



DEPARTAMENTO DE BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Director: SAGRARIO BELTRÁN CALVO
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258805
Fax: 947258831
E-mail: byca@ubu.es

Áreas de conocimiento

BIOQUÍMICA y BIOLOGÍA MOLECULAR
FISIOLOGÍA
INGENIERÍA QUÍMICA
MEDICINA PREVENTIVA y SALUD PÚBLICA
NUTRICIÓN y BROMATOLOGÍA
TECNOLOGÍA de ALIMENTOS

Grupos de Investigación

Bioquímica y Biotecnología (BBT)
Manuel Pérez Mateos

Calidad, tipificación y envejecimiento de la miel (MIEL)
María Teresa Sancho Ortiz

Depuración de aguas residuales (DAR)
Victorino Díez Blanco

Nutrición y Dietética (NUTRICIÓN)
Sara Raquel Alonso de la Torre

Procesos de separación (PS)
José Luis Cabezas Juan

Tecnología de los Alimentos (TECNOFOOD)
Jordi Rovira Carballido

Ingeniería Química y de Alimentos (IQUAL)
Sagrario Beltrán Calvo



Líneas de Investigación activas

Tratamiento enzimático de grasas y aceites para mejora de las propiedades nutricionales y de estabilidad.

Desamargado de zumos cítricos aplicando biocatalizadores inmovilizados. Efectos del tratamiento biotecnológico sobre las características antioxidantes de los zumos.

Inducción e inmovilización de enzimas pécticas microbianas. Desarrollo de biorreactores enzimáticos aplicados a la clarificación de zumos y de vinos.

Inmovilización de glucosa-oxidasa de aplicación enológica para la obtención de vinos con bajo contenido en alcohol.

Nuevos procedimientos biotecnológicos para el desamargado de aceitunas verdes de mesa.

Microencapsulación de enzimas proteolíticas en liposomas. Aplicación y estudio de su influencia durante el proceso de maduración de quesos.

Inmovilización de glucosidasa y celulasas para su uso en la degradación acelerada de materiales lignocelulósicos.

Recubrimiento de semillas con enzimas estabilizadas para mejorar la biodisponibilidad vegetal

Estudio de la degradación del ADN antiguo en restos del Neolítico y la Edad de Bronce de la meseta Norte. Problemas metodológicos asociados a su análisis y aplicación de los resultados al origen de la ganadería en el interior peninsular.

Estudio de la calidad de la miel. La calidad de diferentes tipos de mieles en relación con las especificaciones europeas se determina mediante la realización de diversos análisis físico-químicos y melisopalinológicos.



Caracterización de la miel. Se intentan definir los parámetros físico-químicos, melisopalínológicos, sensoriales, y perfil de sustancias naturales volátiles y semivolátiles que caracterizan a mieles de distintos orígenes botánicos y geográficos.

Envejecimiento de la miel. Se estudia la fecha a partir de la cual las mieles pierden su calidad original mediante el análisis de los parámetros de envejecimiento de este producto alimenticio durante distintos períodos de tiempo, conservando las mieles a temperatura ambiente.

Desarrollo de un biorreactor de película fija para depuración de aguas residuales. Se ha propuesto un reactor, del que no existen referencias bibliográficas, para la eliminación de materia orgánica y nitrogenada de aguas residuales con el que se pretende superar las limitaciones de los reactores convencionales.

Evaluación de la actividad anaerobia. Evaluación de la actividad metanogénica de fangos anaerobios y ensayos de toxicidad.

Desarrollo de biorreactor de membranas anaerobio AnMBR. Tratamiento de aguas residuales con elevado contenido en grasas en condiciones anaerobias, mediante biorreactor de membranas sumergidas.

Destilación y Destilación catalítica. Estudio de cinéticas de reacciones catalizadas y limitadas por equilibrio químico. Determinación del equilibrio líquido vapor de las mezclas implicadas en la reacción. Estudio de la influencia de distintas variables en la operación de columnas de destilación y destilación catalítica.

Procesos que utilizan fluidos supercríticos (FSC). Determinación de solubilidades de sólidos en dióxido de carbono supercrítico. Estudio del proceso de extracción con fluidos supercríticos de solutos contenidos en matrices sólidas a escala piloto. Reacciones enzimáticas en FSC.

Separación con membranas: Pervaporación. Procesos híbridos reacción-pervaporación. Ultrafiltración. Microfiltración.

Evaluación del estado nutricional de diferentes grupos de población. La valoración nutricional de diferentes grupos de población se realiza mediante técnicas antropométricas, de bioimpedancia, encuestas alimentarias y determinaciones analíticas



Valoración del aporte de nutrientes de la dieta por tablas de composición de alimentos y métodos químicos.

Se determina la composición en nutrientes y la adecuación a los requerimientos, de la dieta de diferentes grupos de población por tablas de composición de alimentos y métodos analíticos.

Papel de los ácidos grasos en la concentración de calcio intracelular, la proliferación celular, el daño oxidativo y la apoptosis. Efecto de la miel como antioxidante.

Si bien en muchas ocasiones se conoce el papel sobre la enfermedad de distintos componentes de los alimentos, el mecanismo de acción fisiológico es desconocido. Es importante determinar el mismo así como posible efectos tóxicos de cara al diseño de alimentos con un valor añadido tan demandados en la sociedad actual. En relación con esta línea se lleva a cabo un estudio en cultivos celulares para determinar el efecto fisiológico de los diferentes tipos de ácidos grasos. Se comparan los efectos que el ácido oleico, el ácido linoleico y el ácido linolénico originan sobre la concentración de calcio intracelular así como sobre el daño oxidativo, la proliferación y muerte celular. Con ello se pretende establecer un perfil de ácidos grasos en los alimentos que disminuya el riesgo cardiovascular y potencie la inmunidad. Una vez se tenga caracterizado el efecto de los tres ácidos grasos señalados se analizará el papel antioxidante de la miel sobre el daño oxidativo inducido bien por ácidos grasos o diferentes agentes oxidantes.

Extracción con disolventes. Selección de extractantes y de las condiciones de las fases para la separación y/o fraccionamiento de solutos. Estudio del equilibrio entre fases y de las cinéticas de transferencia de materia. Desarrollo de modelos matemáticos de correlación para el diseño del proceso.

Procesos de adsorción e intercambio iónico. Selección del adsorbente o intercambiador iónico para la separación del soluto. Estudio de las isotermas de adsorción y de las cinéticas de transferencia de materia para el diseño del proceso. Estudio y desarrollo de una nueva tecnología híbrida de separación con resinas macroporosas impregnadas de extractante, aplicada a la separación y/o fraccionamiento de ácidos y aminoácidos.

Separación con membranas. Evaluación y desarrollo de las tecnologías de ultrafiltración de macromoléculas, de emulsiones y de sistemas micelares para la separación y concentración de solutos de disoluciones acuosas diluidas. Estudio y desarrollo de procesos de extracción con membranas de fibras huecas para la separación de ácidos orgánicos y aminoácidos.



Limpieza de membranas en microfiltración y ultrafiltración. Caracterización del ensuciamiento (estructura, composición, distribución, etc.) producido en membranas de microfiltración y ultrafiltración. Estudio de alternativas para su eliminación (detergentes comerciales, mezcla de compuestos puros, etapa ácida, básica, empleo de tensioactivos etc.). Evaluación de diferentes procedimientos de aclarado y limpieza química bajo diferentes condiciones de operación (presión, concentración, velocidad de flujo y temperatura).

Caracterización y tipificación de alimentos. Estudios de caracterización y tipificación de productos típicos españoles.

Desarrollo de nuevos productos y optimización de procesos de elaboración. Desarrollo de nuevas formulaciones en la elaboración de alimentos y mejora de las condiciones de elaboración

Estudio de las propiedades sensoriales de los alimentos. Estudio de las propiedades sensoriales de los alimentos aplicando análisis sensorial e instrumental.

Prolongación de la vida útil de los alimentos y aumento de la seguridad en la cadena alimentaria. Estudio del aumento de los periodos de conservación de los alimentos mediante diferentes estrategias

Valorización de subproductos y residuos industriales

Separación selectiva de biocompuestos con tecnología de membranas y resinas



Titulaciones y Centros

Licenciatura en Química - Facultad de Ciencias.

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Facultad de Ciencias.

Ingeniería Técnica Agrícola - Escuela Politécnica Superior.

Diplomatura en Terapia Ocupacional - Facultad de Humanidades

Master Europeo en Seguridad y Biotecnología Alimentaria – Facultad de Ciencias.

Master en Química Avanzada

Master en Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas – Facultad de Humanidades

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos – Facultad de Ciencias

Grado en Química – Facultad de Ciencias



ÁREA DE BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

Director: MANUEL PÉREZ MATEOS
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258816
Fax: 947258831
E-mail: mapema@ubu.es

Personal Investigador

Catedráticos de Universidad:

MANUEL PÉREZ MATEOS mapema@ubu.es

Profesores Titulares de Universidad:

PILAR MUÑIZ RODRÍGUEZ pmuniz@ubu.es
MARÍA DOLORES BUSTO NÚÑEZ dbusto@ubu.es
NATIVIDAD ORTEGA SANTAMARIA nortega@ubu.es

Ayudantes de Universidad:

MARIA CONCEPCIÓN PILAR IZQUIERDO mcpilar@ubu.es

Profesores Asociados:

PILAR CALVO PRIETO (3+3) calpripri@jcyll.es

Becarios de Investigación:

YSMEL MARIELA LARROSA ylr0001@alu.ubu.es
MARÍA LOPEZ FOUZ
BEAUFRAY MVILA ingbi1107@yahoo.fr
RAQUEL DEL PINO GARCÍA rdg0021@aluubu.es
ESTEFANIA RUIZ SÁNCHEZ bioers00@hotmail.com
LAURA SAEZ MATA lsm0001@alu.ubu.es

Investigadores Contratados:

DAVID PALACIOS SANTAMARÍA dpalacios@ubu.es



Infraestructura científica y grandes equipos

Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC).
Cromatografía líquida para separación rápida de proteínas (FPLC).
Cromatografía líquida de baja presión (LPLC)
Electroforesis capilar de alta resolución (HPCE).
Cromatografía de gases (CG).
Espectrofotometría de UV/Vis.
Ultracentrífuga.
Centrífugas refrigeradas.
Concentrador automático proteínas speed - vac.
Termociclador, transiluminador, secador de geles y equipo complementario de biología molecular.
Termociclador a tiempo real.
Analizador de DNA.
Equipo evaporador speed-vac
Equipos de ultrafiltración.
Equipos de electroforesis.
Cámara de cultivo de células vegetales.
Equipos frigoríficos.
Microscopía.
Cabinas de flujo laminar, agitadores orbitales y equipamiento complementario de Microbiología.

