



## MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA -

Generado desde: Universidad de Murcia

Fecha del documento: 24/11/2023

**v 1.3.0**

168c0d8ddbe33636a7af86a622efc36f

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://cvn.fecyt.es/>

**MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA -**

Apellidos: **GOMEZ PLAZA -**  
Nombre: **MARIA ENCARNACION**  
DNI: **27462007F**  
Fecha de nacimiento: **21/12/1965**  
Sexo: **Mujer**  
Nacionalidad: **España**  
País de nacimiento: **España**  
Dirección de contacto: **SENDA LOS GARRES, CARRIL FLORES 52**  
Código postal: **30011**  
País de contacto: **España**  
Ciudad de contacto: **MURCIA**  
Teléfono fijo: **968256290**  
Correo electrónico: **encarnag@um.es**

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** Universidad de Murcia      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Departamento de Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Catedrática de Universidad      **Gestión docente (Sí/No):** Si  
**Teléfono:** (34) 868887323      **Fax:** (34) 868884147      **Correo electrónico:** encarnag@um.es

**Fecha de inicio:** 25/10/2007

**Modalidad de contrato:** Funcionario/a      **Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Primaria (Cód. Unesco):** 330900 - Tecnología de los alimentos

**Secundaria (Cód. Unesco):** 330929 - Vino

**Funciones desempeñadas:** Elaboración de bebidas alcohólicas, calidad, compuestos fenólicos, aromas, vinos, uvas

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Murcia	Profesor Titular de Universidad	16/06/2001
2	Universidad de Murcia	Profesor Ayudante de Universidad	09/01/1998
3	Universidad de Murcia	Profesor Asociado	15/10/1996
4	Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario	Investigadora Contratada	01/03/1994
5	ARS, United States Department of Agriculture	Affiliate Research	01/05/1992
6	Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario	Becaria Predoctoral	15/05/1989

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
7	Instituto de Formación Profesional Alcantarilla	Profesor Interino	01/02/1989

**1 Entidad empleadora:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Departamento de Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si  
**Fecha de inicio:** 16/06/2001

**2 Entidad empleadora:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Departamento de Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria  
**Categoría profesional:** Profesor Ayudante de Universidad **Gestión docente (Sí/No):** Si  
**Fecha de inicio:** 09/01/1998  
**Modalidad de contrato:** Contrato laboral indefinido  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**3 Entidad empleadora:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Departamento de Química Agrícola, Geología y Edafología, Facultad de Ciencias Químicas  
**Categoría profesional:** Profesor Asociado **Gestión docente (Sí/No):** Si  
**Fecha de inicio:** 15/10/1996  
**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

**4 Entidad empleadora:** Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Ciudad entidad empleadora:** Murcia,  
**Categoría profesional:** Investigadora Contratada **Gestión docente (Sí/No):** No  
**Fecha de inicio:** 01/03/1994 **Duración:** 3 años  
**Modalidad de contrato:** Contrato de Reincorporación de Doctores y Tecnólogos  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**5 Entidad empleadora:** ARS, United States Department of Agriculture **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación  
**Ciudad entidad empleadora:** Fresno, California, Estados Unidos de América  
**Categoría profesional:** Affiliate Research **Gestión docente (Sí/No):** No  
**Fecha de inicio:** 01/05/1992 **Duración:** 1 año - 5 meses  
**Modalidad de contrato:** Contrato laboral temporal

**6 Entidad empleadora:** Centro de Investigación y Desarrollo Agroalimentario **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Ciudad entidad empleadora:** Murcia,  
**Categoría profesional:** Becaria Predoctoral **Gestión docente (Sí/No):** No  
**Fecha de inicio:** 15/05/1989 **Duración:** 3 años  
**Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo



**7** **Entidad empleadora:** Instituto de Formación Profesional Alcantarilla  
**Ciudad entidad empleadora:** Murcia,  
**Categoría profesional:** Profesor Interino  
**Fecha de inicio:** 01/02/1989  
**Modalidad de contrato:** Interino/a  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Tipo de entidad:** Instituto de Formación Profesional

**Gestión docente (Sí/No):** Si

**Duración:** 2 meses - 15 días



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

**Titulación universitaria:** Titulado Superior

**Nombre del título:** Lic. en Ciencias Químicas

**Ciudad entidad titulación:** ESPINARDO, Región de Murcia, España

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 01/06/1988

**Nota media del expediente:** Notable

### Doctorados

**Programa de doctorado:** EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA Y ALIMENTARIA

**Entidad de titulación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad titulación:** Región de Murcia, España

**Fecha de titulación:** 26/03/1992

**Entidad de titulación DEA:** Universidad de Murcia

**Fecha de obtención DEA:** 11/03/1991

**Título de la tesis:** CARACTERISTICAS Y CONSTITUYENTES AROMATICOS EN VARIEDADES DE UVA MONASTRLL, TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON Y EN LA VINIFICACION

**Director/a de tesis:** JOSE LAENCINA SANCHEZ

### Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

- Título del curso/seminario:** Taller Docente: Elaboración de guías docentes e instrumentos para su evaluación  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia,  
**Entidad organizadora:** ICE, Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 20 horas  
**Fecha de finalización:** 01/03/2006
- Título del curso/seminario:** Taller Docente: Como ser un buen profesor universitario  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia,  
**Entidad organizadora:** ICE, Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 20 horas  
**Fecha de finalización:** 01/11/2001
- Título del curso/seminario:** Taller Docente: Apoyos visuales para la presentación de Tesis Doctorales o ejercicios de concurso-oposición  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia,  
**Entidad organizadora:** ICE, Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Duración en horas:** 20 horas**Fecha de finalización:** 01/05/2000

- 4 Título del curso/seminario:** Taller Docente: El Proyecto Docente  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia,  
**Entidad organizadora:** ICE, Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 20 horas  
**Fecha de finalización:** 01/03/2000

- 5 Título del curso/seminario:** Taller Docente: Así aprenden nuestros alumnos  
**Ciudad entidad organizadora:** Murcia,  
**Entidad organizadora:** ICE, Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración en horas:** 12 horas  
**Fecha de finalización:** 01/01/1998

## Conocimiento de idiomas

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	Bien	Bien	Bien
Francés	Regular	Bien	Regular

## Actividad docente

### Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** POSIBILIDADES TECNOLÓGICAS DE LAS PAREDES CELULARES DE LOS ORUJOS DE UVA COMO AGENTES AFINANTES DURANTE LA VINIFICACIÓN  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Ana Belen Bautista Ortín  
**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Murcia, Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** Maria Dolores Jimenez Martinez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 18/04/2018
- 2 Título del trabajo:** THE ROLE OF DIFFERENT CULTURAL PRACTICES ON POLYPHENOLS EVOLUTION DURING RIPENING AND ON WINE TASTE IN BLACK AND WHITE VARIETIES UNDER GLOBAL WARMING SCENARIO  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Ilaria Filippetti  
**Entidad de realización:** Universidad de Bolonia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Bolonia, Italia  
**Alumno/a:** Gianluca Allegro  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 21/04/2017  
**Doctorado Europeo:** Si **Fecha de mención:** 21/04/2017



- 3** **Título del trabajo:** ELICITORES: UNA HERRAMIENTA PARA INCREMENTAR EL COLOR Y EL AROMA DE UVAS Y VINOS.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** YOLANDA RUIZ GARCÍA  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 18/12/2014
- 4** **Título del trabajo:** PROANTOCIANIDINAS DE UVAS Y VINOS DE LAS VARIEDADES DE MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** NAIARA BUSSE VALVERDE  
**Calificación obtenida:** APTO CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 20/03/2013
- 5** **Título del trabajo:** COMPOSICIÓN QUÍMICA Y PERFIL SENSORIAL DE VINOS DE CRIANZA DE LA D.O. JUMILLA.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 11/03/2011
- 6** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LOS CULTIVOS INICIADORES EN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS DEL QUESO SEMICURADO DE CABRA MURCIANO-GRANADINA  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** FULGENCIO MARIN INIESTA  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** AURORA QUINTERO LIRA  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 08/07/2010
- 7** **Título del trabajo:** MICRO-OXIGENACIÓN DE VINOS TINTOS DE MONASTRELL  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** JOSE MARIA LOPEZ ROCA  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** MARTA CANO LOPEZ  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 10/06/2010  
**Mención de calidad:** Si





- 8** **Título del trabajo:** EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE LA UVA AL VINO. PAPEL DE LOS ENZIMAS DE MACERACIÓN  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** JOSE MARIA ROS GARCIA  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 23/05/2008
- 9** **Título del trabajo:** ANTOCIANOS, TANINOS Y COMPOSICIÓN DE LA PARED CELULAR EN DISTINTAS VARIEDADES DE UVA. EVOLUCIÓN DURANTE LA MADURACIÓN E IMPLICACIONES TECNOLÓGICAS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** JOSE MARIA ROS GARCIA  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** ANA EUGENIA ORTEGA REGULES  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 14/07/2006
- 10** **Título del trabajo:** TÉCNICAS ENOLÓGICAS PARA LA OBTENCIÓN DE VINOS DE MONASTRELL DE ALTO CONTENIDO POLIFENÓLICO  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** JOSE MARIA LOPEZ ROCA  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 21/10/2005
- 11** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL TAMAÑO, EDAD Y TIPO DE MADERA DE LAS BARRICAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS VINOS DE CRIANZA DE LA REGIÓN DE MURCIA  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** JOSE MARIA LOPEZ ROCA  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** LUIS JAVIER PEREZ PRIETO  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 23/07/2004
- 12** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL RIEGO SOBRE LA CALIDAD DE LA UVA Y EL VINO MONASTRELL  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Alumno/a:** MARIA LUISA DE LA HERA ORTS  
**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de defensa:** 11/03/2003
- 13** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE ELABORACION Y ALMACENAMIENTO SOBRE EL COLOR DE LOS VINOS TINTOS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral





**Codirector/a tesis:** JOSE MARIA LOPEZ ROCA

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Alumno/a:** MARIA ROCIO GIL MUÑOZ

**Calificación obtenida:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

**Fecha de defensa:** 04/02/2000

## Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

**Descripción de la actividad:** ORGANIZADORA DURANTE SIETE AÑOS DE DOS CURSOS ANUALES DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS Y QUESOS DE LA REGION DE MURCIA

**Ciudad de realización:** España

**Entidad organizadora:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 30/06/2010

## Experiencia científica y tecnológica

### Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

**Nombre del grupo:** AGROQUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**Objeto del grupo:** UVA: VARIEDADES MADURACION VENDIMIA VINO: ELABORACION ENVEJECIMIENTO Y CRIANZA COMPOSICION DE UVA Y VINOS: POLIFENOLES, COLOR AROMAS APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS VEGETALES: COMPOSICION, TECNOLOGIAS DE EXTRACCION Y APROVECHAMIENTO, ANTIOXIDANTES FENOLES POLISACARIDOS FIBRA PIGMENTOS PROTEINA AMINOACIDOS., CONSERVAS VEGETALES: NUEVAS TECNOLOGIAS Y COMPOSICION, PIGMENTOS Y OLEORRESINA: COLOR Y NUEVOS ELABORADOS,

**Nombre del investigador/a principal (IP):** ENCARNA GOMEZ PLAZA **Nº de componentes grupo:** 9

**Código normalizado:** E098-03

**Ciudad de radicación:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Entidad de afiliación:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Nº de tesis dirigidas:** 15

**Nº de posdoc. dirigidos:** 3

**Resultados relevantes:** Nuevas tecnologías en vinificación, optimización de la calidad de vinos premium, mejora de técnicas culturales para optimizar la calidad de los vinos

**Fecha de inicio:** 01/01/1999

**Duración:** 12 años - 1 día

## Actividad científica o tecnológica

### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE LA ESTABILIDAD Y SEGURIDAD DE VINOS TINTOS MEDIANTE EL USO DE PRODUCTOS NATURALES DE ORIGEN VINICO

**Identificar palabras clave:** Vino; Uva

**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Encarna Gomez Plaza; Ana Belen Bautista Ortin

**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio de Ciencia e Innovación

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2022 - 31/08/2025

**Cuántía total:** 120

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de entidad:** Universidad

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Duración:** 3 años
- 2** **Nombre del proyecto:** PROGRAMA INTEGRAL PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DE LA UVA Y EL VINO ANTE LOS NUEVOS ESCENARIOS DERIVADOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO

**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia-CEBAS (CSIC)- IMIDA

**Ciudad entidad realización:** Murcia, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Encarna Gómez Plaza (UMU); Diego Intrigliolo (CEBAS-CSIC); Rocío Gil Muñoz (IMIDA)

**Entidad/es financiadora/s:** CONSEJERÍA DE EMPLEO, UNIVERSIDADES, EMPRESA Y MEDIO AMBIENTE

**Tipo de participación:** Coordinador

**Fecha de finalización:** 31/12/2021

**Cuántía total:** 629.000

**Cuántía subproyecto:** 159.000

**Aportación del solicitante:** Investigador Principal Subproyecto UMU

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Tipo de entidad:** Centro de I+D

**Tipo de entidad:** Organismo Regional
- 3** **Nombre del proyecto:** Efficient and sustainable smart wine production technology to boost European small and medium sized wineries competitiveness

**Modalidad de proyecto:** De demostración, proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño de productos y de procesos o servicios

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Encarna Gomez Plaza

**Nº de investigadores/as:** 4

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de entidad:** Universidad

**Entidad/es financiadora/s:**

Unión Europea

**Tipo de entidad:** Union Europea**Tipo de participación:** Coordinador**Nombre del programa:** ERDF Interregional Innovation Investments Instrument**Fecha de inicio:** 01/11/2023**Duración:** 3 años**Entidad/es participante/s:** AGROVIN S.A, NEUROPUBLIC, PTV**Cuántía total:** 3.000.000**4 Nombre del proyecto:** TECNICAS ENOLOGICAS PARA MITIGAR LOS EFECTOS DEL CAMBIO CLIMATICO EN ENOLOGIA**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Encarna Gomez Plaza; Ana Belen Bautista Ortin**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación**Fecha de inicio:** 01/12/2022**Duración:** 2 años**Cuántía total:** 150**5 Nombre del proyecto:** ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL VINO MEDIANTE METODOS FISICOS NO TERMICOS**Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación**Ciudad entidad realización:** España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Encarna Gómez Plaza; Ana Belen Bautista Ortín**Nº de investigadores/as:** 3**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal**Cód. según financiadora:** RTI2018-093869-B-C21**Fecha de inicio:** 01/06/2019**Duración:** 3 años**Cuántía total:** 100.000**6 Nombre del proyecto:** ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA CALIDAD Y CONSERVACIÓN DEL VINO MEDIANTE MÉTODOS FÍSICOS NO TÉRMICOS**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN**Nº de investigadores/as:** 3**Nº de personas/año:** 1,17**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** RTI2018-093869-B-C21

**Fecha de inicio:** 01/01/2019**Cuantía total:** 121.000**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje mixto:** 0**Duración:** 3 años - 6 meses - 30 días**Porcentaje en crédito:** 0**7 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE TÉCNICAS BIOQUÍMICAS Y FÍSICAS PARA PROMOVER LA DESORCIÓN DE POLIFENOLES LIGADOS A LAS PAREDES CELULARES DE LAS UVAS**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 3**Nº de personas/año:** 1**Entidad/es financiadora/s:**MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD **Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** AGL2015-65974-R**Fecha de inicio:** 01/01/2016**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 151.250**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**8 Nombre del proyecto:** POSIBILIDADES TECNOLÓGICAS DE LOS ORUJOS DE UVA COMO AGENTES DE AFINAMIENTO DE LOS VINOS**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 7**Nº de personas/año:** 0,43**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION SENECA

**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** 19266/PI/14**Fecha de inicio:** 01/07/2015**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 52.690**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**9 Nombre del proyecto:** INTERACCIONES ENTRE LAS PROANTOCIANIDINAS Y LAS PAREDES CELULARES DE LA UVA. IMPLICACIONES ENOLÓGICAS**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 5**Nº de personas/año:** 0,6**Entidad/es financiadora/s:**MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD **Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** AGL2012-39845-C02-01**Fecha de inicio:** 01/01/2013**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 87.750**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0

**10 Nombre del proyecto:** PROANTOCIANIDINAS EN UVAS Y VINOS DE LA VARIEDAD MONASTRELL Y EN SUS HÍBRIDOS INTRAESPECÍFICOS**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 6**Nº de personas/año:** 0,5**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España**Tipo de participación:** Coordinador**Nombre del programa:** ALI**Cód. según financiadora:** AGL2009-12503-C02-01**Fecha de inicio:** 01/01/2010**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 129.470,01**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**11 Nombre del proyecto:** NUEVAS VARIEDADES DE VID PARA EL FUTURO A PARTIR DE HÍBRIDOS INTRAESPECÍFICOS DE MONASTRELL: POTENCIAL ENOLÓGICO Y NUTRICIONAL Y ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 4**Nº de personas/año:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION SENECA

**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** 08659/PI/08**Fecha de inicio:** 01/01/2009**Duración:** 4 años - 1 día**Cuantía total:** 47.480**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**12 Nombre del proyecto:** NUEVAS VARIEDADES DE VID PARA EL FUTURO A PARTIR DE HÍBRIDOS INTRAESPECÍFICOS DE MONASTRELL: POTENCIAL ENOLÓGICO Y NUTRICIONAL Y ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 5**Nº de personas/año:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION SENECA

**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** 08659/PI/08**Fecha de inicio:** 01/01/2009**Duración:** 5 años - 1 día**Cuantía total:** 47.480**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0

- 13** **Nombre del proyecto:** DISEÑO DE NUEVAS ESTRATEGIAS PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN LA VINIFICACIÓN DE UVAS MONASTRELL  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA  
**Nº de investigadores/as:** 3 **Nº de personas/año:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA **Tipo de entidad:** 070  
**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España  
**Tipo de participación:** Coordinador  
**Cód. según financiadora:** AGL2006-11019-C02-01  
**Fecha de inicio:** 01/10/2006 **Duración:** 3 años - 1 día  
**Cuantía total:** 105.000  
**Porcentaje en subvención:** 100 **Porcentaje en crédito:** 0  
**Porcentaje mixto:** 0
- 14** **Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE NUEVAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS DE LA REGIÓN DE MURCIA: MICRO-OXIGENACIÓN Y VIRUTAS DE ROBLE  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA  
**Nº de investigadores/as:** 5 **Nº de personas/año:** 0,6  
**Entidad/es financiadora/s:** FUNDACION SENECA **Tipo de entidad:** 070  
**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España  
**Tipo de participación:** Colaborador  
**Cód. según financiadora:** 02990/PI/05  
**Fecha de inicio:** 01/01/2006 **Duración:** 3 años - 1 día  
**Cuantía total:** 45.720  
**Porcentaje en subvención:** 100 **Porcentaje en crédito:** 0  
**Porcentaje mixto:** 0
- 15** **Nombre del proyecto:** ELABORACION EXPERIMENTAL DE NUEVOS VINOS MEDIANTE EL EMPLEO DE ROBLE FRAGMENTADO.VINOS.RF  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSE MARIA LOPEZ ROCA  
**Nº de investigadores/as:** 2 **Nº de personas/año:** 1,17  
**Entidad/es financiadora/s:** CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPRESA E INNOVACIÓN **Tipo de entidad:** 070  
**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España  
**Cód. según financiadora:** 2I04SU007  
**Fecha de inicio:** 02/07/2004 **Duración:** 2 años - 4 meses - 1 día  
**Cuantía total:** 31.143,51  
**Porcentaje en subvención:** 100 **Porcentaje en crédito:** 0  
**Porcentaje mixto:** 0
- 16** **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA MADUREZ POLIFENOLICA DE UVAS MONASTRELL. REPERCUSIONES ENOLOGICAS Y FACTORES QUIMICOS Y BIOQUIMICOS IMPLICADOS  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA



**Nº de investigadores/as:** 3**Nº de personas/año:** 1**Entidad/es financiadora/s:**

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, Comunidad de Madrid, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** AGL2003-01957**Fecha de inicio:** 01/12/2003**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 87.000**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**17 Nombre del proyecto:** MICROOXIGENACION DE VINOS TINTOS**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 5**Nº de personas/año:** 0,6**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION SENECA

**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Tipo de participación:** Coordinador**Cód. según financiadora:** PB/31/FS/02**Fecha de inicio:** 01/01/2003**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 31.500**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**18 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE NUEVAS TECNICAS DE RIEGO PRD PARA MEJORAR LA EFICIENCIA DEL AGUA EN EL CULTIVO DE LA VID.**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSE MARIA LOPEZ ROCA**Nº de investigadores/as:** 2**Nº de personas/año:** 1,5**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION SENECA

**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Cód. según financiadora:** AGR/16/FS/02**Fecha de inicio:** 01/01/2002**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 24.010,12**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje en crédito:** 0**Porcentaje mixto:** 0**19 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACION DE TECNICAS ENOLOGICAS PARA LA OBTENCION DE VINOS DE MONASTRELL CON ALTO CONTENIDO POLIFENOLICO**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 6**Nº de personas/año:** 0,5**Entidad/es financiadora/s:**INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y  
TECNOLOGIA AGRARIA Y ALIMENTARIA**Tipo de entidad:** 070**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España





**Tipo de participación:** Coordinador

**Cód. según financiadora:** VIN00-028-C2-1

**Fecha de inicio:** 13/12/2000

**Duración:** 3 años - 2 días

**Cuantía total:** 42.070,85

**Porcentaje en subvención:** 100

**Porcentaje en crédito:** 0

**Porcentaje mixto:** 0

**20 Nombre del proyecto:** INFLUENCIA DEL RIEGO DEFICITARIO EN LA VID SOBRE LA CALIDAD DE UVAS Y VINOS

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSE MARIA LOPEZ ROCA

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 1,12

**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y  
TECNOLOGIA

**Tipo de entidad:** 070

**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, Comunidad de Madrid, España

**Cód. según financiadora:** 1FD97-1022-C02-01

**Fecha de inicio:** 01/10/1999

**Duración:** 2 años - 3 meses - 1 día

**Cuantía total:** 91.293,74

**Porcentaje en subvención:** 100

**Porcentaje en crédito:** 0

**Porcentaje mixto:** 0

**21 Nombre del proyecto:** INFLUENCIA DEL TAMAÑO, EDAD Y TIPO DE MADERA DE LAS BARRICAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS VINOS DE CRIANZA DE LA REGION DE MURCIA

**Grado de contribución:** Coordinador/a científico/a

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA

**Nº de investigadores/as:** 5

**Nº de personas/año:** 0,63

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION SENECA

**Tipo de entidad:** 070

**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Cód. según financiadora:** AGR/2/FS/99

**Fecha de inicio:** 01/06/1999

**Duración:** 3 años - 2 meses - 1 día

**Cuantía total:** 38.642,08

**Porcentaje en subvención:** 100

**Porcentaje en crédito:** 0

**Porcentaje mixto:** 0

**22 Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y CONTROL DE LA OXIDACION DE VINOS TINTOS DE LA D.O. JUMILLA MURCIA

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSE MARIA LOPEZ ROCA

**Nº de investigadores/as:** 5

**Nº de personas/año:** 0,2

**Entidad/es financiadora/s:**

FUNDACION SENECA

**Tipo de entidad:** 070

**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Tipo de participación:** Colaborador

**Cód. según financiadora:** 00501/CV/98

**Fecha de inicio:** 01/01/1998

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 8.918,42



**Porcentaje en subvención:** 100  
**Porcentaje mixto:** 0

**Porcentaje en crédito:** 0

**23 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LAS CONDICIONES OPTIMAS DE VENDIMIA Y DE VINIFICACION PARA BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS EN LAS CONDICIONES ECOLÓGICAS DE MURCIA

**Identificar palabras clave:** Vino de calidad superior

**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGROALIMENTARIO

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS

**Nº de investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:**  
INIA

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Fecha de inicio:** 01/01/1993

**Cuántía total:** 14.797.000

**Duración:** 3 años

**24 Nombre del proyecto:** EVALUACION AGRONOMICA Y TECNOLOGICA DE CLONES SELECCIONADOS DE MONASTRELL

**Identificar palabras clave:** Vino de calidad superior

**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

**Entidad de realización:** CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGROALIMENTARIO

**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA ( INIA )

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Tipo de participación:** Colaborador

**Fecha de inicio:** 01/01/1993

**Duración:** 4 años

**25 Nombre del proyecto:** MUSTY OFF-FLAVORS CONTAMINATION OF RAISINS

**Identificar palabras clave:** Contaminación de los alimentos

**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Agricultural Research Service

**Ciudad entidad realización:** Fresno, California, Estados Unidos de América

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Louis Aung

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**  
USDA

**Ámbito geográfico:** Proyecto financiado por el Depart. Agricultura USA

**Tipo de entidad:** Centro de I+D

**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

**Ciudad entidad financiadora:** Estados Unidos de América

**Tipo de participación:** Colaborador

**Fecha de inicio:** 01/05/1992

**Duración:** 1 año - 3 meses

**Cuantía total:** 45.270

**26 Nombre del proyecto:** EVALUATION OF PRUNUS GERMOPLASM FOR IMPORTANT HORTICULTURAL AND GENETIC CHARACTERISTICS

**Identificar palabras clave:** Fruta fresca

**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Agricultural Research Service

**Tipo de entidad:** Centro de I+D

**Ciudad entidad realización:** Fresno, California, Estados Unidos de América

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Craig Ledbetter .

