



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN,
CULTURA Y DEPORTE

SECRETARÍA DE ESTADO DE EDUCACIÓN
Y UNIVERSIDADES

Currículum vitae Impreso normalizado

Número de hojas que contiene: _____51_____

Nombre: Juan Ignacio Maté Caballero

Fecha: Abril 2024

Firma:

El arriba firmante declara que son ciertos los datos que figuran en este currículum, asumiendo en caso contrario las responsabilidades que pudieran derivarse de las inexactitudes que consten en el mismo.

Apellidos: Maté Caballero
DNI:

Fecha de nacimiento :

Nombre: Juan Ignacio
Sexo: V

Situación profesional actual

Organismo: Universidad Pública de Navarra
Facultad, Escuela o Instituto: Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos
Depto./Secc./Unidad estr.: Tecnología de Alimentos
Dirección postal: Campus Arrosadía s/n Pamplona 31006

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión):

Fax:

Correo electrónico: juan.mate@unavarra.es

Especialización (Códigos UNESCO): 3309

Categoría profesional: Catedrático de Universidad

Fecha de inicio: 12/09/2011

Situación administrativa

☒ Plantilla

☐ Contratado

☐ Interino

☐ Becario

☐ Otras situaciones especificar:

Dedicación

A tiempo completo ☒

A tiempo parcial ☐

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Desarrollo de Biopolímeros y Recubrimientos Comestibles para Alimentos, Ingeniería de Alimentos, Modelización y Simulación de Procesos Agroalimentarios, Aprovechamiento de Subproductos Agrícolas y Alimentarios, Reutilización de agua dentro de Industrias Agroalimentarias, Deshidratación de Alimentos, Optimización del almacenamiento de cereales, conservación y envasado de frutas y verduras mínimamente procesadas.

Formación Académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
Ingeniero Agrónomo	Universidad Politécnica de Madrid	4/04/1989
Técnico en Informática	Universidad Pontificia de Salamanca	30/06/1990
Master of Science	University of California, Davis	15/09/1992

Doctorado	Centro	Fecha
Ph.D. in Engineering (convalidado a Doctor Ingeniero Agrónomo)	University of California, Davis	15/09/1995

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Research Assistant (master)	Univ. of California Davis, USA	Enero 90- Sept 92
Research Assistant (Ph.D.)	Univ. of California Davis, USA	Oct 92-Sept 95
Investigador Postdoctoral	Univ. of California Davis, USA	Oct 95- Enero 96
Investigador Postdoctoral	Wageningen Agricultural University, Holanda	Feb 96- Feb 97
Investigador Postdoctoral	ATO-DLO, Holanda	Marzo 97- Sept 97
Profesor Titular Interino	Universidad Pública de Navarra	Oct 97- Junio 98
Profesor Titular de Universidad	Universidad Pública de Navarra	Junio 98- Sept 11
Catedrático de Universidad	Universidad Pública de Navarra	Sept 11-

Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	C	C	C
Francés	R	R	R

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.

(nacionales y/o internacionales)

Título del proyecto: Effect of Changes during Processing on Structural Quality of Dried Food Products

Entidad financiadora: Wageningen Agricultural University, Holanda

Entidades participantes: Wageningen Agricultural University

Duración, desde: 1/02/1996 hasta: 28/02/1997

Investigador responsable: Dr. Klaas van't Riet

Número de investigadores participantes: 4

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 30,000 euros

Título del proyecto: Improving Starch-based Films for Packaging: Effect of Controlled Changes in Structure during Processing on Permeability and Mechanical Properties (FAIR-CT96-5070)

Entidad financiadora: Unión Europea (programa de Training and Mobility of Researchers)

Entidades participantes: ATO-DLO, Holanda

Duración, desde: 3-97 hasta: 9-97

Investigador principal: Dr. H. Feil

Número de investigadores participantes: 3

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 36,000 euros

Título del proyecto: Definición de la madurez tecnológica de la uva en función de la calidad del vino y establecimiento de las condiciones industriales para la optimización del proceso (PE026)

Entidad financiadora: CDTI, Ministerio de Industria

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 1-98 hasta: 12-01

Investigador principal: Dra. A. Casp

Número de investigadores participantes: 6

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 300.494,03 euros

Título del proyecto: Sistema de Control Avanzado para la Conservación de Arroz Cáscara en Silos (ALI-98-0395)

Entidad financiadora: CICyT, Ministerio de Educación

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 7-98 hasta: 6-00

Investigador principal: Dra. P. Vírveda

Número de investigadores participantes: 6

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 36 000 euros

Título del proyecto: Modelización y Simulación del Procesado de Arroz Cáscara como Herramienta de Optimización Energética y la Mejora de la Calidad del Producto final (AGL-2000-0809)

Entidad financiadora: CICyT, Ministerio de Educación

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 4-01 hasta: 4-04

Investigador principal: Dra. P. Vírveda

Número de investigadores participantes: 6

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 96 000 euros

Título del proyecto: Desarrollo de Films y Recubrimientos Comestibles para el Envasado y Conservación de Alimentos (proyecto GO1179837/01)

Entidad financiadora: PROFIT, Ministerio de Ciencia y Tecnología
Entidades participantes: Fundación LEIA C.D.T. y Universidad Pública de Navarra
Duración, desde: 1-01 hasta: 12-01
Investigador principal: Marta Cebrián, LEIA; Juan Ignacio Maté, UPNA
Número de investigadores participantes: 2 (UPNA) y 3 (LEIA)
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 34 200 euros

Título del proyecto: Recubrimientos Comestibles para la prolongación de la Vida Comercial de Alimentos (proyecto 1007)

Entidad financiadora: Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra
Duración, desde: 1-02 hasta: 12-03
Investigador principal: Juan I. Maté Caballero
Número de investigadores participantes: 3
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 24 000 euros

Título del proyecto: Desarrollo de recubrimientos comestibles para la mejora de la calidad y aumento de la vida comercial de conos de helados (proyecto CIT-060000-2005-66)

Entidad financiadora: PROFIT, Ministerio de Ciencia y Tecnología
Entidades participantes: Fundación LEIA C.D.T., Universidad Pública de Navarra y HELADOS Y POSTRES, SA
Duración, desde: 1-05 hasta: 5-06
Investigador principal: Marta Cebrián, LEIA; Juan Ignacio Maté, UPNA; Xabier Echarri (HELADOS Y POSTRES, SA)
Número de investigadores participantes: 3 (LEIA), 2 (UPNA) y 2 (HELADOS Y POSTRES)
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 49 343 euros

Título del proyecto: Desarrollo de films y recubrimientos comestibles activos para la mejora y conservación de productos cárnicos (proyecto 2302)

Entidad financiadora: Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra
Duración, desde: 7-08 hasta: 6-10
Investigador principal: Juan Ignacio Maté
Número de investigadores participantes: 6
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 58 540 euros

Título del proyecto: Desarrollo de una nueva tecnología para la elaboración de pipas de girasol tostadas y saladas con propiedades nutricionales mejoradas (proyecto RTC2014-1849-2)

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra, GREFUSA
Duración, desde: 9-14 hasta: 4-17
Investigador principal: Juan Ignacio Maté
Número de investigadores participantes: 5
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 141 215 euros

Título del proyecto: Aprovechamiento de plantas halófilas del litoral y descartes de la pesca para el diseño y desarrollo de productos pesqueros funcionales (proyecto AGL2014-52825-R)

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia

Entidades participantes: Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 1-15 hasta: 12-18

Investigador principal: Elvira López Caballero y Oscar Martínez Álvarez

Número de investigadores participantes: 10

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 175 450 euros

Título del proyecto: Optimización de la producción, conservación y uso, de distintos concentrados de caseína micelar y de sus fracciones combinadas en la Industria Alimentaria (OPTI-CASEIN-APPLY) (proyecto: 0011-1365-2017-000146)

Entidad financiadora: Departamento de I+D+i. Gobierno de Navarra

Entidades participantes: Bioeder SL, Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 9-17 hasta: 4-19

Investigador principal: Juan Ignacio Maté

Número de investigadores participantes: 8

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 121 665 euros

Título del proyecto: Utilización de nanoestructuras obtenidas a partir de desechos como estrategia de mejora de matrices biopoliméricas aplicadas al envasado activo y biodegradable de miosistemas (NanoBioPack) (proyecto: PID2019-108361RB-I00)

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación

Entidades participantes: ICTAN-CSIC, Universidad Pública de Navarra, Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística

Duración, desde: 9-20 hasta: 9-23

Investigador principal: Joaquín Gómez Estaca

Número de investigadores participantes: 6

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 96 800 euros

Valorización de invertebrados marinos infrautilizados con interés en alimentación funcional (MarInvFood) (proyecto PID2020-116142RB-I00)

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación

Entidades participantes: ICTAN-CSIC, Universidad Pública de Navarra, Universidad de Cádiz y Universidad de Vigo

Duración, desde: 9-21 hasta: 9-23

Investigador principal: E. López y O. Martínez

Número de investigadores participantes: 6

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 191.180 euros

Título del proyecto: Desarrollo de panes premium mediante incorporación de soluciones biotecnológicas en un proceso altamente eficiente [OPTI-BREAD]. (proyecto: 0011-1365-2023-000119)

Entidad financiadora: Departamento de I+D+i. Gobierno de Navarra

Entidades participantes: Monbake, Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 11-23 hasta: 4-25

Investigador principal: Remedios Marín

Número de investigadores participantes: 8

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 99.738 euros

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor,
S = Documento Científico-Técnico restringido.)

Autores (p.o. de firma): Maté J.I. and Singh R.P.
Título: Simulation of water use in food processing plants

Referencia revista/libro: Proceedings of the 2nd Food Processing Automation Conference
Clave: A Volumen: Páginas, inicial: 316 final: 325 Fecha: 1992
Editorial (si libro): American Society of Agricultural Engineers Lugar de publicación: St. Joseph, MI, USA

Autores (p.o. de firma): Maté J.I. and Singh R.P.
Título: Simulation of the water management system of a peach canning plant

Revista: Computers and Electronics in Agriculture
Clave: A Volumen: 9 Páginas, inicial: 301 final: 317 Fecha: 1993

Autores (p.o. de firma): Maté J.I. and Krochta J.M.
Título: β -lactoglobulin separation from whey protein isolate on a large scale

Revista: Journal of Food Science
Clave: A Volumen: 59 Páginas, inicial: 1111 final: 1114 Fecha: 1994

Autores (p.o. de firma): Maté J.I. and Krochta J.M.
Título: Whey protein coating effect on the oxygen uptake of dry roasted peanuts

Revista: Journal of Food Science
Clave: A Volumen: 61 Páginas, inicial: 1202 final: 1206, 1210 Fecha: 1996

Autores (p.o. de firma): Maté J.I. and Krochta J.M.
Título: Comparison of oxygen and water vapor permeability of whey protein isolate and β -lactoglobulin edible films

Revista: J. of Agricultural and Food Chemistry
Clave: A Volumen: 44 Páginas, inicial: 3001 final: 3004 Fecha: 1996

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Autores (p.o. de firma): Maté J.I., Saltveit M.E. and Krochta J.M.