Actividades Investigadoras

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COMPETITIVOS

Estudio de la influencia de la ingesta de vinos tinto de Castilla y León sobre el estado redox y el estrés oxidativo inducido en ratas Wistar.

Entidades participantes: Fundación Burgos por la Investigación de la salud
01-01-2008 a 31-12-2010

Investigador responsable: Pilar Muñiz Rodríguez

Otros investigadores participantes: María Dolores Rivero Pérez, María Luisa González San José, Basilia González, Mónica Cavia



Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Actividad investigadora

Entidades Financiadoras: Conserjería de Educación, Junta de Castilla y León
Dirección General de Formación Profesional e Innovación Educativa
01-01-2008 a 31-12-2011

Cuantía de la subvención: 140.630 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Dolores Busto Núñez, Isabel Jaime Moreno, Natividad Ortega Santamaría, Sagrario Beltrán Calvo, María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, Teresa Sanz Diez

Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Equipamiento científico-tecnológico.

Entidades Financiadoras: Conserjería de Educación, Junta de Castilla y León
Dirección General de Formación Profesional e Innovación Educativa.
01-01-2008 a 31-12-2011

Cuantía de la subvención: 57.370 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Luisa González San José, Sagrario Beltrán Calvo, Natividad Ortega Santamaría, Isabel Jaime Moreno, María Dolores Busto Núñez, Teresa Sanz Diez, Pilar Muñiz Rodríguez

Estudio de la influencia del estado redox plasmático sobre los niveles de las proteínas inmuno moduladoras HLA-.G e IDO en sangre de pacientes con cáncer colon rectal.

01-01-2008 a 31-12-2010

Otros investigadores participantes: Pilar Muñiz Rodríguez, Mónica Cavia-Saiz, Marta Herreros, Carlos García Girón

TESIS DOCTORALES

Efecto de la quimioterapia antineoplásica en pacientes con cáncer colorrectal sobre biomarcadores del estrés oxidativo y del estado redox plasmático

Universidad de Burgos

Facultad de Ciencias

16-11-2010

Directores: Pilar Muñiz Rodríguez, Carlos García Girón

Calificación: Sobresaliente Cum Laudem

Doctorado Europeo: Sí

Grupos de Investigación: BBT



Características antioxidantes y efecto sobre biomarcadores de estrés oxidativo del zumo de pomelo desamargado por tecnología enzimática y por tratamiento con resinas de intercambio

Universidad de Burgos

Facultad de Ciencias

13-12-2010

Directoras: María Dolores Busto Núñez, Pilar Muñiz Rodríguez

Doctorado Europeo: Sí

Grupos de Investigación: BBT

Publicaciones

ARTÍCULOS EN REVISTAS INTERNACIONALES

María Herreros-Villanueva, Pilar Muñiz Rodríguez, Carlos García Girón, María J. Coma del Corral

Tap73 is one of the genes responsible for the lack of response to chemotherapy depending on B-raf mutational status.

Journal of Translational Medicine, 15, 8, 2010, 3 - 8

ISSN: 1479-5876

Grupos de Investigación: BBT

María Herreros-Villanueva, M. Rodrigo, M. Claver, Pilar Muñiz Rodríguez, E. Lastra, Carlos García-Girón, María J Coma del Corral

KRAS, BRAF, EGFR and HER2 gene status in a Spanish population of colorectal cancer.

Mol Biol Rep, 20, 2010

ISSN: 03014851

Grupos de Investigación: BBT

María Cavia-Saiz, María Concepción Pilar Izquierdo, Natividad Ortega Santamaría, Manuel Pérez Mateos, María Dolores Busto Núñez

Antioxidant properties, radical scavenging activity and biomolecule protection capacity of flavonoid naringenin and its glycoside naringin: a comparative study

Journal of the Science of Food and Agriculture, 7, 90, 2010, 1238 - 1244

ISSN: 0022-5142

Grupos de Investigación: BBT



Valls-Belles V, Torres C., Muñiz P, Codoñer-Franch P.

Effect of beer consumption on levels of complex I and complex IV liver and heart mitochondrial enzymes and coenzymes Q9 and Q10 in adriamycin-treated rats

European Journal of Nutrition Pág. 181 - 187

ISSN: 1436-6207

Grupos de Investigación: BBT

Herreros -Villanueva M, Muñiz P, García-Giron C, Coma MJ

PIK3CA mutations in KRAS and BRAF wild type colorectal cancer patients. A study of Spanish population.

Mol Biol Rep 23.

ISSN: 03014851

Grupos de Investigación: BBT

Ruiz Crespo S., Trejo J M., Guerrero C., Muñiz, P. Cavia, M., Herreros-Villanueva M., Coma, MJ.

Estrés oxidativo en el infarto cerebral

Electron J Biomed 3:21-26

ISSN: 1697-090X

Grupos de Investigación: BBT

COLABORACIÓN EN OBRAS COLECTIVAS

María Dolores Busto Núñez, Natividad Ortega Santamaría, Silvia María Albillos García

Chemometrical analysis of cheese proteolysis profiles by capillary electrophoresis: prediction of ripening times.

Chemometric Methods in Capillary Electrophoresis.

Frank A. Gómez, Grady Hanrahan

ISBN: 978-0-470-39329-1

John Wiley & Sons Limited, Hoboken, New Jersey, 2010, 20

Grupos de Investigación: BBT



Ponencias y Comunicaciones a Congresos

CONGRESOS INTERNACIONALES

Mónica Cavia-Saiz, Silvia Ruiz-Crespo, María Dolores Rivero Pérez, María Jesús Coma, María Luisa González San José, Pilar Muñoz Rodríguez

Effect of consume of single-variety and aged in barrel wine on antioxidant defense in response to oxidative stress induced by tamoxifen in rat liver

POSTERS

XXV International Conference on Polyphenols

Montpellier, Francia

24-08-2010 a 27-08-2010

Nombre del libro de actas: Polyphenols Communications 2010

Grupos de Investigación: BBT, TECNOFOOD

María Dolores Busto Núñez, Natividad Ortega Santamaría, María Concepción Pilar Izquierdo, David Palacios Santamaría, Manuel Pérez Mateos

Immobilization of poligalacturonase on PM-DVB beads for oenological applications

POSTERS

14th International Biotechnology Symposium and Exhibition. IBS 2010.

Biotechnology for the Sustainability of Human Society

Rimini, Italia

14-09-2010 a 18-09-2010

Nombre del libro de actas: 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition (soporte CD) - 2010

Grupos de Investigación: BBT

María Dolores Rivero, María Luisa González San José, Pilar Muñoz Rodríguez, N. Betoret, E. Betoret, P. Fito

Effect of pressure homogenization on phenolic characterization and antioxidant capacity of vacuum impregnated Apple slices with citrus juice: A novel functional food.

POSTERS

1 International Congress on Food Technology

3-6-2010

Nombre del libro de Actas: 1 International Congress on Food Technology

Grupos de Investigación: BBT, TECNOFOOD



CONGRESOS NACIONALES

Mónica Cavia-Saiz, Pilar Muñiz Rodríguez, María Concepción Pilar Izquierdo, Manuel Pérez Mateos, Natividad Ortega Santamaría, María Dolores Busto Núñez,

Estudio comparativo del efecto del zumo de pomelo desamargado por tecnología enzimática (naringinasa libre e inmovilizada) y por resinas de intercambio sobre biomarcadores del estrés oxidativo

POSTERS

XXXIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología

Molecular

Córdoba, España

14-09-2010 a 19-09-2010

Grupos de Investigación: BBT

Mónica Cavia-Saiz, María Herreros-Villanueva, Carlos García-Girón, María J Coma del Corral, Pilar Muñiz Rodríguez

Actividad indolamina 2,3-dioxigenasa (IDO) en células tumorales tratadas con inhibidor de la tiorredoxina

POSTERS

XXXIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología

Molecular

Córdoba, España

14-09-2010 a 17-09-2010

Grupos de Investigación: BBT

Mónica Cavia-Saiz, Pilar Muñiz Rodríguez, Joaquín Terán, María J. Coma del Corral

Niveles de tiorredoxina en plasma de pacientes con apnea del sueño

POSTERS

XXXIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología

Molecular

Córdoba, España

14-09-2010 a 17-09-2010

Grupos de Investigación: BBT

María Dolores Busto Núñez, Manuel Pérez Mateos, María Concepción Pilar Izquierdo, David Palacios Santamaría, Natividad Ortega Santamaría, Laura González Quintana, Laura Sáez Mata

Effect of additives on the activity of lipases from Burkholderia cepacia and Candida Rugosa

COMUNICACIÓN ORAL

BIOTEC2010. 5º Encuentro Internacional de Biotecnología.

Pamplona, España

29-09-2010 a 01-10-2010

Grupos de Investigación: BBT



Actividades Científicas

CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO O TÉCNICO

Iniciación A Moodle-Ubuvirtual

María Concepción Pilar Izquierdo

Cursos de especialización

Facultad de Ciencias

11-02-2010 a 18-03-2010

Duración: 32 horas

Grupos de Investigación: BBT

OTROS MÉRITOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO

Pilar Muñiz Rodríguez

El papel de los antioxidantes en la salud.