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

United States Department of Agriculture

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Tipo de participación:** Colaborador

**Fecha de inicio:** 01/02/1992

**Duración:** 1 año - 6 meses

**Cuantía total:** 50.000

**27 Nombre del proyecto:** IMPLICACIONES QUIMICAS Y BIOQUIMICAS EN EL COLOR Y AROMAS DEMOSTOS Y VINOS

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO GARCIA CARMONA

**Nº de investigadores/as:** 9

**Nº de personas/año:** 0,11

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJERIA DE CULTURA, EDUCACION Y TURISMO

**Tipo de entidad:** 070

**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Tipo de participación:** Colaborador

**Cód. según financiadora:** PCT89-4

**Fecha de inicio:** 01/01/1990

**Duración:** 1 año - 1 día

**Cuantía total:** 21.035,42

**Porcentaje en subvención:** 100

**Porcentaje en crédito:** 0

**Porcentaje mixto:** 0

**28 Nombre del proyecto:** FRACCION AROMATICA DE UVAS DE VINIFICACION. CARACTERIZACION DE SUSTRATOS Y PRODUCTOS DE ORIGEN ENZIMATICO

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSE MARIA LOPEZ ROCA

**Nº de investigadores/as:** 6

**Nº de personas/año:** 0,5

**Entidad/es financiadora/s:**

COMISION INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

**Tipo de entidad:** 070

**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, Comunidad de Madrid, España

**Tipo de participación:** Colaborador

**Cód. según financiadora:** ALI89-0292

**Fecha de inicio:** 10/11/1989**Cuantía total:** 31.372,83**Porcentaje en subvención:** 100**Porcentaje mixto:** 0**Duración:** 3 años - 2 días**Porcentaje en crédito:** 0

**Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas**

- 1 Nombre del proyecto:** REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA UVA. OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN DE ENOCIANINA Y TANINOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS

**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN**Nº de investigadores/as:** 4**Nº de personas/año:** 0,75**Entidad/es participante/s:** MOSTOS, VINOS Y ALCOHOLES S.A**Entidad/es financiadora/s:**

MOSTOS, VINOS Y ALCOHOLES S.A

**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** Castilla-La Mancha, España**Fecha de inicio:** 22/11/2023**Duración:** 3 años - 1 día**Cuantía total:** 78.650

- 2 Nombre del proyecto:** ESTRATEGIAS VITÍCOLAS Y ENOLÓGICAS PARA LA REDUCCIÓN DEL GRADO ALCOHÓLICO EN LOS VINOS EN VARIEDADES DE UVA RUSTICAS

**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 3**Nº de personas/año:** 0,41**Entidad/es participante/s:** EGO BODEGAS, S.L.U.**Entidad/es financiadora/s:**

EGO BODEGAS, S.L.U.

**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España**Fecha de inicio:** 05/06/2023**Duración:** 1 año - 2 meses - 27 días**Cuantía total:** 48.400

- 3 Nombre del proyecto:** ASESORÍA TÉCNICA PARA EL PROCESO DE ENVEJECIMIENTO EN MADERA DE DESTILADOS

**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 1**Nº de personas/año:** 0,08**Entidad/es participante/s:** LO SABE RITA SL**Entidad/es financiadora/s:**

LO SABE RITA SL

**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** Comunidad de Madrid, España**Fecha de inicio:** 13/03/2023**Duración:** 1 mes - 1 día



**Cuantía total:** 1.210

**4 Nombre del proyecto:** REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA UVA. OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN DE ENOCIANINA Y TANINOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS

**Modalidad de proyecto:** De investigación industrial **Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** MOVIALSA/UNIVERSIDAD DE MURCIA **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Ana Belen Bautista Ortin

**Entidad/es financiadora/s:**

CDTI

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Fecha de inicio:** 01/01/2023

**Duración:** 3 años

**Cuantía total:** 65

**5 Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y EVALUACIÓN DEL MÉTODO PARA LA DETERMINACIÓN DE TANINOS Y EL PERFIL FENÓLICO EN MUESTRAS DE VINO

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,25

**Entidad/es participante/s:** BIOSYSTEMS S.A

**Entidad/es financiadora/s:**

BIOSYSTEMS S.A

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Cataluña, España

**Fecha de inicio:** 01/03/2022

**Duración:** 6 meses - 4 días

**Cuantía total:** 6.050

**6 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS DE OBTENCIÓN DE ENOCIANINAS Y TANINOS ENOLOGICOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN

**Nº de investigadores/as:** 3

**Nº de personas/año:** 0,67

**Entidad/es participante/s:** MOSTOS, VINOS Y ALCOHOLES S.A

**Entidad/es financiadora/s:**

MOSTOS, VINOS Y ALCOHOLES S.A

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Castilla-La Mancha, España

**Fecha de inicio:** 20/04/2021

**Duración:** 2 años - 2 días

**Cuantía total:** 12.100

**7 Nombre del proyecto:** SERVICIO DE ANÁLISIS ANALÍTICOS Y PERICIALES PARA EMPRESAS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Departamento Universitario

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 1,5

**Entidad/es financiadora/s:**

Empresas

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial



**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 23/09/2020

**Duración:** 3 años - 2 días

**Cuantía total:** 847

**8 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVAS VARIEDADES DE UVA DE MESA CON PROPIEDADES SALUDABLES

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN

**Nº de investigadores/as:** 3

**Nº de personas/año:** 1

**Entidad/es participante/s:** SPECIAL NEW FRUIT LICENSING MEDITERRANEO S.L.

**Entidad/es financiadora/s:**

SPECIAL NEW FRUIT LICENSING

**Tipo de entidad:** OTHERS

MEDITERRANEO S.L.

**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España

**Fecha de inicio:** 29/07/2020

**Duración:** 3 años - 1 día

**Cuantía total:** 95.202,8

**9 Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y CUANTIFICACIÓN DE LAS PROANTOCIANIDINAS EN SEMILLA DE UVAS POR MÉTODOS CROMATOGRÁFICOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA

**Nº de investigadores/as:** 1

**Nº de personas/año:** 0,25

**Entidad/es participante/s:** MOSTOS, VINOS Y ALCOHOLES S.A

**Entidad/es financiadora/s:**

MOSTOS, VINOS Y ALCOHOLES S.A

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Castilla-La Mancha, España

**Fecha de inicio:** 07/10/2019

**Duración:** 3 meses - 1 día

**Cuantía total:** 2.420

**10 Nombre del proyecto:** ESTUDIO Y CUANTIFICACIÓN DE LAS PROANTOCIANIDINAS EN SEMILLA DE UVAS POR MÉTODOS CROMATOGRÁFICOS

**Modalidad de proyecto:** De demostración, proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño de productos y de procesos o servicios

**Entidad de realización:** Facultad de Veterinaria

**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

Movialsa S.A.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Fecha de inicio:** 01/10/2019

**Duración:** 3 meses

**Cuantía total:** 2

**11 Nombre del proyecto:** DESARROLLO Y OPTIMIZACIÓN DE LA TECNOLÓGICA PARA EL USO DE FIBRAS VEGETALES PARA EL AFINAMIENTO Y LA ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS INDESEABLES EN LOS VINOS

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA  
**Nº de investigadores/as:** 1 **Nº de personas/año:** 1  
**Entidad/es participante/s:** AGROVIN S.A.  
**Entidad/es financiadora/s:** AGROVIN S.A. **Tipo de entidad:** OTHERS  
**Ciudad entidad financiadora:** ALCAZAR DE SAN JUAN, Castilla-La Mancha, España  
**Nombre del programa:** ALCAZAR DE SAN JUAN  
**Fecha de inicio:** 25/09/2019 **Duración:** 1 año - 2 días  
**Cuantía total:** 29.645

**12 Nombre del proyecto:** MEJORANDO LA ESTRUCTURA COLOIDAL DEL VINO: NUEVAS HERRAMIENTAS BIOACTIVAS DE INTERES  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA  
**Nº de investigadores/as:** 2 **Nº de personas/año:** 1,5  
**Entidad/es participante/s:** AGROVIN S.A.  
**Entidad/es financiadora/s:** AGROVIN S.A. **Tipo de entidad:** OTHERS  
**Ciudad entidad financiadora:** ALCAZAR DE SAN JUAN, Castilla-La Mancha, España  
**Nombre del programa:** ALCAZAR DE SAN JUAN  
**Fecha de inicio:** 12/09/2019 **Duración:** 3 años - 2 días  
**Cuantía total:** 78.650

**13 Nombre del proyecto:** MATERIAL TRANSFER AGREEMENT UMU-PLANT HEALTH CARE ESPAÑA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA  
**Nº de investigadores/as:** 1 **Nº de personas/año:** 2,77  
**Entidad/es participante/s:** PLANT HEALTH CARE ESPAÑA S.A.  
**Entidad/es financiadora/s:** PLANT HEALTH CARE ESPAÑA S.A. **Tipo de entidad:** OTHERS  
**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, Comunidad de Madrid, España  
**Nombre del programa:** MADRID  
**Fecha de inicio:** 01/08/2019 **Duración:** 2 años - 9 meses - 7 días  
**Cuantía total:** 0

**14 Nombre del proyecto:** MEJORANDO LA ESTRUCTURA COLOIDAL DEL VINO: NUEVAS HERRAMIENTAS BIOACTIVAS DE INTERÉS (WINEBALANCE)  
**Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.). **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad entidad realización:** Región de Murcia, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Encarna Gómez Plaza  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** AGROVIN S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial



**Fecha de inicio:** 01/07/2019**Duración:** 3 años**Cuantía total:** 65**15 Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE (BIO) SENSORES Y ACTUADORES PARA EL DIAGNÓSTICO Y CONTROL DEL ESTADO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS (DELENIA)**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN**Nº de investigadores/as:** 2**Nº de personas/año:** 1,02**Entidad/es participante/s:** ESENCIA WINES CELLARS, SL**Entidad/es financiadora/s:**

ESENCIA WINES CELLARS, SL

**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** JUMILLA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** JUMILLA**Fecha de inicio:** 28/05/2019**Duración:** 2 años - 18 días**Cuantía total:** 121.000**16 Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS NO-TÉRMICOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MOSTO**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN**Nº de investigadores/as:** 3**Nº de personas/año:** 0,59**Entidad/es participante/s:** JULIAN SOLER, SA**Entidad/es financiadora/s:**

JULIAN SOLER, SA

**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** Castilla-La Mancha, España**Fecha de inicio:** 25/07/2018**Duración:** 1 año - 9 meses - 8 días**Cuantía total:** 48.400**17 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DEL USO DE ROBLE ROBLELLA. ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN**Nº de investigadores/as:** 2**Nº de personas/año:** 0,38**Entidad/es participante/s:** ROBLELLA OAKLE S.L**Entidad/es financiadora/s:**

ROBLELLA OAKLE S.L

**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** Región de Murcia, España**Fecha de inicio:** 09/05/2018**Duración:** 9 meses - 1 día**Cuantía total:** 2.420

- 18** **Nombre del proyecto:** TECNOLOGÍAS VITÍCOLAS Y ENOLÓGICAS PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTENIDO ALCOHÓLICO Y LA ESTABILIZACIÓN QUÍMICA Y SENSORIAL DE LOS VINOS DE LA D.O. JUMILLA

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 1

**Entidad/es participante/s:** ESENCIA WINES CELLARS, SL, EXPLOTACIONES AGRICOLAS CARCHE S.L.

**Entidad/es financiadora/s:**

ESENCIA WINES CELLARS, SL, EXPLOTACIONES AGRICOLAS CARCHE S.L. **Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** JUMILLA, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** JUMILLA

**Fecha de inicio:** 19/01/2017

**Duración:** 2 años - 1 día

**Cuantía total:** 60.500

- 19** **Nombre del proyecto:** TRABAJOS DE ASESORIA TÉCNICA Y REVISIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA

**Nº de investigadores/as:** 1

**Nº de personas/año:** 3

**Entidad/es participante/s:** EQA CERTIFICADOS I+D+I, S.L.U.

**Entidad/es financiadora/s:**

EQA CERTIFICADOS I+D+I, S.L.U.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** MADRID, Comunidad de Madrid, España

**Nombre del programa:** MADRID

**Fecha de inicio:** 22/04/2016

**Duración:** 3 años - 2 días

**Cuantía total:** 4.271,3

- 20** **Nombre del proyecto:** COMPUESTOS BIOACTIVOS EN VARIEDADES SELECCIONADAS DE UVA DE MESA

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 0,25

**Entidad/es participante/s:** MM (UK) LIMITED

**Entidad/es financiadora/s:**

MM (UK) LIMITED

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** Reino Unido

**Fecha de inicio:** 22/01/2016

**Duración:** 6 meses - 1 día

**Cuantía total:** 10.000

- 21** **Nombre del proyecto:** ECO-INNOVATIVE MACERATION SYSTEM BASED ON LFHP ULTRASOUND TECHNOLOGY FOR WINEMAKING

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA  
**Nº de investigadores/as:** 2 **Nº de personas/año:** 0,63  
**Entidad/es participante/s:** PRODUCTOS AGROVIN S.A.  
**Entidad/es financiadora/s:** PRODUCTOS AGROVIN S.A. **Tipo de entidad:** OTHERS  
**Ciudad entidad financiadora:** ALCAZAR DE SAN JUAN, Castilla-La Mancha, España  
**Nombre del programa:** ALCAZAR DE SAN JUAN  
**Fecha de inicio:** 29/07/2015 **Duración:** 1 año - 3 meses - 2 días  
**Cuantía total:** 67.563,98

**22 Nombre del proyecto:** DISEÑO DE UNA NUEVA GAMA DE CUBITOS DE HIELO FLUORESCENTES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN  
**Nº de investigadores/as:** 2 **Nº de personas/año:** 0,25  
**Entidad/es participante/s:** BRAULIO  
**Entidad/es financiadora/s:** BRAULIO MARTINEZ CUTILLAS **Tipo de entidad:** OTHERS  
**Ciudad entidad financiadora:** REDOVAN, Comunidad Valenciana, España  
**Nombre del programa:** REDOVAN  
**Fecha de inicio:** 17/03/2015 **Duración:** 6 meses - 2 días  
**Cuantía total:** 968

**23 Nombre del proyecto:** CALIDAD Y COMPOSICION DEL MEMBRILLO Y SUS DERIVADOS

**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JOSE MARIA ROS GARCIA  
**Nº de investigadores/as:** 4 **Nº de personas/año:** 0,44  
**Entidad/es participante/s:** MEMBRILLO EMILY S.L.  
**Entidad/es financiadora/s:** MEMBRILLO EMILY S.L. **Tipo de entidad:** OTHERS  
**Ciudad entidad financiadora:** TORRES DE COTILLAS, Región de Murcia, España  
**Nombre del programa:** TORRES DE COTILLAS  
**Fecha de inicio:** 13/10/2010 **Duración:** 1 año - 9 meses - 9 días  
**Cuantía total:** 4.720

**24 Nombre del proyecto:** BEBIDAS ALTERNATIVAS A LOS VINOS TRADICIONALES DE JUMILLA EN BASE A LA VARIEDAD AUTÓCTONA MONASTRELL

**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA  
**Nº de investigadores/as:** 8 **Nº de personas/año:** 0,25  
**Entidad/es participante/s:** EXPLOTACIONES AGRICOLAS CARCHE S.L.

**Entidad/es financiadora/s:**

EXPLOTACIONES AGRICOLAS CARCHE S.L.

**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** JUMILLA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** JUMILLA**Fecha de inicio:** 02/07/2010**Duración:** 2 años - 2 días**Cuantía total:** 55.460**25 Nombre del proyecto:** ACTUACIONES MEDIOAMBIENTALES A TRAVES DE LABORES CULTURALES ESPECIALES EN FRUTALES Y UVA DE MESA**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 1**Nº de personas/año:** 0,09**Entidad/es participante/s:** APOEXPA**Entidad/es financiadora/s:**

APOEXPA

**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** MURCIA**Fecha de inicio:** 18/05/2009**Duración:** 1 mes - 2 días**Cuantía total:** 2.900**26 Nombre del proyecto:** DETERMINACIÓN DE UN MÉTODO OBJETIVO PARA CLASIFICAR LAS UVAS DE VINIFICACIÓN EN FUNCIÓN DE SU CALIDAD**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 4**Nº de personas/año:** 0,65**Entidad/es participante/s:** CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA, CSIC, UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA, UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA**Entidad/es financiadora/s:**CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA, CSIC,  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA,  
UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA**Tipo de entidad:** OTHERS**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombre del programa:** MURCIA**Fecha de inicio:** 26/11/2008**Duración:** 2 años - 7 meses - 6 días**Cuantía total:** 3.050**27 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN ANALÍTICA DE DIFERENTES PREPARADOS DE USO ENOLÓGICO**Ámbito geográfico:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Murcia**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA**Nº de investigadores/as:** 1**Nº de personas/año:** 2**Entidad/es participante/s:** PRODUCTOS AGROVIN S.A.**Entidad/es financiadora/s:**

PRODUCTOS AGROVIN S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** ALCAZAR DE SAN JUAN, Castilla-La Mancha, España

**Nombre del programa:** ALCAZAR DE SAN JUAN

**Fecha de inicio:** 20/11/2006

**Duración:** 2 años - 2 días

**Cuantía total:** 9.825,2

- 28** **Nombre del proyecto:** USO COMBINADO DE LA MICROOXIGENACIÓN, TANINOS ENOLÓGICOS Y VIRUTAS DE ROBLE EN EL COLOR Y EL CONTENIDO POLIFENÓLICO DE LOS VINOS DE MONASTRELL

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA

**Nº de investigadores/as:** 1

**Nº de personas/año:** 2

**Entidad/es participante/s:** PRODUCTOS AGROVIN S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

PRODUCTOS AGROVIN S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** ALCAZAR DE SAN JUAN, Castilla-La Mancha, España

**Nombre del programa:** ALCAZAR DE SAN JUAN

**Fecha de inicio:** 20/11/2006

**Duración:** 2 años - 2 días

**Cuantía total:** 1.977

- 29** **Nombre del proyecto:** LA NUEVA GENERACIÓN DE VINOS DE JUMILLA: OPTIMIZACIÓN DE LA ELABORACIÓN Y CRIANZA

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 1,19

**Entidad/es participante/s:** FINCA OMBLANCAS S.A.

**Entidad/es financiadora/s:**

FINCA OMBLANCAS S.A.

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** JUMILLA, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** JUMILLA

**Fecha de inicio:** 25/07/2006

**Duración:** 2 años - 4 meses - 18 días

**Cuantía total:** 76.000

- 30** **Nombre del proyecto:** EFECTOS DEL ACLAREO DE RACIMOS EN LA COMPOSICIÓN DE UVAS Y VINOS

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** Universidad de Murcia

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA

**Nº de investigadores/as:** 2

**Nº de personas/año:** 2

**Entidad/es participante/s:** CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA

**Entidad/es financiadora/s:**

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA

**Tipo de entidad:** OTHERS

**Ciudad entidad financiadora:** MURCIA, Región de Murcia, España

**Nombre del programa:** MURCIA

**Fecha de inicio:** 11/10/2005

**Duración:** 2 años





Cuantía total: 16.000

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

**Título propiedad industrial registrada:** CUBITOS DE HIELO FLUORESCENTES

**Derechos de autor:** No

**Derechos conexos:** No

**Secreto empresarial:** No

**Modalidad de know-how:** No

**Inventores/autores/obtentores:** MARIA DEL CARMEN HERNANDEZ MACANAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; BRAULIO MARTÍNEZ CUTILLAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN

**Fecha de registro:** 30/06/2015

**Patente española:** Si

**Patente UE:** No

**Licencias:** No

**Explotación, en exclusiva:** No

**Generada empresa innovadora:** No

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

**Índice H:** 34

**Fecha de aplicación:** 31/12/2020

### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1 PAULA PEREZ PORRAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; BELEN AYESTARAN ITURBE; ZENAIDA GUADALUPE; RICARDO JURADO; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. High-Power Ultrasound in Enology: Is the Outcome of This Technique Dependent on Grape Variety. Foods. 12, pp. 2236. 2023. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.092

- 2 PAULA PEREZ PORRAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; BELEN AYESTARAN ITURBE; ZENAIDA GUADALUPE; RICARDO JURADO; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. High-Power Ultrasound in Enology: Is the Outcome of This Technique Dependent on Grape Variety. Foods. 12, pp. 2236. 2023. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.35

- 3** PAULA PEREZ PORRAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; BELEN AYESTARAN ITURBE; ZENaida GUADALUPE; RICARDO JURADO; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. High-Power Ultrasound in Enology: Is the Outcome of This Technique Dependent on Grape Variety. *Foods*. 12, pp. 2236. 2023. ISSN 2304-8158  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.561
- 4** PAULA PEREZ PORRAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. The technology of high-power ultrasound and its effect on the color and aroma of rose wines. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*. OLF, 2023. ISSN 0022-5142  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.076
- 5** LETICIA MARTINEZ LAPUENTE; ZENaida GUADALUPE; BELEN AYESTARAN ITURBE; PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effect of Pre-fermentative Treatments on Polysaccharide Composition of White and Rose Musts and Wines. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*. 2023. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 7  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.532
- 6** LETICIA MARTINEZ LAPUENTE; ZENaida GUADALUPE; BELEN AYESTARAN ITURBE; PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effect of Pre-fermentative Treatments on Polysaccharide Composition of White and Rose Musts and Wines. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*. 2023. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 7  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.279
- 7** PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Combining high-power ultrasound and enological enzymes during winemaking to improve the chromatic characteristics of red wine. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 156, 2022. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.952
- 8** PAULA PEREZ PORRAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANDREA OSETE ALCARAZ; MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; RICARDO JURADO; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. The effect of ultrasound on Syrah wine composition as affected by the ripening or sanitary status of the grapes. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. 249, pp. 641 - 651. 2022. ISSN 1438-2377  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 1.159

- 9** ANDREA OSETE ALCARAZ; LUCIA OSETE ALCARAZ; ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Grape Pulp Fiber as Possible Fining Agents for Red Wine. *Biomolecules*. 12, 2022. ISSN 2218-273X

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.879

- 10** ANDREA OSETE ALCARAZ; LUCIA OSETE ALCARAZ; ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Grape Pulp Fiber as Possible Fining Agents for Red Wine. *Biomolecules*. 12, 2022. ISSN 2218-273X

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.5

- 11** LETICIA MARTINEZ LAPUENTE; ZENAI DA GUADALUPE; BELEN AYESTARAN ITURBE; PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effects of combining high power ultrasound and enological enzymes on the composition of polysaccharides in red wine. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 170, 2022. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.545

- 12** LETICIA MARTINEZ LAPUENTE; ZENAI DA GUADALUPE; BELEN AYESTARAN ITURBE; PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effects of combining high power ultrasound and enological enzymes on the composition of polysaccharides in red wine. *LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*. 170, 2022. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.952

- 13** LARA LABRADOR FERNANDEZ; CONSUELO DIAZ MAROTO; PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; ELENA ALAÑON PARDO; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA SOLEDAD PEREZ COELLO. Power ultrasound treatment of Viognier grapes as a tool to increase the aromatic potential of wines. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*. 103, pp. 3613 - 3620. 2022. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.076

- 14** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. ULTRASOUNDS TO PROCESS WHITE WINES. *WHITE WINE TECHNOLOGY*. 7, pp. 124 - 130. ELSEVIER, 2021. ISBN 9780128234976

**Tipo de producción:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 15** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ. Biochemistry of Wine and Beer. MOLECULES. 11 - 59, 2021. ISSN 1420-3049

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** SJR**Índice de impacto:** 0