Título:Peanut and walnut rancidity: effect of oxygen concentration and relative humidity

Revista: Journal of Food Science.

Clave:A Volumen:61

Páginas, inicial:465

final:468

Fecha: 1996

Autores (p.o. de firma): Maté J.I., Frankel E.N. and Krochta J.M.

Título:Whey protein isolate edible coatings: Effect on the rancidity process of dry roasted peanuts

Revista: Journal Agricultural and Food Chemistry.

Clave:A Volumen:44

Páginas, inicial:1736

final:1740

Fecha: 1996

Autores (p.o. de firma): Maté J.I. and Krochta J.M.

Título:Effect of Whey protein- and acetylated monoglyceride-based edible coatings on the rancidity process of walnuts

Revista: Journal Agricultural and Food Chemistry.

Clave:A Volumen:45

Páginas, inicial:2509

final:2513

Fecha: 1997

Autores (p.o. de firma): Maté J.I. and Krochta J.M.

Título: Whey protein coated peanuts: Oxygen uptake model

Libro:Proceedings of the 7th International Congress on Engineering and Food

Clave:A Volumen:

Páginas, inicial:P13

final:P16

Fecha: 1997

Editorial (si libro):Sheffield, Academic Press Lugar de publicación: Sheffield, Reino Unido

Autores (p.o. de firma): Maté J.I. and Krochta J.M.

Título:Oxygen uptake model for uncoated and coated peanuts

Revista: Journal of Food Engineering

Clave:A Volumen: 35

Páginas, inicial: 299

final:312

Fecha: 1998

Autores (p.o. de firma): Maté J.I., Quataert C., Meerdink G. and van't Riet K.

Título:Effect of structural changes during blanching on structural quality of dried potato slices

Revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

Clave:A Volumen: 46

Páginas, inicial:676

final:681

Fecha: 1998

Autores (p.o. de firma): Maté J.I., Zwietering M. and van't Riet K.

Título: The Effect of Blanching on Mechanical and Rehydration Properties of Dried Potato Slices

Revista: European Food Research and Technology

Clave: A Volumen: 209

Páginas, inicial: 343

final: 347

Fecha: 1999

Autores (p.o. de firma): San Martín, M. B., Fernández, T., Maté J.I., Castillo S., Vírveda, P.

Título: Optimization of Rice Storage in Silo

Libro: Proceedings of the International Congress on Improved Traditional Foods for the Next Century

Clave: A Volumen:

Páginas, inicial: 507

final: 509

Fecha: 1999

Editorial (si libro): European Commission & CSIC Lugar de publicación: Valencia

Autores M.B. San Martín, J.I. Maté, T. Fernández, G. Martínez, P. Vírveda

Título: Modelling adsorption equilibrium moisture characteristics of rough rice

Revista: Drying Technology

Clave: A Volumen: 19(3&4)

Páginas, inicial: 681

final: 690

Fecha: 2001

Autores (p.o. de firma): Echanove C., Osés J., Rodríguez M., Maté J.I.

Título: Physical properties of edible films

Libro: Proceedings of 5th International Conference on Food Physics

Clave: A Volumen:

Páginas, inicial: 25

final: 27

Fecha: 2002

Editorial (si libro): Mendel University of Agriculture (ISBN-80-7157-626-3) Lugar de publicación: Brno, Republica Checa

Autores (p.o. de firma): Trujillo Y., Arroqui C., Fernández T., Maté J.I., Vírveda P.

Título: Mejora de la calidad y vida útil de patatas refrigeradas mínimamente procesadas mediante el empleo de agentes conservantes

Libro: Proceedings del II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Clave: A Volumen:

Páginas, inicial: 793

final: 796

Fecha: 2003

Editorial (si libro): Universidad Miguel Hernández (ISBN-84-95893-76-2) Lugar de publicación: Orihuela, España

Autores (p.o. de firma): Osés J., Cebrián M., Maté J.I.

Título: Aumento de la vida comercial de aceite vegetal mediante su protección con películas comestibles

Libro: Proceedings del II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Clave: A Volumen:

Páginas, inicial: 739

final: 742

Fecha: 2003

Editorial (si libro): Universidad Miguel Hernández (ISBN-84-95893-76-2) Lugar de publicación: Orihuela, España

Autores (p.o. de firma): Iguaz A.; San Martín M.B.; Maté J.I.; Fernández T.; Vírveda P.
Título: Modelling effective moisture diffusivity of rough rice (Lido cultivar) at low drying temperatures

Revista: J. Food Engineering Volumen: 59 Páginas: 253-258 Fecha: 2003

Autores (p.o. de firma): Iguaz A.; San Martín M.B.; Fernández T.; Maté J.I.; Vírveda P.
Título: Thermophysical properties of medium grain rough rice (LIDO cultivar) at medium and low temperatures

Revista: European Food Research and Technology Volumen: 217 Páginas: 224-229 Fecha: 2003

Autores (p.o. de firma): Rodríguez, M.; Osés, J.; Maté J.I.
Título: Physical properties of starch based films

Libro: Proceedings of International Congress on Engineering and Food ICEF 9
Clave: Artículo 682 (formato electrónico) Fecha: 2004
Editorial (si libro): Lugar de publicación: Montpellier, Francia

Autores (p.o. de firma): Fernández, L.; Díaz de Apocada, E.; Cebrián M.; Villarán M.C.; Maté J.I.
Título: Efecto del grado de insaturación y de la concentración de ácidos grasos en las propiedades de films comestibles de proteína de suero lácteo

Libro: Actas del III Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos
Clave: A Volumen: Páginas, inicial: 790 final: 799 Fecha: 2004
Editorial (si libro): ISBN-846887989-4 Lugar de publicación: Pamplona

Autores (p.o. de firma): Osés, J.; Maté J.I.
Título: Efecto del envejecimiento y del contenido de plastificante sobre las propiedades mecánicas de películas de proteína de suero lácteo

Libro: Actas del III Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos
Clave: A Volumen: Páginas, inicial: 901 final: 908 Fecha: 2004
Editorial (si libro): ISBN-846887989-4 Lugar de publicación: Pamplona

Autores (p.o. de firma): Ziani K.; Maté J.I.
Título: Estudio sobre las propiedades físicas de films comestibles a base de quitosano con diferentes grados de desacetilación

Libro: Actas del III Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos
Clave: A Volumen: Páginas, inicial: 909 final: 916 Fecha: 2004
Editorial (si libro): ISBN-846887989-4 Lugar de publicación: Pamplona

Autores (p.o. de firma): Osés, J. ; Maté J.I.

Título: Effect of aging on the mechanical properties of edible films

Libro:Proceedings of 2004 CIGR International Conference

Clave:Artículo 20-166A (formato electrónico)

Fecha: 2004

Editorial (si libro): Lugar de publicación: Beijing, China

Autores (p.o. de firma): Dumoulin E., King R., Maté J.I., Ferragut V. y González-Martínez C.

Título: Prácticas en empresas del sector alimentario en Europa

RevistaAlimentación, Equipos y Tecnología

Clave:A Número:194

Páginas, inicial:72

final:77

Fecha: Oct 2004

Autores (p.o. de firma): Niza S., Osés J. y Maté J.I.

Título:Efecto de las películas comestibles basadas en almidón sobre el enranciamiento oxidativo de lípidos poliinsaturados

Revista: Libro de resúmenes III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Clave:A Páginas, inicial:200

Fecha: Junio 2005

Editorial (si libro): Universidad de Burgos

Lugar de publicación: Burgos

Autores (p.o. de firma): Ziani K. ; Maté J.I.

Título: Effect of desacetylation degree on the mechanical properties of chitosan films

Revista: Libro de abstract de UK Society for Biomaterials 4thConference

Clave:A Páginas, inicial:102

Fecha: Junio 2005

Editorial (si libro): The University of Nottingham

Lugar de publicación: Nottingham, UK

Autores (p.o. de firma): Rodriguez, M., Osés J., Ziani, K. y Maté J.I.

Título: Combined Effect of Plasticizers and Surfactants on the Physical Properties of Starch Based Edible Films

Revista: Food Research International

Clave:A Número:39(8)

Páginas, inicial:840

final:846

Fecha: 2006

Autores (p.o. de firma): R. Pedroza-Islas, J. Osés, J.I. Maté

Título: Utilización de goma de mezquite como alternativa a los polioles de bajo peso molecular en la formación de películas basadas en proteína aislada de suero lácteo

Revista: Alimentaria

Clave: A Número: 372

Páginas:118-119

Fecha: 2006

Autores (p.o. de firma): M. Mendoza & J.I. Maté

Título: Estudio y desarrollo de films a base de zeína de maíz con distintos tipos de plastificantes

Revista: Alimentaria

Clave: A Número: 372

Páginas:86-87

Fecha: 2006

Autores (p.o. de firma): Fernández-Pan, I., Ziani, K. & Maté J.I.

Título: Efecto de las condiciones de secado sobre las propiedades mecánicas y de barrera de películas basadas en quitosano

Revista: Alimentaria

Clave: A

Número: 374

Páginas: 102-103

Fecha: 2006

Autores (p.o. de firma): Mendoza, E. M. y Maté J.I.

Título: Stability of mechanical properties of edible films based on zein at different relative humidity

Libro: Proceedings of 13th World Congress of Food Science and Technology luFFoST 2006

Clave: Artículo (CD de Artículos)

Páginas: 1721-1722

Fecha: 2006

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Nantes, Francia

Autores (p.o. de firma): Fernández, L.; Díaz de Apocada, E.; Cebrián M.; Villarán M.C.; Maté J.I.

Título: Effect of the unsaturation degree and concentration of fatty acids on the properties of WPI-based edible films

Revista: European Food Research and Technology

Clave: A

Volumen: 224(4)

Páginas: 415-420

Fecha: Feb 2007

Autores (p.o. de firma): Osés J., Fernández-Pan, I., Khalid, Z, Maté J.I..

Título: Use of edible films based on whey protein isolate to protect foods rich in polyunsaturated fatty acids

Revista: European Food Research and Technology

Clave: A

Número: 227 (2)

Páginas: 623-628

Fecha: 2008

Autores (p.o. de firma): Khalid, Z, Osés J., Coma V., Maté J.I..

Título: Effect of tween 20 and glycerol on the chemical and physical properties of films based on chitosan with different degree of deacetylation

Revista: LWT-Food Science and Technology

Clave: A

Número: 41 (10)

Páginas: 2159-2165

Fecha: 2008

Autores (p.o. de firma): Mendoza M., Royo M., Maté J.I.

