



PAMPLONA, 16 DE AGOSTO DE 2022

CURRÍCULO DEL INVESTIGADOR

MARÍA CONCEPCIÓN CID CANDA



Universidad
de Navarra

DATOS DEL INVESTIGADOR

Datos de identificación del investigador

NOMBRE	María Concepción
PRIMER APELLIDO	Cid
SEGUNDO APELLIDO	Canda
NACIONALIDAD	española
PAÍS DE NACIMIENTO	España
PROVINCIA	Pontevedra
CIUDAD	Vigo
TELÉFONO	948 425600 - 806404
EMAIL	ccid@unav.es
FIRMA CIENTÍFICA PRINCIPAL	Concepción Cid



Situación profesional

CATEGORÍA PROFESIONAL	Catedrático de Universidad (Nutrición y Bromatología)
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	18/02/2010 - Actualidad

Cargos y actividades profesionales anteriores

CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesor Ordinario
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/2005 - 17/02/2010
CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesor Agregado
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/1996 - 30/09/2005

CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesor Titular de Universidad
ENTIDAD	Universidad del País Vasco (UPV-EHU)
FECHA INICIO - FECHA FIN	15/07/1993 - 30/09/1996
CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesor Titular de Universidad
ENTIDAD	Universidad del País Vasco (UPV-EHU)
FECHA INICIO - FECHA FIN	27/01/1992 - 14/07/1993
CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesor Adjunto
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/1990 - 31/12/1991
CATEGORÍA PROFESIONAL	Becario Postdoctoral
ENTIDAD	Centre Technique de la Salaison, de Charcuterie et Conserves de Viande
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/12/1989 - 31/08/1990
CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesor Ordinario
ENTIDAD	Centro de Estudios e Investigación de Ciencias Domésticas, S.A.
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/07/1984 - 30/06/1989
CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesor Colaborador
ENTIDAD	Universidad de Santiago de Compostela
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/1977 - 30/06/1983

Páginas webs y redes sociales

TIPO RED	ORCID
URL	http://orcid.org/0000-0001-6464-5412
TIPO RED	ResearcherID
URL	http://www.researcherid.com/rid/L-7587-2014

Líneas de investigación

Compuestos bioactivos en alimentos de origen vegetal
 Alimentos funcionales
 Impacto del tratamiento de procesado de alimentos vegetales sobre la
 Influencia de los procesos de digestión y acción de microbiota en la
 Biodisponibilidad y perfil metabólico tras la ingesta de compuestos (poli)fenólicos

PRODUCCIÓN Y ACTIVIDAD CIENTÍFICA DEL INVESTIGADOR

Resumen

PRODUCCIÓN/ACTIVIDAD	TIPO	NÚMERO
Producción investigadora	Publicaciones en Revistas	83
	Libros	1
	Capítulos de Libros	12
	Otras Publicaciones	4
	Resultados Expertos Transferidos a empresas	15
	Aportaciones a Congresos	83
Producción académica	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Tesis doctoral	14
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo DEA	11
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo Fin de Máster	19
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo Fin de Grado	16
Actividad investigadora	Proyectos I+D+i y Ayudas	24
	Convenios y Contratos	9
	Estancias	2
	Becas y Reconocimientos	4
	Comités, Foros, Redes y Sociedades	6
Actividad docente	Docencia impartida	80
Actividad profesional	Experiencia en Evaluación	7
	Premios y Reconocimientos profesionales	1
Actividad formativa	Formación Universitaria - Doctor	1
	Formación Universitaria - Titulado Superior	1
	Otra Formación	8
	Idiomas	2

Detalles

PUBLICACIONES EN REVISTAS

- Título del trabajo:** (Poly)phenol characterisation in white and red cardoon stalks: could the sous-vide technique improve their bioaccessibility?
Título de la revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION
ISSN: 0963-7486
Volumen: 73
Número: 2
Página inicial-final: 184 - 194
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2022
DOI (Document Object Identifier): 10.1080/09637486.2021.1966396
Autores: Huarte Cilveti, Estibaliz; Trius-Soler, M.; Domínguez, María Teresa; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 47 de 88
Índice de Impacto: 3.833
Cuartil: 3º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 44 de 144
Índice de Impacto: 3.833
Cuartil: 2º C
- Título del trabajo:** Bioaccessibility of Tudela artichoke (*Cynara scolymus* cv. Blanca de Tudela) (poly)phenols: the effects of heat treatment, simulated gastrointestinal digestion and human colonic microbiota
Título de la revista: FOOD & FUNCTION
ISSN: 2042-6496
Volumen: 12
Número: 5
Página inicial-final: 1996 - 2011
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2021
DOI (Document Object Identifier): 10.1039/d0fo03119d
Autores: Domínguez, María Teresa; Ludwig, Izziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
Posición: 76 de 297
Índice de Impacto: 5.396
Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 22 de 144
Índice de Impacto: 5.396
Cuartil: 1º C
- Título del trabajo:** DNA damage and DNA protection from digested raw and griddled green pepper (poly)phenols in human colorectal adenocarcinoma cells (HT-29)
Título de la revista: EUROPEAN JOURNAL OF NUTRITION
ISSN: 1436-6207
Volumen: 60
Número: 2
Página inicial-final: 677 - 689
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2021
DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s00394-020-02269-2