- 16** ANDREA OSETE ALCARAZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. Revisiting the use of pectinases in enology: A role beyond facilitating phenolic grape extraction. FOOD CHEMISTRY. 372, 2021. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 6.306

- 17** ANDREA OSETE ALCARAZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; FLORENT WEILLER; JULIA SCHUKEL; WILLIAM WILLATS; JOHN MOORE; JOSE MARIA ROS GARCIA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. The Influence of Hydrolytic Enzymes on Tannin Adsorption-Desorption onto Grape Cell Walls in a Wine-Like Matrix. MOLECULES. 26 - 770, 2021. ISSN 1420-3049

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.412

- 18** PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; RICARDO JURADO; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Using high-power ultrasounds in red winemaking: Effect of operating conditions on wine physico-chemical and chromatic characteristics. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 138 - 110645, 2021. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.545

- 19** RODRIGO OLIVER SIMANCAS; CONSUELO DIAZ MAROTO; ELENA ALAÑÓN PARDO; PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA SOLEDAD PEREZ COELLO. Effect of Power Ultrasound Treatment on Free and Glycosidically-Bound Volatile Compounds and the Sensorial Profile of Red Wines. MOLECULES. 26 - 1193, 2021. ISSN 1420-3049

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.267

- 20** LETICIA LAPUENTE; ZENAIDA GUADALUPE; BELEN AYESTERAN; PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Ultrasound treatment of crushed grapes: Effect on the must and red wine polysaccharide composition. FOOD CHEMISTRY. 356, 2021. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.655

- 21** Martínez-Perez, M.P.; Bautista-Ortín, A.B.; Pérez-Porras, P.; Jurado, R.; Gómez-Plaza, E. A New Approach to the Reduction of Alcohol Content in Red Wines: The Use of High-Power Ultrasounds. *Foods*. 9, pp. 726. (Suiza): MDPI, 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 22** Osete-Alcaraz, A.; Gómez-Plaza, E.; Martínez-Perez, M.P.; et al. The impact of carbohydrate-active enzymes on mediating cell wall polysaccharide-tannin interactions in a wine-like matrix. *Food Research International*. 129 (On line first), (Canadá): Elsevier, 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 23** Osete-Alcaraz, A.; Bautista-Ortín, A.B.; Gómez-Plaza, E. The Role of Soluble Polysaccharides in Tannin-Cell Wall Interactions in Model Solutions and in Wines. *Biomolecules*. 10, pp. 36. (Suiza): MDPI, 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 24** Rio-Segade, S.; Bautista-Ortín, A.B.; Paissoni, A.; Giacosa, S.; Gerbi, V.; Rolle, L.; Gómez-Plaza, E. Changes in Skin Flavanol Composition as a Response to Ozone-Induced Stress during Postharvest Dehydration of Red Wine Grapes with Different Phenolic Profiles. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 68, pp. 13439 - 13449. (Estados Unidos de América): ACS, 2020.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 25** Abdallah, R.; Bautista-Ortín, A.B.; Reche, J.; Ghazouani, T.; Talbi, W.; Osete-Alcaraz, A.; Gomez-Plaza, E.; Fattouch, S. Toward the enrichment of dietary proanthocyanidins: In vitro investigation of their concentration-dependent complexation with beta-casein. *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*. On line first, Elsevier, 2020. Disponible en Internet en: <10.1111/jfpp.14992>.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 26** Martínez-Pérez, M.P.; Bautista-Ortín, A.B.; Durand, V.; Gómez-Plaza, E. Evaluating Alternatives to Cold Stabilization in Wineries: The Use of Carboxymethyl Cellulose, Potassium Polyaspartate, Electrodialysis and Ion Exchange Resins. *Foods*. 9, (Suiza): MDPI, 2020. Disponible en Internet en: <10.3390/foods9091275>.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 27** Yang, H; Cai, GL; Lu, J; Gómez-Plaza, E. The production and application of enzymes related to the quality of fruit wine. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. On line first, 2020. Disponible en Internet en: <10.1080/10408398.2020.1763251>.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 28** MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Advances in Ripening, Maturation and Harvest of Fruits. *Wine Making Basics and Applied Aspects*. 5, pp. 1 - 30. Taylor and Francis Group CRC Press, 2020. ISBN 9781138490918  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 29** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANDREA OSETE ALCARAZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. The application of high power ultrasounds for improving the phenolic extraction and color from grape-derived products. *ACTA HORTICULTURAE*. 1274, pp. 1 - 8. 2020. ISSN 0567-7572  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos

Índice de impacto: 0

- 30** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; ANDREA OSETE ALCARAZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ. The impact of carbohydrate-active enzymes on mediating cell wall polysaccharide-tannin interactions in a wine-like matrix. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 129, 2020. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.972

- 31** ANDREA OSETE ALCARAZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The Role of Soluble Polysaccharides in Tannin-Cell Wall Interactions in Model Solutions and in Wines. Biomolecules. 10, pp. 1 - 22. 2020. ISSN 2218-273X

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.879

- 32** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The production and application of enzymes related to the quality of fruit wine. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION. 2020. ISSN 1040-8398

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.211

- 33** MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; VALERIE DURANT; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Evaluating Alternatives to Cold Stabilization in Wineries: The Use of Carboxymethyl Cellulose, Potassium Polyaspartate, Electrodialysis and Ion Exchange Resins. Foods. 9 - 1275, 2020. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.092

- 34** MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; PAULA PEREZ PORRAS; RICARDO JURADO; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. New Approach to the Reduction of Alcohol Content in Red Wines: The Use of High-Power Ultrasounds. Foods. 2020. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.092

- 35** SUSANA RIO SEGADE; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; ALESSANDRA PAISSONI; SIMONE GIACOSA; VICENZO GERBI; LUCA ROLLE; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Changes in Skin Flavanol Composition as a Response to Ozone-Induced Stress during Postharvest Dehydration of Red Wine Grapes with Different Phenolic Profiles. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 68, pp. 13439 - 13449. 2020. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.532

- 36** RIM BEN ABDALLAH; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; J RECHE; TESMINE GHAZOUANI; WAFA TALVI; ANDREA OSETE ALCARAZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; SALMI FATTOUCH. Toward the enrichment of dietary proanthocyanidins: In vitro investigation of their concentration-dependent complexation with beta-casein. Journal of Food Processing and Preservation. 45, 2020. ISSN 1745-4549

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.288

- 37** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. Emerging Technologies for Aging Wines: Use of Chips and Micro-Oxygenation. Red wine technology. 10, pp. 149 - 162. ACADEMIC PRESS, 2019. ISBN 9780128143995

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 38** GUTIERREZ-GAMBOA, G.; GOMEZ-PLAZA, E.; BAUTISTA-ORTIN, A.B.; GARDE-CERDAN, T.; MORENO-SMUNOVIC, Y.; MARTINEZ-GIL, A.M. Rootstock effects on grape anthocyanins, skin and seed proanthocyanidins and wine color and phenolic compounds from Vitis vinifera L. Merlot grapevines. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 99, pp. 2846 - 2854. 2019. Disponible en Internet en: <DOI 10.1002/jsfa.9496>. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.076

- 39** Ben Abdallah, R.; Bautista-Ortin, A.B.; Ghazouani, T.; Talbi, T.; Jimenez-Martinez, M.D.; Gómez-Plaza, E.; Fattouch, S. Proteolytic regulation of the extent of dietary proteins with skin grape proanthocyanidin and anthocyanidin's interactions. International Journal of Food Science and Technology. 54, pp. 1663 - 1641. 2019. Disponible en Internet en: <DOI 10.1111/ijfs.14038>.

**Tipo de producción:** Artículo

- 40** Jimenez-Martinez, M.D.; Bautista-Ortin, A.B.; Gil-Muñoz, R.; Gómez-Plaza, E. Fining with purified grape pomace. Effect of dose, contact time and varietal origin on the final wine phenolic composition. Food Chemistry. 271, pp. 570 - 576. 2019. Disponible en Internet en: <DOI https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.08.009>.

**Tipo de producción:** Artículo

- 41** Rio-Segade, S.; Paisonni, M.A.; Giacosa, S.; Bautista-Ortin, A.B.; Gómez-Plaza, E.; Gerbi, V.; Rolle, L. Winegrapes dehydration under ozone-enriched atmosphere: Influence on berry skin phenols release, cell wall composition and mechanical properties. Food Chemistry. 271, pp. 673 - 684. 2019. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.07.218>.

**Tipo de producción:** Artículo

- 42** Osete-Alcaraz, A.; Bautista-Ortin, A.B.; Ortega-Regules, A.; Gomez-Plaza, E. Combined Use of Pectolytic Enzymes and Ultrasounds for Improving the Extraction of Phenolic Compounds During Vinification. Food and Bioprocess Technology. 12, pp. 1330 - 1339. 2019. Disponible en Internet en: <DOI https://doi.org/10.1007/s11947-019-02303-0>.

**Tipo de producción:** Artículo



- 43** Osete-Alcaraz, A.; Bautista-Ortín, A.B.; Ortega-Regules, A.; Gómez-Plaza, E. Elimination of Suspended Cell Wall Material in Musts Improves the Phenolic Content and Color of Red Wines. *American Journal of Enology and Viticulture*. 70, pp. 201 - 204. 2019. Disponible en Internet en: <DOI: 10.5344/ajev.2018.18042>.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 44** Gil-Muñoz, R.; Jimenez-Martinez, M.D.; Bautista-Ortín, A.B.; Gómez-Plaza, E. Effect of the Use of Purified Grape Pomace as a Fining Agent on the Volatile Composition of Monastrell Wines. *Molecules*. 24, pp. 2423 - 2436. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/molecules24132423>>.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 45** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. Emerging Technologies for Aging Wines: Use of Chips and Micro-Oxygenation. *RED WINE TECHNOLOGY*. 10, pp. 149 - 162. ACADEMIC PRESS, 2019. ISBN 978-0-12-814399-5  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 46** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. High power ultrasounds: A powerful, non-thermal and greentechnique for improving the phenolic extraction from grape must during red wine vinification. *Bio Web of Conferences*. 12, pp. 1 - 5. 2019. ISSN 2117-4458  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 47** GASTÓN GUTIERREZ GAMBOA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; TERESA GARDE CERDAN; YERKO MORENO-SIMUNOVIC; ANA MARIA MARTINEZ-GIL. Rootstock effects on grape anthocyanins, skin and seed proanthocyanidins and wine color and phenolic compounds from *Vitis vinifera* L. Merlot grapevines. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*. 2019. ISSN 0022-5142  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.639
- 48** ANDREA OSETE ALCARAZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Eliminación de material celular en suspensión en los mostos para mejorar el contenido fenólico y el color de los vinos tintos. *ENOLOGOS*. 120, pp. 66 - 72. 2019. ISSN 1695-7296  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 49** ANDREA OSETE ALCARAZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Combined Use of Pectolytic Enzymes and Ultrasounds for Improving the Extraction of Phenolic Compounds During Vinification. *Food and Bioprocess Technology*. 12, pp. 1330 - 1339. 2019. ISSN 1935-5130  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.703

- 50** MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effect of the Use of Purified Grape Pomace as a Fining Agent on the Volatile Composition of Monastrell Wines. MOLECULES. 24, pp. 1 - 15. 2019. ISSN 1420-3049  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.098
- 51** ANDREA OSETE ALCARAZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Elimination of Suspended Cell Wall Material in Musts Improves the Phenolic Content and Color of Red Wines. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 70, pp. 201 - 204. 2019. ISSN 0002-9254  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.798
- 52** MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Fining with purified grape pomace. Effect of dose, contact time and varietal origin on the final wine phenolic composition. FOOD CHEMISTRY. 271, pp. 570 - 576. 2019. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.655
- 53** MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Replacement of wine cold stabilization in the wineries: The use of carboxymethyl cellulose, potassium polyaspartate and ion exchange resins. Bio Web of Conferences. 12, pp. 1 - 5. 2019. ISSN 2117-4458  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 54** SUSANA RIO SEGADE; ALESSANDRA PAISSONI; SIMONE GIACOSA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; VICENZO GERBI; LUCA ROLLE. Winegrapes dehydration under ozone-enriched atmosphere: Influence on berry skin phenols release, cell wall composition and mechanical properties. FOOD CHEMISTRY. 271, pp. 673 - 681. 2019. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.655
- 55** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Proteolytic regulation of the extent of dietary proteins with skin grape proanthocyanidin and anthocyanidin's interactions. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 54, pp. 1633 - 1641. 2019. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 1.384

- 56** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Winegrapes dehydration under ozone-enriched atmosphere: Influence on berry skin phenols release, cell wall composition and mechanical properties. FOOD CHEMISTRY. 271, pp. 673 - 684. 2019. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.655

- 57** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Winegrapes dehydration under ozone-enriched atmosphere: Influence on berry skin phenols release, cell wall composition and mechanical properties. FOOD CHEMISTRY. 271, pp. 673 - 684. 2019. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 6.306

- 58** RIM BEN ABDALLAH; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; TESMINE GHAZOUANI; Wafa TALBI; MARIA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; SALMI FATTOUCH. Proteolytic regulation of the extent of dietary proteins with skin grape proanthocyanidin and anthocyanidin's interactions. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 54, pp. 1633 - 1641. 2019. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.384

- 59** RIM BEN ABDALLAH; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; TESMINE GHAZOUANI; Wafa TALBI; MARIA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; SALMI FATTOUCH. Proteolytic regulation of the extent of dietary proteins with skin grape proanthocyanidin and anthocyanidin's interactions. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 54, pp. 1633 - 1641. 2019. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.612

- 60** ALLEGRO, G.L.; BAUTISTA-ORTIN, A.B.; GOMEZ-PLAZA, E.; PASTORE, C.; VALENTINI, G.; FILIPETTI, I. Impact of Flavonoid and Cell Wall Material Changes on Phenolic Maturity in cv. Merlot (Vitis vinifera L.). AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 69, pp. 417 - 421. 2018. Disponible en Internet en: <DOI: 10.5344/ajev.2018.18011>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

- 61** MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Comparison of fining red wines with purified grape pomace versus commercial fining agents: effect on wine chromatic characteristics and phenolic content. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 2018. Disponible en Internet en: <DOI https://doi.org/10.1111/ijfs.13881>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 4**

- 62** MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Performance of purified grape pomace as a fining agent to reduce the levels of some contaminants from wine. Food Additives & Contaminants: Part A. 35, pp. 1061 - 1070. 2018. Disponible en Internet en: <DOI <https://doi.org/10.1080/19440049.2018.1459050>>.

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.22

- 63** RAFAEL APOLINAR VALIENTE; YOLANDA RUIZ GARCÍA; WILLIAMS, P.; GIL-MUÑOZ, R.; GOMEZ-PLAZA, E.; DOCO, T. Preharvest Application of Elicitors to Monastrell Grapes: Impact on Wine Polysaccharide and Oligosaccharide Composition. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 66, pp. 11151 - 11157. 2018. Disponible en Internet en: <DOI <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.8b05231>>.

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.532

- 64** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. Fining of Red Wines with Pomace Cell Wall Material: Effect on Wine Phenolic Composition. Food and Bioprocess Technology. 10, pp. 1531 - 1539. 2017. Disponible en Internet en: <DOI [10.1007/s11947-017-1922-3](https://doi.org/10.1007/s11947-017-1922-3)>. ISSN 1935-5130

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.703

- 65** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; YOLANDA RUIZ GARCÍA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ. Effect of elicitors on the evolution of grape phenolic compounds during the ripening period. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 97, pp. 977 - 983. 2017. Disponible en Internet en: <doi: [10.1002/jsfa.7823](https://doi.org/10.1002/jsfa.7823)>. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.076

- 66** RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The composition of cell walls from grape skin in Vitis vinifera intraspecific hybrids. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 97, pp. 4029 - 4035. 2017. Disponible en Internet en: <doi: [10.1002/jsfa.8270](https://doi.org/10.1002/jsfa.8270)>. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.46

- 67** RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ROS GARCIA, J.M. Degradation of Monastrell grape skins: effect of individual enzymatic activities and their synergic combination. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 243, pp. 1933 - 1942. 2017. Disponible en Internet en: <DOI [10.1007/s00217-017-2900-8](https://doi.org/10.1007/s00217-017-2900-8)>. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 3**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.159**Tipo de soporte:** Revista

- 68** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Aplicación de ultrasonidos de alta potencia para acortar lostiempos de maceración de los vinos tintos. ACE Enología. 1, pp. 1 - 8. 2017. ISSN 1697-4123

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos**Índice de impacto:** 0

- 69** MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; YOLANDA RUIZ GARCÍA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Improving phenolic and chromatic characteristics of Monastrell, Merlot and Syrah wines by using methyl jasmonate and benzothiadiazole. Oeno One. 51, pp. 17 - 27. 2017. Disponible en Internet en: <DOI: <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2017.51.1.1814>>. ISSN 2494-1271

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos**Índice de impacto:** 0

- 70** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Application of high-power ultrasounds during red wine vinification. International Journal of Food Science & Technology. 52, pp. 1314 - 1323. 2017. Disponible en Internet en: <doi:10.1111/ijfs.13411>. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.259

- 71** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Extraccion de compuestos fenólicos de uva tinta cv Cabernet Sauvignon mediante ultrasonidos. ENOLOGOS. 1, pp. 48 - 55. 2017. ISSN 1695-7296

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 7**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos**Índice de impacto:** 0

- 72** BENUCCI, I.; RIO-SEGADE, S.; CERRETI, S.; GIACOSA, S.; PAISSONI, M.; LIBURDI, K.; BAUTISTA-ORTIN, A.B.; GOMEZ-PLAZA, E.; GERBI, V.; ESTI, S.; ROLLE, L. Application of enzyme preparations for extraction of berry skin phenolics in withered winegrapes. FOOD CHEMISTRY. 237, pp. 456 - 465. 2017. Disponible en Internet en: <doi: 10.1016/j.foodchem.2017.06.003>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.39

- 73** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Fundamentos de la microoxigenación de vinos tintos: factores influyentes y aplicaciones. ACE Enología. 1, pp. 1 - 11. 2016. ISSN 1697-4123  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 74** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. Tannin profile of different Monastrell wines and its relation to projected market prices. FOOD CHEMISTRY. 204, pp. 506 - 512. 2016. Disponible en Internet en: <DOI <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.124>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.655
- 75** LILIANA DE ROCIO CASTRO LOPEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; JOSE DANIEL LOZADA RAMIREZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. Role of cell wall deconstructing enzymes in the proanthocyanidin cell wall adsorption-desorption phenomena. FOOD CHEMISTRY. 196, pp. 526 - 532. 2016. Disponible en Internet en: <doi: 10.1016/j.foodchem.2015.09.080>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.655
- 76** YOLANDA RUIZ GARCÍA; CATARINA SILVA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE CAMARA. A powerful analytical strategy based on QuEChERS-dispersive-solid phase extraction combined with ultrahigh pressure liquid chromatography for evaluation the effect of elicitors on biosynthesis of trans-resveratrol in grapes. FOOD ANALYTICAL METHODS. 9, pp. 670 - 679. 2016. Disponible en Internet en: <DOI 10.1007/s12161-015-0227-2>. ISSN 1936-9751  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.956
- 77** RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ROS GARCIA, J.M. Degradation of Syrah and Cabernet Sauvignon grapes skin: application of different enzymatic activities: a preliminary study. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 242, pp. 2041 - 2049. 2016. Disponible en Internet en: <DOI 10.1007/s00217-016-2702-4>. ISSN 1438-2377  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.585
- 78** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; YOLANDA RUIZ GARCÍA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Anthocyanins influence tannin cell-wall interactions. FOOD CHEMISTRY. 206, pp. 239 - 248. 2016. Disponible en Internet en: <doi: 10.1016/j.foodchem.2016.03.045>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 3.655

- 79** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; RIM BEN ABDALLAH; LILIANA DE ROCIO CASTRO LOPEZ; MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Technological Implications of Modifying the Extent of Cell Wall-Proanthocyanidin Interactions Using Enzymes. International Journal of Molecular Science. 17, pp. 123 - 128. 2016. Disponible en Internet en: <doi: 10.3390/ijms17010123>. ISSN 1422-0067

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.257

- 80** APOLINAR-VALIENTE, R.; ROMERO-CASCALES, I.; GOMEZ-PLAZA, E.; LOPEZ-ROCA, JM; ROS-GARCIA, J.M. The composition of cell walls from grape marc is affected by grape origin and enological technique. FOOD CHEMISTRY. 167, pp. 370 - 377. 2015. Disponible en Internet en: <doi: 10.1016/j.foodchem.2014.07.030>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.052

- 81** APOLINAR-VALIENTE, R.; ROMERO-CASCALES, I.; WILLIAMS, P.; GOMEZ-PLAZA, E.; LOPEZ-ROCA, J.M.; ROS-GARCIA, J.M.; DOCO, T. Oligosaccharides of Cabernet Sauvignon, Syrah and Monastrell red wines. FOOD CHEMISTRY. 2015. Disponible en Internet en: <doi: 10.1016/j.foodchem.2015.01.139>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.655

- 82** MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Cell wall compounds of red grapes skins and their grape marcs from three different winemaking techniques. FOOD CHEMISTRY. 187, pp. 89 - 97. 2015. Disponible en Internet en: <DOI https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.04.042>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.655

- 83** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Posibilidades tecnológicas de los orujos de uva como agentes de afinamiento de los vinos. Primeros ensayos. ENOLOGOS. 98, pp. 46 - 60. 2015. ISSN 1695-7296

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos

**Índice de impacto:** 0

- 84** ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; YOLANDA RUIZ GARCÍA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Interactions between grape skin cell wall material and commercial enological tannins. Practical implications. FOOD CHEMISTRY. 152, pp. 558 - 565. 2014. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista



**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.655

- 85** YOLANDA RUIZ GARCÍA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effect of Combined Use of Benzothiadiazole and Methyl Jasmonate on Volatile Compounds of Monastrell Wine. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 2014. ISSN 0002-9254

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.798

- 86** RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Effect of enzyme additions on the Oligosaccharide composition of Monastrell red wines from four different wine-growing origins in Spain. FOOD CHEMISTRY. 156, pp. 151 - 159. 2014. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.655

- 87** APOLINAR-VALIENTE, R.; ROMERO-CASCALES, I.; GÓMEZ-PLAZA, E.; LÓPEZ-ROCA, J.M.; ROS-GARCÍA, J.M. The composition of cell walls from grape marcs is affected by grape origin and enological technique. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 167, pp. 370 - 377. 2014. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

- 88** APOLINAR-VALIENTE, R.; WILLIAMS, P.; MAZEROLLES, G.; ROMERO-CASCALES, I.; GOMEZ-PLAZA, E.; LOPEZ-ROCA, J.M.; ROS-GARCIA, J.M.; DOCO, T. Effect of enzyme additions on the Oligosaccharide composition of Monastrell red wines from four different wine-growing origins in Spain. FOOD CHEMISTRY. 156, pp. 151 - 159. 2014. Disponible en Internet en: <doi: 10.1016/j.foodchem.2014.01.093>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.655

- 89** BAUTISTA-ORTIN, A.B.; MOLERO, N.; MARIN, F.; RUIZ-GARCIA, Y.; GOMEZ-PLAZA, E. Reactivity of pure and commercial grape skin tannins with cellwall material. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 2014. Disponible en Internet en: <DOI 10.1007/s00217-014-2367-9>. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.585

- 90** BAUTISTA-ORTIN, A.B.; RUIZ-GARCIA, Y.; MARIN, F.; MOLERO, N.; APOLINAR-VALIENTE, R.; GOMEZ-PLAZA, E. Remarkable Proanthocyanidin Adsorption Properties of Monastrell Pomace Cell Wall Material Highlight Its Potential Use as an Alternative Fining Agent in Red Wine Production. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 2014. Disponible en Internet en: <doi: 10.1021/jf503659y>. ISSN 0021-8561



**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.532**Tipo de soporte:** Revista

- 91** BAUTISTA-ORTIN, A.B.; JIMÉNEZ-PASCUAL, E.; BUSSE-VALVERDE, N.; LOPEZ-ROCA, J.M.; ROS-GARCIA, J.M.; MARIA ENCARNACIÓN GÓMEZ PLAZA. Effect of wine maceration enzymes on the extraction of grape seed proanthocyanidins. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY. 6, pp. 2207 - 2212. 2013. ISSN 1935-5130

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3,703

- 92** YOLANDA RUIZ GARCÍA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Elicitors: A Tool for Improving Fruit Phenolic Content. AGRICULTURE. 3, pp. 33 - 52. 2013. ISSN 2077-0472