Título: Películas comestibles de zeína sobre uvas pasas: efecto sobre la resistencia al vapor de agua y sobre las propiedades mecánicas

Revista: Alimentaria

Clave: A

Número: 395

Páginas: 110-111

Fecha: Julio/Agosto 2008

Autores (p.o. de firma): Royo M., Fernández-Pan I., Maté J.I.

Título: Actividad antimicrobiana de películas comestibles basadas en proteína de suero de leche con aceites esenciales

Revista: Alimentaria

Clave: A

Número: 395

Páginas: 108-109

Fecha: Julio/Agosto 2008

Autores (p.o. de firma): Maite Royo, Idoia Fernández-Pan, Juan I. Maté
Título: Actividad antimicrobiana de películas comestibles basadas en proteína de suero de leche con aceites esenciales

Revista: Libro de abstract del XIII Congreso anual en Ciencia y Tecnología de Alimento
Clave:A Páginas:77 Fecha: Abril 2008
Editorial (si libro): Viajes y Congresos SA Lugar de publicación: Madrid, España

Autores (p.o. de firma): Mendoza M., Royo M y Maté J.I.
Título: Películas comestibles de zeína sobre uvas pasas: efecto sobre la resistencia al vapor de agua y sobre las propiedades mecánicas

Revista: Libro de abstract del XIII Congreso anual en Ciencia y Tecnología de Alimento
Clave:A Páginas:126 Fecha: Abril 2008
Editorial (si libro): Viajes y Congresos SA Lugar de publicación: Madrid, España

Autores (p.o. de firma): Maté J.I.
Título: Food Industry-University Relationships: Experiences at Universidad Pública de Navarra

Revista: Libro de abstract del 1st International ISEKI-FOOD Conference
Clave:A Páginas:151 Fecha: Septiembre 2008
Editorial (si libro): Orgal Impressores Lugar de publicación: Oporto, Portugal

Autores (p.o. de firma): Mendoza, M. y Maté J.I.
Título: Efecto de los recubrimientos comestibles basados en zeína de maíz sobre manzanas mínimamente procesadas

Revista: Alimentos y Salud. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología. Libro de Resúmenes
Clave:A Páginas:78-79 Fecha: Noviembre 2008
Editorial (si libro): CNTA Lugar de publicación: Pamplona, España

Autores (p.o. de firma): Fernández-Pan, I., Royo, M. y Maté J.I.
Título: Actividad antioxidante de soluciones formadoras de recubrimientos comestibles basadas en WPI con diferentes aceites esenciales

Revista: Alimentos y Salud. II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología. Libro de Resúmenes
Clave:A Páginas:49-50 Fecha: Noviembre 2008
Editorial (si libro): CNTA Lugar de publicación: Pamplona, España

Autores (p.o. de firma): Royo, M., Fernández-Pan, I., y Maté J.I.
Título: Actividad antimicrobiana de aceites esenciales de orégano y salvia incorporados en películas comestibles basadas en proteína aislada de suero lácteo

Revista: Libro de Resúmenes del II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Salud
Clave:A Páginas:92-93 Fecha: Noviembre 2008
Editorial (si libro): CNTA Lugar de publicación: Pamplona, España

Autores (p.o. de firma): Arroqui, C., Aldasoro, J., Maté J.I., Arozarena, I.
Título: Cooperación al Desarrollo en el departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Pública de Navarra (UPNA): estudio del aprovechamiento de subproductos de matadero en Pilpichaca, Perú.

Revista: Libro de Resúmenes del IV Congreso Universidad y Cooperación al Desarrollo
Clave:A Páginas:164 Fecha: Noviembre 2008
Editorial (si libro):Universidad Autónoma de Barcelona Lugar de publicación: Barcelona, España

Autores (p.o. de firma): Fernández-Pan, I., Royo, M. y Maté, Juan.I.
Título: Antimicrobial activity of whey protein based edible films with essential oils incorporated

Revista: Libro de Resúmenes del 5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management
Clave:A Páginas: 1170-1173 Fecha: Noviembre 2008
Editorial (si libro): Effost Lugar de publicación: Postdam, Germany

Autores (p.o. de firma): Osés J., Fernández-Pan I., Mendoza M., Maté J.I..
Título: Stability of the mechanical properties of edible films based on whey protein isolate during storage at different relative humidity

Revista: Food Hydrocolloids
Clave: A Número: 23 (1) Páginas: 125-131 Fecha: 2009

Autores (p.o. de firma): Javier Osés; Mayra Fabregat-Vázquez; Ruth Pedroza-Islas; Sergio A. Tomás; Alfredo Cruz-Orea; Juan I. Maté
Título: Development and characterization of composite edible films based on whey protein isolate and mesquite gum

Revista: Journal of Food Engineering
Clave: A Número: 92 Páginas: 56-62 Fecha: 2009

Autores (p.o. de firma): Javier Osés; Niza, S.; Ziani, K.; Maté J.I.
Título: Potato starch edible films to control oxidative rancidity of polyunsaturated lipids: effects of film composition, thickness and water activity
Revista: International Journal of Food Science and Technology
Clave: A Número: 44(7) Páginas: 1360-1366 Fecha: 2009

Autores (p.o. de firma): Ziani, K., Fernández-Pan, I., Royo, M., Maté, Juan.I.
Título: Antifungal activity of films and solutions based on chitosan against typical seed fungi

Revista: Food Hydrocolloids
Clave: A Número: 23 (8) Páginas: :2309-2314 Fecha: 2009

Autores (p.o. de firma): Fernández-Pan, I., Ziani, K., Pedroza-Islas, Ruth, Maté, Juan.I.

Título: Effect Of Drying Conditions On The Mechanical And Barrier Properties Of Films Based On Chitosan

Revista: Drying Technology

Clave: A Número: 28(12) Páginas: 1350-1358 Fecha: 2010

Autores (p.o. de firma): Royo, M. Fernández-Pan, I. y Maté, Juan.I.

Título: Antimicrobial effectiveness of oregano and sage essential oils incorporated into whey protein films or cellulose-based filter paper

Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture

Clave: A Número: 90 (9) Páginas: 1513-1519 Fecha: 2010

Autores (p.o. de firma): Ziani K; Ursúa, B.; Maté, J. I.

Título: Application of Bioactive Coatings Based on Chitosan for Artichoke Seed Protection.

Revista: Crop protection

Clave: A Número: 29 (8) Páginas: 853-859 Fecha: 2010

Autores (p.o. de firma): Ziani K.; Henrist, C.; Jérôme, C.; Aqil, A. ; Maté, J.I.; Cloots, R..

Título: Edible films and coatings for postharvest products with reduced humidity

Revista: Stewart Postharvest Review

Clave: A Número: 6 (3) Páginas: 1-10 Fecha: 2010

Autores (p.o. de firma): Ziani K.; Henrist, C.; Jérôme, C.; Aqil, A. ; Maté, J.I.; Cloots, R..

Título: Effect of nonionic surfactant and acidity on chitosan nanofibers with different molecular weights

Revista: Carbohydrate Polymers

Clave: A Número: 83 (2) Páginas: 470-476 Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Fernández-Pan I., Maté J.I.

Título: Biopolymers for Edible Films and Coatings in Food Applications

Libro: Films and Coatings from Renewable Resources- An Applications perspective

Editor: David Plackett

Editorial: John Wiley & Sons

Clave: Capítulo Páginas: 233-254 Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Fernández-Pan I., Maté J.I.

Título: Películas y Recubrimientos Comestibles como Herramienta Emergente en la Industria Alimentaria

Libro: Los Retos Actuales de la Industria Alimentaria

Editores: Isabel Jaime y Sagrario Beltran

Editorial: IMC

Clave: Capítulo Páginas: 27-50 Fecha: 2011

Autores (p.o. de firma): Mendoza, M., Fernández García T., Maté, J.I.

Título: Recubrimientos comestibles sobre alimentos con humedad reducida

Libro: Películas y recubrimientos comestibles. Propiedades y aplicaciones en alimentos

Editores: Guadalupe Isela Olivas-Orozco, Gustavo González-Aguilar, Olga Martín-Belloso y Robert Soliva-Fortuni

Editorial: CLAVE

Clave: Capítulo

Páginas: 443-482 Fecha: 2012

Autores (p.o. de firma): Fernández-Pan, I., Royo, M. y Maté, Juan.I.

Título: Antimicrobial Activity of Whey Protein Isolate Edible Films with Essential Oils against Food Spoilers and Foodborne Pathogens

Revista: Journal of Food Science

Clave: A

Número: 77 (7)

Páginas: M383-M390

Fecha: 2012

Autores (p.o. de firma): Fernández-Pan, I., Mendoza, M., Maté, J.I.

Título: Whey protein isolate edible films with essential oils incorporated to improve the microbial quality of poultry

Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture 93 (12) , pp. 2986-2994

Clave: A

Número: 93 (12)

Páginas: 2986-2994

Fecha: 2013

Autores (p.o. de firma): Fernández-Pan, I., Carrión-Granda, X., Maté, J.I.

Título: Antimicrobial efficiency of edible coatings on the preservation of chicken breast filets

Revista: Food Control

Clave: A

Número: 36(1)

Páginas: 69-75

Fecha: 2014

Autores (p.o. de firma): Fernández-Pan, I. Maté, J.I., Gardrat, C. and Coma, V.

Título: Effect of chitosan molecular weight on the antimicrobial activity and release rate of carvacrol-enriched films

Revista: Food Hydrocolloids

Clave: A

Número: 51(1)

Páginas: 60-68

Fecha: 2015

Autores (p.o. de firma): Barba, C., Eguinoa, A., Maté, J.I.

Título: Preparation and characterization of β -cyclodextrin inclusion complexes as a tool of a controlled antimicrobial release in whey protein edible films

Revista: LWT - Food Science and Technology

Clave: A

Número: 64 (2)

Páginas: 1362-1369

Fecha: 2015

Autores (p.o. de firma): Carrión-Granda, X., Fernández-Pan, I., Jaime, I., Rovira, J., Maté, J.I.

Título: Improvement of the microbiological quality of ready-to-eat peeled shrimps (*Penaeus vannamei*) by the use of chitosan coatings

Revista: International Journal of Food Microbiology

Clave: A

Número: 232

Páginas: 144-149

Fecha: 2016

Autores (p.o. de firma): Carrión-Granda, X., Fernández-Pan, I. and Maté, J.I.

Título: Antimicrobial Edible Films and Coatings. Fundamentals and Applications

Libro: Edible Films and Coatings

Editores: Montero Garcia, M., Gómez-Guillén, M., López-Caballero, M., Barbosa-Cánovas, G.