30-04-2010 a 30-04-2010

Pilar Muñiz Rodríguez

Influencia del consumo de vino sobre biomarcadores de estrés oxidativo

12-07-2010 a 15-07-2010



ÁREA DE FISIOLÓGÍA

Director: PABLO PÉREZ-LUENGO MEDINA
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258210
Fax: 947258831
E-mail: pperez@ubu.es

Personal Investigador

Profesores Asociados:

PABLO PÉREZ-LUENGO MEDINA (6+6) pperez@ubu.es



ÁREA DE INGENIERÍA QUÍMICA

Director: JOSÉ LUIS CABEZAS JUAN
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258810
Fax: 947258831
E-mail: jlcabe@ubu.es

Personal Investigador

Catedráticos de Universidad:

SAGRARIO BELTRAN CALVO beltran@ubu.es

Profesores Titulares de Universidad:

JOSÉ LUIS CABEZAS JUAN jlcabe@ubu.es
VICTORINO DIEZ BLANCO vdiezb@ubu.es
MARIA ISABEL ESCUDERO
BARBERO iescuder@ubu.es
TERESA SANZ DIEZ tersanz@ubu.es
JOSE MANUEL BENITO MORENO jmbmoreno@ubu.es

Profesores Contratados Doctores:

MARÍA OLGA RUIZ PÉREZ moruiz@ubu.es
GONZALO SALAZAR MARDONES gsalazar@ubu.es

Profesores Asociados:

LUIS ALBERTO NÚÑEZ RECIO albernum@ubu.es
(Tipo 3, TC)

Investigadores Contratados:

NURIA RUBIO RODRIGUEZ nrubio@ubu.es

Becarios de Investigación:

RAMONA MIHAELA GEANTA rmihaela@ubu.es
RODRIGO MARTÍNEZ VELASCO rmvelasco@ubu.es
CIPRIANO RAMOS RODRIGUEZ ciprianorr@ubu.es
SARA REBOLLEDA ALONSO srebollada@ubu.es



Infraestructura científica y grandes equipos

Cromatógrafo de gases Hewlett Packard HP6890 con espacio de cabeza HP7694E.

Descripción: Cromatógrafo de gases equipado con detector de ionización de llama y de conductividad térmica. Tiene dos inyectores: Uno split/splitless y otro "on column" para inyección en frío. Lleva acoplado un espacio de cabeza para la determinación de compuestos volátiles de matrices sólidas y/o líquidas.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL

Cromatógrafo de gases Agilent 6890N

Descripción: Cromatógrafo de gases equipado con detector de ionización de llama.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL y TECNOFOOD

Cromatógrafo de gases Perkin Elmer Autosystem

Descripción: Cromatógrafo de gases equipado con detector de ionización de llama y de conductividad térmica. Tiene dos inyectores: Uno para columnas capilares y otro adaptado para la inyección de gases.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL, DAR, PS

HPLC Beckman System Gold

Descripción: Equipo de cromatografía líquida de alta eficacia equipado con detectores de UV-VIS y de índice de refracción.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS

HPLC/MSD Hewlett Packard

Descripción: Equipo de cromatografía líquida de alta eficacia equipado con detectores de diodo array y de espectroscopía de masas.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL, PS

HPLC-ELSD Agilent 1200

Descripción: Equipo de cromatografía líquida de alta eficacia equipado con detector de evaporative light scattering.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL y TECNOFOOD

HPLC Shimadzu LC-10

Descripción: Equipo de cromatografía líquida de alta eficacia equipado con diodo array y detectores de UV-VIS y de índice de refracción.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS



Refractómetro Optilab rEX

Descripción: Medidor de índices de refracción para la determinación de pesos moleculares. Compatible con todo tipo de cromatógrafos HPLC.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS, IQUAL

Medidor de Tamaño de Partículas Malvern Mastersizer 2000

Descripción: Equipo para la medida de tamaño de partícula (0.02–2000 µm) en vía húmeda con disolventes acuosos y orgánicos.

Grupos de Investigación que lo utilizan: DAR, PS, IQUAL

Medidor de tamaño de partículas y pesos moleculares Malvern Zetasizer Nano ZS

Descripción: Equipo para la medida de potencial zeta (3 nm – 10 µm), tamaño de partícula (0.6 nm – 6 µm) y pesos moleculares (10^3 – 2×10^7 Da) en dispersiones y emulsiones diluidas o concentradas, siempre que no contengan sólidos o partículas sedimentables.

Grupos de Investigación que lo utilizan: PS, IQUAL

Espectrofotómetro de Absorción Atómica Perkin Elmer 3300

Descripción: Equipo para la medida de metales. Lleva acoplado un sistema FIAS 100 para la generación de hidruros.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL, DAR, PS

Planta piloto de separación con membranas, microfiltración, ultrafiltración, ósmosis inversa y extracción en membranas (cerámicas, poliméricas y módulos de fibras huecas)

Descripción: Planta equipada con una o varias bombas y módulos para las membranas, todo ello controlado por ordenador.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL, DAR, PS

Planta piloto de extracción con disolventes en columna pulsante

Descripción: Columna de relleno con bomba pulsante, equipada con dos bombas de membrana para introducción de las corrientes de alimentación y disolvente y con regulación de la interfase.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL, PS

Planta piloto de destilación catalítica

Descripción: Planta piloto compuesta por una torre de relleno con una zona para alojar el catalizador y relación de reflujo automática. El control de las variables de operación se realiza mediante un ordenador.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL



Planta piloto de extracción con fluidos supercríticos

Descripción: Planta piloto para la extracción de compuestos utilizando fluidos en condiciones supercríticas. Posee un extractor de 2 litros y unas especificaciones máximas de trabajo de 70 MPa y 200° C.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL

Equipo dinámico de determinación de solubilidades de sólidos en FSC.

Descripción: Equipo que permite medir solubilidades de compuestos sólidos en diferentes fluidos en condiciones supercríticas hasta un límite de 50 MPa y 120° C.

Se puede añadir un modificador por medio de dos bombas de jeringa ISCO Mod. 260D.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL

Extractor con fluidos supercríticos Hewlett Packard SFE 7680T

Descripción: Equipo que utiliza CO₂ en condiciones supercríticas como disolvente para la extracción de compuestos ocluidos dentro de una matriz. Se puede añadir un modificador por medio de una bomba HP 1050.

Grupos de Investigación que lo utilizan: IQUAL

Actividades Investigadoras

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COMPETITIVOS

Diseño de tecnologías de separación respetuosas con el medio ambiente para la recuperación de betaína de melazas de azucarera

Entidad Financiadora: Dirección General de Investigación. Ministerio de Educación y Ciencia. CTQ2006-03032.

Entidades participantes: Área de Ingeniería Química de la Universidad de Burgos, Azucarera Ebro S. L.

01-10-2006 a 30-06-2010

Cuantía de la subvención: 127.532 €

Investigador responsable: Isabel de los Ángeles Escudero Barbero

Otros investigadores participantes: José Manuel Benito Moreno, María Olga Ruiz Pérez, José Luis Cabezas Juan.



Desarrollo de nuevos productos alimentarios mediante la aplicación de la tecnología de fritura a vacío

Contrato específico de colaboración entre la Universidad de Burgos y el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

Empresa Financiadora: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. BU-01-C2-2

Precio total del Proyecto: 68.000 €

Mayo 2007 a Mayo 2010

Investigador responsable: Jordi Rovira Carballido

Participantes: Isabel Jaime Moreno, Sagrario Beltrán Calvo... (5 en total)

Grupos de Investigación: TECNOFOOD, IQUAL

Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Actividad investigadora.

Entidades Financiadoras: Conserjería de Educación, Junta de Castilla y León
Dirección General de Formación Profesional e Innovación Educativa

01-01-2008 a 31-12-2011

Cuantía de la subvención: 140.630 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Dolores Busto Núñez, Isabel Jaime Moreno, Natividad Ortega Santamaría, Sagrario Beltrán Calvo, María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, Teresa Sanz Diez

Grupos de Investigación: IQUAL, TECNOFOOD, BBT

Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Equipamiento científico-tecnológico.

Entidades Financiadoras: Conserjería de Educación, Junta de Castilla y León
Dirección General de Formación Profesional e Innovación Educativa

01-01-2008 a 31-12-2011

Cuantía de la subvención: 57.370 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Luisa González San José, Sagrario Beltrán Calvo, Natividad Ortega Santamaría, Isabel Jaime Moreno, María Dolores Busto Núñez, Teresa Sanz Diez, Pilar Muñiz Rodríguez

Grupos de Investigación: IQUAL, TECNOFOOD, BBT

Valorización de subproductos y tratamiento de corrientes residuales de la industria agroalimentaria mediante el empleo de tecnologías respetuosas con el medio ambiente. Actividad investigadora.

Entidades Financiadoras: Consejería de Educación, Junta de Castilla y León.
Dirección General de formación Profesional e Innovación Educativa

01-01-2008 a 31-12-2010

Cuantía de la subvención: 169.982 €

Investigador responsable: José Luis Cabezas Juan

Otros investigadores participantes: Gonzalo Salazar Mardones, María Olga Ruiz Pérez, José Manuel Benito Moreno, Isabel de los Ángeles Escudero Barbero, Victorino Diez Blanco



Valorización de subproductos y tratamiento de corrientes residuales de la industria agroalimentaria mediante el empleo de tecnologías respetuosas con el medio ambiente. Equipamiento científico-tecnológico.

Entidades Financiadoras: Consejería de Educación, Junta de Castilla y León.
Dirección General de formación Profesional e Innovación Educativa

01-01-2008 a 31-12-2010

Cuantía de la subvención: 85.000 €

Investigador responsable: José Luis Cabezas Juan

Otros investigadores participantes: Gonzalo Salazar Mardones, María Olga Ruiz Pérez, José Manuel Benito Moreno, Isabel de los Ángeles Escudero Barbero, Victorino Diez Blanco

Obtención de concentrados aromáticos naturales mediante extracción con fluidos supercríticos y pervaporación

Entidades Financiadoras: Ministerio de Ciencia e Innovación

01-01-2009 a 31-12-2011

Cuantía de la subvención: 119.790 €

Investigador responsable: Sagrario Beltrán Calvo

Otros investigadores participantes: José Luis Cabezas Juan, María Luisa González San José, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno, Teresa Sanz Diez, Rodrigo Martínez Velasco, Nuria Rubio Rodríguez, Sara María de Diego Ruperez

Grupos de Investigación: IQUAL, TECNOFOOD, SEPARACION

Tratamiento de la piel de cerdo para la obtención de colágeno de uso alimentario

01-11-2009 a 31-12-2010

Investigador responsable: Sagrario Beltrán Calvo

Grupos de Investigación: IQUAL

EMAP. Edible, Medicinal and Aromatic Plants

Entidades Financiadoras: People Marie Curie Actions. International Research Staff Exchange Scheme. Call FP7-People-2009-IRSES.

Entidades participantes: University of Pisa, IT; University of Sassari, IT; University of Burgos, ES; University of Salamanca, ES; Institute of Soil Science and Plant Cultivation, PL; National Institute for Biological Sciences, RO; Bulgarian Academy of Sciences, BU; National Research Centre, EG; Cairo University, EG; University of Jordan, JO; Centre de Biotechnologie Borj Cedria, TN; National Institute of Applied Science and Technology, TN; Institute of Medicinal and Aromatic Plants, MO; National Institute for Agricultural Research, MO; Institute of Agronomy and Veterinary Sciences Hassan II, MO.