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos**Índice de impacto:** 0

- 93** RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Effect of winemaking techniques on polysaccharide composition of Cabernet Sauvignon, Syrah and Monastrell red wines. AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH. 2013. ISSN 1322-7130

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.132

- 94** ANA ADORACIÓN MORENO PEREZ; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ. Influence of winemaking techniques on proanthocyanidin extraction in Monastrell wines from four different areas. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 236, pp. 473 - 481. 2013. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.585

- 95** RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Polysaccharide Composition of Monastrell Red Wines from Four Different Spanish Terroirs: Effect of Winemaking Techniques. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 61, pp. 2538 - 2547. 2013. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.532

- 96** ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; NAIARA BUSSE VALVERDE; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Grape seed removal: effect on phenolics, chromatic and organoleptic characteristics of red wine. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 2013. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.941

- 97** ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; YOLANDA RUIZ GARCÍA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Evaluating the polyphenol profile in three segregating grape Vitis vinifera L. population. JOURNAL OF ANALYTICAL METHODS IN CHEMISTRY. 572896, pp. 1 - 10. 2013. ISSN 20908865 2

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos

**Índice de impacto:** 0

- 98** YOLANDA RUIZ GARCÍA; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Increasing Bioactive Phenolics in Grapes. Response of six Monastrell Grape Clones to Two Different Elicitor Treatments. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 2013. ISSN 0002-9254

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.798

- 99** YOLANDA RUIZ GARCIA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Increasing the Phenolic Compound Content of Grapes by Preharvest Application of Abscic Acid and a Combination of Methyl Jasmonate and Benzothiadiazole. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 61, pp. 3978 - 3983. 2013. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.532

- 100** BAUTISTA-ORTIN, A.B.; JIMENEZ-PASCUAL, E.; BUSSE-VALVERDE, N.; LOPEZ-ROCA, J.M.; ROS-GARCIA, J; GOMEZ-PLAZA, E. Effect of wine maceration enzymes on the extraction of grape seed proanthocyanidins. Food and Bioprocess Technology. 6, pp. 2207 - 2212. 2013. Disponible en Internet en: <DOI 10.1007/s11947-011-0768-3>. ISSN 1935-5130

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.703

- 101** BAUTISTA-ORTIN, A.B.; BUSSE-VALVERDE, N.; RODRIGUEZ-RODRIGUEZ, P.; JIMENEZ-PASCUAL, E.; GIL-MUÑOZ, R.; GOMEZ-PLAZA, E. QUALITATIVE COMPOSITION AND EXTRACTABILITY OF GRAPE SKIN TANNINS DURING THE RIPENING PERIOD. ROLE OF THE EXTRACTION SOLVENT. JOURNAL

INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN. 47, pp. 137 - 143. 2013. Disponible en Internet en: <DOI: <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2013.47.2.1539>>. ISSN 1151-0285

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.696

- 102** PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Increasing wine quality through the use of oak barrels: factors that will influence aged wine color and aroma. Wines: Types, Production and Health. pp. 301 - 307. Nova Science Publishers, 2012. ISBN 1614706352

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 103** PEDRO RODRIGUEZ-RODRIGUES; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Dependence of oak-related volatile compound content on the physico-chemical characteristics of barrel aged wines. FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY. 50, pp. 59 - 65. 2012. ISSN 1330-9862

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1,195

- 104** INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The effect of a commercial pectolytic enzyme on grape skin cell wall degradation and colour evolution during the maceration process. FOOD CHEMISTRY. 130, pp. 626 - 631. 2012. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3,655

- 105** ALBERTO HERNÁNDEZ JIMÉNEZ; KENNEDY, J.; BAUTISTA-ORTÍN, A.B.; MARIA ENCARNACIÓN GÓMEZ PLAZA. Effect of ethanol on grape seed proanthocyanidin extraction. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 63, pp. 57 - 61. 2012. ISSN 0002-9254

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1,826

- 106** YOLANDA RUIZ GARCIA; INMACULADA ROMERO CASCALES; ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE IGNACIO FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GÓMEZ PLAZA. Improving Grape Phenolic Content and Wine Chromatic Characteristics through the Use of Two Different Elicitors: Methyl Jasmonate vs. Benzothiadiazole. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 60, pp. 1283 - 1290. 2012. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2,823

- 107** BAUTISTA-ORTIN, A.B.; RODRÍGUEZ-RODRÍGUEZ, P.; GIL-MUÑOZ, R.; JIMÉNEZ-PASCUAL, E.; BUSSE-VALVERDE, N.; MARTINEZ-CUTILLAS, A.; LÓPEZ-ROCA, J.M.; MARIA ENCARNACIÓN GOMEZ PLAZA. Influence of berry ripeness on concentration, qualitative composition and extractability of grape seed tannins. AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH. 18, pp. 123 - 130. 2012. ISSN 1322-7130  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,467
- 108** MARIA ENCARNACIÓN GÓMEZ PLAZA; LAURA MESTRE ORTUÑO; YOLANDA RUIZ GARCIA; FERNANDEZ-FERNANDEZ, J.I.; LOPEZ-ROCA, J.M. Effect of benzothiadiazole and methyl jasmonate on the volatile compound composition of Vitis vinifera L. Monastrell grapes and wines. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 63, pp. 394 - 401. 2012. ISSN 002-9254  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1,826
- 109** BUSSE-VALVERDE, N.; BAUTISTA-ORTIN, A.B.; MARIA ENCARNACIÓN GOMEZ PLAZA; FERNÁNDEZ-FERNÁNDEZ, J.I.; ROCIO GIL MUÑOZ. Influence of skin maceration time on the proanthocyanidin content of red wines. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 235, pp. 1117 - 1123. 2012. ISSN 1438-2377  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1,566
- 110** YOLANDA RUIZ GARCÍA; ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES. Application of BTH and Methyl Jasmonate during the ripening of grapes Vitis vinifera L. and its effects on the stilbene content. Preliminary results. ACTA HORTICULTURAE. 939, pp. 397 - 402. 2012. ISSN 0567-7572  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3
- 111** ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; NAIARA BUSSE VALVERDE; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Extracción de taninos de las semillas durante la vinificación. La semana vitivinícola. 3369, pp. 198 - 205. 2012. ISSN 0037-184X  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 112** ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; JOSE DANIEL LOZADA RAMIREZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Anthocyanins from Mexican cultivars of colored maize and pomegranate: extraction, characterization, comparison and effect of geographic source. New Biotechnology. 295, pp. 5197 - 5197. 2012. ISSN 1871-6784  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.756

- 113** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; LAURA MESTRE ORTUÑO; YOLANDA RUIZ GARCÍA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Effect of Benzothiadiazole and Methyl Jasmonate on the Volatile Compound Composition of Vitis vinifera L. Monastrell Grapes and Wines. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 63, pp. 394 - 401. 2012. ISSN 0002-9254

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.798

- 114** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARTA CANO LOPEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Micro-oxigenación de vinos tintos: fundamentos y aplicaciones. La semana vitivinícola. 3381, pp. 1302 - 1309. 2012. ISSN 0037-184X

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos

**Índice de impacto:** 0

- 115** PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Dependence of oak-related volatile compound content on the physico-chemical characteristics of barrel aged wines. FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY. 50, pp. 59 - 65. 2012. ISSN 1330-9862

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.906

- 116** NAIARA BUSSE VALVERDE; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ. Influence of skin maceration time on the proanthocyanidin content of red wines. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 235, pp. 1117 - 1123. 2012. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.585

- 117** ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effect of ethanol on grape seed proanthocyanidin extraction. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 63, pp. 57 - 61. 2012. ISSN 0002-9254

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.798

- 118** MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The effect of a commercial pectolytic enzyme on grape skin cell wall degradation and colour evolution during the maceration process. FOOD CHEMISTRY. 130, pp. 626 - 631. 2012. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 3.655

- 119** YOLANDA RUIZ GARCÍA; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Improving Grape Phenolic Content and Wine Chromatic Characteristics through the Use of Two Different Elicitors: Methyl Jasmonate vs. Benzothiadiazole. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 60, pp. 1283 - 1290. 2012. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.532

- 120** ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ESTEFANIA JIMENEZ PASCUAL; NAIARA BUSSE VALVERDE; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influence of berry ripeness on concentration, qualitative composition and extractability of grape seed tannins. AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH. 18, pp. 123 - 130. 2012. ISSN 1322-7130

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 8

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.132

- 121** PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Increasing wine quality through the use of oak barrels: factors that will influence aged wine color and aroma. Wines: Types, Production and Health. 11, pp. 301 - 317. Nova Science Publishers, 2012. ISBN 978-1-61470-635-9

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 122** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARTA CANO LOPEZ. A review on micro-oxygenation of red wines: Claims, benefits, and the underlying chemistry. FOOD CHEMISTRY. 125, pp. 1031 - 1040. 2011. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.052

- 123** PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Differences in the extraction of volatile compounds from oak chips in wine and model solutions. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 62, pp. 127 - 132. 2011. ISSN 0002-9254

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.798

- 124** PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effect of Volume and Toast Level of French Oak Barrels Quercus petraea L. on Cabernet Sauvignon Wine Characteristics. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 62, pp. 359 - 365. 2011. ISSN 0002-9254

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.798



- 125** NAIARA BUSSE VALVERDE; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN. The Extraction of Anthocyanins and Proanthocyanidins from Grapes to Wine during Fermentative Maceration Is Affected by the Enological Technique. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 59, pp. 5450 - 5455. 2011. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.532
- 126** NAIARA BUSSE VALVERDE; ESTEFANIA JIMENEZ PASCUAL; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN. Efecto de diferentes técnicas enológicas en la extracción de taninos durante el proceso de maceración de uvas monastrell. ENOLOGOS. 73, pp. 26 - 29. 2011. ISSN 1695-7296  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 127** NAIARA BUSSE VALVERDE; ESTEFANIA JIMENEZ PASCUAL; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN. Papel de los enzimas de maceración en la extracción de taninos de las semillas. ENOLOGOS. 72, pp. 22 - 26. 2011. ISSN 1695-7296  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 128** NAIARA BUSSE VALVERDE; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN. Papel de los enzimas de maceración en la extracción de taninos de las semillas. ENOLOGOS. 72, pp. 22 - 26. 2011. ISSN 1695-7296  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 129** BUSSE-VALVERDE, N.; JIMENEZ-PASCUAL, E.; GOMEZ-PLAZA, E.; LOPEZ-ROCA, J.M.; BAUTISTA-ORTIN, A.B. Efecto de diferentes técnicas enológicas en la extracción de taninos durante el proceso de maceración de uvas monastrell. ENOLOGOS. 73, pp. 26 - 29. 2011. ISSN 1695-7296  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 3  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 130** ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. Proanthocyanidins in grapes and wines: a review. Tannins: Types, Foods Containing, and Nutrition. 5, pp. 161 - 165. Nova Science Publishers, 2011. ISBN 1617611271  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 131** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The flavour of plums. Handbook of fruit and vegetable flavor. pp. 421 - 436. Wiley, 2010. ISBN 0470227214  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 132** RAFAEL APOLINAR VALIENTE; ROMERO-CASCALES, I.; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA ROS GARCIA. Application and comparison of four selected procedures for the isolation of cell-wall material from the skin of grapes cv. Monastrell. ANALYTICA CHIMICA ACTA. 660, pp. 206 - 210. 2010. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.aca.2009.09.020>>. ISSN 0003-2670

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.186

- 133** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN. Use of enzymes for wine production. Enzymes in Fruit and Vegetable Processing: Chemistry and Engineering Applications. pp. 215 - 244. CRC Press, 2010. ISBN 9781420094336

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 134** NAIARA BUSSE VALVERDE; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN. The effect of different enological practices on skin and seed proanthocyanidins in three varietal wines. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 58, pp. 11333 - 11339. 2010. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.532

- 135** MARTA CANO LOPEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Oak barrel maturation vs. micro-oxygenation: effect on the formation of anthocyanin-derived pigments and wine color. FOOD CHEMISTRY. 119, pp. 191 - 195. 2010. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.052

- 136** BAUTISTA-ORTIN, A.B.; INIESTA, J.A.; PARDO-MINGUEZ, F.; LOPEZ-ROCA, J.M.; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influence of the addition of an experimental high polyphenolic content enological product on Monastrell red wine colour. JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN. SPECIAL ISSUE, pp. 95 - 102. 2010. ISSN 1151-0285

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1,022

- 137** ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN. Proanthocyanidins in grapes and wines: A review. TANNINS: TYPES, FOOD CONTAINING, AND NUTRITION. 5, pp. 1 - 24. Nova Science Publishers, 2010. ISBN 978-1-61761-127-8

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 138** MARTA CANO LOPEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Oak barrel maturation vs. micro-oxygenation: effect on the formation of anthocyanin-derived pigments and wine color. FOOD CHEMISTRY. 119, pp. 191 - 195. 2010. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.052**Tipo de soporte:** Revista

- 139** PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Does Oak Aging Improve the Antioxidant Activity of Red Wines. Red wine and Health. pp. 323 - 338. Nova science publishers, 2009. ISBN 978-1-60692-718-2

**Tipo de producción:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 140** ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JAMES KENNEDY. Proanthocyanidin in grape skin and seeds of Monastrell x Syrah grapes. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 57, pp. 10798 - 10805. 2009. Disponible en Internet en: <doi: 10.1021/jf903465p>. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.532

- 141** ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ. Influencia de la técnica de vinificación sobre la evolución fenólica y de color de vinos de Syrah, Cabernet Sauvignon y Monastrell. ENOLOGOS. 60, pp. 38 - 43. 2009. ISSN 1695-7296

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 3**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos**Índice de impacto:** 0

- 142** ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The inheritance of the anthocyanin and flavonol profile in Vitis vinifera intraspecific hybrids. ACTA HORTICULTURAE. 839, pp. 591 - 598. 2009. ISSN 0567-7572

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 5

- 143** MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ROSARIO VILA LOPEZ; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influence of low temperature prefermentative techniques on chromatic and phenolic characteristics of Syrah and Cabernet Sauvignon wines. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 228, pp. 777 - 788. 2009. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.159

- 144** MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LÓPEZ ROCA; MARIA ENCARNACIÓN GÓMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN. Caracteristiques aromatiques et sensoriales des vins eleves avec des copeaux de chene en cuves en acier inoxydable ou en barriques usagées. REVUE DES OENOLOGUES. 133, pp. 55 - 59. 2009.

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 1

- 145** ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. inheritance of the anthocyanin and flavonol profile in Vitis vinifera intraspecific hybrids. ACTA HORTICULTURAE. 839, pp. 591 - 598. 2009. ISSN 0567-7572  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5
- 146** Apolinar-Valiente, R.; Romero-Cascales, I.; Lopez-Roca, J.M.; Gomez-Plaza, E.; Ros-Garcia, J.M. Application and comparison of four selected procedures for the isolation of cell-wall material from the skin of grapes cv. Monastrell doi:10.1016/j.aca.2009.09.020. ANALYTICA CHIMICA ACTA. ON LINE - 0, pp. 0 - 0. 2009. ISSN 0003-2670  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** SJR  
**Índice de impacto:** 0
- 147** GOMEZ-PLAZA, E.; CANO-LOPEZ, M.; PARDO-MINGUEZ, F.; LOPEZ-ROCA, J.M.; BAUTISTA-ORTIN, A.B. Caractéristiques aromatiques et sensorielles des vins élevés avec des copeaux de chêne en cuves en acier inoxydable ou en barriques usagées. Revue des Oenologues. 133, pp. 55 - 59. 2009. ISSN 0760-9868  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos  
**Índice de impacto:** 0
- 148** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS. Studies on the anthocyanin profile of Vitis vinifera intraspecific hybrids Monastrell x Cabernet Sauvignon. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 227, pp. 479 - 484. 2008. ISSN 1438-2377  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.159
- 149** PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Aplicación de virutas de roble y taninos enológicos para la mejora y estabilización del color en vinos de Monastrell. VITICULTURA Y ENOLOGÍA PROFESIONAL. 115, pp. 115. 2008. ISSN 1131-5679  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4
- 150** ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Anthocyanins and tannins in four grape varieties Vitis vinifera L.. Evolution of their content and extractability. JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN. 42, pp. 42. 2008. ISSN 1151-0285  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.696

- 151** MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Characterisation of the main enzymatic activities present in six commercial macerating enzymes and their effects on extracting colour during winemaking of Monastrell grapes. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 43, pp. 1295 - 1305. 2008. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.941

- 152** MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; GREGORY SCHMAUCH; CEDRIC SAUCIER; PIERRE LOUIS TEISSEDER; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The effect of micro-oxygenation on the color and anthocyanin-related compounds of wines with different phenolic content. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 56, pp. 5932 - 5941. 2008. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.53

- 153** ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; JOSE MARIA ROS GARCIA; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Anthocyanins and tannins in four grape varieties Vitis vinifera L.. Evolution of their content and extractability. JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN. 42, pp. 1 - 10. 2008. ISSN 1151-0285

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.696

- 154** ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; JOSE MARIA ROS GARCIA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Changes in skin cell wall composition during the maturation of four premium wine grape varieties. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 88, pp. 420 - 428. 2008. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.36

- 155** ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Differences in morphology and composition of skin and pulp cell walls from grapes Vitis vinifera L. Technological implications. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 227, pp. 223 - 231. 2008. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.159

- 156** ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; JUAN ALBERTO INIESTA; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influencia de la adición de un concentrado polifenólico en el color de los vinos de Monastrell. ENOLOGOS. 51, pp. 54 - 57. 2008. ISSN 1695-7296

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos

**Índice de impacto:** 0



- 157** MARTA CANO LOPEZ; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Sensory descriptive analysis of a red wine aged with oak chips in stainless steel tanks or used barrels: effect of the contact time and size of the oak chips. JOURNAL OF FOOD QUALITY. 31, pp. 645 - 660. 2008. ISSN 0146-9428

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.48

- 158** ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The use of oak chips during the aging of a red wine in stainless steel tanks or used barrels: effect of contact time and size of the oak chips on the aroma compounds. AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH. 14, pp. 63 - 68. 2008. ISSN 1322-7130

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.13

- 159** ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; JUAN ALBERTO INIESTA; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Estabilización del color de los vinos tintos utilizando la micro-oxigenación conjuntamente con taninos enológicos o virutas de roble. Una alternativa a la crianza en barricas. ENOLOGOS. 52, pp. 38 - 41. 2008. ISSN 1695-7296

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** No incluida en catálogos

**Índice de impacto:** 0

- 160** The effect of micro-oxygenation on the color and anthocyanin-related compounds of wines with different phenolic content. Journal of Agricultural and food chemistry. 56, pp. 5932 - 5941. 2008. Disponible en Internet en: <doi: 10.1021/jf8006147>. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 7

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.816

- 161** ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; RAFAEL APOLINAR VALIENTE; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Anthocyanin and flavonol of grapes from intraspecific hybrids of Vitis vinifera (Monastrell x Cabernet Sauvignon) and their extraction into the wine. Polyphenols communications 2008. 1, pp. 539 - 540. 2008. ISBN 978-84-691-4334-6

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 162** MARIA LUISA DE LA HERA ORTOS; PASCUAL ROMERO; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS. Is partial root-zone drying an effective irrigation technique to improve water use efficiency and fruit quality in field-grown wine grapes under semiarid conditions. AGRICULTURAL WATER MANAGEMENT. 87, pp. 261 - 274. 2007. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1016/j.agwat.2006.08.001>. ISSN 0378-3774

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.388



- 163** MARTA CANO LOPEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Chromatic characteristics and anthocyanin profile of a micro-oxygenated red wine after oak or bottle maturation. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 225, pp. 125 - 132. 2007. Disponible en Internet en: <DOI 10.1007/s00217-006-0390-1>. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.159

- 164** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The effects of enological practices in anthocyanins, phenolic compounds and wine colour and their dependence on grape characteristics. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. 20, pp. 546 - 552. 2007. ISSN 0889-1575

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.106

- 165** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influence of the yeast strain on Monastrell wine colour. INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. 8, pp. 322 - 328. 2007. ISSN 1466-8564

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.713

- 166** ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Estudio de las características de la pared celular del hollejo de la uva y su relación con el potencial fenólico. LE BULLETIN DE LOIV. 80, pp. 80. 2007. ISSN 0029-7127

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 6

- 167** ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Estudio de las características de la pared celular del hollejo de la uva y su relación con el potencial fenólico. LE BULLETIN DE L'OIV. 80, pp. 31 - 47. 2007. ISSN 0029-7127

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

- 168** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Changes in skin cell-wall polysaccharides and enzymatic activities during ripening of grapes (Vitis vinifera L.) var. Monastrell. Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wine. 5, pp. 35 - 40. Lavoisier, París, 2007. ISBN 978-2-7430-0965-6

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 169** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Changes in the tannin content during grape (*Vitis vinifera* L.) ripening. Effect of variety and year. *Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wine*. 4, pp. 27 - 33. Lavoisier, París, 2007. ISBN 978-2-7430-0965-6  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 170** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Efectos de la adición de virutas de diferentes formatos en el aroma y la calidad sensorial de los vinos de Monastrell. *Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas*. 2, pp. 303 - 305. Junta de Extremadura. Consejería de Economía y Trabajo, 2007. ISBN 978-84-690-6060-5  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 171** ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Efectos de nuevas técnicas de vinificación sobre el perfil antocianico de vinos de Monastrell, Syrah y Cabernet Sauvignon. *Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas*. 3, pp. 417 - 419. Junta de Extremadura. Consejería de Economía y Trabajo, 2007. ISBN 978-84-690-6060-5  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 172** MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effect of micro-oxygenation on the anthocyanin content and chromatic characteristics of red wines. *Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wine*. 43, pp. 273 - 276. Lavoisier, París, 2007. ISBN 978-2-7430-0965-6  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 173** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influence of grape phenolic maturity and use of macerating enzymes on red wine color. *Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wine*. 40, pp. 259 - 262. Lavoisier, París, 2007. ISBN 978-2-7430-0965-6  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 174** MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; S FUENTES PERALTA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influencia del aclareo en vinos procedentes de las variedades monastrell, syrah y tempranillo. *Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas*. 5, pp. 417 - 419. Junta de Extremadura. Consejería de Economía y Trabajo, 2007. ISBN 978-84-690-6060-5  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 175** PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influencia del envejecimiento en barricas de distinto origen, tostado y volumen en el perfil aromático de vinos tintos de Monastrell. *Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas*. 1, pp. 292 - 295. Junta de Extremadura. Consejería de Economía y Trabajo, 2007. ISBN 978-84-690-6060-5  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 176** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; A. MIÑANO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Comparison of chromatic properties, stability and antioxidant capacity of anthocyanin-based aqueous extracts from grape pomace obtained from different vinification methods. *FOOD CHEMISTRY*. 97, pp. 87 - 94. 2006. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.03.025>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.052**Tipo de soporte:** Revista

- 177** MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; LOPEZ-ROCA, J.M.; GOMEZ-PLAZA, E. Effect of microoxygenation on anthocyanin and derived pigment content and chromatic characteristics of red wines. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 57, pp. 325 - 331. 2006. ISSN 0002-9254

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.798**Tipo de soporte:** Revista

- 178** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; LOPEZ-ROCA, J.M.; GOMEZ-PLAZA, E. The effect of grape ripening stage on red wine color. JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN. 40, pp. 15 - 24. 2006. Disponible en Internet en: <DOI: <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2006.40.1.879>>. ISSN 1151-0285

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.696**Tipo de soporte:** Revista

- 179** ORTEGA-REGULES, A.; ROMERO-CASCALES, I.; LOPEZ-ROCA, J.M.; ROS-GARCIA, J.M.; GOMEZ-PLAZA, E. A first approach towards the relationship between grape skin cell-wall composition and anthocyanin extractability. ANALYTICA CHIMICA ACTA. 563, pp. 23 - 32. 2006. ISSN 0003-2670

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.186**Tipo de soporte:** Revista

- 180** ANA ORTEGA REGULES; INMACULADA ROMERO CASCALES; LOPEZ-ROCA, J.M.; ROS-GARCIA, J.M.; GOMEZ-PLAZA, E. Anthocyanin fingerprint of grapes: environmental and genetic variations. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 86, pp. 1460 - 1467. 2006. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.304**Tipo de soporte:** Revista

- 181** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Comparison of chromatic properties, stability and antioxidant capacity of anthocyanin-based aqueous extracts from grape pomace obtained from different vinification methods. FOOD CHEMISTRY. 97 - 1, pp. 87 - 94. 2006. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.655**Tipo de soporte:** Revista

