enológica)
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 01/06/2005
Ciudad: Palencia,
Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; B. Colomo; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas VIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. GIENOL (Grupos de investigación enológica)".pp. 36 - 38.

30 **Título:** Adsorción de antocianos por paredes celulares de las levaduras
Nombre del congreso: ornadas Científicas de los Grupos de investigación enológica
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 05/06/2003
Ciudad: Logroño (La Rioja),
Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo; Jose Antonio Suarez Lepe; Mª Carmen Gomez-Cordoves. "Actas de las VII Jornadas Científicas de los Grupos de investigación enológica".pp. 187 - 190. ISBN 8481252018

31 **Título:** Selección de levaduras resistentes al stress fermentativo
Nombre del congreso: ornadas Científicas de los Grupos de investigación enológica
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 05/06/2003
Ciudad: Logroño (La Rioja),
Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas de las VII Jornadas Científicas de los Grupos de investigación enológica".pp. 184 - 186. ISBN 8481252018

32 **Título:** El carbamato de etilo y sus relación con diferentes parámetros de vinos tintos
Nombre del congreso: III Foro Mundial del Vino
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 22/05/2002
Ciudad: Logroño (La Rioja),
Carlos Uthurry; Nadine Yeremian; Fernando Calderon Fernandez; Beatriz Colomo; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Antonio Dionisio Morata Barrado; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas del III Foro Mundial del Vino".pp. 16 - 20.

33 **Título:** Influencia de la fermentación maloláctica en el color e vinos elaborados con levaduras seleccionadas en Navarra, Ribera del Duero y Rioja
Nombre del congreso: III Foro Mundial del Vino
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 22/05/2002
Ciudad: Logroño (La Rioja),
Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; Beatriz Colomo; Carlos Uthurry; Nadine Yeremian; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas del III Foro Mundial del Vino".pp. 22 - 25.

34 **Título:** Efectos inhibitorios de la adición de ácidos grasos saturados de cadena corta sobre la cinética fermentativa de cepas indígenas de Saccharomyces spp.
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Enólogos,
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 26/04/2002
Ciudad: Santiago de Compostela,
Antonio Dionisio Morata Barrado; Fernando Calderon Fernandez; Beatriz Colomo; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Carlos Uthurry; Nadine Yeremian; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas del VIII Congreso Nacional de Enólogos,".pp. 32 - 37.

35 **Título:** La fermentación alcohólica de mostos varietales tintos españoles y la producción de carbamato de etilo'
Nombre del congreso: VIII Congreso Nacional de Enólogos,
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 26/04/2002

Ciudad: Santiago de Compostela,
Carlos Uthurry; Nadine Yeremian; Fernando Calderon Fernandez; Beatriz Colomo; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Antonio Dionisio Morata Barrado; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas del VIII Congreso Nacional de Enólogos,".pp. 16 - 19.

36 **Título:** Condiciones óptimas de producción de ácido L-málico por Saccharomyces ssp.
Nombre del congreso: Reunión de los Grupos de Trabajo en Experimentación en Viticultura y Enología
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 10/04/2002
Ciudad: Almendrelejo (Badajoz),
Nadine Yeremian; Fernando Calderon Fernandez; Beatriz Colomo; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Antonio Dionisio Morata Barrado; Carlos Uthurry; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas de la Reunión de los Grupos de Trabajo en Experimentación en Viticultura y Enología 2002".pp. 16 - 18.

37 **Título:** Origen y presencia de carbamato de etilo en vinos españoles
Nombre del congreso: Reunión de los Grupos de Trabajo en Experimentación en Viticultura y Enología
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 10/04/2002
Ciudad: Almendrelejo (Badajoz),
Carlos Uthurry; Nadine Yeremian; Fernando Calderon Fernandez; Beatriz Colomo; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Antonio Dionisio Morata Barrado; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas de la Reunión de los Grupos de Trabajo en Experimentación en Viticultura y Enología 2002".pp. 20 - 22.

38 **Título:** Levaduras no-Ssacharomyces. Versatilidad y uso en bodega
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Investigación enológica
Tipo de participación: Póster
Fecha de realización: 03/06/2001
Ciudad: Cadiz,
Jose Antonio Suarez Lepe; Felipe Palomero Rodriguez; Santiago Benito Saez; Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez. "Actualizaciones en investigación vitivinícola".pp. 1 - 1.

39 **Título:** Incidencia de la levadura y técnica de desfangado sobre la fracción aromática de vinos blancos
Nombre del congreso: XXII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 06/05/2001
Ciudad: Almendralejo. Badajoz,
Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. "ACTAS DE LAS XXII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.".pp. 205 - 217. ISBN 84-7930-076-0

40 **Título:** Efecto del empleo de activadores de fermentación sobre la cinética fermentativa y la producción de compuestos volátiles secundarios
Nombre del congreso: XXVeme Congres Mondial de la Vigne et du Vin
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 19/06/2000
Ciudad: París. Francia,
Francisco Varela Agui; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas del XXVeme Congres Mondial de la Vigne et du Vin".pp. 349 - 356. ISBN 979-10-91799-28-7

41 **Título:** Incidencia del desfangado en la composición nutricional del mosto y la cinética fermentativa de la vinificación en blanco
Nombre del congreso: XXI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 05/05/2000
Ciudad: Almendralejo. Badajoz,
Francisco Varela Agui; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Maria Jesus Callejo Gonzalez; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas de las XXI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros".pp. 175 - 188. ISBN 84-7930-074-4