01-01-2010 a 31-12-2011

Cuantía de la subvención: 513.000 € (UBU 34.200 €)

Investigador responsable: Pr. Luisa Pistelli

Otros investigadores participantes: María Luisa González San-José, Sagrario Beltrán, Isabel Jaime, Pilar Muñiz y M. Dolores Rivero

Grupos de Investigación: IQUAL, TECNOFOOD, BBT



CONTRATOS DE I+D+I

Aplicación de un procedimiento fisicoquímico y biológico para la depuración de aguas residuales con elevado contenido en aniones bisulfito

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa financiadora: Gambastar, S.L.

Entidades participantes: Gambastar, S.L.

09-11-2009 a 09-03-2010

Investigador responsable: Victorino Diez Blanco

Otros investigadores participantes: Gonzalo Salazar Mardones, José Luis Cabezas Juan

Cuantía de la subvención: 11.600 €

Grupos de Investigación: DAR, UBUCOMP, SEPARACION

Identificación, cuantificación y determinación de la actividad antioxidante de alquilresorcinoles de salvado de trigo obtenidos mediante extracción supercrítica.

ART. 83: Contrato de I+D+I

Entidad Financiadora: HASENOSA

Septiembre 2009 a septiembre 2010

Investigador responsable: Sagrario Beltrán Calvo

Otros investigadores participantes: María Luisa González San José, Teresa Sanz Diez

Cuantía de la Subvención: 14.547,76 €

Grupos de Investigación: IQUAL, TECNOFOOD

Evaluación, valorización y aplicación de compuestos procedentes de subproductos y residuos de la industria alimentaria.

ART. 83: Contrato de I+D+I

Entidad Financiadora: Pescanova, S. A. mediante proyecto integrado participado por el CDTI. Ref. IDI-20090518

01-01-2009 a 31-12-2012

Investigador responsable: Sagrario Beltrán Calvo

Otros investigadores participantes: Sara María de Diego Ruperez, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno, Teresa Sanz Diez, Nuria Rubio Rodríguez

Cuantía de la Subvención: 120.000,00 €

Grupos de Investigación: IQUAL, TECNOFOOD



Publicaciones

ARTÍCULOS EN REVISTAS INTERNACIONALES

José Manuel Benito Moreno, María del Carmen Pazos Medina, Gemma Gutiérrez Cervelló, Alberto Lobo Rodríguez, José Coca Prados, Ángel Cambiella Prado

Formulation, characterization and treatment of metalworking oil-in-water emulsions

Clean Technologies and Environmental Policy, 12, 2010, 31 - 41

ISSN: 1618-954X

Grupos de Investigación: PS

Nuria Rubio Rodríguez, Sagrario Beltrán Calvo, Isabel Jaime Moreno, Sara María de Diego Ruperez, Teresa Sanz Diez, Jordi Rovira Carballido

Production of Omega-3 polyunsaturated fatty acids concentrates. A review

Innovative Food Science and Emerging Technologies, 11, 2010, 1 - 12

ISSN: 1466-8564

Grupos de Investigación: TECNOFOOD , IQUAL

José Manuel Benito Moreno, María Olga Ruiz Pérez, José Luis Cabezas Juan, María Isabel Escudero Barbero, Beatriz Barriuso

Equilibrium distribution model of betaine between surfactant micelles and water: application to a micellar-enhanced ultrafiltration process

Industrial and Engineering Chemistry Research, 49, 2010, 6578 - 6586

ISSN: 0888-5885

Grupos de Investigación: BADAR , PS

José Manuel Benito Moreno, María del Carmen Pazos Medina, Gemma Gutiérrez Cervelló, José Coca Prados

Vacuum evaporation of surfactant solutions and oil-in-water emulsions

Chemical Engineering Journal, 162, 2010, 201 - 207

ISSN: 13858947

Grupos de Investigación: PS



Patricia Delgado, María Teresa Sanz, Sagrario Beltrán, Luis Alberto Núñez.

Ethyl lactate production via esterification of lactic acid with ethanol combined with pervaporation

Chemical Engineering Journal, 165, 2010, 693–700

ISSN: 13858947

Grupos de Investigación: IQUAL

ARTÍCULOS EN REVISTAS NACIONALES

Sara María de Diego Ruperez, Nuria Rubio Rodríguez, Sagrario Beltrán Calvo, Teresa Sanz Diez, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno,
Desarrollo de salchichas cocidas enriquecidas con aceites de oliva y salmón

Eurocarne-la revista internacional del sector cárnico

Páginas: 76 – 84

01-01-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD , IQUAL

COLABORACIÓN EN OBRAS COLECTIVAS

Isabel Jaime, Sagrario Beltrán

Coordinación

Nuevas Tecnologías en la Conservación y Transformación de Alimentos.

ISBN: 978-84-7867-055-0.

Editorial: I M & C, 2010

Grupos de investigación: IQUAL, TECNOFOOD



M. C. Ortiz Fernández, F. J. Arnáiz, S. Beltrán, J. García, A. Herrero, F. J. Hoyuelos, S. Ibeas, A. M. Navarro, S. Palmero, M. R. Pedrosa, I. Peñacoba, M.C. Pereira, T. Pérez, C. Reguera, M.S. Sánchez, S. Sanllorente, R. Sanz, R. M. T. Sanz, L. A. Sarabia, V. Tricio

Evaluación por competencias en el grado y posgrado en Química. Buenas prácticas en nuestras aulas universitarias.

Instituto de Formación e Innovación Educativa. Vicerrectorado de Profesorado. Universidad de Burgos, 2010, Pág. 81-100
ISBN: 978-84-92681-15-0

Sara María de Diego, Nuria Rubio Rodríguez, Isabel Jaime, Sagrario Beltrán, Jordi Rovira, María Teresa Sanz

Study along storage of volatile compounds of two fish oils extracted by supercritical carbon dioxide.

Recent Advances in Food and Flavor Chemistry. Food Flavors and Encapsulation, Health Benefits, Analytical Methods, and Molecular Biology of Functional Foods.

Editor: C-T Ho, C. J. Mussinan, F. Shahidi, E. Tratras Contis.
ISBN: 978-1-84755-201-3

RSC Publishing, 2010, Pág. 164-169.

Grupos de investigación: IQUAL, TECNOFOOD

Rodrigo Martínez, Lucía González Arnáiz, María Teresa Sanz, Sagrario Beltrán, Jordi Rovira, Isabel Jaime

Volatile compounds in supercritical carbon dioxide extracts of brown crab (Cancer pagurus) processing byproducts.

Recent Advances in Food and Flavor Chemistry. Food Flavors and Encapsulation, Health Benefits, Analytical Methods, and Molecular Biology of Functional Foods.

Editor: C-T Ho, C. J. Mussinan, F. Shahidi, E. Tratras Contis.
ISBN: 978-1-84755-201-3

RSC Publishing, 2010, Pág. 195-200.

Grupos de investigación: IQUAL, TECNOFOOD

María Elena Corcuera, Diego Wilches, Rodrigo Martínez, Sagrario Beltrán, Jordi Rovira, Isabel Jaime

Effect of high hydrostatic pressure on volatile profile of cooked turkey breast meat.

Recent Advances in Food and Flavor Chemistry. Food Flavors and Encapsulation, Health Benefits, Analytical Methods, and Molecular Biology of Functional Foods.

Editor: C-T Ho, C. J. Mussinan, F. Shahidi, E. Tratras Contis.
ISBN: 978-1-84755-201-3

RSC Publishing, 2010, Pág. 201-206.

Grupos de investigación: IQUAL, TECNOFOOD



Ponencias y Comunicaciones a Congresos

CONGRESOS INTERNACIONALES

José Manuel Benito Moreno, María Isabel Escudero Barbero, María Olga Ruiz Pérez, Patricia García

Extraction and recovery of betaine from beet molasses using membrane contactors

COMUNICACIÓN ORAL

VIIth Ibero-American Conference on Membrane Science and Technology (CITEM 2010)

Sintra, Portugal

11-04-2010 a 14-04-2010

CITEM 2010 VIIth Ibero-American Conference on Membrane Science and Technology. Book of Abstracts - 2010

ISBN: 978-972-8893-23-1

Grupos de Investigación: PS

Gonzalo Salazar Mardones, María de los Remedios Pedrosa Sáez, Francisco Javier Arnaiz García, Francisco Javier Sabadell, María Victoria Blasco

Protection versus corrosion in residual metal powder

POSTERS

15 Congreso Científico Internacional, CNIC 2010

La Habana, Cuba

28-06-2010 a 01-07-2010

Grupos de Investigación: UBUCOMP, MOWUTO, BADAR

José Manuel Benito Moreno, María del Carmen Pazos Medina, José Coca Prados, Gemma Gutiérrez Cervelló, María Matos González

Niosomes preparation with uniform size

POSTERS

Formula VI Conference

Estocolmo, Suecia

07-06-2010 a 10-06-2010

Nombre del libro de actas: Formula VI Abstracts - 2010

Grupos de Investigación: PS

José Manuel Benito Moreno, María del Carmen Pazos Medina, José Coca Prados, María Matos González

Emulsification using ultrafiltration ceramic membranes

POSTERS

Formula VI Conference

Estocolmo, Suecia

07-06-2010 a 10-06-2010

Nombre del libro de actas: Formula VI Abstracts - 2010

Grupos de Investigación: PS



José Manuel Benito Moreno, María del Carmen Pazos Medina, Carlos Enrique Carleos Artime, David Allende Honrado, José Coca Prados

Treatment of effluents containing metalworking fluids by coagulation-centrifugation/ultrafiltration: process optimization by experimental design

POSTERS

13th Nordic Filtration Symposium

Lappeenranta, Finlandia

10-06-2010 a 11-06-2010

Proceedings of the 13th Nordic Filtration Symposium - 2010

ISBN: 978-952-214-941-1

Grupos de Investigación: PS

José Manuel Benito Moreno, Cipriano Ramos Rodríguez, Ramona Mihaela Geanta, María Olga Ruiz Pérez, José Luis Cabezas Juan, María Isabel Escudero Barbero

Micellar-enhanced ultrafiltration with SDS for the recovery of betaine and carboxylic acids from waste streams of beet sugar manufacture

POSTERS

19th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA 2010) and 7th European Congress of Chemical Engineering (ECCE-7)

Praga, Republica Checa

28-08-2010 a 01-09-2010

Nombre del libro de actas: Materials of the 19th International Congress of Chemical and Process Engineering CHISA 2010 and the 7th European Congress of Chemical Engineering ECCE-7. Summaries 2. Separation Processes - 2010

ISBN: 978-80-02-02247-3

Grupos de Investigación: BADAR, PS

José Manuel Benito Moreno, María del Carmen Pazos Medina, José Coca Prados, Gemma Gutiérrez Cervelló

Formulation of concentrated O/W emulsions by vacuum evaporation

POSTERS

5th World Congress on Emulsions

Lyon, Francia

12-10-2010 a 14-10-2010

World Congress on Emulsions, 5th Edition. Abstracts Book - 2010

Grupos de Investigación: PS



Nuria Rubio-Rodríguez, Kristina Rochová, Sagrario Beltrán, Helena Sovová
Enzymatic Reaction-Fractionation process under SC-CO₂ as a way to concentrate DHA from hake oil via enzymatic reaction and fractionation under supercritical conditions.