Editorial CRC Press (Boca Raton)

Clave: Capítulo

Páginas: 281-295

Fecha: 2016

Autores (p.o. de firma): X. Carrión-Granda, I. Fernández-Pan, J. Rovira, and J. I. Maté

Título: Effect of Antimicrobial Edible Coatings and Modified Atmosphere Packaging on the Microbiological Quality of Cold Stored Hake (*Merluccius merluccius*) Fillets

Revista: Journal of Food Quality

Clave: A Volume 2018,

Article ID 6194906:

Fecha: 2018

Autores (p.o. de firma): Otero-Tuárez, V., Carrión-Granda, X., Fernández-Pan, I., Fernández, T., Maté, J.I.

Título: Combined effect of antimicrobial edible coatings with reduction of initial microbial load on the shelf-life of fresh hake (*Merluccius merluccius*) medallions

Revista: International Journal of Food Science and Technology

Clave: A

Número: 54 (3)

Páginas: 835-843

Fecha: 2019

Autores (p.o. de firma): Otero-Tuárez, V., Fernández-Pan, I., Maté, J.I.

Título: Effect of the presence of ethyl lauroyl arginate on the technological properties of edible fish gelatin films

Revista: International Journal of Food Science and Technology

Clave: A

Número: 55(5)

Páginas: 2113-2121

Fecha: 2020

Autores (p.o. de firma): Zarandona, I., Barba, C., Guerrero, P., de la Caba, K., Maté, J.

Título: Development of chitosan films containing β -cyclodextrin inclusion complex for controlled release of bioactives

Revista: Food Hydrocolloids

Clave: A

Número: 104

Páginas: art. no. 105720

Fecha: 2020

Autores (p.o. de firma): Iturmendi, N., García, A., Galarza, U., Barba, C., Fernández, T., Maté, J.I.

Título: Influence of high hydrostatic pressure treatments on the physicochemical, microbiological and rheological properties of reconstituted micellar casein concentrates

Revista: Food Hydrocolloids

Clave: A

Número: 106

Páginas: art. no. 105880

Fecha: 2020

Autores (p.o. de firma): Etxabide, A., Kilmartin, P.A., Maté, J.I.

Título: Color stability and pH-indicator ability of curcumin, anthocyanin and betanin containing colorants under different storage conditions for intelligent packaging development

Revista: Food Control

Clave: A

Número: 121

Páginas: art. no. 107645

Fecha: 2021

Autores (p.o. de firma): Etxabide, A., Maté, J.I., Kilmartin, P.A.

Título: Effect of curcumin, betanin and anthocyanin containing colourants addition on gelatin films properties for intelligent films development

Revista: Food Hydrocolloids

Clave: A

Número: 115

Páginas: art. no. 106593

Fecha: 2021

Autores (p.o. de firma): Etxabide, A., Kilmartin, P.A., Maté, J.I., Prabakar, S., Brimble, M., Naffa, R.

Título: Analysis of Advanced Glycation End products in ribose-, glucose- and lactose-crosslinked gelatin to correlate the physical changes induced by Maillard reaction in films

Revista: Food Hydrocolloids

Clave: A

Número: 117

Páginas: art. no. 106736

Fecha: 2021

Autores (p.o. de firma): Etxabide, A., Kilmartin, P.A., Maté, J.I., Gómez-Estaca, J.

Título: Characterization of glucose-crosslinked gelatin films reinforced with chitin nanowhiskers for active packaging development

Revista: LWT

Clave: A

Número: 154

Páginas: art. no. 112833

Fecha: 2022

Autores (p.o. de firma): Galarza, U., Iturmendi, N., García, A., Fernández, T., Maté, J.I.

Título: Evolution of microbial and protein qualities of fractions of milk protein processed by microfiltration

Revista: LWT

Clave: A

Número: 157

Páginas: art. no. 113064

Fecha: 2022

Autores (p.o. de firma): Fekadu, T., Cassano, A., Angós, I., Maté, J.I.

Título: Effect of fortification with eggshell powder on injera quality

Revista: LWT

Clave: A

Número: 158

Páginas: art. no. 113156

Fecha: 2022

Autores (p.o. de firma): García, A., Iturmendi, N., Maté, J.I., Fernández-García, T.

Título: Combined effect of nisin addition and high pressure processing on the stability of liquid micellar casein concentrates

Revista: International Dairy Journal

Clave: A

Número: 130

Páginas: art. no. 105361

Fecha: 2022

Autores (p.o. de firma): Etxabide, A., Yang, Y., Maté, J.I., de la Caba, K., Kilmartin, P.A.

Título: Developing active and intelligent films through the incorporation of grape skin and seed tannin extracts into gelatin

Revista: Food Packaging and Shelf Life

Clave: A

Número: 33

Páginas: art. no. 100896

Fecha: 2022

Autores (p.o. de firma): García, A., Iturmendi, N., Galarza, U., Maté, J.I., Fernández-García, T.

Título: Physical, chemical and microbiological changes in liquid micellar casein concentrates induced by high-pressure treatments

Revista: LWT

Clave: A

Número: 172

Páginas: art. no. 114228

Fecha: 2022

Autores (p.o. de firma): Flores, T., Rojas-Graü, A., Maté, J.I., Esparza, J.

Título: Strategies to Reduce Purge Losses in Meat Products Stuffed in Plastic Casings

Revista: Journal of Food Quality

Clave: A

Número:

Páginas: art. no. 8536199

Fecha: 2023

Autores (p.o. de firma): Medalcho, T.H., Ali, K.A., Augchew, E.D., Mate, J.I.

Título: Effects of spices mixture and cooking on phytochemical content in Ethiopian spicy hot red pepper products

Revista: Food Science and Nutrition (in press)

Clave: A

Número: 121

Páginas: art. no. 107645

Fecha: 2023

Autores (p.o. de firma): Medalcho, T.H., Abegaz, K., Dessalegn, E., Mate, J.

Título: Aflatoxin B1 Detoxification Potentials of Garlic, Ginger, Cardamom, Black Cumin, and Sautéing in Ground Spice Mix Red Pepper Products

Revista: Toxin

Clave: A

Número: 15(5)

Páginas: art. no. 307

Fecha: 2023

Participación en contratos de I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones (nacionales y/o internacionales)

Título del contrato/proyecto: Accounting and Simulation of Water Use and Recycling in Food Processing

Tipo de contrato: Contrato de investigación con la Universidad de California
Empresa/Administración financiadora: California Institute for Energy Efficiency
Pacific Gas & Electric Company

Entidades participantes: Universidad de California, Davis

Duración, desde: Sept 90 hasta: Agosto 1992

Investigador responsable: R. P. Singh

Número de investigadores participantes: 5

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 48,000 euros

Título del proyecto: Development and Optimization of Edible Films and Coatings Based on Whey Protein

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad de California, Davis
Entidad financiadora: California Dairy Board

Entidades participantes: University of California, Davis

Duración, desde: 9-92 hasta: 2-96

Investigador principal: J.M. Krochta

Número de investigadores participantes: 8

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 210,000 euros

Título del proyecto: Application of Edible Coatings on Dry Nuts to Delay Rancidity

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad de California, Davis
Entidad financiadora: California Walnut Board

Entidades participantes: University of California, Davis

Duración, desde: 9-94 hasta: 2-96

Investigador principal: J.M. Krochta

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 24,000 euros

Título del proyecto: Definición de la madurez tecnológica de la uva en función de la calidad del vino y establecimiento de las condiciones industriales para la optimización del producto (OTRI 1998 18057)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: Bodegas Julian Chivite SL
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 1-98 hasta: 1-01

Investigador principal: A.M. Casp

Número de investigadores participantes: 5

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 300.486,02 euros

Título del proyecto: Desarrollo de nuevas películas alimentarias (OTRI 2000 18 121)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI

Entidad financiadora: Viscofan SA

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 6-00 hasta: 6-01

Investigador principal: J.I. Maté

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 25 900 euros

Título del proyecto: Investigación para el Desarrollo de Films Comestibles (OTRI 2001 181)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI

Entidad financiadora: Viscofan SA

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 10-01 hasta: 10-02

Investigador principal: J.I. Maté

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 25 900 euros

Título del proyecto: Desarrollo de Films y Recubrimientos Comestibles para el Envasado y Conservación de Alimentos (OTRI 2002 18 113)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI

Entidad financiadora: LEIA

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 1-02 hasta: 12-02

Investigador principal: J.I. Maté

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 6,000 euros

Título del proyecto: Analítica para comprobar la eficiencia de dos productos antiparadeamiento en la conservación de productos vegetales (OTRI 2003 18 108)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI

Entidad financiadora: Laboratorio Industrial de Bioquímica

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 9-04 hasta: 9-05

Investigador principal: P. Virseda, Juan I. Maté, Cristina Arroqui, Teresa Fernández

Número de investigadores participantes: 4

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 5,978 euros

Título del proyecto: Desarrollo de nuevas salsas blancas (OTRI 2005 18 030)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: Conservas Napal

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 1-4-05 hasta: 30-9-056
Investigador principal: J.I. Maté, Remedios Marin, Cristina Arroqui
Número de investigadores participantes: 4
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 5,361 euros

Título del proyecto: Desarrollo de nuevas salsas blancas (OTRI 2005 18 135)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: Conservas Napal

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 1-12-05 hasta: 31-1-06
Investigador principal: J.I. Maté, R. Marin, C. Arroqui
Número de investigadores participantes: 4
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 1,350 euros

Título del proyecto: Nuevas salsas para la industria alimentaria (OTRI 2007 22 023)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: Conservas Napal

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 1-02-07 hasta: 31-08-07
Investigador principal: J.I. Maté, Remedios Marin, Cristina Arroqui
Número de investigadores participantes: 4
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 2,000 euros

Título del proyecto: Desarrollo de Recubrimientos Comestibles para Frutos Secos (OTRI 2007 22 057)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: Grefusa S.L.

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 21-05-07 hasta: 20-05-08
Investigador principal: J.I. Maté
Número de investigadores participantes: 3
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 37,000 euros

Título del proyecto: Aplicación de la tecnología de atmósferas modificadas en IV Gama (OTRI 2008 007 066)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: OLUS TECNOLOGÍA, S.L.

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:9-09-08 hasta:8-09-09
Investigador principal: P. Vírveda, J.I. Maté, T. Fernández, C. Arroqui
Número de investigadores participantes: 5
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 43,095 euros

Título del proyecto: Altas presiones V gama:IPP pasteurización hiperbárica y esterilización hiperbárica (OTRI 2008 007 047)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: OLUS TECNOLOGÍA, S.L.

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:1-09-08 hasta:31-08-11
Investigador principal: P. Vírveda, J.I. Maté, T. Fernández, C. Arroqui
Número de investigadores participantes: 5
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 128.639,64 euros

Título del proyecto: Desarrollo de recubrimientos comestibles para frutas y verduras (OTRI 2008 00 7088)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: VEGA MAYOR S.L.