- 182** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS. First studies on the inheritance of the anthocyanin profile in Vitis vinifera intraspecific hybrids (Monastrell x Cabernet Sauvignon). Polyphenols communications 2006. 1, pp. 47 - 48. 2006. ISBN 0-9781589-0-3  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 183** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influence of yeast strain in Monastrell wine color. Pigments in Food. A challenge to life sciences. 1, pp. 229 - 231. 2006. ISBN 978-3-8322-5479-7  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 184** MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Wine oak barrel maturation vs. Micro-oxygenation: effects on the formation of anthocyanin derived pigments and the color of the resulting wines. Polyphenols communications 2006. 2, pp. 68 - 69. 2006. ISBN 0-9781589-0-3  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 185** MARIA LUISA DE LA HERA ORTS; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effect of moderate irrigation on grape composition during ripening. SPANISH JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH. 3, pp. 3. 2005. ISSN 1695-971X  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.388
- 186** ROMERO-CASCALES, I.; FERNANDEZ-FERNANDEZ, J.I.; LOPEZ-ROCA, J.M.; GOMEZ-PLAZA, E. The maceration process during winemaking: extraction of anthocyanins from grape skins into wine. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 221, pp. 163 - 167. 2005. ISSN 1438-2377  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.159
- 187** MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; ANA ORTEGA REGULES; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Differences in anthocyanin extractability from grapes to wines according to variety. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 56, pp. 212 - 219. 2005. ISSN 0002-9254  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.8
- 188** MARIA LUISA DE LA HERA ORTS; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effect of deficit irrigation on anthocyanin content of Monastrell grapes and wines. JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN. 39, pp. 47 - 55. 2005. ISSN 1151-0285  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.696

- 189** BAUTISTA-ORTIN, A.B.; MARTINEZ-CUTILLAS, A.; ROS-GARCIA, J.,M.; LOPEZ-ROCA, J.M.; GOMEZ-PLAZA, E. Improving colour extraction and stability in red wines: the use of maceration enzymes and enological tannins. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 40, pp. 867 - 878. 2005. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.941

- 190** MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Evolución del color de vinos microoxigenados durante su envejecimiento en bodega o botella. Tecnología del Vino. 25, pp. 23 - 27. 2005.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

- 191** MARTA CANO LOPEZ; S FUENTES PERALTA; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Efecto de la microoxigenación en vinos tintos. Enólogos. 34, pp. 46 - 50. 2005.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

- 192** ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Improving color extraction and stability in red wines: the use of maceration enzymes and enological tannins. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 40, pp. 867 - 878. 2005. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.259

- 193** THE MACERATION PROCESS DURING WINEMAKING. EXTRACTION OF ANTHOCYANINS FROM GRAPE SKINS INTO WINE. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 221, pp. 163 - 167. 2005. Disponible en Internet en: <DOI: <https://doi.org/10.20870/oenone.2016.50.2.781>>. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.159

- 194** Differences in anthocyanin extractability from grapes to wines according to variety. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 56 - 3, pp. 212 - 219. 2005. ISSN 0002-9254

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.798



- 195** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Antocianos, taninos y madurez fenólica de cuatro variedades de uva cultivadas en la Región de Murcia. Influencia del año climatológico y de la localización de la parcela. AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS ENOLÓGICAS. 5, pp. 38 - 40. 2005. ISBN 84-933654-8-3  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 196** JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Efecto de enzimas purificados en la extracción de color durante la vinificación de uvas Monastrell. AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS ENOLÓGICAS. 6, pp. 140 - 142. 2005. ISBN 84-933654-8-3  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 197** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Efecto de la utilización de taninos enológicos sobre las características cromáticas y sensoriales de vinos de Monastrell. AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS ENOLÓGICAS. 8, pp. 128 - 130. 2005. ISBN 84-933654-8-3  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 198** MARTA CANO LOPEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; FRANCISCO PARDO MINGUEZ. Evolución del vino tinto tras la micro-oxigenación. AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS ENOLÓGICAS. 7, pp. 251 - 253. 2005. ISBN 84-933654-8-3  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 199** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Color and Phenolic compounds of oak-matured wines as affected by the characteristics of the barrel. ACS SYMPOSIUM SERIES 886. Red wine color. Revealing the mysteries. 3, pp. 22 - 28. ACS, 2004. ISBN 0-8412-3900-2  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 200** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. The effect of successive uses of oak barrels on the extraction of oak-related volatile compounds. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 39, pp. 1069 - 1078. 2004. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2004.00890.x>>. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.941
- 201** MARIA LUISA DE LA HERA ORTS; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Effects of moderate irrigation on vegetative growth and productive parameters of Monastrell vines grown in semiarid conditions. SPANISH JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH. 2, pp. 2. 2004. ISSN 1695-971X  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.388



- 202** ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Winemaking techniques for obtaining high colored wines: extended pomace contact and run-off of juice prior fermentation. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL. 10, pp. 287 - 296. 2004. ISSN 1082-0132

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.632

- 203** CM FERNANDEZ IGLESIAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. La copigmentación en vinos tintos. Efecto de la adición de cofactores. Enólogos. 29, pp. 34 - 38. 2004.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

- 204** ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Enzimas, levaduras y taninos: herramientas para mejorar la calidad del color de los vinos. Tecnología del Vino. 17, pp. 29 - 33. 2004.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

- 205** ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influencia del grado de maduración de la uva en el color del vino. Viticultura y Enología Profesional. 93, pp. 25 - 31. 2004.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 4

- 206** LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Differences in major volatile compounds of red wines according to storage lenght and storage conditions. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. 16, pp. 697 - 705. 2003. Disponible en Internet en: <[https://doi.org/10.1016/S0889-1575\(03\)00080-2](https://doi.org/10.1016/S0889-1575(03)00080-2)>. ISSN 0889-1575

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.106

- 207** LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Multivariate statistical analysis for the classification of oak aged wines based on their chromatic characteristics. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 217, pp. 512 - 516. 2003. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.159

- 208** PEREZ-PRIETO, L.J.; DE LA HERA-ORTS, M.L.; LOPEZ-ROCA, J.M.; FERNANDEZ-FERNANDEZ, J.I.; GOMEZ-PLAZA, E. Oak matured wines. Influence of the characteristics of the barrell on wine colour and sensory characteristics. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 83, pp. 1445 - 1450. 2003. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.16

- 209** PEREZ-PRIETO, L.J.; LOPEZ-ROCA, J.M.; MARTINEZ-CUTILLAS, A.; PARDO-MINGUEZ, F.; GOMEZ-PLAZA, E. The extraction and formation dynamic of the oak-related volatile compounds from different volume barrels to wine and their behaviour during bottle storage. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 51, pp. 5444 - 5449. 2003. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.816

- 210** MARIA LUISA DE LA HERA ORTS; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; A. MARTINEZ; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Efecto de las distintas dosis de riego en la composición en la composición físico-química de la uva. ACTAS DE HORTICULTURA. pp. 15 - 20. 2003.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

- 211** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Differences in major volatile compounds of red wines according to storage length and storage conditions. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. 16, pp. 697 - 705. 2003. ISSN 0889-1575

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.106

- 212** LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Evolucion del color del vino durante la crianza en barricas de roble. ENOLOGOS. 26, pp. 40 - 45. 2003.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

- 213** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Evolución del color del vino durante la crianza en barricas de roble. ENOLOGOS. 26, pp. 40 - 45. 2003.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

- 214** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Multivariate statistical analysis for the classification of oak aged wines based on their chromatic characteristics. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 217, pp. 512 - 516. 2003. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.159

- 215** LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; MARIA LUISA DE LA HERA ORTS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Oak matured wines. Influence of the characteristic of the barrel on wine colour and sensory characteristics. JOURNAL OF SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 83, pp. 1445 - 1450. 2003.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 5

- 216** LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. The extraction and formation dynamic of the oak the Oak-related volatile compounds from different volume barrels to wine and behaviour during bottle storage. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 51, pp. 5444 - 5449. 2003. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816
- 217** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ. Maintenance of color composition of a red wine during storage. Influence of prefermentative practices, maceration time and storage. LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 35, pp. 46 - 53. 2002. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.589
- 218** LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Maturing wines in oak barrels. Effects of oak origin, volume and age of the barrel on the wine volatile composition. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 50, pp. 3272 - 3276. 2002. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.53
- 219** MARIA LUISA DE LA HERA ORTS; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACIÓN GOMEZ PLAZA. Partial root zone drying. Una experiencia española para la variedad Monastrell. VITICULTURA Y ENOLOGIA PROFESIONAL. 83, pp. 70 - 76. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista
- 220** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Enological practices for obtaining high colored red wines. Research Advances in Food Science. 3, pp. 21 - 36. 2002.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1
- 221** LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Maturing wines in oak barrels. Effects of oak origin, volumen and age of the barrel on the wine volatile composition. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 50, pp. 3272 - 3276. 2002. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816

- 222** MARIA LUISA DE LA HERA ORTS; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Partical rootzone drying. Una experiencia española para la variedad Monastrell. Viticultura enologia profesional. 83, pp. 70 - 76. 2002. ISSN 1131-5679  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 6
- 223** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; GIL-MUÑOZ, R.; LOPEZ-ROCA, J.M.; MARTINEZ-CUTILLAS, A. Effects of the time of SO<sub>2</sub> addition on phenolic compounds in wine. VITIS. 40, pp. 47 - 48. 2001. ISSN 0042-7500  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1
- 224** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; GIL-MUÑOZ, R.; LOPEZ-ROCA, J.M.; MARTINEZ-CUTILLAS, A.; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ. Phenolic compounds and color stability of red wines. Effect of skin maceration time. AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE. 52, pp. 266 - 270. 2001. ISSN 0002-9254  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.8
- 225** JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influencia del origen de la madera y el nivel de tostado sobre los compuestos aromaticos extraibles de virutas de roble. ENOLOGOS. 13, pp. 14 - 18. 2001. ISSN @257  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4
- 226** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influencia del origen de la madera y el nivel de tostado sobre los compuestos aromáticos extraibles de virutas de roble. Enologos. 13, pp. 14 - 18. 2001.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4
- 227** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Utilización de patrones deuterados en la cuantificación de componentes volátiles en vinos. Alimentación, equipos y tecnología. 164, pp. 57 - 62. 2001. ISSN 0212-1689  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5
- 228** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; A. MARTINEZ. Color and phenolic compounds of a young red wine. Influence of wine-making techniques, storage temperature and length of storage time. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 48, pp. 736 - 741. 2000. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.53
- 229** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; GIL-MUÑOZ, R.; MARTINEZ, A. Multivariate classification of wines from seven clones of Monastrell grapes. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 80, pp. 497 - 502. 2000. ISSN 0022-5142  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.16

- 230** MARIA ENCARNACIÓN GOMEZ PLAZA; ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA LUISA DE LA HERA ORTOS; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS. Effects of the addition of bentonite and polyvinylpyrrolidone on the colour and long-term stability of red wines. JOURNAL OF WINE RESEARCH. 11, pp. 223 - 231. 2000.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

- 231** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; A. MARTINEZ. Color and phenolic compounds of a young red wine. Influence of wine-making techniques, storage temperature and length of storage time. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 48, pp. 736 - 741. 2000. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.816

- 232** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Effects of the addition of bentonite and polyvinylpolypyrrolidone on the colour and long-term stability of red wines. JOURNAL OF WINE RESEARCH. 11 - 3, pp. 224 - 232. 2000. ISSN 0957-1264

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

- 233** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Influencia del tiempo de maceración sobre el color de los vinos tintos de la D.O. Jumilla. Viticultura enología profesional. 69, pp. 34 - 38. 2000. ISSN 1131-5679

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

- 234** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; GIL-MUÑOZ, R.; MARTINEZ, A.; LOPEZ-ROCA, J.M. Color and phenolic compounds of a young red wine as discriminating variables of its ageing status. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 32, pp. 505 - 507. 1999. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.332

- 235** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARTINEZ, A.; JOSE MANUEL LÓPEZ NICOLAS; JOSE MARIA LÓPEZ ROCA. Desalcoholization of wines. Behaviour of the aroma components during the process. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 32, pp. 384 - 386. 1999. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.159

- 236** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ROCIO GIL MUÑOZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS. Investigation on the aroma of seven clones from Monastrell grapes. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 209, pp. 257 - 259. 1999. ISSN 1438-2377

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.159

- 237** MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; A. MARTINEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Evolution of phenolic compounds during wine fermentation and post-fermentation: Influence of grape temperature. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. 12, pp. 259 - 272. 1999. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1006/jfca.1999.0834>>. ISSN 0889-1575

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.106

- 238** LUIS ALMELA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARTINEZ, D.; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS. Influence of pruning and fertigation on the colour of wines from Monastrell grapes. INVESTIGACIÓN AGRARIA. 14, pp. 423 - 435. 1999.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

- 239** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; A. MARTINEZ. Color and Phenolic compounds of a young red wine as discriminant variables of its ageing status. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. pp. 503 - 507. 1999. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.15

- 240** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MANUEL LOPEZ NICOLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS. Desalcoholization of wine. Behaviour of the aroma components during the process. LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 32 - 32, pp. 384 - 386. 1999. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.589

- 241** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influence of pruning and fertigation on the colour of wines from Monastrell grapes. ANALES DE INIA. 14, pp. 423 - 435. 1999. ISSN 0213-5000

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

- 242** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influence of pruning and fertigation on the color of wines from Monastrell grapes. ANALES DE INIA. 14 - 3, pp. 423 - 436. 1999. ISSN 0213-5000

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 3

- 243** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; LORENZO BURGOS ORTIZ; CONSTANZA SORIANO; MARIN, J. Amygdalin content in the seed of several apricot cultivars. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 77, pp. 184 - 186. 1998. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.16

- 244** ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Evolution of the CIELAB and other spectrophotometric parameters during wine fermentation. Influence of some pre and postfermentative factors. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 30, pp. 699 - 705. 1998. Disponible en Internet en: <[https://doi.org/10.1016/S0963-9969\(98\)00029-5](https://doi.org/10.1016/S0963-9969(98)00029-5)>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.332

- 245** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ROCIO GIL MUÑOZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS. Comparación del perfil aromático de uvas de la variedad Cabernet Sauvignon de distintas denominaciones de origen españolas. VITIVINICULTURA. 54, pp. 42 - 48. 1998.

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

- 246** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Influence of pruning and fertirrigation on the colour of wines from Monastrell grapes. ANALES DE INIA. 1, pp. 1 - 2. 1998. ISSN 0213-5000

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

- 247** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Comparación del perfil aromático de uvas de la variedad Cabernet Sauvignon de distintas denominaciones de origen españolas. VITIVINICULTURA. 54, pp. 42 - 48. 1998. ISSN 0214-9605

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

- 248** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Evolución de los alcoholes y aldehídos de seis átomos de carbono durante las primeras horas de la vinificación. VITICULTURA Y ENOLOGÍA PROFESIONAL. 1998 - 55, pp. 58 - 63. 1998. ISSN 1131-5679

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

- 249** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA. Evolution of the CIELab and other spectrophotometric parameters during wine fermentation. Influence of some pre and postfermentative factors. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 30, pp. 699 - 705. 1998. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.15

- 250** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; LEDBETTER, C. Developments of volatile compounds during fruit maturation. Characterization of apricot and plum x apricot hybrids. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 74, pp. 541 - 546. 1997. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.16

- 251** SORIANO, C.; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; GIL-MUÑOZ, R.; GONZALEZ, A. Volatile compounds of three Limonium species: *L. latifolia*, *L. x attica* and *L. perezii*. JOURNAL OF ESSENTIAL OIL RESEARCH. 10, pp. 67 - 69. 1997. ISSN 1041-2905  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.368
- 252** LUIS ALMELA; MARIA ENCARNACIÓN GOMEZ PLAZA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JUAN CARREÑO ESPIN. La optimización de la fertirrigación: mejora de la producción de uva y la calidad de los vinos. FRUTICULTURA PROFESIONAL. 12, pp. 27 - 31. 1997.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2
- 253** LUIS ALMELA RUIZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. La optimización de la fertirrigación: mejora de la producción de uva y la calidad de los vinos. FRUTICULTURA PROFESIONAL. 91, pp. 27 - 31. 1997. ISSN 1131-5660  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2
- 254** LOUIS AUNG; SMILANICK, J.; VAIL, P.; HARSTELL, P.; MARIA ENCARNACION GÓMEZ PLAZA. Investigations into the origin of chloroanisoles causing musty off-flavors of raisins. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 44, pp. 3294 - 3296. 1996. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.53
- 255** CRAIG LEDBETTER; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; LORENZO BURGOS ORTIZ; PETERSON, S. Evaluation of fruit quality of apricot cultivars and selections. JOURNAL OF TREE FRUIT PRODUCTION. 2, pp. 73 - 86. 1996.  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2
- 256** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Evaluation of fruit quality of apricot cultivars and selections. JOURNAL OF TREE FRUIT PRODUCTIO. 2, pp. 73 - 86. 1996. ISSN 1055-1387  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 2
- 257** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Investigations into the origin of chloroanisoles causing musty off-flavor of raisins. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 44, pp. 3294 - 3296. 1996. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816
- 258** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE LAENCINA SANCHEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS. Changes in volatile compounds during the maturation of some grape varieties. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 233 - 229, pp. 67. 1995. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.16**Tipo de soporte:** Revista

- 259** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE LAENCINA SANCHEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS. Prevention of oxidative browning during wine storage. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. 283, pp. 213 - 217. 1995. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.332**Tipo de soporte:** Revista

- 260** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; CRAIG LEDBETTER. Comparative study on the aromatic profile of two plum species: Prunus salicina and Prunus simonii. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 65, pp. 111 - 116. 1994. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.16**Tipo de soporte:** Revista

- 261** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARTINEZ, A.; JUAN CARREÑO ESPIN. Influence of rootstock on volatile compounds of Vitis vinifera cultivar Italia. Preliminary results. JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN. 28, pp. 283 - 288. 1994. ISSN 1151-0285

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.696**Tipo de soporte:** Revista

- 262** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ. Localizaton of free and bound aromatic compounds among skin, juice and pulp fractions of some grape varieties. VITIS. 33, pp. 1 - 4. 1994. ISSN 0042-7500

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 1**Tipo de soporte:** Revista

- 263** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ADRIAN MARTINEZ; JOSE LAENCINA. Volatile compounds in wine. Formation and evolution during the fermentation. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 59, pp. 406 - 409. 1994. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 0.99**Tipo de soporte:** Revista

- 264** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; CRAIG LEDBETTER. Transmission of the biochemical flavor constituents from apricot and plums to their interspecific hybrids. PLANT BREEDING. 111, pp. 236 - 241. 1993. ISSN 0179-9541

**Tipo de producción:** Artículo**Posición de firma:** 1**Tipo de soporte:** Revista

- 265** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE LAENCINA SANCHEZ; ADRIAN MARTÍNEZ CUTILLAS. Influence of SO<sub>2</sub> and yeast development on the evolution of C<sub>6</sub> compounds during the first hours of vinification. ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 5, pp. 263 - 268. 1993. ISSN 1120-1770  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.518
- 266** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE LAENCINA SANCHEZ. Recovery of wine volatile compounds during the vinification. JOURNAL INTERNATIONAL DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN. 27, pp. 219 - 224. 1993. ISSN 1151-0285  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.696
- 267** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; CRAIG LEDBETTER .; PRESTON HARSTELL .Volatile compounds of apricots, plums and their interspecific hybrids.JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. 41, pp. 1669 - 1676. 1993. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.53
- 268** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Volatile compounds of apricots, plums and their interspecific hybrids.Journal of Agricultural and food chemistry. 41, pp. 1669 - 1674. 1993. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816
- 269** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. Características y constituyentes aromáticas en variedades de uva Monastrell, Tempranillo y Cabernet Sauvignon y en la vinificación. 1992. ISBN 84-7684-374-7  
**Tipo de producción:** Libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 270** MARIA ENCARNACIÓN GÓMEZ PLAZA; ADRIAN MARTÍNEZ CUTILLAS; JOSE LAENCINA; DOMINGO SAURA. Recuperación de componentes volátiles en alimentos. ALIMENTACIÓN, EQUIPOS Y TECNOLOGÍA. 1, pp. 83 - 88. 1992.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 1
- 271** MARIA ENCARNACIÓN GOMEZ PLAZA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA NUÑEZ; JOSE LAENCINA SANCHEZ. Extracción sólido-líquido de compuestos volátiles: su aplicación a los constituyentes de uvas aromáticas. ANALES DE BROMATOLOGÍA. 43, pp. 59 - 67. 1991.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Posición de firma:** 1



- 272** MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE LAENCINA SANCHEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA NUÑEZ. Estudio sobre la fracción aromática de uvas de la variedad Monastrell. VITICULTURA Y ENOLOGÍA PROFESIONAL. 6, pp. 39 - 43. 1990.

**Tipo de producción:** Artículo

**Posición de firma:** 1

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Determination of free radicals in wine from the use of high power ultrasound and its effect on color  
**Nombre del congreso:** 44 Congreso Mundial de la Viña y el vino  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** CADIZ, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 05/06/2023  
PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; ALEJANDRO MARTINEZ MORENO; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 2** **Título del trabajo:** EFFECT OF THE ADDITION OF GRAPE SEED PROTEINS ON WINE CLARIFICATION  
**Nombre del congreso:** 44 Congreso Mundial de la Viña y el Vino  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** CADIZ, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 05/06/2023  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; LUCIA OSETE ALCARAZ; PAULA PEREZ PORRAS; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 3** **Título del trabajo:** SEED REMOVAL OF IMMATURE GRAPES TO OBTAIN QUALITY RED WINES WITH LOWER ALCOHOL CONTENT  
**Nombre del congreso:** 44 Congreso Mundial de la Viña y el Vino  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** CADIZ, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 05/06/2023  
ALEJANDRO MARTINEZ MORENO; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 4** **Título del trabajo:** Estudio de la evolución de la calidad de vino elaborado de uva tratada con ultrasonidos de alta potencia  
**Nombre del congreso:** Congreso Nacional de Enólogos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** CARTAGENA, MURCIA,  
**Fecha de celebración:** 27/04/2023  
PAULA PEREZ PORRAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 5** **Título del trabajo:** Estudio de la evolución de la calidad de vino elaborado de uva tratada con ultrasonidos de alta potencia  
**Nombre del congreso:** Congreso Nacional de Enólogos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** CARTAGENA, MURCIA,

**Fecha de celebración:** 27/04/2023

ALEJANDRO MARTINEZ MORENO; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.

**6 Título del trabajo:** GRAPE MATURITY STAGE AS A CONDITIONING FACTOR FOR THE EFFICIENCY OF THE USE OF HIGH-POWER ULTRASOUND ON RED GRAPES

**Nombre del congreso:** III International Symposium on Beverage Crops

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 24/04/2023

ALEJANDRO MARTINEZ MORENO; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**7 Título del trabajo:** STUDY OF THE EVOLUTION OF VALUE-ADDED RED WINE MADE FROM GRAPES TREATED WITH HIGH-POWER ULTRASOUNDS

**Nombre del congreso:** III International Symposium on Beverage Crops

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 24/04/2023

PAULA PEREZ PORRAS; LUCIA OSETE ALCARAZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**8 Título del trabajo:** LA ESTABILIZACION TARTÁRICA DE LOS VINOS: QUE OPCIONES TIENE EL SECTOR ENOLÓGICO PARA SUSTITUIR LA ESTABILIZACIÓN POR FRIO

**Nombre del congreso:** SIENO 2019

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** Chile

**Fecha de celebración:** 13/11/2019

**Entidad organizadora:** Universidad Autónoma de Chile

**Tipo de entidad:** Universidad Privada

**Ciudad entidad organizadora:** Chile

Gómez-Plaza, E.

**9 Título del trabajo:** Changes in the skin flavanol composition as response to ozono-induced stress during postharvest dehydration of red winegrapes with different phenolic profile

**Nombre del congreso:** In Vino Analytica Scientia

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 25/06/2019

**Ciudad entidad organizadora:** Burdeos, Francia

Rio-Segade, S.; Bautista-Ortín, A.B.; Paissoni, A.; Giacosa, S.; Gerbi, V.; Rolle, L.; Gomez-Plaza, E.