COMUNICACIÓN ORAL

12th European Meeting on Supercritical Fluids. New Perspectives on Supercritical fluids, Materials, Nanoscience and Processing
Graz, Austria.

9-05-2010 a 12-05-2010

Abstracts de la reunión. Pág. 101.

ISBN: 978-2905267-72-6

Grupo de Investigación: IQUAL

Nuria Rubio-Rodríguez, Kristina Rochová, Sagrario Beltrán, Helena Sovová
Kinetics of the enzymatic hydrolysis of hake oil in supercritical carbon dioxide.

POSTER

12th European Meeting on Supercritical Fluids. New Perspectives on Supercritical fluids, Materials, Nanoscience and Processing
Graz, Austria.

9-05-2010 a 12-05-2010

Abstracts de la reunión.

ISBN: 978-2905267-72-6

Grupo de Investigación: IQUAL

María TERSA Sanz, Patricia Delgado, Sagrario Beltrán
Ethyl lactate production via esterification of lactic acid with ethanol combined with pervaporation.

POSTER

13th Aachener Membran Kolloquium
Aachen, Alemania.

27-10-2010 a 28-10-2010

Proceedings del Kolloquium

Grupo de Investigación: IQUAL

Rodrigo Martínez, María TERSA Sanz, Sagrario Beltrán
Concentration by pervaporation of brown crab most representative volatile compounds from dilute model solutions.

POSTER

13th Aachener Membran Kolloquium
Aachen, Alemania.

27-10-2010 a 28-10-2010

Proceedings del Kolloquium

Grupo de Investigación: IQUAL



CONGRESOS NACIONALES

Nuria Rubio Rodríguez, Kristina Rochová, Sagrario Beltrán Calvo, Helena Sovová

Producción de concentrados de DHA mediante hidrólisis enzimática y fraccionamiento en medio CO₂-SC.

COMUNICACIÓN ORAL

Reunión FLUCOMP 2010

Ciudad Real, España

10-02-2010 a 12-02-2010

Proceedings de la reunión y Abstracts de la reunión FLUCOMP 2010.

Grupos de Investigación: IQUAL

Nuria Rubio Rodríguez, Sagrario Beltrán Calvo, María Teresa Sanz Diez, Sara María de Diego Ruperez, Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido

Influencia de la material prima en la producción de aceite de pescado a partir de subproductos mediante extracción con dióxido de carbono supercrítico

POSTERS

Reunión FLUCOMP 2010

Ciudad Real, España

10-02-2010 a 12-02-2010

Nombre del libro de actas: Abstracts de la Reunión FLUCOMP 2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD, IQUAL

Francisco Javier Arnáiz García, Francisco Javier Hoyuelos Álvaro, Ana Marta Navarro Cuñado, Susana Palmero Díaz, Indalecio Antonio Peñacoba Maestre, Isabel Verónica Tricio Gómez, Luis Antonio Sarabia Peinador, Roberto José Sanz Diez, Teresa Sanz Diez, Silvia Sanllorente Méndez, María Sagrario Sánchez Pastor, Celia Reguera Alonso, Tomas Pérez Pérez, María del Carmen Pereira Fuentes, María de Los Remedios Pedrosa Sáez, María Cruz Ortiz Fernández, Saturnino Ibeas Cortes, Ana Herrero Gutiérrez, Sagrario Beltrán Calvo, Javier García Tojal

La interdisciplinariedad como eje para desarrollar y evaluar competencias curriculares en Química

POSTERS

V Reunión sobre Innovación docente en Química, INDOQUIM 2010

Granada, España

12-07-2010 a 15-07-2010

Grupos de Investigación: INSTRUMENTAL, ENFIS, TERMOCIN, MOWUTO, ERYMAA, IQUAL, Q & C, TML, ELAN, GEE, SINTORG.



Francisco Javier Arnáiz García, Sagrario Beltrán Calvo, Ana Herrero Gutiérrez, Saturnino Ibeas Cortes, María Cruz Ortiz Fernández, María de los Remedios Pedrosa Sáez, María del Carmen Pereira Fuentes, Celia Reguera Alonso, Isabel Verónica Tricio Gómez, Luis Antonio Sarabia Peinador, Roberto José Sanz Diez, Teresa Sanz Diez, Silvia Sanllorente Méndez, María Sagrario Sánchez Pastor, Tomas Pérez Pérez, Indalecio Antonio Peñacoba Maestre, Susana Palmero Díaz, Ana Marta Navarro Cuñado, Francisco Javier Hoyuelos Álvaro, Javier García Tojal

La interdisciplinariedad y el itinerario curricular elegido por el estudiante, ejes fundamentales para desarrollar competencias curriculares en Química

POSTERS

V Jornadas de innovación docente de la Universidad de Burgos

Burgos, España

21-10-2010 a 22-10-2010

Grupos de Investigación: INSTRUMENTAL, SINTORG, ENFIS, TERMOCIN, MOWUTO, ERYMAA, IQUAL, Q & C, TML, ELAN, GEE

OTROS MÉRITOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO

Sagrario Beltrán, Isabel Jaime

Los retos actuales de la Industria Alimentaria. 1. La innovación tecnológica en la Industria Alimentaria.

18 marzo 2010

Sagrario Beltrán, Isabel Jaime

Los retos actuales de la Industria Alimentaria. 2. Los aditivos como herramienta tecnológica para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos.

16 abril 2010

Sagrario Beltrán, Isabel Jaime

Los retos actuales de la Industria Alimentaria. 3. Como conocer y satisfacer las expectativas del consumidor

27 octubre 2010



ÁREA DE MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA

Director: JUAN ANTONIO AYLLÓN DOMÍNGUEZ
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
E-mail: jaayllon@ubu.es

Personal Investigador

Profesores Asociados:

JUAN ANTONIO AYLLÓN DOMÍNGUEZ jaayllon@ubu.es
(6+6)



ÁREA DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Director: MARÍA TERESA SANCHO ORTIZ
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258813
Fax: 947258831
E-mail: mtsancho@ubu.es

Personal Investigador

Catedráticos de Universidad:

MARIA TERESA SANCHO ORTIZ mtsancho@ubu.es

Profesores Titulares de Universidad:

SARA RAQUEL ALONSO DE LA TORRE salonso@ubu.es

MIGUEL ANGEL FERNANDEZ MUIÑO mafernan@ubu.es

Becarios de Investigación:

INMACULADA MARTIN ORTEGA mimartin@ubu.es



Infraestructura científica y grandes equipos

Cromatógrafo de gases con inyector HS y detector FID.
Cromatógrafo de gases acoplado a espectrómetro de masas.
Cromatógrafo de HPLC con detectores UV y fluorescencia.
Espectrofotómetro UV - Vis.
Microscopio óptico con cámara fotográfica y de video.
Analizador automático de fibra FIBERTEC.
Analizador automático de proteínas KJELTEC.
Analizador automático de lípidos SOXTEC.
Espectrofluorímetro VARIAN CARY ELIPSE.
Estufa de cultivos THERMO FORMA SERIE II.
Campana de flujo laminar BURDINOLA AH100.
Lámpara germicida en habitación aislada.
Diferentes medidores antropométricos: Báscula, tallímetro, medidor de panículo adiposo analógico, pie de rey, cinta métrica.
Aparato medidor de bioimpedancia BIOSCAN SPECTRUM MULTIFRECUENCIA.

Actividades Investigadoras

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COMPETITIVOS

Tipificación Química y Sensorial de mieles de Burgos

Entidad participante: Junta de Castilla y León

01-01-2008 a 31-12-2010

Investigador responsable: María Teresa Sancho Ortiz

Otros investigadores participantes: Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Miguel Ángel Fernández Muiño.

Efecto Comparativo del Ácido Oleico, Ácido Linoleico y Linoléico sobre la Concentración de Calcio y el Estrés Oxidativo

01-01-2009 a 31-12-2011

Investigador responsable: Sara Raquel Alonso de la Torre

Otros investigadores participantes: María del Mar Cavia Camarero, Celia Carrillo Pérez, María Teresa Sancho Ortiz, Miguel Ángel Fernández Muiño

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION



Estudio de Diferencias en el Aporte de Nutrientes de Alimentos, Determinados por Análisis Químico y por tablas de Composición de Alimentos: Influencia del Cocinado

Entidades participantes: Fundación Caja de Burgos

09-12-2009 a 09-12-2010

Investigador responsable: María del Mar Cavia Camarero

Otros investigadores participantes: Jessica Jannett Rivadeneyra Posadas, Sara Raquel Alonso de la Torre, Celia Carrillo Pérez

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

Evaluación de Contenido en Fenoles Totales y Flavonoides Totales en Mieles de la Provincia de Burgos

Entidades participantes: Fundación Caja de Burgos

01-01-2009 a 30-06-2010

Investigador responsable: Miguel Ángel Fernández Muiño

Otros investigadores participantes: María del Mar Cavia Camarero, Sara Raquel Alonso de la Torre, María Teresa Sancho Ortiz

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

CONTRATOS DE I+D+I

Planificación de menús para la comida de ancianos no válidos: Requisitos nutricionales, ingestas recomendadas

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa financiadora: El Gusto de Servirle S.L.

Entidad participante: Universidad de Burgos

Enero 2007 a diciembre 2010.