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra, PROINEC

Duración, desde:24/04/2009 hasta:23/04/2010
Investigador principal: J.I. Maté
Número de investigadores participantes: 4
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 56,321 euros

Título del proyecto: Conservación de frutos secos protegidos con recubrimientos comestibles (OTRI 2009 00 7020)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: GREFUSA S.L.

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:11-02-09 hasta:24-10-10
Investigador principal: J.I. Maté,
Número de investigadores participantes: 2
IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 20,460 euros

Título del proyecto: Desarrollo de recubrimientos comestibles como bases portadoras de bioconservantes (OTRI 2009 00 7047)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: IDOKI

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:1-01-2010 hasta:31-12-2010

Investigador principal: J.I. Maté,

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 10,000 euros

Título del proyecto: Asesoramiento para el aumento de la vida comercial de carne fresca mediante el uso de recubrimientos comestibles.(OTRI 2012007118)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: PROINEC

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:22-11--2012 hasta: 30/09/2013

Investigador principal: J.I. Maté,

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 300 euros

Título del proyecto: Conservación de frutos secos protegidos con recubrimientos comestibles. Fase II (OTRI 2010 00 7036)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: GREFUSA S.L.

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:26-03-2010 hasta:30-12-2010

Investigador principal: J.I. Maté,

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 20,920 euros

Título del proyecto: Desarrollo de actividades de I+D+i en recubrimientos comestibles.(OTRI20100007109)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: PROINEC

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:01-09-2010 hasta: 31/12/2012

Investigador principal: J.I. Maté,

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 9.091,88 euros

Título del proyecto: Mejora del Procesado de semillas.(OTRI 2013007037)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: MACROSNACKS S.L.U.

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:18-04-2013 hasta: 17/10/2013

Investigador principal: J.I. Maté,

Número de investigadores participantes: 3

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 20000 euros

Título del proyecto: Desarrollo de actividades de I+D+i en recubrimientos comestibles.(OTRI2013007044)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: PROINEC

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:01-09-2010 hasta: 31/12/2012

Investigador principal: J.I. Maté,

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 4.009,56 euros

Título del proyecto: Asesoramiento para el aumento de la vida comercial de emulsiones alimentarias mediante el uso de recubrimientos comestibles (OTRI2015007084)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: PROINEC

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:06-06-2015 hasta: 30/11/2015

Investigador principal: J.I. Maté,

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 300 euros

Título del proyecto: Proceso de separación de proteínas lácteas (OTRI2017007077)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: Bioeder Technology SL

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:23-05-2017 hasta: 22/08/2017

Investigador principal: J.I. Maté,

Número de investigadores participantes: 3

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 12.125,00 euros

Título del proyecto: Asesoramiento para la utilización de mezclador de gases y termoselladora (OTRI2017007094)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: PROINEC

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 29-09-2017 hasta: 28/03/2018

Investigador principal: J.I. Maté,

Número de investigadores participantes: 3

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 2.500,00 euros

Título del proyecto: Estudio de la evolución de la calidad sensorial y de los parámetros fisicoquímicos de aceite de oliva virgen extra de la campaña 2017 durante su almacenamiento comercial (OTRI2018007006)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: Dirección General de Turismo y Comercio, Gobierno de Navarra

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 17/01/2018 hasta: 16/08/2018

Investigador principal: M. Navarro,

Número de investigadores participantes: 3

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 5.924,00 euros

Título del proyecto: Desarrollo de semillas tostadas con textura diferenciada y bajas en sodio (OTRI2018904077)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: Grefusa SL
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 23/05/2018 hasta: 25/05/2020

Investigador principal: Juan I. Maté,

Número de investigadores participantes: 3

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 85,200.00 euros

Título del proyecto: Estudio de la evolución de la calidad sensorial y de los parámetros fisicoquímicos de aceite de oliva virgen extra almacenados en origen previamente a su comercialización (OTRI2018904153)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI
Entidad financiadora: Dirección General de Turismo y Comercio, Gobierno de Navarra
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde: 2/11/2018 hasta: 16/08/2019

Investigador principal: M. Navarro,

Número de investigadores participantes: 3

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 5,983.00 euros

Título del proyecto: Análisis sensorial de productos cárnicos (OTRI 2019904032).

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI

Entidad financiadora: Viscofan SA

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:1/03/2019 hasta: 30/06/2019

Investigador principal: J. I. Maté & T. Fernández,

Número de investigadores participantes: 3

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 4,225 euros

Título del proyecto: Caracterización de geles de proteína deshidratados (OTRI 2019904150).

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI

Entidad financiadora: Viscofan SA

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:1/10/2019 hasta: 30/11/2019

Investigador principal: J. I. Maté

Número de investigadores participantes: 3

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 2,160 euros

Título del proyecto: Trabajo de I+D en el marco del proyecto "LF-LONGLIFE". (OTRI 2019904175)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI

Entidad financiadora: Bioeder SL

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:13/11/2019 hasta: 30/06/2021

Investigador principal: J. I. Maté, T. Fernández y N. Iturmendi

Número de investigadores participantes: 4

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 38,454 euros

Título del proyecto: HICOTES (OTRI 2020 904 064)

Tipo de contrato: Contrato de Investigación con la Universidad Pública de Navarra a través de la OTRI

Entidad financiadora: VISCOFAN

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra

Duración, desde:15/07/2020 hasta: 14/07/2021

Investigador principal: J. I. Maté,

Número de investigadores participantes: 2

IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 40,000 euros

Estancias en Centros extranjeros (estancias continuadas superiores a un mes)

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

Centro: Universidad de California, Davis
 Localidad: Davis, CA País USA Fecha: Sept. 90- Sept 92 Duración (semanas): 108
 Tema: Simulación y diseño del sistema de reciclado de agua en una industria de alimentos (Maters of Science)
 Clave: M

Centro: Universidad de California, Davis
 Localidad: Davis, CA País:U.S.A. Fecha:del Oct. 92-Sept. 95 Duración (semanas): 156
 Tema: Desarrollo de recubrimientos comestibles derivados de proteína de suero de leche
 Clave: D

Centro: Universidad de California, Davis
 Localidad: Davis, CA País:U.S.A. Fecha:del Oct. 95-Ener. 96 Duración (semanas): 16
 Tema: Desarrollo de recubrimientos comestibles derivados de proteína de suero de leche
 Clave: P

Centro:Wageningen Agricultural University
 Localidad: Wageningen País:Holanda Fecha:del 2-96 al 1-97 Duración (semanas): 52
 Tema: Efecto del procesado sobre la calidad estructural de alimentos deshidratados
 Clave: P

Centro:ATO-DLO
 Localidad: Wageningen País:Holanda Fecha:del 2-97 al 9-97 Duración (semanas): 32
 Tema: Desarrollo de películas comestibles basadas en almidón
 Clave: P

Centro:ATO-DLO
 Localidad: Wageningen País:Holanda Fecha:del 7-98 al 9-98 Duración (semanas): 12
 Tema: Desarrollo de películas comestibles basadas en almidón
 Clave: I

Centro: Universidad de California, Davis
 Localidad: Davis, California País:Estados Unidos Fecha:del 6-14 al 8-14 Duración (semanas): 9
 Tema: Desarrollo de películas comestibles antimicrobianas
 Clave: I

Centro: Universidad de California, Davis
 Localidad: Davis, California País:Estados Unidos Fecha:del 5-18 al 7-18 Duración (semanas): 12
 Tema: Desarrollo de películas comestibles antimicrobianas
 Clave: I

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Contribuciones a Congresos

Autores: J.I. Maté and R.P. Singh
Título: Simulation of water use in food processing plants
Tipo de participación: poster
Congreso: 2nd Food Processing Automation Conference

Publicación: Proceedings

Lugar celebración: Lexington, KY, U.S.A

Fecha: Mayo 1992

Autores: J.I. Maté and R.P. Singh
Título: Water accounting in food processing
Tipo de participación: Poster
Congreso: Institute of Food Technologists Annual Meeting

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: New Orleans, LA, U.S.A.

Fecha: Junio 1992

Autores: J.I. Maté and J.M. Krochta
Título: Large-scale procedure to separate β -lactoglobulin from whey protein isolate
Tipo de participación: Poster
Congreso: Institute of Food Technologists Annual Meeting

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Atlanta, GA, U.S.A.

Fecha: Junio 1994

Autores: J.I. Maté, M.E. Saltveit and J.M. Krochta
Título: Effects of oxygen concentration and relative humidity on the rancidity process of walnuts and peanuts
Tipo de participación: Poster
Congreso: 91st Annual Meeting of the American Society for Horticultural Science

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Corvallis, OR, U.S.A.

Fecha: Agosto 1994

Autores: J.I. Maté and J.M. Krochta
Título: Effect of WPI coatings on the oxygen uptake of dry roasted peanuts
Tipo de participación: Poster
Congreso: Institute of Food Technologists Annual Meeting

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Anaheim, CA, U.S.A.

Fecha: Junio 1995

Autores: J.I. Maté and J.M. Krochta
Título: Use of edible films for package simplification
Tipo de participación: Poster
Congreso: Conference on Food Engineering

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Chicago, IL, U.S.A.

Fecha: Nov. 1995

Autores: J.I. Maté and J.M. Krochta
Título: Oxygen uptake model for dry roasted peanuts coated with WPI-based films.
Tipo de participación: Poster
Congreso: Institute of Food Technologists Annual Meeting

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: New Orleans, LA, U.S.A.

Fecha: Junio 1996

Autores: J.I. Maté and J.M. Krochta
Título: Whey protein coated peanuts: Oxygen uptake model
Tipo de participación: Comunicación Oral
Congreso: International Congress on Engineering and Food 7

Publicación: Artículo (ver arriba)

Lugar de celebración: Brighton, Reino Unido.

Fecha: Abril 1997

Autores: J.I. Maté, Hulleman, S. and Feil, H.
Título: Structure-Permeability Relationships on Starch Based Films
Tipo de participación: Poster
Congreso: Institute of Food Technologists Annual Meeting

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Chicago, IL, U.S.A.