**10 Título del trabajo:** Influence of preharvest elicitors treatment to Monastrell grapes complex carbohydrates of wines

**Nombre del congreso:** In Vino Analytica Scientia

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 25/06/2019



**Ciudad entidad organizadora:** Burdeos, Francia

Apolinar-Valiente, R.; Ruiz-García, Y.; Williams, P.; Gil-Muñoz, R.; Gomez-Plaza, E.; Doco, T.

**11 Título del trabajo:** Enzymes plus ultrasounds as tools for increasing grape phenolic extraction

**Nombre del congreso:** In Vino Analytica Scientia

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 25/06/2019

**Ciudad entidad organizadora:** Burdeos, Francia

Osete-Alcaraz, A.; Bautista-Ortín, A.B.; Gomez-Plaza, E.

**12 Título del trabajo:** Evaluating alternatives to cold stabilization in wineries

**Nombre del congreso:** In Vino Analytica Scientia

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Póster

**Fecha de celebración:** 25/06/2019

**Ciudad entidad organizadora:** Burdeos, Francia

Martinez-Perez, P.; Bautista-Ortín, A.B.; Gomez-Plaza, E.

**13 Título del trabajo:** Changes in skin flavanol composition as response to ozone-induced stress during postharvest dehydration of red winegrapes with different phenolic profile

**Nombre del congreso:** In vino Analytica Scientia 2019

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** BURDEOS, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 24/06/2019

ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**14 Título del trabajo:** ENZYMES PLUS ULTRASOUNDS AS TOOLS FOR INCREASING GRAPE PHENOLIC EXTRACTION

**Nombre del congreso:** IN VINO ANALYTICA SCIENTIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** BURDEOS, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 24/06/2019

ANDREA OSETE ALCARAZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.

**15 Título del trabajo:** EVALUATING ALTERNATIVES TO COLD STABILIZATION IN WINERIES : THE USE OF CARBOXIMETHYL CELLULOSE, POTASSIUM POLYASPARTATE AND ION EXCHANGE RESINS AND THE RESULTS AFTER ONE YEAR IN THE BOTTLE

**Nombre del congreso:** IN VINO ANALYTICA SCIENTIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** BURDEOS, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 24/06/2019

MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**16 Título del trabajo:** Influence of preharvest elicitors treatment to Monastrell grapes on complex carbohydrates of wines.

**Nombre del congreso:** IN VINO ANALYTICA SCIENTIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** BURDEOS, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 24/06/2019

RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 17 Título del trabajo:** ENFOQUES ENOLÓGICOS PARA LA LIMITACIÓN DE LAS INTERACCIONES ENTRE LOS TANINOS Y LOS POLISACÁRIDOS DE LAS PARED CELULARES DE LA UVA

**Nombre del congreso:** ENOFORUM 2019

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** VICENZA, ITALIA,

**Fecha de celebración:** 27/05/2019

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANDREA OSETE ALCARAZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.

- 18 Título del trabajo:** Enfoques enológicos para la limitación de las interacciones entre los taninos y los polisacáridos de las paredes celulares de las uvas

**Nombre del congreso:** Enoforum 2019

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Fecha de celebración:** 22/05/2019

**Ciudad entidad organizadora:** Vicenza, Italia

Gomez-Plaza, E.

- 19 Título del trabajo:** DETERMINING THE ABILITY OF SOME COMMERCIAL YEASTS FOR REDUCING THE ALCOHOL CONTENT OF RED WINES

**Nombre del congreso:** 1st Science and Wine World Congress

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** OPORTO, PORTUGAL,

**Fecha de celebración:** 15/05/2019

MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 20 Título del trabajo:** INFLUENCE OF CELL WALL DECONSTRUCTING ENZYMES IN THE PROANTHOCYANIDIN-CELL WALL ABSORPTION/DESORPTION PROCESS

**Nombre del congreso:** 1st Science and Wine World Congress

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** OPORTO, PORTUGAL,

**Fecha de celebración:** 15/05/2019

ANDREA OSETE ALCARAZ; MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 21 Título del trabajo:** WINE TARTARIC STABILIZATION:WHAT OPTIONS ARE THERE FOR REPLACING THE COLD STABILIZATION METHOD

**Nombre del congreso:** 1st Science and Wine World Congress

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** OPORTO, PORTUGAL,

**Fecha de celebración:** 15/05/2019

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.

- 22 Título del trabajo:** Wine tartaric stabilization: what options are there for replacing the cold stabilization method  
**Nombre del congreso:** 1st Science and Wine World Congress  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Ponencia invitada **Intervención por:** Por invitación  
**Fecha de celebración:** 08/05/2019  
**Fecha de finalización:** 10/05/2019  
**Ciudad entidad organizadora:** Oporto, Portugal  
Gomez-Plaza, E.
- 23 Título del trabajo:** Determining the ability of some commercial yeasts for reducing the alcohol content of red wines  
**Nombre del congreso:** 1st Science and Wine World Congress  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación  
**Fecha de celebración:** 08/05/2019  
**Fecha de finalización:** 10/05/2019  
**Ciudad entidad organizadora:** Oporto, Portugal  
Gomez-Plaza, E.; Martínez-Perez, P.; Bautista-Ortin, A.B.; Hua, Yang.
- 24 Título del trabajo:** Influence of cell wall deconstructing enzymes in the proanthocyanidin-cell wall adsorption desorption process  
**Nombre del congreso:** 1st Science and Wine World Congress  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación  
**Fecha de celebración:** 08/05/2019  
**Fecha de finalización:** 10/05/2019  
**Ciudad entidad organizadora:** Oporto, Portugal  
Osete-Alcaraz, A.; Bautista-Ortin, A.B.; Gómez-Plaza, E.
- 25 Título del trabajo:** High power ultrasounds: a powerful, non-thermal and green technique for improving the phenolic extraction from grapes to must during red wine vinification  
**Nombre del congreso:** 41 CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** PUNTA DEL ESTE, URUGUAY,  
**Fecha de celebración:** 19/11/2018  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 26 Título del trabajo:** REPLACEMENT OF WINE COLD STABILIZATION IN THE WINERIES: THE USE OF CARBOXIMETHYL CELLULOSE, POTASSIUM POLYASPARTATE AND ION EXCHANGE RESINS.  
**Nombre del congreso:** 41 CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** PUNTA DEL ESTE, URUGUAY,  
**Fecha de celebración:** 19/11/2018  
MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.



- 27 Título del trabajo:** The application of high power ultrasounds for improving the phenolic extraction and color from grape-derived products .  
**Nombre del congreso:** II International Symposium in Crop Beverages  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** XIAM, CHINA,  
**Fecha de celebración:** 22/10/2018  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 28 Título del trabajo:** Aplicación de enzimas, polisacáridos y ultrasonidos para promover la desorción de compuestos fenólicos ligados a paredes celulares de la uva  
**Nombre del congreso:** GIENOL 2018  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** CIUDAD REAL,  
**Fecha de celebración:** 26/06/2018  
ANDREA OSETE ALCARAZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 29 Título del trabajo:** La técnica de la doble vendimia para la reducción del grado alcohólico de vinos con DO Jumilla  
**Nombre del congreso:** GIENOL 2018  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** CIUDAD REAL,  
**Fecha de celebración:** 26/06/2018  
MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 30 Título del trabajo:** Effect of different commercial fining agents on the phenolic composition of young and aged red wines  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2018  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,  
**Fecha de celebración:** 28/05/2018  
MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 31 Título del trabajo:** Innovative strategy for managing wine alcohol content: blending wines elaborated with ripen and unripen grapes  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2018  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,  
**Fecha de celebración:** 28/05/2018  
MARIA DEL PILAR MARTINEZ PEREZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.



- 32** **Título del trabajo:** The elimination of suspended cell wall material in musts improved the chromatic characteristics and phenolic compounds content of red wines  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2018  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,  
**Fecha de celebración:** 28/05/2018  
ANDREA OSETE ALCARAZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 33** **Título del trabajo:** SELECTION OF *Vitis vinifera* L. INTRASPECIFIC HYBRIDS FOR OBTAINING WINES WITH HIGH PHENOLIC CONTENT  
**Nombre del congreso:** GIESCO  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** MENDOZA, ARGENTINA,  
**Fecha de celebración:** 07/11/2017  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 34** **Título del trabajo:** LIMITATION OF THE CELL WALL/POLYSACCHARIDE-PROANTHOCYANIDIN INTERCTIONS USING DECONSTRUCTING ENZYMES  
**Nombre del congreso:** In vino analytica scientia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** SALAMANCA,  
**Fecha de celebración:** 17/07/2017  
ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA ROS GARCIA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 35** **Título del trabajo:** FINING WITH GRAPE CELL WALLS. EFFECT OF DOSIS AND CONTACT TIME ON THE FINAL WINE PHENOLIC COMPOSITION  
**Nombre del congreso:** In vino analytica scientia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** SALAMANCA,  
**Fecha de celebración:** 16/07/2017  
MARÍA DOLORES JIMÉNEZ MARTÍNEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 36** **Título del trabajo:** Application of high power ultrasounds during red wine vinification  
**Nombre del congreso:** Macrowine 2016  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** NYON, SUIZA,  
**Fecha de celebración:** 11/07/2016  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 37** **Título del trabajo:** Technological possibilities of grape marc cell walls as wine fining agent. Effect on wine phenolic composition  
**Nombre del congreso:** Macrowine 2016  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** NYON, SUIZA,

**Fecha de celebración:** 11/07/2016

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.

- 38 Título del trabajo:** The moment of preharvest elicitor application influence its final effect on winegrapes quality  
**Nombre del congreso:** Macrowine 2016  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** NYON, SUIZA,  
**Fecha de celebración:** 11/07/2016  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO.
- 39 Título del trabajo:** Influence of anthocyanin concentration in the extension of tannin-cell wall interactions  
**Nombre del congreso:** In vino Analytica Scientia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** TRENTO, ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 27/06/2015  
ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; YOLANDA RUIZ GARCÍA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 40 Título del trabajo:** Intraspecific Crossbreeding: an opportunity to improve the diffusion of relevant compounds from grape to wine  
**Nombre del congreso:** In vino Analytica Scientia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** TRENTO, ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 22/06/2015  
RAFAEL APOLINAR VALIENTE; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 41 Título del trabajo:** Tannin profile of different Monastrell wines and its relation to their projected market prices  
**Nombre del congreso:** In vino Analytica Scientia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** TRENTO, ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 22/06/2015  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 42 Título del trabajo:** Elicitors: a tool for increasing grape and wine phenolic content  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2014  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** STELLENBOSCH, República Sudafricana  
**Fecha de celebración:** 07/09/2014  
RUIZ GARCÍA, Y.; BAUTISTA-ORTIN, A.B.; GIL MUÑOZ, R.; MARTINEZ-CUTILLAS, A.; GOMEZ-PLAZA, E.
- 43 Título del trabajo:** Proanthocyanidin-Cell Wall Interactions. Role of Maceration Enzymes  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2014  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Ponencia **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación



**Ciudad de celebración:** STELLENBOSCH, República Sudafricana

**Fecha de celebración:** 07/09/2014

AYALA DUEÑAS, A.; MARÍN GARCIA, F.; CASTRO LOPEZ, L.; RUIZ GARCÍA, Y.; GOMEZ PLAZA, E.;  
BAUTISTA ORTIN, A.B.

**44 Título del trabajo:** The Extent of Tannin-Cell Wall Material Interactions Depends on Grape Ripening Stage

**Nombre del congreso:** MACROWINE 2014

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** STELLENBOSCH, República Sudafricana

**Fecha de celebración:** 07/09/2014

GARCIA ORENES, J.M.; MOLERO MARIN, N.; RUIZ GARCIA, Y.; GOMEZ PLAZA, E.; BAUTISTA ORTIN,  
A.B.

**45 Título del trabajo:** Elicitors: a tool for increasing grape and wine phenolic content

**Nombre del congreso:** Macrowine 2014

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** STELLENBOSCH, SUDAFRICA,

**Fecha de celebración:** 06/09/2014

YOLANDA RUIZ GARCÍA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**46 Título del trabajo:** Increasing wine volatile compounds using elicitors

**Nombre del congreso:** Macrowine 2014

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** STELLENBOSCH, SUDAFRICA,

**Fecha de celebración:** 06/09/2014

YOLANDA RUIZ GARCÍA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**47 Título del trabajo:** Proanthocyanidin-Cell Wall Interactions. Role of Maceration Enzymes

**Nombre del congreso:** Macrowine 2014

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** STELLENBOSCH, SUDAFRICA,

**Fecha de celebración:** 06/09/2014

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.

**48 Título del trabajo:** Análisis polifenólico y sensorial de un vino elaborado sin semillas

**Nombre del congreso:** Congreso Nacional Grupos de Investigación en Enología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 18/06/2013

NAIARA BUSSE VALVERDE; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA;  
MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN.

**49 Título del trabajo:** El uso de elicitores para incrementar el contenido fenólico y las características cromáticas en uvas y vinos

**Nombre del congreso:** Congreso Nacional de Grupos de Investigación en Enología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 18/06/2013

YOLANDA RUIZ GARCÍA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

**50 Título del trabajo:** Dismissing enological myths: effect of ethanol and maceration enzymes on grape seed tannin extraction. Enological implications

**Nombre del congreso:** Enoforum 2013

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** AREZZO, ITALIA,

**Fecha de celebración:** 06/05/2013

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; NAIARA BUSSE VALVERDE; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN.

**51 Título del trabajo:** Improving Grape Phenolic Content and Wine Chromatic Characteristics through the Use of Elicitors

**Nombre del congreso:** Enoforum 2013

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Ciudad de celebración:** AREZZO, ITALIA,

**Fecha de celebración:** 06/05/2013

YOLANDA RUIZ GARCÍA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

**52 Título del trabajo:** DEL CAMPO A LA MESA: MECANISMOS PARA INCREMENTAR EL VALOR TECNOLÓGICO Y NUTRICIONAL DE NUESTRAS FRUTAS

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Intervención por:** Por invitación

**Fecha de celebración:** 02/10/2012

**Entidad organizadora:** UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS PUEBLA  
GOMEZ-PLAZA, E.

**Tipo de entidad:** Universidad

**53 Título del trabajo:** Del campo a la mesa: mecanismos para incrementar el valor tecnológico y nutricional de nuestras frutas

**Nombre del congreso:** Seminario de Biotecnología II UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS PUEBLA

**Tipo evento:** Seminario

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** PUEBLA, MEJICO,

**Fecha de celebración:** 02/10/2012

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**54 Título del trabajo:** HERRAMIENTAS Y ESTRATEGIAS PARA INCREMENTAR EL CONTENIDO FENOLICO DE LAS PLANTAS Y SU VALOR NUTRICIONAL

**Nombre del congreso:** SYMPOSIUM DEL AREA ACADEMICA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL E INGENIERIA DE ALIMENTOS

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Intervención por:** Por invitación

**Fecha de celebración:** 01/10/2012





**Entidad organizadora:** UNIVERSIDAD DEL ESTADO AUTONOMO DE HIDALGO MEXICO GOMEZ-PLAZA, E.

**Tipo de entidad:** Universidad

- 55 Título del trabajo:** ANTHOCYANINS FROM MEXICAN CULTIVARS OF COLORED MAIZE AND POMEGRANATE: EXTRACTION, CHARACTERIZATION, COMPARISON AND EFFECT OF GEOGRAPHIC SOURCE

**Nombre del congreso:** 15TH EUROPEAN CONGRESS ON BIOTECHNOLOGY

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Unión Europea

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ESTAMBUL, TURQUIA,

**Fecha de celebración:** 01/10/2012

ORTEGA-REGULES, A.; BAUTISTA-ORTIN, A.B.; LOZADA-RAMIREZ, D.; GOMEZ-PLAZA, E.

- 56 Título del trabajo:** Herramientas y estrategias para incrementar el contenido fenólico de las plantas y su valor nutricional

**Nombre del congreso:** 1er. Simposio Internacional del Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** HIDALGO, MEJICO,

**Fecha de celebración:** 01/10/2012

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 57 Título del trabajo:** COMPORTAMIENTO DE LOS INDICES DE MADURACIÓN Y ÁCIDOS GRASOS LIBRES DEL QUESO SEMICURADO PURO DE CABRA MURCIANO-GRANADINA

**Nombre del congreso:** XIV CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MONTERREY, NUEVO LEON, MEJICO,

**Fecha de celebración:** 01/06/2012

QUINTERO-LIRA, A.; MARIN-INIESTA, F.; GOMEZ-PLAZA, M.E.; PIMENTEL-GONZÁLEZ, D.; CAMPOS-MONTIEL, R.

- 58 Título del trabajo:** COMPORTAMIENTO DE LOS ÍNDICES DE MADURACIÓN Y ÁCIDOS GRASOS LIBRES DEL QUESO SEMICURADO PURO DE CABRA MURCIANOGRANADINA

**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** NUEVO LEON, MEJICO,

**Fecha de celebración:** 01/06/2012

AURORA QUINTERO LIRA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 59 Título del trabajo:** Effetto di diverse pratiche enologiche sullestrazione di antociani e tannini

**Nombre del congreso:** CONVEGNO POLIFENOLILLO STATO DELLARTE SU UNA COMPONENTE FONDAMENTALE DEL VINO ROSSO

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** WEB SEMINAR,

**Fecha de celebración:** 01/06/2012

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.



- 60** **Título del trabajo:** OLIGOSACCHARIDES OF MONASTRELL RED WINES FROM DIFFERENT TERROIRS AND THEIR CHARACTERIZATION BY ESI-MS  
**Nombre del congreso:** 9th International Symposium of Oenology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** BURDEOS, FRANCIA,  
**Fecha de celebración:** 15/07/2011  
RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 61** **Título del trabajo:** INCREASING THE KNOWLEDGE ON SEED TANNINS EXTRACTION DURING WINEMAKING. ROLE OF ETHANOL, TIME AND ENOLOGICAL TECHNIQUE  
**Nombre del congreso:** 34th Congress de la Organization de la Vigne et du Vin  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** OPORTO , PORTUGAL,  
**Fecha de celebración:** 15/06/2011  
ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; NAIARA BUSSE VALVERDE; ESTEFANIA JIMENEZ PASCUAL; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 62** **Título del trabajo:** MICRO-OXIGENACION DE VINOS TINTOS: TEORIA, PRACTICA Y APLICACIONES  
**Nombre del congreso:** MEJORA DE LA CALIDAD DE UVAS Y VINOS DE MONASTRELL  
**Tipo evento:** Seminario **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Ponencia invitada  
**Ciudad de celebración:** JUMILLA, MURCIA,  
**Fecha de celebración:** 05/05/2011  
**Entidad organizadora:** FEDERACION MURCIANA **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones DE ENOLOGOS  
GOMEZ-PLAZA, E.
- 63** **Título del trabajo:** TECHNOLOGIES TO INCREASE WINE COLOR STABILITY  
**Nombre del congreso:** INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON THE GRAPE AND WINE INDUSTRY OF GANSU PROVINCE  
**Tipo evento:** Seminario **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Ponencia invitada  
**Ciudad de celebración:** GANSHU, CHINA,  
**Fecha de celebración:** 05/09/2010  
**Entidad organizadora:** COUNCIL OF GANSU **Tipo de entidad:** Agencia Estatal PROVINCE  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 64** **Título del trabajo:** APPLICATION OF BTH AND METHYL JASMONATE DURING THE RIPENING OF GRAPES VITIS VINIFERA L. AND ITS EFFECTS ON THE STILBENE CONTENT  
**Nombre del congreso:** 24TH INTERNATIONAL CONGRESS IN HORTICULTURE  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** LISBOA, PORTUGAL,  
**Fecha de celebración:** 25/08/2010  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

- 65** **Título del trabajo:** COMPOSITIONAL AND QUANTITATIVE STUDY OF THE PROANTHOCYANIDIN EXTRACTION FROM GRAPE TO WINE DURING MACERATION. EFFECT OF THE VINIFICATION TECHNIQUE  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** TURIN, ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 20/06/2010  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.
- 66** **Título del trabajo:** EFFECT OF APPLICATION OF BTH AND METHYL JASMONATE ON THE PHENOLIC COMPOSITION OF GRAPES AT HARVEST  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** TURIN ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 20/06/2010  
JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 67** **Título del trabajo:** EFFECT OF WINEMAKING TECHNIQUES ON THE POLYSACCHARIDE AND OLIGOSACCHARIDE COMPOSITION OF CABERNET SAUVIGNON, SYRAH AND MONASTRELL RED WINES  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** TURIN, ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 20/06/2010  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.
- 68** **Título del trabajo:** ETHANOL IS NOT MANDATORY TO EXTRACT SEED TANNINS IN MODEL WINE  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** TURIN ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 20/06/2010  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 69** **Título del trabajo:** EFFECT OF WINEMAKING TECHNIQUES ON THE POLYSACCHARIDE AND OLIGOSACCHARIDE COMPOSITION OF MONASTRELL RED WINES FROM DIFFERENT TERROIRS  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** TURÍN ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 16/06/2010  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; JOSE MARIA ROS GARCIA.
- 70** **Título del trabajo:** LA MICRO-OXIGENACIÓN DE VINOS TINTOS: CONTROL DE LA REDUCCION Y ESTABILIZACIÓN DEL COLOR  
**Nombre del congreso:** COMPUESTOS AZUFRADOS VOLÁTILES EN LOS VINOS  
**Tipo evento:** Seminario **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Ponencia invitada  
**Ciudad de celebración:** MADRID,

**Fecha de celebración:** 16/10/2009

**Entidad organizadora:** FUNDACION PARA LA CULTURA DEL VINO  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**Tipo de entidad:** Fundación

**71 Título del trabajo:** EL VINO UNA BEBIDA SALUDABLE

**Nombre del congreso:** EL COSMOS DE LA SALUD

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 15/10/2009

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**72 Título del trabajo:** LA MICRO-OXIGENACIÓN DE VINOS TINTOS: CONTROL DE LA REDUCCION Y ESTABILIZACIÓN DEL COLOR

**Nombre del congreso:** COMPUESTOS AZUFRADOS VOLÁTILES EN LOS VINOS

**Tipo evento:** Seminario

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Ciudad de celebración:** TARRAGONA,

**Fecha de celebración:** 15/10/2009

**Entidad organizadora:** FUNDACION PARA LA CULTURA DEL VINO

**Tipo de entidad:** Fundación

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**73 Título del trabajo:** DIFFERENCES IN COMPOSITION AND MORPHOLOGY OF CELL-WALL MATERIAL ISOLATED FROM THE SKIN OF MONASTRELL GRAPES BY FOUR DIFFERENT METHODS

**Nombre del congreso:** IN VINO ANALYTICA SCIENTIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ANGERS, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 20/06/2009

RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**74 Título del trabajo:** PERFIL FLAVONOIDE DE HÍBRIDOS TINTOS Y BLANCOS DE MONASTRELL X SYRAH: PRIMERA APROXIMACIÓN A LAS RELACIONES BIOSINTÉTICAS ENTRE ANTOCIANOS, FLAVONOL Y TANINOS CONDENSADOS

**Nombre del congreso:** 32 Congreso Internacional de la Vid y el Vino

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** ZAGREB, CROACIA,

**Fecha de celebración:** 20/06/2009

ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**75 Título del trabajo:** CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS QUE INFLUYEN EN EL PERFIL AROMÁTICO DE VINOS CON CRIANZA D.O. JUMILLA

**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Investigación Enológica

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ORENSE,

**Fecha de celebración:** 02/06/2009

PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 76 Título del trabajo:** DETERMINACIÓN DE ANTOCIANOS Y FLAVONOLES EN UVAS POR HPLC UTILIZANDO UNA NUEVA COLUMNA DE FASE REVERSA CON GRUPOS BÁSICOS DE INTERCAMBIO IONICO

**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Investigación Enológica

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ORENSE,

**Fecha de celebración:** 02/06/2009

ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.

- 77 Título del trabajo:** COMPARACIÓN DE LA MICRO-OXIGENACIÓN, LAS VIRUTAS DE ROBLE Y LOS TANINOS ENOLÓGICOS EN SU PAPEL DE ESTABILIZACIÓN DEL COLOR DE LOS VINOS TINTOS.