Investigadores responsables: Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero



Publicaciones

ARTÍCULOS EN REVISTAS NACIONALES

Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Laura Tejero Martínez, María Paz Muñoz García, Gonzalo Moreno Sancho, Milagros Minguez Sanz

Importancia del pan en la dieta de los escolares.

Nutrición Hospitalaria

Volumen: 25

Páginas: 155 - 155

01-01-2010

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Celia Carrillo Pérez, Jessica Rivadeneyra Posadas, Gemma Cestafe Rodríguez, Sonia Sáenz de Urturi Bacaicoa

Valoración de la calidad de menús escolares.

Nutrición Hospitalaria

Volumen: 25

Páginas: 69 - 69

01-01-2010

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

Sara Raquel Alonso de la Torre, María Teresa Sancho Ortiz, Miguel Ángel Fernández Muiño, María del Mar Cavia Camarero, María José López Fernández, Amparo Maroto Gómez

Evaluación nutricional de los menús ofrecidos en los comedores de los centros escolares de Arévalo, Ávila.

Nutrición Hospitalaria

Volumen: 25

Páginas: 69 - 69

01-01-2010

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION



Ponencias y Comunicaciones a Congresos

CONGRESOS INTERNACIONALES

Sara Raquel Alonso de la Torre, María Teresa Sancho Ortiz, Miguel Ángel Fernández Muiño, María del Mar Cavia Camarero, Enrique Sánchez Susinos
Total flavonoid content of honeys from Burgos (Spain) and its relationship with electrical conductivity.

POSTERS

International Symposium on Authenticity and Quality of Bee Products and the 2nd World Symposium on Honeydew Honey.

Chania, Grecia

07-04-2010 a 10-04-2010

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Miguel Ángel Fernández Muiño, María Teresa Sancho Ortiz, Enrique Sánchez Susinos
Antioxidant activity of honeys from Burgos (Spain) and its relationship with total phenolic content.

POSTERS

International Symposium on Authenticity and Quality of Bee Products and the 2nd World Symposium on Honeydew Honey.

Chania, Grecia

07-04-2010 a 10-04-2010

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

José Manuel Benito Moreno, Cipriano Ramos Rodríguez, Ramona Mihaela Geanta, María Olga Ruiz Pérez, José Luis Cabezas Juan, María Isabel Escudero Barbero

Micellar-enhanced ultrafiltration with SDS for the recovery of betaine and carboxylic acids from waste streams of beet sugar manufacture

POSTERS

19th International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA 2010) and 7th European Congress of Chemical Engineering (ECCE-7)

Praga, Republica Checa

28-08-2010 a 01-09-2010

Nombre del libro de actas: Materials of the 19th International Congress of Chemical and Process Engineering CHISA 2010 and the 7th European Congress of Chemical Engineering ECCE-7. Summaries 2. Separation Processes - 2010

ISBN: 978-80-02-02247-3

Grupos de Investigación: BADAR PS



CONGRESOS NACIONALES

Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Celia Carrillo Pérez, Gemma Cestafe Rodríguez, Sonia Sáenz de Urturi Bacaicoa, Jessica Jannet Rivadeneyra Posadas

Adecuación a las guías alimentarias de los menús de dos residencias geriátricas de La Rioja.

POSTERS

Barcelona, España

03-03-2010 a 05-03-2010

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

Sara Raquel Alonso de la Torre, María Teresa Sancho Ortiz, María del Mar Cavia Camarero, Miguel Ángel Fernández Muiño, Amparo Maroto Gómez, María José López Fernández

Evaluación nutricional de los menús ofrecidos en los comedores de los centros escolares de Arévalo, Ávila.

POSTERS

II Congreso de la FESNAD

Barcelona, España

03-03-2010 a 05-03-2010

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Celia Carrillo Pérez, Jessica Rivadeneyra Posadas, Gemma Cestafe Rodríguez, Sonia Sáenz de Urturi Bacaicoa

Valoración de la calidad de menús escolares.

POSTERS

II Congreso de la FESNAD

Barcelona, España

03-03-2010 a 05-03-2010

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, María Paz Muñoz García, Gonzalo Moreno Sancho, Laura Tejero Martínez, Milagros Minguez Sanz

Importancia del pan en la dieta de los escolares.

POSTERS

II Congreso de la FESNAD

Barcelona, España

03-03-2010 a 05-03-2010

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION



Sara Raquel Alonso de la Torre, María del Mar Cavia Camarero, Celia Carrillo Perez, Geert J Wanten, H. M. Roelofs

Effect of oleic acid on human neutrophils. Comparison with arachidonic acid.

POSTERS

International Symposium on the Pathophysiology of Reactive Oxygen and Nitrogen Species

Salamanca, España

19-05-2010 a 21-05-2010

Nombre del libro de actas: International Symposium on the Pathophysiology of Reactive Oxygen and Nitrogen Species

ISBN: 978-84-692-9284-6

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

Sara Raquel Alonso de la Torre, Celia Carrillo Pérez, María del Mar Cavia Camarero

Efecto del ácido oleico sobre la entrada de calcio inducida por carbacol en células HT29.

POSTERS

XXXIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular

Córdoba, España

14-09-2010 a 17-09-2010

Nombre del libro de actas: XXXIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular - 2010

ISBN: 978-84-693-4612-9

Grupos de Investigación: MIEL, NUTRICION

OTROS MÉRITOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO

Sara Raquel Alonso de la Torre

La dieta la base de una vida saludable.

14-01-2010

Sara Raquel Alonso de la Torre

Alimentación adaptada a las necesidades especiales en las enfermedades degenerativas.

30-04-2010

Sara Raquel Alonso de la Torre

Lee las etiquetas de los alimentos. Alimenta tu información.

28-05-2010



Sara Raquel Alonso de la Torre

Alimentación, Dieta y actividad física: las claves para estar en forma
07-11-2010

Sara Raquel Alonso de la Torre

Taller: Dietas: crearla y mantenerla.
18-11-2010 a 20-11-2010

Sara Raquel Alonso de la Torre, Jessica Rivadeneyra Posadas, Lourdes Aldea Segura, Celia Carrillo Pérez, María del Mar Cavia Camarero

Taller: Comer con Salud. Realizado durante La Noche de los Investigadores 2010.
24-09-2010



ÁREA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Director: ISABEL JAIME MORENO
Centro: FACULTAD de CIENCIAS
Dirección: Plaza Misael Bañuelos s/n
Teléfono: 947258814
Fax: 947258831
E-mail: ijaime@ubu.es

Personal Investigador

Profesores Titulares de Universidad:

ISABEL JAIME MORENO	ijaime@ubu.es
JORDI ROVIRA CARBALLIDO	jrovira@ubu.es
MONTSERRAT COLLADO FERNÁNDEZ	montcol@ubu.es
MARÍA LUISA GONZÁLEZ SAN JOSÉ	marglez@ubu.es
JOSÉ MANUEL ENA DALMAU	joseena@ubu.es

Profesores Ayudantes Doctores:

MARÍA DOLORES RIVERO PÉREZ	drivero@ubu.es
ANA MARÍA DIEZ MATÉ	amdiez@ubu.es

Becarios de Investigación:

LUCIA GONZALEZ ARNAIZ	lgarnaiz@ubu.es
MARIA GOMEZ RECIO	mgregio@ubu.es
JAVIER GONZALEZ GONZALEZ	jggonzalez@ubu.es
SARA MARÍA DE DIEGO RUPÉREZ	sddiego@ubu.es
BEATRIZ ANGULO PALACIOS	bangulo@ubu.es
ANA MARIA CAMARERO	amcamarero@ubu.es
BARTOLOME DIEGO FERNANDO WILCHES PEREZ	diego.wilchesp@gmail.com



Infraestructura científica y grandes equipos

Planta piloto equipada con líneas de elaboración de productos cárnicos, productos lácteos, derivados de cereales, bebidas alcohólicas y conservas.

Equipo de envasado a vacío y con atmósferas protectoras y medidor de la composición de gases, CO₂ y O₂.

Sala de cata.

Secadero.

Equipos de medida instrumental de propiedades sensoriales:

Texturómetro, viscosímetro y espectrocolorímetro

HPLC-DAD-IR.

GLC: FID y MS

Espectrofluorímetro

Liofilizador

Nariz electrónica

Actividades Investigadoras

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COMPETITIVOS

Control and prevention of emerging and future pathogens at cellular and molecular level throughout the food chain. Pathogen Combat. Contract nº 007081

Sixth Framework Programme. European Comission.
2005 a 2010.

Investigador principal: Jordi Rovira Carballido

Número de investigadores participantes: 6



Sistemas innovativos para modificar el grado alcohólico del vino y posibles aplicaciones en el diseño de nuevos productos

01-05-2007 a 31-05-2010

Investigador responsable: María Luisa González San José

Otros Investigadores Participantes: María Dolores Rivero Pérez

Estudio de la influencia de la ingesta de vinos tinto de Castilla y León sobre el estado redox y el estrés oxidativo inducido en ratas Wistar.

Entidad participante: Fundación Burgos por la Investigación de la Salud

01-01-2008 a 31-12-2010

Investigador responsable: Pilar Muñiz Rodríguez

Otros investigadores participantes: María Dolores Rivero Pérez, María Luisa González San José, Basilia González, Mónica Cavia

Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Actividad investigadora.

Entidades Financiadoras: Consejería de Educación, Junta de Castilla y León
Dirección General de Formación Profesional e Innovación. EDUCAT

01-01-2008 a 31-12-2011

Cuantía de la subvención: 140.630 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Dolores Busto Núñez, Isabel Jaime Moreno, Natividad Ortega Santamaría, Sagrario Beltrán Calvo, María Luisa González San José, Pilar Muñiz Rodríguez, Teresa Sanz Diez

Diseño de nuevos alimentos funcionales con características cardiosaludables. Equipamiento científico-tecnológico.