Fecha: Julio 1999

Autores: San Martín M. B., Fernández T., Maté J.I., Castillo S., Vírveda, P.
Título: Optimization of Rice Storage in Silo
Tipo de participación: Poster
Congreso: International Congress on Improved Traditional Foods for the Next Century

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Valencia

Fecha: Noviembre 1999

Autores: M.B. San Martín; Stehouwer, F.; J.I. Maté; T. Fernández; G. Martínez; P. Vírveda
Título: Engineering Properties of Rough Rice in Silo
Tipo de participación: Poster
Congreso: 4th International Congress on Agro and Food Physics

Publicación: Proceedings

Lugar de celebración: Estambul, Turquía

Fecha: Mayo 2000

Autores: M.B. San Martín; Esnoz A.; Maté J.I. y Vírveda P.
Título: Modelling Heat and Moisture Transfer within a Silo for Cereal Storage
Tipo de participación: Poster
Congreso: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos

Publicación: Proceedings

Lugar de celebración: Valencia

Fecha: Marzo 2001

Autores: de Echanove C., Oses J., Rodríguez M. y Maté J.I.
Título: Physical Properties of Edible Films
Tipo de participación: Poster
Congreso: 5th International Conference on Food Physics

Publicación: Proceedings

Lugar de celebración: Brno, Rep. Checa

Fecha: Mayo 2002

Autores: Trujillo Y., Arroqui C., Fernández T., Maté J.I., Vírveda P.
Título: Mejora de la calidad y vida útil de patatas refrigeradas mínimamente procesadas mediante el empleo de agentes conservantes
Tipo de participación: Poster
Congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Publicación: Proceedings

Lugar de celebración: Orihuela, España

Fecha: Junio 2003

Autores: Osés J., Cebrián M., Maté J.I.
Título: Aumento de la vida comercial de aceite vegetal mediante su protección con películas comestibles
Tipo de participación: Comunicación Oral
Congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Publicación: Proceedings

Lugar de celebración: Orihuela, España

Fecha: Junio 2003

Autores: M. Rodríguez y J.I.Maté

Título: Modificación de las propiedades físicas de films comestibles de almidón mediante la incorporación de plastificantes y surfactantes

Tipo de participación: Comunicación Oral

Congreso: I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Pamplona, España

Fecha: Noviembre 2003

Autores: J. Osés y J.I.Maté

Título: Desarrollo de películas comestibles para la conservación de alimentos

Tipo de participación: Poster

Congreso: I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Pamplona, España

Fecha: Noviembre 2003

Autores: M. Rodríguez, J. Osés y J.I.Maté

Título: Physical properties of starch based films

Tipo de participación: Poster

Congreso: International Congress on Engineering and Food ICEF 9

Publicación: Proceedings

Lugar de celebración: Montpellier, Francia

Fecha: Marzo 2004

Autores: Fernández, L.; Díaz de Apocada, E.; Cebrián M.; Villarán M.C.; Maté J.I.

Título: Efecto del grado de insaturación y de la concentración de ácidos grasos en las propiedades de films comestibles de proteína de suero lácteo

Tipo de participación: Poster

Congreso: III Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos

Publicación: Actas

Lugar de celebración: Pamplona

Fecha: Septiembre 2004

Autores: Osés, J. ; Maté J.I.

Título: Efecto del envejecimiento y del contenido de plastificante sobre las propiedades mecánicas de películas de proteína de suero lácteo

Tipo de participación: Poster

Congreso: III Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos

Publicación: Actas

Lugar de celebración: Pamplona

Fecha: Septiembre 2004

Autores: Ziani K. ; Maté J.I.

Título: Estudio sobre las propiedades físicas de films comestibles a base de quitosano con diferentes grados de desacetilación

Tipo de participación: Poster

Congreso: III Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos

Publicación: Actas

Lugar de celebración:Pamplona

Fecha: Septiembre 2004

Autores: Osés, J. ; Maté J.I.

Título: Effect of aging on the mechanical properties of edible films

Tipo de participación: Ponencia

Congreso: 2004 CIGR International Conference

Publicación: Proceedings

Lugar de celebración:Beijing, China

Fecha: Octubre 2004

Autores: Niza, S.; Osés, J. ; Maté J.I.

Título: Efecto de películas comestibles basadas en almidón sobre el enranciamiento oxidativo de lípidos poliinsaturados

Tipo de participación: poster

Congreso: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Publicación: Actas

Lugar de celebración:Burgos

Fecha: Mayo 2005

Autores: Ziani K. ; Maté J.I.

Título: Effect of desacetylation degree on the mechanical properties of chitosan films

Tipo de participación: poster

Congreso: UK Society for Biomaterials 4thConference

Publicación: Abstracts

Lugar de celebración:Nottingham, United Kingdom

Fecha: Junio 2005

Autores: Osés, J., Maté, J.I., Pedroza, R.

Título: Utilización de goma de mezquite como alternativa a los polioles de bajo peso molecular en la formación de películas basadas en proteína aislada de suero lácteo

Tipo de participación: poster

Congreso: XI Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar de celebración:Madrid

Fecha: Marzo 2006

Autores: Fernández-Pan, I., Ziani K. ; Maté J.I..

Título: Efecto de las condiciones de secado sobre las propiedades mecánicas y de barrera de películas basadas en quitosano

Tipo de participación: poster

Congreso: XI Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Publicación: Artículo

Lugar de celebración:Madrid

Fecha: Marzo 2006

Autores: Mendoza, E. M. y Maté J.I.

Título: Estudio y desarrollo de films a base de zeína con distintos tipos de plastificantes

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: XI Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Publicación: Artículo

Lugar de celebración:Madrid

Fecha: Marzo 2006

Autores: Ziani, Grelier S., K., Maté J.I., Coma V.

Título: Oxidative degradation of chitosan using hydrogen peroxide

Tipo de participación: poster

Congreso: 10th International Conference on Chitin and Chitosan

Publicación: Abstract

Lugar de celebración:Montpellier, Francia

Fecha: Septiembre 2006

Autores: Mendoza, E. M. y Maté J.I..

Título: Stability of mechanical properties of edible films based on zein at different relative humidity

Tipo de participación: poster

Congreso: 13th World Congress of Food Science and Technology IUFFoST 2006

Publicación: Artículo (digital)

Lugar de celebración:Nantes, Francia

Fecha: Septiembre 2006

Autores: Fernández-Pan, I., Ziani K. ; Maté J.I.

Título: Effect of drying conditions on mechanical and barrier properties of films based on chitosan

Tipo de participación: poster

Congreso: Institute of Food Technologists Annual Meeting 2007

Publicación: Abstract

Lugar de celebración:Chicago, USA

Fecha: Julio 2007

Autores: Ziani K. ; Maté J.I., Osés, J.

Título: Antifungal activity of chitosan based films and solution

Tipo de participación: poster

Congreso: Institute of Food Technologists Annual Meeting 2007

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Chicago, USA

Fecha: Julio 2007

Autores: Fernández-Pan I., Osés J. ; Maté J.I.

Título: Desarrollo de recubrimientos comestibles antimicrobianos basados en proteína de suero de leche

Tipo de participación: poster

Congreso: II Congreso de Ingeniería y Biología de los Alimentos

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Tarrasa

Fecha: Noviembre 2007

Autores: N. Leyva-Povis, Osés J. , Maté J.I.

Título: Utilización de gomas en el desarrollo de films comestibles

Tipo de participación: comunicación oral

Congreso: II Congreso de Ingeniería y Biología de los Alimentos

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Tarrasa

Fecha: Noviembre 2007

Autores: Mendoza E. M., Leyva-Povis N., Maté J.I.

Título: Effect of the temperature on the water vapor permeability of edible films based on zein with different plasticizers

Tipo de participación: poster

Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) Conference 2007

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Lisboa, Portugal

Fecha: Noviembre 2007

Autores: Mendoza E. M., Osés J., Maté J.I.

Título: Protection of Food Rich in Polyunsaturated fatty acids by the use of Edible Films Based on Corn Zein

Tipo de participación: poster

Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) Conference 2007

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Lisboa, Portugal

Fecha: Noviembre 2007

Autores: Fernández-Pan I., Osés J., Maté J.I.

Título: Effect of edible coatings on the quality of chicken breast

Tipo de participación: poster

Congreso: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) Conference 2007

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Lisboa, Portugal

Fecha: Noviembre 2007

Autores: Maté J.I.

Título: Películas comestibles y biodegradables: oportunidades y usos

Tipo de participación: conferencia invitada

Congreso: VI Panorámica actual de la Industria Alimentaria

Publicación: No

Lugar de celebración: Tarrasa, España

Fecha: Febrero de 2008

Autores: Mendoza M., Royo M y Maté J.I.

Título: Películas comestibles de zeína sobre uvas pasas: efecto sobre la resistencia al vapor de agua y sobre las propiedades mecánicas

Tipo de participación: poster

Congreso: XIII Congreso anual en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Publicación: Artículo

Lugar de celebración: Madrid

Fecha: 9-11 Abril 2008

Autores: Royo M., Fernández-Pan, I. y Maté J.I.

Título: Actividad microbiana de películas comestibles basadas en proteína de suero de leche con aceites esenciales

Tipo de participación: poster

Congreso: XIII Congreso anual en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Publicación: Artículo

Lugar de celebración: Madrid

Fecha: 9-11 Abril 2008

Autores: Maté J.I.

Título: Food Industry-University Relationships: Experiences at Universidad Pública de Navarra

Tipo de participación: poster

Congreso: ISEKI-Food 2008- Bringing training and research for Industry and the wider community- 1st International ISEKI-FOOD Conference

Publicación: Abstract

Lugar de celebración: Oporto, Portugal

Fecha: Septiembre 2008

Autores: Mendoza, M. Maté J.I.

Título: Efecto de los recubrimientos comestibles basados en zeína de maíz sobre manzanas mínimamente procesadas

Tipo de participación: poster

Congreso: II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Salud

Publicación: Libro de Resúmenes

Lugar de celebración: Pamplona, España

Fecha: 5-6 Noviembre 2008

Autores: Fernández-Pan, I., Royo, M. y Maté J.I.

Título: Actividad antioxidante de soluciones formadoras de recubrimientos comestibles basadas en WPI con diferentes aceites esenciales

Tipo de participación: poster

Congreso: II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Salud

Publicación: Libro de Resúmenes

Lugar de celebración: Pamplona, España

Fecha: 5-6 Noviembre 2008

Autores: Royo, M., Fernández-Pan, I. y Maté J.I.

Título: Actividad antimicrobiana de aceites esenciales de orégano y salvia incorporados en películas comestibles basadas en proteína aislada de suero lácteo

Tipo de participación: poster

Congreso: II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Salud

Publicación: Libro de Resúmenes

Lugar de celebración: Pamplona, España

Fecha: 5-6 Noviembre 2008

Autores: Arroqui, C., Aldasoro, J., Maté J.I., Arozarena, I.

Título: Cooperación al Desarrollo en el departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Pública de Navarra (UPNA): estudio del aprovechamiento de subproductos de matadero en Pilpichaca, Perú.

Tipo de participación: poster

Congreso: IV Congreso Universidad y Cooperación al Desarrollo

Publicación: Libro de Resúmenes

Lugar de celebración: Barcelona, España

Fecha: 12-14 Noviembre 2008

Autores: Royo, M., Fernández-Pan, I. Mendoza M. y Maté J.I.