Autores: Huarte Cilveti, Estibaliz; Concepción Cid; Azqueta, A; de Peña, María Paz

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 18 de 88

Índice de Impacto: 5.614

Cuartil: 1º C

4. **Título del trabajo:** Extraction of (poly)phenolic compounds of cactus (*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.) cladodes
Título de la revista: FOOD ANALYTICAL METHODS
ISSN: 1936-9751
Volumen: 14
Página inicial-final: 1167 - 1175
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2021
DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s12161-020-01946-6
Autores: de Santiago Castanedo, Elsy Gabriela; Juániz Zurbano, Isabel; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 51 de 144
Índice de Impacto: 3.366
Cuartil: 2º C
5. **Título del trabajo:** Impact of blanching and frying heating rate/time on the antioxidant capacity and (poly)phenols of cardoon stalks (*Cynara cardunculus* L. var. *altilis* DC)
Título de la revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE
ISSN: 1878-450X
Volumen: 26
Página inicial-final: 100415
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2021
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.ijgfs.2021.100415
Autores: Huarte Cilveti, Estibaliz; Juániz Zurbano, Isabel; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 80 de 144
Índice de Impacto: 2.537
Cuartil: 3º C
6. **Título del trabajo:** In vivo study of the bioavailability and metabolic profile of (poly)phenols after sous-vide artichoke consumption
Título de la revista: FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0308-8146
Volumen: 367
Página inicial-final: 130620
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2021
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2021.130620
Autores: Domínguez, María Teresa; Young Thie Yang, P. ; Ludwig, Iziar Amaia; Clifford, M. N. ; Concepción Cid; Rodríguez-Mateo, A.
Rol del investigador: Autor
JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 6 de 88

Índice de Impacto: 7.514

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 74

Índice de Impacto: 7.514

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 7 de 144

Índice de Impacto: 7.514

Cuartil: 1º C

7. **Título del trabajo:** Influence of culinary process on free and bound (poly)phenolic compounds and antioxidant capacity of artichokes

Título de la revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE

ISSN: 1878-450X

Volumen: 25

Página inicial-final: 100389

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2021

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.ijgfs.2021.100389

Autores: Domínguez, María Teresa; Irigoyen, Ángel María; Vargas-Alvarez, M. A. ; Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 80 de 144

Índice de Impacto: 2.537

Cuartil: 3º C

8. **Título del trabajo:** Quantitative Assessment of Dietary (Poly)phenol Intake: A High-Throughput Targeted Metabolomics Method for Blood and Urine Samples

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 69

Número: 1

Página inicial-final: 537 - 554

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2021

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/acs.jafc.0c07055

Autores: Domínguez, María Teresa; Xu, Y. ; Young Tie Yang, P. ; Alotaibi, W. ; Gibson, R. ; Hall, W. L. ; Barron, L. ; Ludwig, Iziar Amaia; Concepción Cid; Rodríguez-Mateos, A.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 13 de 74

Índice de Impacto: 5.279

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 5 de 58

Índice de Impacto: 5.279

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 24 de 144

Índice de Impacto: 5.279

Cuartil: 1º C

9. **Título del trabajo:** Raw and sous-vide cooked red cardoon stalks (*Cynara cardunculus* L. var. *Altilis* DC): (poly)phenol bioaccessibility, anti-inflammatory activity in the gastrointestinal tract, and prebiotic activity
Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0021-8561
Volumen: 69
Número: 32
Página inicial-final: 9270 - 9286
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2021
DOI (Document Object Identifier): 10.1021/acs.jafc.1c03014
Autores: Huarte Cilveti, Estibaliz; Serra, G. ; Monteagudo-Mera, A. ; Spencer, J. ; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 13 de 74