Entidades Financiadoras: Consejería de Educación, Junta de Castilla y León
Dirección General de Formación Profesional e Innovación. EDUCAT

01-01-2008 a 31-12-2011

Cuantía de la subvención: 57.370 €

Investigador responsable: Manuel Pérez Mateos

Otros investigadores participantes: Jordi Rovira Carballido, María Luisa González San José, Sagrario Beltrán Calvo, Natividad Ortega Santamaría, Isabel Jaime Moreno, María Dolores Busto Núñez, Teresa Sanz Diez, Pilar Muñiz Rodríguez



Desarrollo de nuevos productos alimentarios mediante la aplicación de la tecnología de fritura a vacío

Contrato específico de colaboración entre la Universidad de Burgos y el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

Empresa Financiadora: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. BU-01-C2-2

Precio total del Proyecto: 68.000 €

Mayo 2007 a Mayo 2010

Investigador Responsable: Jordi Rovira Carballido

Participantes: Isabel Jaime Moreno, Sagrario Beltrán Calvo,

Obtención de concentrados aromáticos naturales mediante extracción con fluidos supercríticos y preevaporación

Entidades Financiadoras: Ministerio de Ciencia e Innovación

01-01-2009 a 31-12-2011

Cuantía de la subvención: 119.790 €

Investigador responsable: Sagrario Beltrán Calvo

Otros investigadores participantes: José Luis Cabezas Juan, María Luisa González San José, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno, Teresa Sanz Diez, Rodrigo Martínez Velasco

Obtención de Concentrados Aromáticos Naturales Mediante Extracción con Fluidos Supercríticos y Pervaporación

Entidades Financiadoras: Ministerio de Ciencia e Innovación

01-01-2009 a 31-12-2011

Cuantía de la subvención: 99.000 €

Investigador responsable: Sagrario Beltrán Calvo

Otros investigadores participantes: José Luis Cabezas Juan, Isabel Jaime Moreno, Nuria Rubio Rodríguez, Rodrigo Martínez Velasco, Jordi Rovira Carballido, María Luisa González San José, Sara María de Diego Ruperez
Grupos de Investigación: DAR, IQUAL, SEPARACION, TECNOFOOD

Caracterización y tipificación de alimentos tradicionales de la provincia de Burgos. Caracterización y tipificación de alimentos tradicionales de la provincia de Burgos Proyectos de Investigación competitivos Caja de Burgos. Universidad de Burgos

01-01-2009 a 31-12-2010

Investigador responsable: Isabel Jaime Moreno

Otros investigadores participantes: Ana María Diez Mate

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



CONTRATOS DE I+D+I

Identificación, cuantificación y determinación de la actividad antioxidante de alquilresorcinoles de salvado de trigo obtenidos mediante extracción supercrítica.

ART. 83: Contrato de I+D+I

01-01-2009 a 31-12-2010

Investigador responsable: Sagrario Beltrán Calvo

Otros investigadores participantes: María Luisa González San José, Teresa Sanz Diez

Grupos de Investigación: IQUAL, TECNOFOOD

Análisis de compuestos volátiles en componentes de automóviles

ART. 83: Contrato de I+D+I

Empresa: Grupo Antolín Ingeniería, S. A

01-07-2009 a 30-06-2010

Investigador principal: Jordi Rovira Carballido

Otros investigadores participantes: Isabel Jaime Moreno, Sandra López García

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Análisis para proyecto SENACYT COL08-034. Análisis Físico-Químico de Borojó. Caracterización sensorial.

ART. 83: Prestación de servicios

Administración financiadora: Universidad Autónoma de Chiriquí. Panamá
6-05-2009 a 31-12-2010.

Investigador principal: Isabel Jaime Moreno.

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Evaluación, valorización y aplicación de compuestos procedentes de subproductos y residuos de la industria alimentaria.

ART. 83: Contrato de I+D+I

01-01-2009 a 31-12-2012

Investigador responsable: Sagrario Beltrán Calvo

Otros investigadores participantes: Sara María de Diego Ruperez, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno, Teresa Sanz Diez, Nuria Rubio Rodríguez

Grupos de Investigación: IQUAL, TECNOFOOD

Proyecto CENIT: Acuisost. Hacia una acuicultura sostenible (Subproyecto: Desarrollo de un nuevo producto de langostino refrigerado y conservado en atmósfera protectora.)

ART. 83: Contrato de I+D+I

01-01-2010 a 31-12-2010

Investigador responsable: Isabel Jaime Moreno

Otros investigadores participantes: Ana María Diez Mate

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



Empleo de nariz electrónica para determinar la vida útil de productos de la pesca envasados en atmósfera modificada

ART. 83: Contrato de I+D+I

01-01-2010 a 31-12-2010

Investigador responsable: Jordi Rovira Carballido

Otros investigadores participantes: Ana María Diez Mate

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Colaboración Científica para la Realización del Proyecto INCOME.- Mercado sur de Burgos.

ART. 83: Contrato de I+D+I

27-07-2010 a 27-02-2011

Investigador responsable: Jordi Rovira Carballido

Otros investigadores participantes: Isabel Jaime Moreno, Ana María Diez Mate

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

ESTANCIAS EN OTROS CENTROS DE INVESTIGACIÓN

Diego Fernando Wilches Pérez

Ghent University

Ghent

Bélgica

22-09-2010 a 22-10-2010

Duración: 4 semanas

Impacto de la carga celular de Bacillus cereus en la producción de cereulide (toxina emética).

Clave: D

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Publicaciones

ARTÍCULOS EN REVISTAS INTERNACIONALES

Sagrario Beltrán Calvo, Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido, Nuria Rubio Rodríguez, Teresa Sanz Diez, Sara María de Diego Ruperez

Production of Omega-3 polyunsaturated fatty acids concentrates. A review

Innovative Food Science and Emerging Technologies, 11, 2010, 1 - 12

ISSN: 1466-8564

Grupos de Investigación: TECNOFOOD , IQUAL



Montserrat Collado Fernández, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno, N. Díez, Ángel Fombellida, M. de las Heras

Antioxidant capacity and pungency of "horcal" onion under refrigerated storage

Acta Horticulturae, 858, 2010, 267 - 272

ISSN: 0567-7572

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

María Luisa González San José, M Ortega Heras, S Pérez Magariño, E Cano Mozo

Differences in the phenolic composition and sensory profile between red wines aged in oak barrels and wines aged with oak chips

Food Science and Technology, 43, 2010, 1533 - 1541

ISSN: 0023-6438

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Isabel Jaime Moreno, Sandra María Oses Gómez, Jordi Rovira Carballido, K Rantsiou, L Cocolin

Prevalence and quantification of Shiga-toxin producing Escherichia coli along the lamb food chain by quantitative PCR

International Journal of Food Microbiology, suppl, 141, 2010, 163 - 165

ISSN: 01681605

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

María Luisa González San José, Mihaela Mihnea, P Prádanos, M Ortega Heras, A Hernández, L Palacio, N. García Martín, S Pérez Magariño, D. C. González Huerta

Sugar reduction in musts with nanofiltration membranes to obtain low alcohol-content wines

Separation and Purification Technology, 76, 2, 2010, 158 - 170

ISSN: 13835866

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

ARTÍCULOS EN REVISTAS NACIONALES

María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, Mihaela Mihnea, S Pérez Magariño, D. C. González Huerta, M Ortega Heras

Efecto de la maceración pre-fermentativa en frío en la calidad de un vino tinto

Alimentaria-revista de tecnología e higiene de los alimentos

Volumen: 10

Páginas: 76 - 83

01-11-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



Sagrario Beltrán Calvo, Nuria Rubio Rodríguez, Teresa Sanz Diez, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno, Sara María de Diego Ruperez
Desarrollo de salchichas cocidas enriquecidas con aceites de oliva y salmón

Eurocarne-La Revista internacional del sector cárnico

Páginas: 76 - 84

01-01-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD , IQUAL

COLABORACIÓN EN OBRAS COLECTIVAS

María Luisa González San José

**Modos de Prevenir y corregir la turbidez de mostos y vinos.
Ponencias del VII Curso de Verano Viticultura y Enología en la D. O.
Ribera del Duero**

ISBN: 978-84-692-9171-9

Aranda de Duero, 2010, 9

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

María Luisa González San José, V. Gómez Miguel

La Universidad por un mundo mejor

ISBN: 978-959-16-1164-2

Cuba, La Habana, 2010, 0

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

María Luisa González San José, Mihaela Mihnea, A Hernández, N. García Martín, L. Palacio, S. Pérez Magariño, Miriam Ortega Heras, P. Pradanos
Efecto de la reducción del contenido de azúcares de los mostos sobre la composición volátil de vinos blancos de la variedad Verdejo.

VII Wine Word Forum/ VII Foro del Vino Rioja.

ISBN: 978-84-8125-336-8

2010, 11

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

María Luisa González San José, M Ortega Heras, S. Pérez Magariño
Efecto de la temperatura de maceración prefermentativa sobre la extracción de compuestos fenólicos en vinos tintos.

VII Wine Word Forum/ Foro Mundial del Vino Rioja.

ISBN: 978-84-8125-336-8

2010, 8

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



Montserrat Collado Fernández

Diseño de proyectos piloto de adaptación de asignaturas de la licenciatura en ciencia y tecnología de los alimentos a las nuevas demandas de implantación de créditos ECTS.

Buenas prácticas en nuestras aulas universitarias.

ISBN: 978-84-92681-15-0

Universidad de Burgos. Servicio de Publicaciones, BURGOS, 2010, 10

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Ana María Diez Mate, Jordi Rovira Carballido, Liesbeth Jacxsen, Pieterneel Luning

Seguridad alimentaria, Hoy.

Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos.

ISBN: 978-84-7867-055-0

2010, 13

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Ana María Diez Mate, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno

Aplicación de métodos combinados de conservación. Experiencias en la Universidad de Burgos.

Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos

ISBN: 978-84-7867-055-0

2010, 13

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Emilio Santiago Corchado Rodríguez, Jordi Rovira Carballido, Santiago Porrás, Hujun Yin, Álvaro Alonso, Bruno Baruque Zanon

Improving the Growing Neural Gas Algorithm with Ensembles. 10th International Conference on Computational and Mathematical Methods in Science and Engineering (CMMSE 2010).

2010, 0

Grupos de Investigación: GICAP, TECNOFOOD

María Luisa González San José

La evaluación sensorial.

La manzana y la sidra: Bioprocesos, tecnologías de elaboración y control

ISBN: 978-84-693-6631-8

2010, 37

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Montserrat Collado Fernández, F. J. San José, J. Mir-Bel, R. López

Efecto del método de extracción en las características funcionales de fibra alimentaria, obtenida de subproductos de alcachofa (Cynara Scolymus).