Título: Películas comestibles basadas en proteínas de suero de leche con aceites esenciales de orégano y salvia: Efecto antimicrobiano.

Tipo de participación: ponencia oral

Congreso: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA VII

Publicación: Libro de Resúmenes y actas en CD (ISSN 2027-2023)

Lugar de celebración: Bogotá, Colombia

Fecha: 6-9 Septiembre 2009

Autores: Mendoza M. Osés, J. y Maté J.I.

Título: Protección de Alimentos ricos en ácidos grasos Poliinsaturados mediante el uso de películas comestibles basadas en zeína de maíz

Tipo de participación: poster

Congreso: Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA VII

Publicación: Libro de Resúmenes y actas en CD (ISSN 2027-2023)

Lugar de celebración: Bogotá, Colombia

Fecha: 6-9 Septiembre 2009

Autores: Arana, A., Bescansa P., Enrique A., González J., Jaren C., Maté J., Sánchez, M., Yanguas P.

Título: Perfil del Ingeniero del Medio Ambiente en el EEES

Tipo de participación: ponencia oral

Congreso: 17 Congreso Universitario de Innovación Educativa en las Enseñanzas Técnicas

Publicación:

Lugar de celebración: Valencia

Fecha: 18 de Septiembre 2009

Autores: Fernández-Pan, I; Royo, M; Maté, J.I.

Título: Antimicrobial activity of whey protein based edible films with essential oils incorporated.

Tipo de participación: poster

Congreso: 5th International Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management

Publicación: Proceedings

Lugar de celebración: Postdam, Germany

Fecha: Septiembre 2009

Autores: Fernández-Pan, I ; Maté, J.I..

Título: Antimicrobial activity of edible films with natural plant extracts incorporated.

Tipo de participación: poster

Congreso: New Challenges in Food Preservation: Processing-Safety-Sustainability. 2009 EFFoST Conference

Publicación: CD

Lugar de celebración: Budapest

Fecha: Noviembre 2009

Autores: Marzo I., Mendoza M., Maté J.I.

Título: Efecto del tipo y contenido de aceites esenciales sobre las propiedades mecánicas y de barrera de películas comestibles basadas en zeína

Tipo de participación: poster

Congreso: VI Congreso español de ingeniería de alimentos

Publicación: CD

Lugar de celebración: Logroño

Fecha: Octubre 2010

Autores: Urrutia-Larraz, R., Fernández-Pan I., Navarro M. y Maté J.I.

Título: Desarrollo de recubrimientos comestibles antioxidantes basados en zeína de maíz

Tipo de participación: poster

Congreso: VI Congreso español de ingeniería de alimentos

Publicación: CD

Lugar de celebración: Logroño

Fecha: Octubre 2010

Autores: Fernández-Pan, I., Armendáriz A. y Maté J.I.

Título: Aumento de la vida útil de pechuga de pollo mediante el empleo de recubrimientos comestibles activos

Tipo de participación: poster

Congreso: VI Congreso español de ingeniería de alimentos

Publicación: CD

Lugar de celebración: Logroño

Fecha: Octubre 2010

Autores: Armendáriz A., Fernández-Pan, I. y Maté J.I.

Título: Actividad antimicrobiana de films de zeína con aceites esenciales incorporados

Tipo de participación: poster

Congreso: VI Congreso español de ingeniería de alimentos

Publicación: CD

Lugar de celebración: Logroño

Fecha: Octubre 2010

Autores: Mendoza M. y Maté J.I.

Título: Aplicación de recubrimientos comestibles basados en zeína sobre uvas pasas: efecto sobre la migración de la humedad y las propiedades mecánicas

Tipo de participación: poster

Congreso: VI Congreso español de ingeniería de alimentos

Publicación: CD

Lugar de celebración: Logroño

Fecha: Octubre 2010

Autores: Armendáriz A., Fernández-Pan, I. y Maté J.I.

Título: Antimicrobial activity of zein films with essentials oils incorporated

Tipo de participación: poster

Congreso: International Conference on Food Innovation, FoodInnova 2010

Publicación: CD

Lugar de celebración: Logroño

Fecha: Octubre 2010

Autores: Sánchez, M., Enrique, A., Yanguas, P., González, J., Maté J.I., Barrena, R., Arana, A.
Título: Medición del grado de satisfacción de estudiantes e inserción laboral en ingeniería agronómica. Experiencia de la ETSIA de la UPNA

Tipo de participación: poster
Congreso: IX Jornadas sobre la actividad docente e investigadora en ingeniería agroforestal
Publicación: artículo

Lugar de celebración: León Fecha: Septiembre 2012

Autores: Fernández-Pan, I. y Maté J.I..
Título: Efecto de películas comestibles antimicrobianas frente a las poblaciones alterantes desarrolladas durante el almacenamiento de pechuga de pollo

Tipo de participación: oral
Congreso: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de Alimentos
Publicación: artículo

Lugar de celebración: Logroño Fecha: Septiembre 2012

Autores: Martínez, S., Rovira, J., Carrion-Granda, X. y Maté J.I..
Título: Chitosan edible films as antimicrobials for fish and seafood preservation

Tipo de participación: oral
Congreso: 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012
Publicación: artículo

Lugar de celebración: Estambul Fecha: Septiembre 2012

Autores: Juan I. Maté, Iñigo Arozarena, Juan José Gómez, Remedios Marín
Título: Proyecto de colaboración entre la Universidad Pública de Navarra y la Universidad Católica de Mozambique para el Fortalecimiento de la Facultad de Ingeniería Alimentaria de Chimoio

Tipo de participación: oral
Congreso: I Jornadas sobre Cooperación y Educación para el Desarrollo
Publicación: artículo

Lugar de celebración: Pamplona Fecha: Octubre 2012

Autores: Barba, C., Equinoa, A. and Maté, J.I..
Título: β -cyclodextrin inclusion complexes as controlled release tool in antimicrobial edible films

Tipo de participación: poster
Congreso: 19th International Symposium on Microencapsulation
Publicación: artículo

Lugar de celebración: Pamplona Fecha: Sept 2013

Autores:.. Fernández-Pan, I., Maté, J.I. and Coma, V.

Título: Effect of chitosan molecular weight on the release rate and antimicrobial activity of carvacrol-enriched films

Tipo de participación:poster

Congreso: 4th International Conference on Biodegradable and Biobased Polymers (BIOPOL 2013).

Publicación:artículo

Lugar de celebración: Roma

Fecha:Oct 2013

Autores:.. Fernández-Pan, I.; Carrión-Granda, X.; Coma, V.; Maté, J.I.

Título: Effect of nanoclay addition on the antimicrobial activity and release rate of carvacrol-enriched chitosan films

Tipo de participación:oral

Congreso: 3rd International Meeting on Packaging Material/Bioprodut Interactions (MATBIM 2015).

Publicación:artículo

Lugar de celebración: Zaragoza

Fecha:Junio 2015

Autores:.. Otero-Tuárez, V., Carrión-Granda, X., Fernández-Pan, I. y Maté, J.I..

Título: Efecto de los recubrimientos comestibles antimicrobianos sobre la evolución de la calidad microbiológica de medallones frescos de merluza refrigerada.

Tipo de participación: poster

Congreso: XX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Publicación: Acta de publicaciones "Retos y Avances en Microbiología de los Alimentos 2016" (ISBN: 978-84-617-4433-6)

Lugar de celebración: León

Fecha:Sept 2016

Autores:.. Otero-Tuárez, V., Fernández-Pan, I. & Maté, J.I...

Título: Technological properties of antimicrobial edible films based on fish gelatin enriched

Tipo de participación: poster

Congreso: International Conference on Food Innovation-Food Innova

Publicación: Actas

Lugar de celebración: Cesena, Italia

Fecha:Feb 2017

Tesis Doctorales dirigidas

Título: Desarrollo, Caracterización y Aplicaciones Alimentarias de Recubrimientos Comestibles Basados en Proteína de Suero de Leche, Almidón y Goma de Mezquite

Doctorando: Javier Osés Fernández
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Mayo de 2006

Título: Películas Biodegradables Activas a base de Quitosano: Desarrollo y Caracterización de sus propiedades tecnológicas y su aplicación en la protección de semillas de alcachofa

Doctorando: Khalid Ziani
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Abril de 2008

Título: Desarrollo, Caracterización y Aplicaciones Alimentarias de Películas Comestibles Basadas en Zeína de Maíz

Doctorando: Mauricio Mendoza García
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Junio de 2009

Título: Desarrollo de Películas y Recubrimientos Comestibles Antimicrobianos para la Mejora de la Seguridad y Calidad Microbiológica de Productos Cárnicos Frescos

Doctorando: Idoia Fernández Pan
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Enero de 2011

Título: Development of active edible coatings to improve the microbial quality and safety of fish and seafood products

Doctorando: Ximena Carrión Granda
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Diciembre 2015

Título: Desarrollo y caracterización de recubrimientos comestibles antimicrobianos para la conservación de productos derivados de la pesca

Doctorando: Otero-Tuarez, Víctor
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Abril 2019

Título: Uso de envolturas plásticas para el control de la generación de purga durante la cocción de productos cárnicos embutidos

Doctorando: Tatiana Flores González
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Octubre 2023

Título: Nutrient enrichment of injera to improve food and nutrition security in Ethiopia

Doctorando: Tigist Fekadu Markos
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Noviembre 2023

Diplomas de Estudios Avanzados dirigidos

Título: Estudio Sobre las Propiedades Físicas de Películas Comestibles de Proteína de Suero Lácteo y su aplicación para Aumentar la Vida Comercial de Aceite Vegetal

Doctorando: Javier Osés Fernández
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Junio 2004

Título: Estudio sobre las propiedades físicas de films comestibles a base de quitosano con diferentes grados de desacetilación

Doctorando: Khalid Ziani
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Junio 2004

Título: Estudio de las propiedades físicas de films a base de zeína

Doctorando: Mauricio Mendoza García
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Junio 2005

Título: Efecto de las Condiciones de Secado Sobre las Propiedades Mecánicas y de Barrera de Películas Basadas en Diferentes Tipos de Quitosano.