**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 26/05/2009

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARTA CANO LOPEZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JUAN ALBERTO INIESTA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

- 78 Título del trabajo:** SELECCIÓN DE UVAS HÍBRIDAS DE ALTO CONTENIDO POLIFENÓLICO: FUENTE NATURAL DE VALOR AÑADIDO

**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 26/05/2009

ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 79 Título del trabajo:** THE INHERITANCE OF THE ANTHOCYANIN AND FLAVONOL PROFILE IN VITIS VINIFERA INTRASPECIFIC HYBRIDS

**Nombre del congreso:** BIOTECHFRUIT 2008

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** DRESDEN, ALEMANIA,

**Fecha de celebración:** 01/09/2008

ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 80 Título del trabajo:** ESTABILIDAD COLORANTE Y PROCESOS DE OXIDACION

**Nombre del congreso:** NUEVAS TENDENCIAS EN LA ELABORACION DE VINOS

**Tipo evento:** Seminario

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** ALCAZAR DE SAN JUAN, CIUDAD REAL,

**Fecha de celebración:** 05/07/2008

**Entidad organizadora:** AGROVIN S.A.  
GOMEZ-PLAZA, E.

**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial



- 81 Título del trabajo:** ANTHOCYANIN AND FLAVONOL OF GRAPES FROM INTRASPECIFIC HYBRIDS OF VITIS VINIFERA MONASTRELL X CABERNET SAUVIGNON AND THEIR EXTRACTION INTO THE WINE  
**Nombre del congreso:** : XXIV International Conference on Polyphenols  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** SALAMANCA,  
**Fecha de celebración:** 03/07/2008  
ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 82 Título del trabajo:** FLAVONOLS IN RED AND WHITE GRAPES ARISING FROM INTRASPECIFIC CROSSES FROM MONASTRELL X SYRAH  
**Nombre del congreso:** Annual Meeting of the American Society of Enology and Viticulture  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** PORTLAND, OREGON, EEUU,  
**Fecha de celebración:** 20/06/2008  
ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 83 Título del trabajo:** PETIT VERDOT: UNA VARIEDAD MUY INTERESANTE PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS DE CALIDAD EN EL SURESTE DE ESPAÑA  
**Nombre del congreso:** XXXI Congreso Internacional de la O.I.V.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** VERONA, ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 15/06/2008  
PEDRO RODRIGUEZ-RODRIGUEZ; PATRICK RABION; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 84 Título del trabajo:** VINOS DE CRIANZA DE MONASTRELL. ELECCIÓN DEL MEJOR TIPO DE BARRICA PARA POTENCIAR SU CARÁCTER VARIETAL  
**Nombre del congreso:** XXXI Congreso Internacional de la O.I.V.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** VERONA, ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 15/06/2008  
PEDRO RODRIGUEZ-RODRIGUEZ; PATRICK RABION; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 85 Título del trabajo:** COMPARISON BETWEEN PROCEDURES OF CELL WALL MATERIAL ISOLATION EMPLOYED ON MONASTRELL GRAPES VITIS VINIFERA L..  
**Nombre del congreso:** MACROWINE 2008  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,  
**Fecha de celebración:** 10/06/2008  
ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 86 Título del trabajo:** EFFECT OF THE ADDITION OF A MACERATING ENZYME ON COLOUR EXTRACTION DURING WINEMAKING OF GRAPES WITH DIFFERENT MATURITY1  
**Nombre del congreso:** Macrowine 2008

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2008

MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 87 Título del trabajo:** ENZYMATIC DEGRADABILITY OF SKINS FROM CABERNET-SAUVIGNON, SYRAH, AND MONASTRELL GRAPES BY PURE POLYSACCHARIDE HYDROLASES AND ESTERASES.

**Nombre del congreso:** MACROWINE 2008

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2008

RAFAEL APOLINAR VALIENTE; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 88 Título del trabajo:** INFLUENCE OF THE ADDITION OF A HIGH POLYPHENOLIC CONTENT ENOLOGICAL PRODUCT ON MONASTRELL RED WINE COLOR

**Nombre del congreso:** MACROWINE 2008

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2008

FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 89 Título del trabajo:** COMPARISON BETWEEN PROCEDURES OF CELL WALL MATERIAL ISOLATION EMPLOYED ON MONASTRELL GRAPES VITIS VINIFERA L..

**Nombre del congreso:** MACROWINE 2008

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2008

ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 90 Título del trabajo:** ENZYMATIC DEGRADABILITY OF SKINS FROM CABERNET-SAUVIGNON, SYRAH, AND MONASTRELL GRAPES BY PURE POLYSACCHARIDE HYDROLASES AND ESTERASES.

**Nombre del congreso:** MACROWINE 2008

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2008

RAFAEL APOLINAR VALIENTE; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 91 Título del trabajo:** INFLUENCE OF THE ADDITION OF A HIGH POLYPHENOLIC CONTENT ENOLOGICAL PRODUCT ON MONASTRELL RED WINE COLOR

**Nombre del congreso:** MACROWINE 2008

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,



**Fecha de celebración:** 10/06/2008

ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 92 Título del trabajo:** ANTHOCYANIN AND FLAVONOL OF GRAPES FROM INTRASPECIFIC HYBRIDS OF VITIS VINIFERA MONASTRELL X CABERNET SAUVIGNON AND THEIR EXTRACTION INTO THE WINE

**Nombre del congreso:** Polyphenols 2008

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Fecha de celebración:** 01/06/2008

ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; RAFAEL APOLINAR VALIENTE; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 93 Título del trabajo:** CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS DE VINOS DE HÍBRIDOS INTRAESPECÍFICOS DE VITIS VINIFERA MONASTRELL X CABERNET SAUVIGNON

**Nombre del congreso:** XXX Congreso Internacional de la OIV

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** BUDAPEST, HUNGRÍA,

**Fecha de celebración:** 15/06/2007

ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 94 Título del trabajo:** EFECTO DE DIFERENTES ENZIMAS DE MACERACIÓN SOBRE EL COLOR DE VINOS DE SYRAH, MONASTRELL Y CABERNET SAUVIGNON

**Nombre del congreso:** XXX Congreso Internacional de la OIV

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** BUDAPEST, HUNGRÍA,

**Fecha de celebración:** 15/06/2007

MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 95 Título del trabajo:** PERFIL FLAVONOIDE DE HÍBRIDOS INTRAESPECÍFICOS DE VITIS VINIFERA MONASTRELL X SYRAH

**Nombre del congreso:** XXX Congreso Internacional de la OIV

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** BUDAPEST, HUNGRÍA,

**Fecha de celebración:** 15/06/2007

ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 96 Título del trabajo:** EFECTOS DE LA ADICIÓN DE VIRUTAS DE DIFERENTES FORMATOS EN EL AROMA Y LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS VINOS DE MONASTRELL

**Nombre del congreso:** IX Reunión de los Grupos de Investigación en Enología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** BADAJOZ,

**Fecha de celebración:** 27/05/2007

ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

- 97 Título del trabajo:** EFECTOS DE NUEVAS TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN SOBRE EL PERFÍL ANTOCIANICO DE VINOS DE MONASTRELL, SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON  
**Nombre del congreso:** IX Reunión de los Grupos de Investigación en Enología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** BADAJOZ,  
**Fecha de celebración:** 27/05/2007  
ALBERTO HERNANDEZ JIMENEZ; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 98 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL ACLAREO EN VINOS PROCEDENTES DE LAS VARIEDADES MONASTRELL, SYRAH Y TEMPRANILLO  
**Nombre del congreso:** IX Reunión de los Grupos de Investigación en Enología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** BADAJOZ,  
**Fecha de celebración:** 27/05/2007  
MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; S FUENTES PERALTA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 99 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL ENVEJECIMIENTO EN BARRICAS DE DISTINTO ORIGEN, TOSTADO Y VOLUMEN EN EL PERFIL AROMÁTICO DE VINOS TINTOS DE MONASTRELL  
**Nombre del congreso:** IX Reunión de los Grupos de Investigación en Enología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** BADAJOZ,  
**Fecha de celebración:** 27/05/2007  
PEDRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 100 Título del trabajo:** INFLUENCE OF YEAST STRAIN IN MONASTRELL WINE COLOR  
**Nombre del congreso:** IV International Congress on Pigments in Foods  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** STUTGARD, ALEMANIA,  
**Fecha de celebración:** 12/10/2006  
ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 101 Título del trabajo:** FIRST STUDIES ON THE INHERITANCE OF THE ANTHOCYANIN PROFILE IN VITIS VINIFERA INTRASPECIFIC HYBRIDS MONASTRELL X CABERNET SAUVIGNON  
**Nombre del congreso:** XXIII INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de celebración:** WINNIPEG, CANADA,  
**Fecha de celebración:** 20/08/2006  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.
- 102 Título del trabajo:** SCREENING FOR INTERESTING PHENOLIC AND CHROMATIC CHARACTERISTICS AMONG INTRASPECIFIC HYBRIDS MONASTRELL X CABERNET SAUVIGNON  
**Nombre del congreso:** XXIII INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** WINNIPEG, CANADA,

**Fecha de celebración:** 20/08/2006

JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 103 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE ENZIMAS DE MACERACIÓN PARA MEJORAR EL COLOR DE LOS VINOS TINTOS. EFECTO DEL TIEMPO DE MACERACIÓN.

**Nombre del congreso:** : XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** LOGROÑO,

**Fecha de celebración:** 10/06/2006

MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 104 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE LA MICRO-OXIGENACIÓN EN DISTINTOS MOMENTOS DE LA ELABORACIÓN E INFLUENCIA SOBRE EL COLOR DEL VINO TINTO

**Nombre del congreso:** XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** LOGROÑO,

**Fecha de celebración:** 10/06/2006

MARTA CANO LOPEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 105 Título del trabajo:** EFECTO DEL ACLAREO DE RACIMOS EN LA COMPOSICIÓN DE UVAS DE MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON Y TEMPRANILLO.

**Nombre del congreso:** XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** LOGROÑO,

**Fecha de celebración:** 10/06/2006

MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 106 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA PARED CELULAR DEL HOLLEJO DE LA UVA Y SU RELACIÓN CON EL POTENCIAL FENÓLICO

**Nombre del congreso:** XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** LOGROÑO,

**Fecha de celebración:** 10/06/2006

ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 107 Título del trabajo:** Influence of yeast strain in Monastrell wine color

**Nombre del congreso:** Pigments in Food. A challenge to life sciences

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Fecha de celebración:** 01/06/2006

**Publicación en acta congreso:** Si

**Forma de contribución:** Capítulos de libros





ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA. "Influence of yeast strain in Monastrell wine color". En: Pigments in Food. A challenge to life sciences. 1, pp. 229 - 231. 01/06/2006. ISBN 978-3-8322-5479-7

- 108 Título del trabajo:** CHANGES IN SKIN CELL-WALL POLYSACCHARIDES AND ENZYMIC ACTIVITIES DURING RIPENING OF GRAPES VITIS VINIFERA L. VAR. MONASTRELL. EFFECT OF GROWING AREA AND IRRIGATION

**Nombre del congreso:** MACROWINE 2006

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** REIMS, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 25/05/2006

JOSE MARIA LOPEZ ROCA; JOSE MARIA ROS GARCIA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 109 Título del trabajo:** CHANGES IN TANNIN CONTENT DURING GRAPE RIPENING. EFFECT OF VARIETY AND YEAR

**Nombre del congreso:** MACROWINE 2006

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** REIMS, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 20/05/2006

JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 110 Título del trabajo:** INFLUENCE OF GRAPE PHENOLIC MATURITY AND THE USE OF MACERATION ENZYMES ON RED WINE COLOR

**Nombre del congreso:** Macrowine 2006

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** REIMS, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 20/05/2006

JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 111 Título del trabajo:** THE EFFECT OF MICRO-OXYGENATION ON ANTHOCYANINS AND DERIVED COMPOUNDS AND ON CHROMATIC CHARACTERISTICS OF RED WINES WITH DIFFERENT POLYPHENOLIC CONTENT

**Nombre del congreso:** MACROWINE 2006

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** REIMS, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 20/05/2006

JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 112 Título del trabajo:** EFECTO DE LA ADICIÓN DE VIRUTAS DE DIFERENTES TAMAÑOS EN EL COLOR Y LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS VINOS DE MONASTRELL

**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Enólogos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** TENERIFE,

**Fecha de celebración:** 02/05/2006

MARTA CANO LOPEZ; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

- 113 Título del trabajo:** Micro-oxigenación de vinos tintos  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Enólogos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** TENERIFE,  
**Fecha de celebración:** 02/05/2006  
MARTA CANO LOPEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 114 Título del trabajo:** A FIRST APPROACH TOWARDS THE RELATIONSHIP BETWEEN GRAPE SKIN CELL WALL COMPOSITION AND ANTHOCYANIN EXTRACTABILITY  
**Nombre del congreso:** In Vino Analytica Scientia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,  
**Fecha de celebración:** 03/07/2005  
ANA ORTEGA REGULES; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 115 Título del trabajo:** CHARACTERIZATION OF THE MAIN ENZYMATIC ACTIVITIES PRESENT IN SEVERAL COMMERCIAL MACERATING ENZYMES AND THEIR EFFECT ON EXTRACTING COLOR DURING WINEMAKING  
**Nombre del congreso:** In vino Analytica Scientia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,  
**Fecha de celebración:** 03/07/2005  
MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 116 Título del trabajo:** ENOLOGICAL PRACTICES TO IMPROVE WINE COLOR  
**Nombre del congreso:** In Vino Analytica Scientia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,  
**Fecha de celebración:** 03/07/2005  
ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 117 Título del trabajo:** OCCURRENCE OF ANTHOCYANIN-DERIVED RED PIGMENTS IN MICRO-OXYGENATED WINES  
**Nombre del congreso:** In Vino Analytica Scientia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** MONTPELLIER, FRANCIA,  
**Fecha de celebración:** 03/07/2005  
MARTA CANO LOPEZ; S FUENTES PERALTA; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 118 Título del trabajo:** ANTOCIANOS, TANINOS Y MADUREZ FENOLICA DE CUATRO VARIEDADES DE UVA CULTIVADAS EN LA REGIÓN DE MURCIA. INFLUENCIA DEL AÑO CLIMATOLÓGICO Y DE LA LOCALIZACIÓN DE LA PARCELA

**Nombre del congreso:** VIII Jornadas Científicas GIENOL

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** PALENCIA,

**Fecha de celebración:** 06/06/2005

ANA ORTEGA REGULES; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN;  
JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA;  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**119 Título del trabajo:** EFECTO DE ENZIMAS PURIFICADOS EN LA EXTRACCIÓN DE COLOR DURANTE LA VINIFICACIÓN DE UVAS MONASTRELL

**Nombre del congreso:** VIII Jornadas Científicas GIENOL

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** PALENCIA,

**Fecha de celebración:** 06/06/2005

MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**120 Título del trabajo:** EFECTO DE LA UTILIZACIÓN DE TANINOS ENOLÓGICOS SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS Y SENSORIALES DE VINOS DE MONASTRELL

**Nombre del congreso:** VIII Jornadas Científicas GIENOL

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** PALENCIA,

**Fecha de celebración:** 06/06/2005

ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**121 Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DEL VINO TINTO TRAS LA MICROOXIGENACIÓN

**Nombre del congreso:** VIII Jornadas Científicas Gienol

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** PALENCIA,

**Fecha de celebración:** 06/06/2005

MARTA CANO LOPEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA;  
FRANCISCO PARDO MINGUEZ.

**122 Título del trabajo:** RUOLO DELLA COPIGMENTAZIONE SUL COLORE DI VINI ROSSI SPAGNOLI

**Nombre del congreso:** Enoforum 2005

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** PIACENZA, ITALIA,

**Fecha de celebración:** 01/06/2005

A. CENNI; A. VERSARI; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; S GALASSI.

**123 Título del trabajo:** COMPORTAMIENTO DE UN VINO DE MONASTRELL MICROOXIGENADO DURANTE SU ENVEJECIMIENTO EN BARRICA Y BOTELLA

**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Enólogos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** TOLEDO, ESPAÑA,

**Fecha de celebración:** 02/05/2005

MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**124 Título del trabajo:** ACTIVIDADES ENZIMÁTICAS PRESENTES EN PREPARADOS COMERCIALES PARA LA EXTRACCIÓN DE COLOR DURANTE LA MACERACIÓN DE UVAS TINTAS

**Nombre del congreso:** II Jornadas de Alimentación y Salud

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 15/10/2004

MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**125 Título del trabajo:** COMPOSICIÓN POLIFENÓLICA DE LOS VINOS DE MONASTRELL EN FUNCIÓN DEL GRADO DE MADURACIÓN DE LA UVA

**Nombre del congreso:** II Jornadas de Alimentación y Salud

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 15/10/2004

ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**126 Título del trabajo:** MICROOXIGENACIÓN DE VINOS TINTOS DE MONASTRELL

**Nombre del congreso:** II Jornadas de Alimentación y Salud

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 15/10/2004

MARTA CANO LOPEZ; S FUENTES PERALTA; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**127 Título del trabajo:** RECUPERACIÓN DE ANTOCIANOS A PARTIR DE HOLLEJOS DE UVA. CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS, ESTABILIDAD Y POTENCIAL ANTIOXIDANTE DEL EXTRACTO OBTENIDO.

**Nombre del congreso:** II Jornadas de Alimentación y Salud

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 15/10/2004

A MIÑANO SÁNCHEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**128 Título del trabajo:** RELACIÓN ENTRE LA MADUREZ CELULAR DE DISTINTAS VARIEDADES DE UVA Y LA EXTRACTABILIDAD DE ANTOCIANOS

**Nombre del congreso:** II Jornadas de Alimentación y Salud

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** MURCIA,

**Fecha de celebración:** 15/10/2004

ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE MARIA ROS GARCIA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.



**129 Título del trabajo:** COLOR CHARACTERISTICS OF MONASTRELL WINES DEPENDING ON THE DATE OF HARVEST

**Nombre del congreso:** III International Congress on Pigments in Food

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** QUIMPER, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 15/06/2004

ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**130 Título del trabajo:** RECOVERY OF GRAPE POMACE ANTHOCYANINS. INFLUENCE OF MACERATION TIME DURING WINEMAKING

**Nombre del congreso:** III International Congress on Pigments in Food

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** QUIMPER, FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 15/06/2004

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; A MIÑANO SÁNCHEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

**131 Título del trabajo:** ANTOCIANOS TOTALES Y EXTRAIBLES EN DISTINTAS VARIEDADS DE UVA CULTIVADAS EN MURCIA Y SU RELACIÓN CON EL COLOR DE LOS VINOS OBTENIDOS

**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Enólogos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** VALENCIA,

**Fecha de celebración:** 01/06/2004

MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; ANA EUGENIA ORTEGA REGULES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**132 Título del trabajo:** EFECTO DE LA MICROOXIGENACIÓN DE LOS VINOS TINTOS

**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Enólogos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** VALENCIA,

**Fecha de celebración:** 01/06/2004

MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**133 Título del trabajo:** RECUPERACIÓN DE ANTOCIANOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS ENOLÓGICAS. EFECTO DEL MÉTODO DE VINIFICACIÓN EMPLEADO EN LAS CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS DEL EXTRACTO OBTENIDO, SU ESTABILIDAD

**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Enólogos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** VALENCIA,

**Fecha de celebración:** 01/06/2004

A MIÑANO SÁNCHEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**134 Título del trabajo:** COPIGMENTACIÓN DE ANTOCIANOS EN VINOS: DIFERENCIAS LIGADAS A LA VARIEDAD DE UVA

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos



**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** ORIHUELA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2003

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; L.J. CENNI; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

**135 Título del trabajo:** EXTRACCIÓN DE ELAGITANINOS EN FUNCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA BARRICA Y SU PAPEL SOBRE EL COLOR DE LOS VINOS

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia

**Ciudad de celebración:** ORIHUELA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2003

LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; J.M. LOPEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**136 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL ESTADO DE MADURACIÓN DE LA UVA DE VARIEDAD MONASTRELL EN EL COLOR DE LOS VINOS

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ORIHUELA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2003

LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; J.M. LOPEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**137 Título del trabajo:** NUEVAS TÉCNICAS EN LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS. INNOVACIONES ENOLÓGICAS

**Nombre del congreso:** NUEVAS TENDENCIAS EN LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN Y CONTROL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Ciudad de celebración:** AGUILAS,

**Fecha de celebración:** 10/06/2003

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**138 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL ESTADO DE MADURACIÓN DE LA UVA DE VARIEDAD MONASTRELL EN EL COLOR DE LOS VINOS

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** ORIHUELA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2003

ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; J.M. LOPEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**139 Título del trabajo:** Extracción de elagitaninos en función de las características de la barrica y su papel sobre el color de los vinos

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** ORIHUELA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2003

LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; J.M. LOPEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**140 Título del trabajo:** Extracción de elagitaninos en función de las características de la barrica y su papel sobre el color de los vinos

**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** ORIHUELA,

**Fecha de celebración:** 10/06/2003

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**141 Título del trabajo:** LA CRIANZA DE LOS VINOS EN MADERA DE ROBLE. INFLUENCIA DEL TIPO DE BARRICA EN EL COLOR Y AROMA

**Nombre del congreso:** JORNADAS AGRITECO

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** ALICANTE,

**Fecha de celebración:** 01/06/2003

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**142 Título del trabajo:** COMPUESTOS AROMÁTICOS EXTRAÍBLES DE LA MADERA. EVOLUCIÓN DURANTE LA MADURACIÓN EN BARRICA Y EL ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA.

**Nombre del congreso:** VII JORNADAS CIENTIFICAS GIENOL

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** LOGROÑO,

**Fecha de celebración:** 01/05/2003

LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; J.M. LOPEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**143 Título del trabajo:** EFECTO DEL RIEGO MODERADO EN LA COMPOSICIÓN DE LA UVA Y LA CALIDAD DEL VINO

**Nombre del congreso:** VII JORNADAS CIENTIFICAS GIENOL

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** LOGROÑO,

**Fecha de celebración:** 01/05/2003

M.L. DE LA HERA ORTS; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; J.M. LOPEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**144 Título del trabajo:** PRIMEROS RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE LA TÉCNICA PRD PARTIAL ROOTZONE DRYING EN DOS VARIEDADES DE VID EN LA REGIÓN DE MURCIA

**Nombre del congreso:** VII JORNADAS CIENTIFICAS GIENOL

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** LOGROÑO,

**Fecha de celebración:** 01/05/2003

ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; M.L. DE LA HERA ORTS; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ;  
J.M. LOPEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**145 Título del trabajo:** COMPUESTOS AROMÁTICOS EXTRAÍBLES DE LA MADERA. EVOLUCIÓN DURANTE LA MADURACIÓN EN BARRICA Y EL ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA.

**Nombre del congreso:** VII JORNADAS CIENTIFICAS GIENOL

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** LOGROÑO,

**Fecha de celebración:** 01/05/2003

LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; ANA BELÉN BAUTISTA ORTÍN; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; J.M. LOPEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**146 Título del trabajo:** COLOR AND PHENOLIC COMPOUNDS OF OAK MATURED RED WINES AS AFFECTED BY THE CHARACTERISTICS OF THE BARREL

**Nombre del congreso:** ACS Annual Meeting. Uncovering the mysteries of red wine pigments

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Ciudad de celebración:** NEW ORLEANS, EEUU,

**Fecha de celebración:** 23/03/2003

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS.

**147 Título del trabajo:** EFECTOS DEL RIEGO SOBRE EL CONTENIDO ANTOCIANICO DE LA UVA Y EL VINO MONASTRELL

**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Enólogos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** BILBAO,

**Fecha de celebración:** 15/02/2003

MARIA LUISA DE LA HERA ORTS; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**148 Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DEL COLOR DE VINOS DE CRIANZA MONASTRELL. INFLUENCIA DEL ORIGEN DE LA MADERA Y DE LA EDAD DE LAS BARRICAS

**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Enólogos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** BILBAO,

**Fecha de celebración:** 15/02/2003

LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**149 Título del trabajo:** EFECTO DE LOS ENZIMAS SOBRE LA COMPOSICIÓN FENÓLICA DURANTE EL PROCESO MACERATIVO EN VINOS DE LA VARIEDAD MONASTRELL

**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Enólogos

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** BILBAO,

**Fecha de celebración:** 15/02/2003

ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 150 Título del trabajo:** INLUENCIA DE LA DOSIS DE RIEGO EN LA COMPOSICIÓN FENÓLICA Y EN LA PRODUCTIVIDAD EN VARIEDADES DE NUEVA INTRODUCCIÓN EN LA D.O. JUMILLA  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Enólogos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** BILBAO,  
**Fecha de celebración:** 15/02/2003  
MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; A. MARTINEZ;  
JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ANA BELEN BAUTISTA ORTIN.
- 151 Título del trabajo:** COLOR OF OAK MATURED WINES. EFFECT OF VOLUME, AGE AND SIZE OF THE BARREL  
**Nombre del congreso:** International Congress on Pigments in Foods  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** LISBOA, PORTUGAL,  
**Fecha de celebración:** 15/06/2002  
LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; MARIA LUISA DE LA HERA ORTS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 152 Título del trabajo:** SKIN MACERATION AND PARTIAL MUST RUN-OFF AS TOOLS FOR PRODUCING DEEPLY COLORED WINES  
**Nombre del congreso:** International Congress on Pigments in Foods  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** LISBOA, PORTUGAL,  
**Fecha de celebración:** 15/06/2002  
ANA BELEN BAUTISTA ORTIN; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; MARÍA INMACULADA ROMERO CASCALES; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 153 Título del trabajo:** EVALUATION OF A CHEMICAL SENSOR INSTRUMENT FOR RAPID FINGERPRINTING OF WINE VOLATILES  
**Nombre del congreso:** Technical Conference of the Wine Industry  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** ADELAIDA, AUSTRALIA,  
**Fecha de celebración:** 05/10/2001  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 154 Título del trabajo:** DETERMINACIÓN DE COMPUESTOS VOLÁTILES DERIVADOS DE LA MADERA DE ROBLE EN VINOS DE CRIANZA CON PATRONES DEUTERADOS  
**Nombre del congreso:** VI JORNADAS CIENTIFICAS GIENOL  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** VALENCIA,  
**Fecha de celebración:** 20/06/2001  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO.