Actas del VI Congreso Español de ingeniería de alimentos. (USB 2010)

ISBN: 978-84-7359-654-1

Logroño, 2010, 0

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



Montserrat Collado Fernández, J. Mir-Bel, R. López, F. J. San José
Evolución de textura de galletas con alto contenido de fibra de diferente origen. Efecto de la humedad relativa en su calidad. Actas del VI Congreso Español de ingeniería de alimentos. (USB 2010)

ISBN: 978-84-7359-654-1

Logroño, 2010, 0

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Montserrat Collado Fernández, R. López, J. Mir-Bel, F. J. San José
Efecto del almacenamiento en los atributos de textura de galletas comerciales con alto contenido en fibra (Digestive biscuit). Actas del VI Congreso Español de ingeniería de alimentos. (USB 2010).

ISBN: 978-84-7359-654-1

Logroño, 2010, 0

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

María Luisa González San José
Madera y Microoxigenación. El turismo del vino.

ISBN: 978-84-693-5172-7

2010, 20

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Ponencias y Comunicaciones a Congresos

CONGRESOS INTERNACIONALES

María Luisa González San José, V. Gómez Miguel
Proyecciones de la investigación en la docencia. Casos en las asignaturas de viticultura y enología

COMUNICACIÓN ORAL

Congreso Internacional de Educación Superior Universidad 2010

La Habana, Cuba

08-02-2010 a 12-02-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



María Luisa González San José, María Dolores Rivero Pérez, María Teresa Velasco López, Mihaela Mihnea, Vicente Gómez Miguel

Validation of the viticulture zoning methodology applied to determine the homogeneous soil units present on DO Ribera del Duero region

POSTERS

VII International Terroir Congress

Soave, Italia

14-06-2010 a 18-06-2010

Proceedings of VII International Terroir Congress (EN papel y CD) VOL I y II - 2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

José Manuel Ena Dalmau, A. Fombellida, S. López, Montserrat Collado Fernández

Improving on quality of Horcal onion by selection

POSTERS

28Th International Horticultural Congress

Lisboa, Portugal

22-08-2010 a 27-08-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Ana María Diez Mate, Beatriz Melero Gil, Sandra María Osés Gómez, Diego Fernando Wilches Pérez, Erica María Gómez Rojo, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno

Application of Qpcr technique for the detection of campylobacter Jejuni in Poultry

POSTERS

22nd International ICFMH Symposium - FoodMicro 2010.

Copenhagen, Dinamarca

30-08-2010 a 03-09-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Ana María Diez Mate, Beatriz Melero Gil, Sandra María Osés Gómez, Diego Fernando Wilches Pérez, Erica María Gómez Rojo, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno

Comparing Between Conventional Methods and Qpcr for Detection and Quantification of L. Monocytogenes in a Pork Processing Plant.

POSTERS

The 22 ND. International ICFMH Symposium. Foodmicro 2010

Copenhagen, Dinamarca

30-08-2010 a 03-09-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



Ana María Diez Mate, Beatriz Melero Gil, Sandra María Oses Gómez, Diego Fernando Wilches Pérez, Erica María Gómez Rojo, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno

Application of Qpcr for Detection and Quantification of Foodborne Pathogens in a Pork Slaughterhouse

POSTERS

The 22 ND. International ICFMH Symposium. Foodmicro 2010
Copenhagen, Dinamarca
30-08-2010 a 03-09-2010
Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Ana María Diez Mate, Beatriz Melero Gil, Sandra María Oses Gómez, Diego Fernando Wilches Pérez, Erica María Gómez Rojo, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno

Reduction of native microbiota and Escherichia Coli by high Pressure Processing in Suckling Lamb "Lechazo de Castilla y León" Meat.

POSTERS

The 22 ND. International ICFMH Symposium. Foodmicro 2010
Copenhagen, Dinamarca
30-08-2010 a 03-09-2010
Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Ana María Diez Mate, Beatriz Melero Gil, Sandra María Oses Gómez, Diego Fernando Wilches Pérez, Erica María Gómez Rojo, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno

Inhibition of Listeria monocytogenes BY Leuconostoc pseudomesenteroides PCK18 Strain in Poultry Hamburger Packaged in Modified Atmosphere.

POSTERS

The 22 ND. International ICFMH Symposium. Foodmicro 2010
Copenhagen, Dinamarca
30-08-2010 a 03-09-2010
Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Ana María Diez Mate, Beatriz Melero Gil, Sandra María Oses Gómez, Diego Fernando Wilches Pérez, Erica María Gómez Rojo, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno

Effect of Different Modified Atmosphere Packaged on a Cocktail of Escherichia coli Strains Inoculated in Suckling Lamb Meat.

POSTERS

The 22 ND. International ICFMH Symposium. Foodmicro 2010
Copenhagen, Dinamarca
30-08-2010 a 03-09-2010
Grupos de Investigación: TECNOFOOD



Ana María Diez Mate, Beatriz Melero Gil, Sandra María Oses Gómez, Diego Fernando Wilches Pérez, Erica María Gómez Rojo, Jordi Rovira Carballido, Isabel Jaime Moreno

Inhibition of a Cocktail of *Listeria monocytogenes* Strains by a Bacteriocinogenic *Leuconostoc pseudomesenteroides* PCK18 Strain in Modified Atmosphere-Packaged Lamb Meat

POSTERS

The 22 ND. International ICFMH Symposium. Foodmicro 2010

Copenhagen, Dinamarca

30-08-2010 a 03-09-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

María Luisa González San José, Mónica Cavia-Saiz, María Jesús Coma, Pilar Muñiz Rodríguez, María Dolores Rivero Pérez, Silvia Ruiz-Crespo

Effect of consume of single-variety and aged in barrel wine on antioxidant defense in response to oxidative stress induced by tamoxifen in rat liver

POSTERS

XXV International Conference on Polyphenols

Montpellier, Francia

24-08-2010 a 27-08-2010

Nombre del libro de actas: Polyphenols Communications 2010

Grupos de Investigación: BBT, TECNOFOOD

José Manuel Ena Dalmau, A. Fombellida, S. López, Montserrat Collado Fernández

Improving on quality of Horcal onion by selection

POSTERS

28Th International Horticultural Congress

Lisboa, Portugal

22-08-2010 a 27-08-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Montserrat Collado Fernández, José Manuel Ena Dalmau, A. Fombellida, S. López

Improving on quality of Horcal onion by selection.

POSTERS

28Th International Horticultural Congress

Lisboa, Portugal

22-08-2010 a 27-08-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Montserrat Collado Fernández, A. Fombellida, F. López, F. Garrido

Morphological characterization of the local variety "Horcal onion".

POSTERS

28Th International Horticultural Congress

Lisboa, Portugal

22-08-2010 a 27-08-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



Diego Fernando Wilches Pérez

High hydrostatic pressure of raw meat.

POSTERS

European PhD conference in Food Science and Technology, Berlinfood
Berlín, Alemania

08-09-2010 a 10-09-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

CONGRESOS NACIONALES

Sagrario Beltrán Calvo, Isabel Jaime Moreno, Jordi Rovira Carballido, Nuria Rubio Rodríguez, Teresa Sanz Diez, Sara María de Diego Ruperez

Influencia de la material prima en la producción de aceite de pescado a partir de subproductos mediante extracción con dióxido de carbono supercrítico

POSTERS

Reunión FLUCOMP 2010

Ciudad Real, España

10-02-2010 a 12-02-2010

Nombre del libro de actas: Abstracts de la Reunión FLUCOMP 2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD, IQUAL

Montserrat Collado Fernández, J. Mir-Bel, R. López, F. J. San José

Evolución de textura de galletas con alto contenido de fibra de diferente origen. Efecto de la humedad relativa en su calidad

POSTERS

VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Logroño, España

06-10-2010 a 08-10-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Montserrat Collado Fernández, R. López, J. Mir-Bel, F. J. San José

Efecto del método de extracción en las características funcionales de fibra alimentaria, obtenida de subproductos de alcachofa (Cynara Scolymus)

POSTERS

Logroño, España

06-10-2010 a 08-10-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



Raquel Casado Muñoz, Ana María Lara Palma, Pilar López Lorente, Greca Ileana, María Rosa, Isabel Verónica Tricio Gómez, Montserrat Collado Fernández

A Support Guide for University Tutors

POSTERS

Madrid, España

15-11-2010 a 17-11-2010

Nombre del libro de actas: ICERI2010 PROCEEDINGS

ISBN: 978-84-614-2439-9

Grupos de Investigación: RED-DIS, GICAP, TECNOFOOD, ERYMAA, ENFIS, GIO

María Luisa González San José, Mihaela Mihnea, J. P. Schirle Keller, Z. Vickers

Ethyl butyrate release after swallowing from different thickened beverages

POSTERS

Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A sense of quality

Vitoria, España

05-09-2010 a 08-09-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

Montserrat Collado Fernández, J. Mir-Bel, R. López, F. J. San José

Efecto del almacenamiento en los atributos de textura de galletas comerciales con alto contenido en fibra (Digestive biscuit)

POSTERS

VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos

Logroño, España

06-10-2010 a 08-10-2010

Nombre del libro de actas: VI Congreso Español de ingeniería de alimentos - 2010

ISBN: 978-84-7359-654-1

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

María Elena Corcuera Tecedor, Diego Fernando Wilches Pérez, Isabel Jaime Moreno

Efecto de la aplicación de altas presiones en la elaboración de pechuga de pavo baja en sal

POSTERS

VI Congreso español de ingeniería de alimentos

Logroño, España

06-10-2010 a 08-10-2010

Grupos de Investigación: TECNOFOOD



Actividades Científicas

CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO O TÉCNICO

Master en seguridad y Biotecnología Alimentarias.- (Programa con Mención de Calidad del MEC). Innovaciones en el análisis instrumental de las Propiedades Sensoriales de los alimentos.

Cursos: 2006-07, 07-08, 08-09, 09-10

Montserrat Collado Fernández

MASTER

Facultad de Ciencias

11-02-2010 a 12-02-2010

Duración: 6 horas

Grupos de Investigación: TECNOFOOD

OTROS MÉRITOS DE CARÁCTER CIENTÍFICO

Raquel Casado Muñoz, Montserrat Collado Fernández, Isabel Verónica Tricio Gómez, Pilar López Lorente, Ileana María Rosa Greca, Ana María Lara Palma

Seminario: Orientaciones para la puesta en marcha de la tutoría con alumnos de nuevo ingreso

01-06-2010

Diego Fernando Wilches Pérez

Application of novel processing techniques for the inactivation of food-borne pathogens.

22-01-2010 a 22-01-2010