Doctorando: Idoia Fernández Pan
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Junio 2006

Título: Estudio de la actividad antimicrobiana de películas aisladas de suero lácteo con aceites esenciales incorporados

Doctorando: Maite Royo Lizarbe
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Junio 2008

Título: Estudio de la actividad antioxidante de films comestibles basados en zeína de maíz

Doctorando: Raquel Urrutia Larraz
Universidad: Universidad Pública de Navarra
Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Fecha: Junio 2010

Título: Estudio de la actividad antimicrobiana de films comestibles basados en zeína de maíz

Doctorando: Amaya Armendáriz

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela:Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Junio 2010

Trabajos Fin de Master

Título: Diseño de seis salsas para cocinar

Master: Master en Alta Dirección de Empresa Agroalimentarias Valle del Ebro

Alumno: Iker Itioz

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela:Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Sept 2006

Título: Efecto del lavado sobre la capacidad antioxidante de la zeína

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Irantzu Sevilla

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela:Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Sept 2010

Título: Estudio de la difusión del carvacrol y eugenol desde películas de suero lácteo aa diferentes simulantes alimentarios

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Jose Miguel Otín Ancin

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela:Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Sept 2011

Título: Optimización de la formulación de salsa guacamole para untar o "dipear"

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Alberto Campos Chavarría

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela:Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Junio 2012

Título: Effect of heat processing on Tomato Quality

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Francisco Sacama

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela:Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Junio 2012

Título: Estudio del envasado y la vida comercial de pera conferencia mínimamente procesada

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Mónica Mandiola Lanao

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Septiembre 2012

Título: Actividad antibacteriana de aceites esenciales de orégano y tomillo incorporados en soluciones formadoras de films sobre la microbiota superficial de filetes de merluza

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Iñaki Elizari Reta

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Septiembre 2013

Título: Evaluación del uso de ciclodextrinas para el control de la difusión de componentes activos desde películas comestibles a sistemas alimentarios

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Andoni Eguinoa Gallo

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Septiembre 2013

Título: Comparación de métodos de siembra en el análisis microbiológico de pescado

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Leticia Tomás

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Junio 2015

Título: Efecto de la aplicación de recubrimientos comestibles antimicrobianos sobre la evolución de la calidad microbiológica de medallones frescos de merluza refrigerada.

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Victor Otero Tuarez

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Junio 2016

Título: Análisis comparativo de envases laminados de plástico flexible para tortillas de trigo.

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Sara Patricia Teruel Álvarez

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Junio 2017

Título: Efecto de tratamientos térmicos de pasteurización sobre la conservación y la calidad de concentrados líquidos de caseína micelar

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Javier Gil Huarte

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Junio 2019

Título: Evolución de la calidad microbiológica y proteica de productos lácteos concentrados por filtración tangencial

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Uxue Galarza Iriarte

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Junio 2019

Título: Obtención de aislado de caseína y proteína séricas de la leche mediante tecnología de membranas

Master: Master en Tecnología y Calidad de las Industrias Agroalimentarias

Alumno: Miguel Asiaín Azcárate

Universidad: Universidad Pública de Navarra

Facultad / Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Fecha: Junio 2019

Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar

PARTICIPACIÓN EN EVALUACIÓN CIENTÍFICA

Evaluador de artículos científicos

Revistas: J. of Agricultural and Food Chemistry, J. of Food Science, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Food Hydrocolloids, J. of Food Process Engineering

Evaluador de proyectos científicos

Programa de Tecnologías de la Alimentación del Plan Gallego de Investigación, Convocatorias de 2004 y 2005

ANEP. Plan Nacional convocatorias de 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2016, 2018, 2020, 2023

RECONOCIMIENTOS

Quinquenios de docencia reconocidos: 6

1er quinquenio: hasta Sept 1994

2º Quinquenio: Sept 1994- Sept 1999

3er quinquenio: Sept 1999-sept 2004

4º quinquenio: Sept 2004-Sept 2009

5º quinquenio: Sept 2009-Sept 2014

6º quinquenio: Sept 2014-Sept 2019

Sexenios de investigación reconocidos: 5

1er sexenio: hasta 1996

2º sexenio: 1997-2002

3er sexenio: 2003-2008

4º sexenio: 2009-2014

5º sexenio: 2015-2020

Sexenios de transferencia: 1

1er sexenio: hasta 2009

EXPERIENCIA EN GESTIÓN ACADÉMICA

Secretario del ISFOOD Institute for Sustainability and Food Innovation.
Octubre 2021-Presente

Director del Departamento de Tecnología de Alimentos. Univ. Pública de Navarra
Mayo 2012-Mayo 2018

Subdirector de Movilidad de Estudiantes e Internacionalización de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Pública de Navarra
Abril 2008-Abril 2012

Subdirector del departamento de Química Aplicada de la Universidad Pública de Navarra
Mayo 98-Enero 99 y Sept 2003-Abril 2008

Coordinador del Programa Erasmus de la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Pública de Navarra
Marzo 99-Septiembre 2001

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Coordinador de Relaciones Internacionales de la titulación Ingeniero Agrónomo de la Universidad Pública de Navarra

Septiembre 2001-Junio 2005

Miembro Electo del Comité de Investigación de la Universidad Pública de Navarra

Febrero 2004-Junio 2006

EXPERIENCIA EN COOPERACIÓN UNIVERSITARIA

1.- Participación dentro del program de Formación Solidaria de la UPNA

Director de Proyectos Fin de Carrera en Cooperación al Desarrollo en la Escuela de Ingenieros Agrónomos:

- Normalización de la Producción de Aceites Esenciales de la Sociedad Hualapulli Limitada; Estudio del Procesado del Laurel Chileno Laurelia Sempervirens (R. et Pa.) Tul. Rafael Yanguas Sayas , 2004
- Proyecto de Planta de Embutidos y Chalona con Carne de Alpaca en Pilpichaca, Perú. Arancha Urxua Andrés, 2004.
- Diseño de una Nave de Tratamientos Poscosecha y Envasado de Frutas y Hortalizas en Zapotepamba, Ecuador. Patricia Ortíz de Zárate, 2004
- Análisis de Vulnerabilidad Alimentaria en la Provincia de Cabo Delgado, Mozambique. Ohiane Guruceta Aizpurua, 2005
- Estudio de las Alternativas de Aprovechamiento de los Subproductos Generados por el Beneficio de Alpacas en el Camal Regional de Pilpichaca, Perú. Joseba Aldasoro Galán, 2005
- Diseño de un Sistema de Información de Seguridad Alimentaria y Nutricional (Sisan) y Evaluación de La Seguridad Alimentaria en la Provincia de Cabo Delgado (Mozambique). Arrate Iturbe Recondo, 2006

Tutor profesor de intercambio

- Profesor Nelly Leyva Pons de la Universidad Nacional de Piura. Octubre 2005-Julio 2006

2.- Director académico curso de verano

- Universidad Pública de Navarra. Hambre, Pobreza y Seguridad Alimentaria, 20 horas. Julio 2006

3.- Miembro de tribunal evaluador

- III Concurso de Proyectos Fin de Carrera de Cooperación. Ingeniería Sin Frontera. Mayo 2005

4.- Participación en Congresos relacionados con Cooperación

- Arroqui, C., Aldasoro, J., Maté J.I., Arozarena, I. Cooperación al Desarrollo en el departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Pública de Navarra (UPNA): estudio del aprovechamiento de subproductos de matadero en Pilpichaca, Perú (poster). IV Congreso Universidad y Cooperación al Desarrollo. Barcelona, Noviembre 2008.
- Iñigo Arozarena, Remedios Marín, Juan José Gómez, Juan I. Maté. Proyecto de colaboración para el Fortalecimiento de la Facultad de Ingeniería Alimentaria, Universidad Católica de Mozambique (comunicación oral). I Jornadas sobre Universidad y Educación para el Desarrollo. Evaluación de programas de movilidad en cooperación universitaria para el desarrollo, Pamplona, Octubre 2012

5.- Colaboración en una asignatura de LE

- Tema: Tecnología de Alimentos y Desarrollo. Impartida dentro de la asignatura de Libre Elección: Agricultura y Desarrollo. Profesor responsable: Leopoldo Alfonso. Universidad Pública de Navarra, año académico 08/09.

6.- Colaborador Master en Agricultura para el Desarrollo, año académico 09/10

- Asignatura: Tecnologías Apropriadas de Conservación y Transformación de Alimentos

7.- Formación específica

- Hambre, Pobreza y Seguridad Alimentaria. Universidad Pública de Navarra. 20 horas. Julio 2006
- Agua y desarrollo: aspectos políticos, estructurales y agrícolas en la cooperación al desarrollo .Universidad Pública de Navarra. 20 horas. Julio 2007
- Biodiversidad y realización del derecho a la alimentación. Prosalus, Madrid. 9 horas. Febrero 2007
- Energía y Desarrollo humano. ISF, Pamplona. 16 horas. Abril 2007

8.- Participación en Proyectos de Cooperación

Proyecto: Mejora de la Agricultura a través del Desarrollo de Tecnología de Alimentos mediante la capacitación de profesorado y apoyo a la Facultad de Ingeniería de la UCM (MAPATA)

Periodo: Agosto 2011-Agosto 2012

Programa: Proyectos de Cooperación Técnica (gobierno de Navarra)

Coordinador: Juan Ignacio Maté Caballero

Participantes: Iñigo Arozarena, Cristina Arroqui, Remedios Marín, Paloma Vírveda

Proyecto: Fortalecimiento Institucional de la Facultad de Ingeniería, área de Tecnología de Alimentos, de la Universidad Católica de Mozambique, mediante capacitación docente y puesta en marcha de un laboratorio de análisis de alimentos (AP/039792/11)

Periodo: Diciembre 2011-Diciembre 2012

Programa: Programa de Cooperación Interuniversitaria e investigación científica (AECI, Ministerio de Asuntos Exteriores)

Coordinador: Juan Ignacio Maté Caballero

Participantes: Iñigo Arozarena, Cristina Arroqui, Remedios Marín, Paloma Vírveda

Proyecto: Mejora de la Agricultura a través del Desarrollo de Tecnología de Alimentos mediante la capacitación de profesorado y apoyo a la Facultad de Ingeniería de la UCM (MAPATA II)

Periodo: Agosto 2012-Enero 2014

Programa: Proyectos de Cooperación Técnica (gobierno de Navarra)

Coordinador: Juan Ignacio Maté Caballero

Participantes: Iñigo Arozarena, Cristina Arroqui, Remedios Marín, Paloma Vírveda

PARTICIPACIÓN EN EMPRESAS DE BASE TECNOLÓGICA

Socio fundador de la empresa PROINEC S.L. PRODUCTION AND INNOVATION ON EDIBLE COATINGS, spin-off del laboratorio de recubrimientos comestibles de la Universidad Pública de Navarra.

Promotor principal: Javier Oses, Doctor de la Universidad Pública de Navarra. Realizó el doctorado bajo la dirección de Juan Ignacio Maté Caballero

Otros socios fundadores: Gobierno de Navarra a través de la empresa START-UP CAPITAL NAVARRA, S.A.

Financiación Pública recibida: a través de Empresa Nacional de Innovación (ENISA), el CDTI (préstamo NEOTEC), Dpto. de Industria del Gobierno de Navarra, Ministerio de Educación

Premios recibidos: Premio IDEACTIVA 2007 a la mejor idea de negocio surgida de una tesis doctoral. Premio IDEACTIVA 2008 a la mejor idea de negocio.