**155 Título del trabajo:** SENSORES QUÍMICOS. POSIBLES APLICACIONES**Nombre del congreso:** Reunión del Grupo de Experimentación en Viticultura y Enología**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Nacional**Tipo de participación:** Ponencia**Ciudad de celebración:** MURCIA,**Fecha de celebración:** 01/06/2001

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**156 Título del trabajo:** COMPONENTES VOLATILES DERIVADOS DE LA MADERA DEL TIPO, EDAD Y TAMAÑO DE LA BARRICA**Nombre del congreso:** CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Nacional**Tipo de participación:** Ponencia**Ciudad de celebración:** GRANADA ESPAÑA,**Fecha de celebración:** 30/05/2001

LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; A. MARTINEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**157 Título del trabajo:** DETERMINACIÓN DE COPUESTOS VOLATILES DERIVADOS DE LA MADERA DE ROBLE, EN VINOS DE CRIANZA CON PATRONES DEUTERADOS**Nombre del congreso:** VI JORNADAS CIENTÍFICAS GIENOL**Tipo evento:** Jornada**Ámbito geográfico:** Nacional**Tipo de participación:** Póster**Ciudad de celebración:** VALENCIA,**Fecha de celebración:** 30/05/2001

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; MIGUEL MOYA GALVEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

**158 Título del trabajo:** EFECTO DE DISTINTAS DOSIS DE RIEGO, EN LA COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE LA UVA MONASTRELL**Nombre del congreso:** IV CONGRESO IBERICO DE CIENCIAS HORTÍCOLAS**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Nacional**Tipo de participación:** Póster**Ciudad de celebración:** CÁCERES ESPAÑA,**Fecha de celebración:** 01/04/2001

M.L. DE LA HERA ORTS; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; A. MARTINEZ; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

**159 Título del trabajo:** CONTROL DE LA OXIDACIÓN DE LOS VINOS TINTOS DE MONASTRELL**Nombre del congreso:** El vino tinto: Técnicas de elaboración**Tipo evento:** Jornada**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL**Tipo de participación:** Ponencia invitada**Ciudad de celebración:** BULLAS,**Fecha de celebración:** 21/01/2001

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**160 Título del trabajo:** IRRIGATION EFFECTS ON ANTHOCYANIN PIGMENTS**Nombre del congreso:** 3ER CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Nacional**Tipo de participación:** Póster



**Ciudad de celebración:** VALENCIA ESPAÑA,

**Fecha de celebración:** 15/09/2000

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; MARIA LUISA DE LA HERA ORTS.

**161 Título del trabajo:** IRRIGATION EFFECTS ON ANTHOCYANIN PIGMENTS

**Nombre del congreso:** XX International Conference on polyphenols

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** FREISING, ALEMANIA,

**Fecha de celebración:** 15/09/2000

M.L. DE LA HERA ORTS; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; A. MARTINEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; JUAN CARREÑO ESPIN; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO.

**162 Título del trabajo:** RED WINE COLOR. INFLUENCE OF WINEMAKING TECHNIQUES

**Nombre del congreso:** XX International Conference on Polyphenols

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** FREISING, ALEMANIA,

**Fecha de celebración:** 15/09/2000

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; LUIS JAVIER PEREZ PRIETO; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; A. MARTINEZ.

**163 Título del trabajo:** Red wine color. Influence of winemaking techniques

**Nombre del congreso:** XX INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Otros

**Ciudad de celebración:** FREISING, ALEMANIA,

**Fecha de celebración:** 15/09/2000

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**164 Título del trabajo:** CONTROL DE LA OXIDACIÓN DE LOS VINOS TINTOS

**Nombre del congreso:** Jornadas de Transferencia de Tecnología de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Ciudad de celebración:** JUMILLA,

**Fecha de celebración:** 30/05/2000

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**165 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LAS CONDICIONES DE ELABORACIÓN Y ALMACENAMIENTO SOBRE EL COLOR DE LOS VINOS TINTOS

**Nombre del congreso:** Jornadas Técnicas sobre la Monastrell

**Tipo evento:** Jornada

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Ponencia invitada

**Intervención por:** Por invitación

**Ciudad de celebración:** JUMILLA,

**Fecha de celebración:** 10/05/2000

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 166** **Título del trabajo:** Influence of the maceration process on colour characteristics of monastrell wines  
**Nombre del congreso:** 1th international congress on pigments in food technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** SEVILLA ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 24/03/1999  
MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA;  
ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS.
- 167** **Título del trabajo:** INFLUENCE OF THE MACERATION PROCESS ON COLOUR CHARACTERISTICIS OF MONASTRELL WINES  
**Nombre del congreso:** I International Congress Pigments on Food Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** SEVILLA,  
**Fecha de celebración:** 15/03/1999  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 168** **Título del trabajo:** COLOR EVOLUTION DURING STORAGE OF RED WINES FROM VITIS VINIFERA L C.V. MONASTRELL  
**Nombre del congreso:** 19 INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** LILLE, FRANCIA,  
**Fecha de celebración:** 01/09/1998  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 169** **Título del trabajo:** COLOR EVOLUTION DURING STORAGE OF RED WINES FRON VITIS VINIFERA L. C. V. MONASTRELL  
**Nombre del congreso:** XIX INTERNATIONAL CONFERENCE OF THE GROUPE POLYPHENOLS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** FRANCIA,  
**Fecha de celebración:** 01/09/1998  
MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA;  
ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JUAN CARREÑO ESPIN; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ.
- 170** **Título del trabajo:** IDENTIFICATION OF PROCYANIDINS IN MONASTRELL WINES  
**Nombre del congreso:** 19 TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Otros  
**Ciudad de celebración:** FRANCIA,  
**Fecha de celebración:** 01/09/1998  
MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.
- 171** **Título del trabajo:** IDENTIFICATION OF THE PROCYANIDIN FRACTION IN RED WINES FRON VITIS VINIFERA C.V. MONASTRELL  
**Nombre del congreso:** POLYPHENOLS COMMUNICATIONS 98  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 01/09/1998

MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; CELESTINO SANTOS BUELGA;  
JULIAN CARLOS RIVAS GONZALO; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

**172 Título del trabajo:** COMPARACIÓN DE LA FRACCIÓN AROMÁTICA DE VINOS PROCEDEENTES DE SIETE CLONES DE UVA MONASTRELL

**Nombre del congreso:** 26 Biental de la R.S.E.Q.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** CADIZ,

**Fecha de celebración:** 25/09/1997

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; MARIA ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MANUEL LOPEZ NICOLAS;  
JOSE MARIA LOPEZ ROCA.

**173 Título del trabajo:** DESALCOHOLIZACIÓN DE VINOS. EVOLUCIÓN DE SU FRACCIÓN AROMÁTICA DURANTE EL PROCESO

**Nombre del congreso:** 26 Biental de la R.S.E.Q.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** CADIZ ESPAÑA,

**Fecha de celebración:** 25/09/1997

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ROCIO GIL MUÑOZ; JOSE MANUEL LOPEZ NICOLAS; JOSE  
MARIA LOPEZ ROCA.

**174 Título del trabajo:** PARAMETROS INDICATIVOS DEL COLOR EN VINOS DE LA VARIEDAD MONASTRELL EN LA D.O. JUMILLA

**Nombre del congreso:** IV CONGRESO NACIONAL DEL COLOR

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** JARANDILLA DE LA VERA, CACERES,

**Fecha de celebración:** 04/06/1997

ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE  
MARIA LOPEZ ROCA.

**175 Título del trabajo:** COLOR EVOLUTION DURING THE VINIFICATION OF EIGHT CLONES OF VITIS VINIFERAL. CV MONASTRELL

**Nombre del congreso:** XVIII INTERNATIONAL CONFERENCE OF THE GROUPE POLYPHENOLS

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** BURDEOS FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 15/07/1996

MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

**176 Título del trabajo:** INDICES RELATED TO THE ANTHOCYANIN METABOLISM AND EXTERNAL COLOUR OF RED TABLE GRAPES DURING RIPENING

**Nombre del congreso:** 18 INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL

**Tipo de participación:** Póster

**Ciudad de celebración:** BURDEOS FRANCIA,

**Fecha de celebración:** 15/07/1996

LUIS ALMELA RUIZ; JOSE ANTONIO FERNANDEZ LOPEZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.

- 177 Título del trabajo:** THE EVOLUTION OF POLYPHENOLS AND COLOR CHARACTERISTIC DURING THE VINIFICATION OF A RED WINE  
**Nombre del congreso:** XVIII INTERNATIONAL CONFERENCE OF THE GROUPE POLYPHENOLS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de celebración:** BURDEOS FRANCIA,  
**Fecha de celebración:** 15/07/1996  
ROCIO GIL MUÑOZ; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA; JOSE IGNACIO FERNANDEZ FERNANDEZ; ADRIAN MARTINEZ CUTILLAS; JOSE MARIA LOPEZ ROCA.
- 178 Título del trabajo:** WINE OAK BARREL MATURATION VS. MICRO-OXYGENATION: EFFECTS ON THE FORMATION OF ANTHOCYANIN DERIVED PIGMENTS AND THE COLOR OF THE RESULTING WINES  
**Nombre del congreso:** Polyphenols communications 2006  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
MARTA CANO LOPEZ; FRANCISCO PARDO MINGUEZ; JOSE MARIA LOPEZ ROCA; MARIA ENCARNACION GOMEZ PLAZA.
- 179 Título del trabajo:** EFFETTO DI DIVERSE PRATICHE ENOLOGICHE SULL'ESTRAZIONE DI ANTOCIANI E TANNINI  
**Nombre del congreso:** LO STATO DELL'ARTE SU UNA COMPONENTE FONDAMENTALE DEL VINO ROSSO  
**Tipo evento:** Seminario **Ámbito geográfico:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Ponencia invitada **Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** Italia  
GOMEZ-PLAZA, E.

### Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

- 1 Título del trabajo:** Porque los antocianos son tan simples y el color del vino tinto es tan complejo  
**Nombre del evento:** Curso El color de los alimentos vegetales: cuando la atracción se convierte en beneficio  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE **Intervención por:** Ponente  
**Fecha de celebración:** 08/07/2019  
**Fecha de finalización:** 10/07/2019  
**Entidad organizadora:** Universidad Internacional Menéndez Pelayo **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados  
**Ciudad entidad organizadora:** Santander, España  
Encarna Gómez Plaza.
- 2 Título del trabajo:** Nuevas técnicas en la elaboración de bebidas alcohólicas. Innovaciones enológicas  
**Nombre del evento:** Nuevas Tendencias en la producción, elaboración y control de productos agroalimentarios  
**Tipo de evento:** Curso  
**Ámbito geográfico:** Nacional **Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** AGUILAS, MURCIA,  
**Fecha de celebración:** 01/06/2003  
**Entidad organizadora:** UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL MAR **Tipo de entidad:** Universidad



- 3 Título del trabajo:** La crianza de los vinos en madera de roble. Influencia del tipo de bodega en el color y aroma  
**Nombre del evento:** JORNADAS AGRITECO  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Nacional **Intervención por:** Por invitación  
**Ciudad de celebración:** ALICANTE, España  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003

## Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

### Comités científicos, técnicos y/o asesores

- 1 Título del comité:** COMITE EDITORIAL DE ANALES DE VETERINARIA  
**Ciudad de radicación:** Región de Murcia, España  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2002 - 01/01/2006
- 2 Título del comité:** Comité Editorial de "Frontiers"  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de radicación:** Lausanne, Suiza,  
**Entidad de afiliación:** Swiss Federal Institute of Technology **Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Fecha de inicio:** 01/01/2014

### Organización de actividades de I+D+i

- 1 Título de la actividad:** XV Congreso Nacional de Grupos de Investigación en Enología  
**Tipo de actividad:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Región de Murcia, España  
**Entidad convocante:** Grupos de Investigación en Enología **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Modo de participación:** Organizador  
**Nº de asistentes:** 160  
**Fecha de inicio-fin:** 25/05/2020 - 28/05/2020
- 2 Título de la actividad:** 3º SIVE AWARD INTERNATIONAL RESEARCH FOR DEVELOPMENT, OENOPIA 2018  
**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,  
**Fecha de inicio:** 01/06/2018
- 3 Título de la actividad:** MACROWINE 2018  
**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Ciudad de celebración:** ZARAGOZA,  
**Fecha de inicio:** 28/05/2018
- 4 Título de la actividad:** COMITE CIENTIFICO DEL PREMIO SIVE (SOCIEDAD ITALIANA DE VITICULTURA Y ENOLOGIA).  
**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL





**Ciudad de celebración:** VICENZA,  
**Fecha de inicio:** 02/01/2017

- 5** **Título de la actividad:** COMITE CIENTIFICO DEL PREMIO SIVE (SOCIEDAD ITALIANA DE VITICULTURA Y ENOLOGIA)  
**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Ciudad de celebración:** AREZZO, ITALIA,  
**Fecha de inicio:** 05/02/2015
- 6** **Título de la actividad:** Comité Científico del Premio SIVE Sociedad Italiana de Viticultura y Enología  
**Ámbito geográfico:** INTERNACIONAL  
**Ciudad de celebración:** AREZZO, ITALIA,  
**Fecha de inicio:** 08/05/2013
- 7** **Título de la actividad:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** MURCIA,  
**Fecha de inicio:** 26/05/2009
- 8** **Título de la actividad:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Universidad Miguel Hernández, Orihuela, Alicante,  
**Fecha de inicio:** 03/06/2003

## Gestión de I+D+i

- 1** **Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i  
**Funciones desempeñadas:** MIEMBRO DEL PANEL DE EXPERTOS DEL PROGRAMA ACADEMIA ANECA, AREA DE CONOCIMIENTO DE CIENCIAS  
**Fecha de inicio:** 01/01/2012
- 2** **Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i  
**Funciones desempeñadas:** PROMOTORA DE CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS PUEBLA MEJICO Y LA UNIVERSIDAD DE MURCIA  
**Fecha de inicio:** 20/07/2010
- 3** **Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i  
**Funciones desempeñadas:** ASESOR EXTERNO DELA AGENCIA PARA LA CALIDAD DEL SISTEMA DE UNIVERSIDADES DE GALICIA  
**Ciudad entidad realización:** Galicia  
**Fecha de inicio:** 01/01/2010
- 4** **Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+i  
**Funciones desempeñadas:** ASESOR EXTERNO DELA AGENCIA DE EVALUACION Y PROSPECTIVA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE VALENCIA  
**Ciudad entidad realización:** Comunidad Valenciana  
**Fecha de inicio:** 01/01/2010



- 5** **Tipología de la gestión:** Gestión de entidad  
**Funciones desempeñadas:** DIRECCION DE DEPARTAMENTO  
**Ciudad entidad realización:** MURCIA,  
**Entidad de realización:** DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/05/2006 **Duración:** 4 años  
**Sistema de acceso:** Por votación entre diversos candidatos
- 6** **Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+I  
**Funciones desempeñadas:** REPRESENTANTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE MURCIA EN LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN DE CONTRATOS PARA DOCTORES CONVOCADA POR INIA  
**Fecha de inicio:** 01/06/2004
- 7** **Tipología de la gestión:** Gestión de entidad  
**Funciones desempeñadas:** SECRETARIA DE DEPARTAMENTO  
**Ciudad entidad realización:** MURCIA,  
**Entidad de realización:** DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 01/03/2002 **Duración:** 4 años  
**Sistema de acceso:** Por votación entre diversos candidatos
- 8** **Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+I  
**Funciones desempeñadas:** COLABORADOR CIENTÍFICO DE LA ANEP  
**Fecha de inicio:** 01/01/2002
- 9** **Tipología de la gestión:** Gestión de acciones y proyectos de I+D+I  
**Funciones desempeñadas:** PROMOTORA DE CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA UNIVERSIDAD DE ADELAIDA AUSTRALIA Y LA UNIVERSIDAD DE MURCIA  
**Fecha de inicio:** 20/07/2001

## Foros y comités nacionales e internacionales

**Nombre del foro:** Organizacion Internacional de la Vid y el Vино  
**Categoría profesional:** Delegado español en la Organizacion  
**Ciudad entidad realización:** Paris, Francia  
**Entidad organizadora:** OIV **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Entidad representada:** Mlnisterio de Agricultura, Gobierno de España **Tipo organismo:** Ministerio

## Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

- 1** **Entidad de realización:** Frontiers in Chemistry **Tipo de entidad:** Revista  
**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales  
**Fecha de inicio-fin:** 25/01/2017 - 01/01/2019
- 2** **Nombre de la actividad:** Comité evaluador del Programa de Evaluación del Profesorado (Comité de Técnicas) de ANECA  
**Funciones desempeñadas:** Evaluadora  
**Entidad de realización:** ANECA **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Modalidad de actividad:** Participación en tribunales  
**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2014 - 01/06/2018
- 3** **Entidad de realización:** MOLECULES **Tipo de entidad:** Revista  
**Modalidad de actividad:** Participación en comités editoriales  
**Fecha de inicio:** 01/01/2020
- 4** **Nombre de la actividad:** EVALUADORA DEL AREA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
**Funciones desempeñadas:** EVALUADORA  
**Entidad de realización:** AGENCIA VALENCIANA DE EVALUACION Y PROSPECTIVA (AVAP) **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Fecha de inicio:** 01/06/2016
- 5** **Nombre de la actividad:** EVALUADORA DEL AREA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
**Funciones desempeñadas:** EVALUADORA  
**Entidad de realización:** AGENCIA PARA LA EVALUACION DE LA CALIDAD DEL SISTEMA UNIVERSITARIO DE GALICIA (ACSUG) **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Fecha de inicio:** 01/06/2016
- 6** **Nombre de la actividad:** COORDINADORA DEL AREA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS  
**Funciones desempeñadas:** COORDINADORA  
**Entidad de realización:** AGENCIA PARA LA EVALUACION DE LA CALIDAD DEL SISTEMA UNIVERSITARIO DE CASTILLA Y LEON **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Fecha de inicio:** 01/06/2016
- 7** **Nombre de la actividad:** PANEL DE EXPERTOS EN EVALUACIÓN DEL PROFESORADO UNIVERSITARIO  
**Funciones desempeñadas:** EVALUACION DE PROFESORADO  
**Entidad de realización:** ANECA **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Fecha de inicio:** 23/06/2014
- 8** **Funciones desempeñadas:** EVALUADOR ANEP  
**Modalidad de actividad:** EVALUACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN  
**Fecha de inicio:** 01/01/2002

- 9 Funciones desempeñadas:** EVALUADORA DEL JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Sistema de acceso:** Por designación de quien corresponda sin concurrencia **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
- 10 Funciones desempeñadas:** EVALUADORA DEL FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Sistema de acceso:** Por designación de quien corresponda sin concurrencia **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
- 11 Funciones desempeñadas:** EVALUADORA DEL JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Sistema de acceso:** Por designación de quien corresponda sin concurrencia **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
- 12 Funciones desempeñadas:** EVALUADORA DEL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Sistema de acceso:** Por designación de quien corresponda sin concurrencia **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
- 13 Funciones desempeñadas:** EVALUADORA DEL INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Sistema de acceso:** Por designación de quien corresponda sin concurrencia **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
- 14 Funciones desempeñadas:** EVALUADORA DEL ANALYTICAL CHIMICA ACTA  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Sistema de acceso:** Por designación de quien corresponda sin concurrencia **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
- 15 Funciones desempeñadas:** EVALUADORA DEL JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Sistema de acceso:** Por designación de quien corresponda sin concurrencia **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
- 16 Funciones desempeñadas:** EVALUADORA DEL FOOD CHEMISTRY  
**Modalidad de actividad:** Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas  
**Sistema de acceso:** Por designación de quien corresponda sin concurrencia **Ámbito geográfico:** Internacional no UE

## Otros méritos

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

- 1** **Entidad de realización:** Universidad Autonoma del Estado de Hidalgo  
**Ciudad entidad realización:** Tulancingo, México  
**Fecha de inicio:** 01/05/2017  
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a  
**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación  
**Duración:** 15 días
- 2** **Entidad de realización:** Australian Wine Research Institute  
**Ciudad entidad realización:** Adelaide, South Australia, Australia  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330900 - Tecnología de los alimentos  
**Secundaria (Cód. Unesco):** 330929 - Vino  
**Fecha de inicio:** 20/10/2000  
**Entidad financiadora:** FUNDACION SÉNECA, COMUNIDAD AUTONOMA DE MURCIA  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Objetivos de la estancia:** Estancia postdoctoral  
**Tareas contrastables:** Estudios de aromas de vinos con narices electrónicas  
**Tipo de entidad:** Centro de I+D  
**Duración:** 2 meses  
**Tipo de entidad:** Fundación
- 3** **Entidad de realización:** AGRICULTURAL RESEARCH SERVICE, USDA  
**Ciudad entidad realización:** FRESNO, CALIFORNIA, Estados Unidos de América  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330900 - Tecnología de los alimentos  
**Secundaria (Cód. Unesco):** 230290 - Bioquímica de Alimentos  
**Fecha de inicio:** 01/05/1992  
**Entidad financiadora:** United States Department of Agriculture  
**Ciudad entidad financiadora:** Estados Unidos de América  
**Objetivos de la estancia:** Contratado/a  
**Tareas contrastables:** Estudios de aromas en híbridos interespecíficos de albaricoque y ciruela, contaminación de uvas pasas por cloroanísoles  
**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación  
**Duración:** 1 año - 5 meses  
**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

### Sociedades científicas y asociaciones profesionales

- 1** **Nombre de la sociedad:** Grupos de Investigación en Enología  
**Ciudad de radicación:** España  
**Fecha de inicio:** 01/01/2004
- 2** **Nombre de la sociedad:** American Society for Enology and Viticulture  
**Ciudad de radicación:** Estados Unidos de América
- 3** **Nombre de la sociedad:** Plataforma Tecnológica del Vino  
**Ciudad de radicación:** España





## Consejos editoriales

- 1** **Nombre del Consejo editorial:** Editor  
**Entidad de afiliación:** Molecules  
**Fecha de inicio:** 17/06/2019  
**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
- 2** **Nombre del Consejo editorial:** Guest Editor  
**Entidad de afiliación:** Biomolecules  
**Fecha de inicio:** 17/06/2019  
**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
- 3** **Nombre del Consejo editorial:** Frontiers  
**Ciudad de radicación:** Suiza  
**Tareas desarrolladas:** Editor  
**Fecha de inicio:** 01/04/2017

## Premios, menciones y distinciones

**Descripción:** COFRADE DE MERITO  
**Entidad concesionaria:** COFRADIA DEL VINO  
REINO DE LA MONASTRELL  
**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Ciudad entidad concesionaria:** YECLA, MURCIA, Región de Murcia, España  
**Fecha de concesión:** 01/05/2007

## Períodos de actividad investigadora

- 1** **Nº de tramos reconocidos:** 4  
**Entidad acreditante:** Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades  
**Fecha de obtención:** 31/12/2013  
**Tipo de entidad:** Agencia Estatal
- 2** **Nº de tramos reconocidos:** 5  
**Ciudad entidad acreditante:** España

## Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

**Descripción:** Tramos de docencia evaluados positivamente Quinquenios docentes  
**Entidad acreditante:** Universidad de Murcia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Nº de tramos reconocidos:** 5