42 **Título:** El desfangado y su incidencia sobre la composición del mosto, la cinética fermentativa y las propopiedades aromáticas del vino
Nombre del congreso: Reunión anual del Grupo de Trabajo en Experimentación en Viticulrua y Enología
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 02/04/2000
Ciudad: Zaragoza,
Francisco Varela Agui; Fernando Calderon Fernandez; Maria Jesus Callejo Gonzalez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jose Antonio Suarez Lepe. "ACTAS DE LA REUNIÓN ANUAL 1999 DEL GRUPO DE TRABAJO DE EXPERIMENTACIÓN EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA".pp. 25 - 28. ISBN 84-7930-076-0

43 **Título:** Estudio analítico de burbas generadas en es desfangado de mostos blancos
Nombre del congreso: XX Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 10/05/1999
Ciudad: Almendralejo. Badajoz,
Francisco Varela Agui; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas del las XX Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros.".pp. 311 - 322. ISBN 84-7930-070-1

44 **Título:** Incidencia del desfangado sobre la población de levaduras y la composición de ácidos grasos del mosto
Nombre del congreso: La Oenologie de l¿Avenir et la Qualié de Vie. XXIII Congrés Mondial de la Vigne et du Vin. Oficina Internacional de la Viña y el Vino. O.I.V.
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 10/06/1998
Ciudad: Portugal,
Francisco Varela Agui; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Beatriz Colomo Miranda; Jose Antonio Suarez Lepe. "Actas de La Oenologie de l¿Avenir et la Qualié de Vie. XXIII Congrés Mondial de la Vigne et du Vin. Oficina Internacional de la Viña y el Vino. O.I.V.".pp. 257 - 259. ISBN 97-2802-326-X

45 **Título:** Incidencia del desdfangado sobre la composición de ácidos grasos del mosto
Nombre del congreso: La Oenologie de l¿Avenir et la Qualité de Vie. XXIII Congrés Mondial de la Vigne et du Vin. Oficina Internacional de la Viña y el Vino. O.I.V.
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 06/06/1998
Ciudad: Lisboa. Portugal,
Jose Antonio Suarez Lepe; Franciso Varela Agui; Fernando Calderon Fernandez; M. Carmen Gonzalez Chamorro. "Actas de la La Oenologie de l¿Avenir et la Qualité de Vie. XXIII Congrés Mondial de la Vigne et du Vin.".pp. 302 - 306. ISBN 0029-7127

46 **Título:** Análisis estadístico de una encuesta realizada a usuarios de tapones de corcho para embotellado de vino
Nombre del congreso: Vineyard Data Quantification Society
Tipo de participación: Ponencia
Fecha de realización: 16/02/1996
Ciudad: Zaragoza,
Antonio Tomas Palacios García; Jose Antonio Suarez Lepe; Fernando Calderon Fernandez; Eva Navascues Lopez-Cordon; Maria Jesus Callejo Gonzalez; Josefina Vila Crespo; Beatriz Colomo Miranda; M. Carmen Gonzalez Chamorro. "Les Cahiers de l¿IECV. Actas del Congreso de la Vineyard Data Quantification Society".pp. 146 - 151.

47 **Título:** Influencia de la acción conjugada de la zona de cultivo, fecha de vendimia, año de elaboración y temperatura de fermentación sobre la composición de vinos de Godello
Nombre del congreso: Reunión anual del grupo de Experimentación en Viticultura y Enología
Tipo de participación: Ponencia
Ciudad: ALMENDRALEJO (BADAJOZ),
Manuel Maximino Losada Arias; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Jorge Fco. Lopez Dominguez. pp. 219 - 233. ISBN 84-491-0595-1

48 **Título:** Implementacion de metodologias b-learning en ingenieria y tecnologia de alimentos.
Tipo de participación: Ponencia
Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Antonio Dionisio Morata Barrado; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Fernando Calderon Fernandez; Maria Jesus Callejo Gonzalez; Jose Antonio Suarez Lepe.

49 **Título:** Estrategias b-learning combinadas para la optimizacion de metodologias, practicas y evaluacion en la coordinacion de las asignaturas composicion
Tipo de participación: Ponencia
Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Fernando Calderon Fernandez; Maria Jesus Callejo Gonzalez; M. Carmen Gonzalez Chamorro; Antonio Dionisio Morata Barrado.

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

Experiencia en organización de actividades de I+D+i

Título: Miembro del Consejo Editorial Revista Alimentaria
Tipo de actividad: Otro tipo de responsabilidad
Fecha de inicio: 09/01/2017

Otros méritos

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

Ciudad: Santiago de Chile,
Fecha inicio: 14/01/2008 **Duración:** 5 días

Menciones, distinciones y premios obtenidos en el desarrollo del ejercicio profesional

1 Descripción: Premio SIVE-OENOPPIA 2019
Entidad que concede: asociación internacional Oenoppia **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Ciudad: Vicenza, Italia,
Fecha de concesión: 17/07/2019

2 Descripción: II premiio Cristòfor Mestre i Artigas en Viticultura y Enologia
Entidad que concede: VINSEUM, Museo de las Culturas del Vino de Catalunya **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Ciudad: Vilafranca del Penedès (Barcelona),
Fecha de concesión: 30/03/2011

3 Descripción: 1er Premio Concurso de Investigación vitivinícola "Manuel A. Campos Lafuente": Olor a moho/tapón en vinos embotellados
Entidad que concede: Salón Internacional de Maquinaria y Equipos de Bodega **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Ciudad: Zaragoza,
Fecha de concesión: 28/01/2000

4 Descripción: 1er Premio Concurso de Investigación vitivinícola "Manuel A. Campos Lafuente": Olor a moho/tapón en vinos embotellados
Entidad que concede: Salón Internacional de Maquinaria y Equipos de Bodega **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Ciudad: Zaragoza,
Fecha de concesión: 28/01/2000

Número de tramos de investigación reconocidos

N.º **de tramos reconocidos:** 3
Entidad que concede: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad: Madrid, Comunidad de Madrid, España