Índice de Impacto: 5.279

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 5 de 58

Índice de Impacto: 5.279

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 24 de 144

Índice de Impacto: 5.279

Cuartil: 1º C

10. **Título del trabajo:** Digestion and colonic fermentation of raw and cooked *Opuntia ficus-Indica* cladodes impacts bioaccessibility and bioactivity
Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0021-8561
Volumen: 67
Número: 9
Página inicial-final: 2490 - 2499
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.1021/acs.jafc.8b06480
Autores: de Santiago Castanedo, Elsy Gabriela; Gill, C. I. R.; Carafa, I.; Tuohy, K.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 15 de 71

Índice de Impacto: 4.192

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 4 de 58

Índice de Impacto: 4.192

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 21 de 139

Índice de Impacto: 4.192

Cuartil: 1º C

11. **Título del trabajo:** Digestibility of (poly)phenols and antioxidant activity in raw and cooked cactus cladodes (Opuntia ficus-indica)

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 66

Número: 23

Página inicial-final: 5832 - 5844

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2018

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/acs.jafc.8b01167

Autores: de Santiago Castanedo, Elsy Gabriela; Pereira-Caro, G. ; Moreno-Rojas, J. M.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 28 de 135

Índice de Impacto: 3.571

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 14 de 71

Índice de Impacto: 3.571

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 3 de 56

Índice de Impacto: 3.571

Cuartil: 1º C

12. **Título del trabajo:** Impact of cooking process on nutritional composition and antioxidants of cactus cladodes (Opuntia ficus-indica)

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 240

Página inicial-final: 1055 - 1062

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2018

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2017.08.039

Autores: de Santiago Castanedo, Elsy Gabriela; Domínguez-Fernández, M.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 10 de 86

Índice de Impacto: 5.399

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 7 de 135

Índice de Impacto: 5.399

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 5 de 71

Índice de Impacto: 5.399

Cuartil: 1º C

- 13. Título del trabajo:** Bioaccessibility of (poly)phenolic compounds of raw and cooked cardoon (*Cynara cardunculus* L.) after simulated gastrointestinal digestion and fermentation by human colonic microbiota
Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS
ISSN: 1756-4646
Volumen: 32
Página inicial-final: 195 - 207
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2017
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2017.02.033
Autores: Juániz Zurbano, Isabel; Ludwig, Iziar Amaia; Bresciani, L.; Dall'Asta, M.; Mena, P.; del Río, D.; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 16 de 133
Índice de Impacto: 3.47
Cuartil: 1º C
- 14. Título del trabajo:** Bioaccessibility of (poly)phenolic compounds of raw and cooked cardoon (*Cynara cardunculus* L.) after simulated gastrointestinal digestion and fermentation by human colonic microbiota (vol 32, pg 195, 2017)
Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS
ISSN: 1756-4646
Volumen: 34
Página inicial-final: 480 - 480
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2017
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2017.05.031
Autores: Juániz Zurbano, Isabel; Ludwig, I. A.; Bresciani, L.; Dall'Asta, M.; Mena, P.; Del Rio, D.; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 16 de 133
Índice de Impacto: 3.47
Cuartil: 1º C
- 15. Título del trabajo:** Catabolism of raw and cooked green pepper (*Capsicum annum*) (poly)phenolic compounds after simulated gastrointestinal digestion and fecal fermentation
Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS
ISSN: 1756-4646
Volumen: 27
Página inicial-final: 201 - 213
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2016
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2016.09.006
Autores: Juániz Zurbano, Isabel; Ludwig, Iziar Amaia; Bresciani, L.; Dall'Asta, M.; Mena, P.; Del Rio, D.; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor
JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 129

Índice de Impacto: 3.144

Cuartil: 1º C

16. **Título del trabajo:** Effect of frying process on furan content in foods and assessment of furan exposure of Spanish population

Título de la revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 0023-6438

Volumen: 68

Página inicial-final: 549 - 555

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2016

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2015.12.061

Autores: Juániz Zurbano, Isabel; Zocco, C.; Mouro, V.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 32 de 129

Índice de Impacto: 2.329

Cuartil: 1º C

17. **Título del trabajo:** Influence of heat treatment on antioxidant capacity and (poly)phenolic compounds of selected vegetables

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 197

Página inicial-final: 466 - 473

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2016

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2015.10.139

Autores: Juániz Zurbano, Isabel; Ludwig, Iziar Amaia; Huarte Cilveti, E.; Pereira Caro, G.; Moreno-Rojas, J. M.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 6 de 129

Índice de Impacto: 4.529

Cuartil: 1º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 10 de 81

Índice de Impacto: 4.529

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 72

Índice de Impacto: 4.529

Cuartil: 1º C

18. **Título del trabajo:** Assessment of total (free and bound) phenolic compounds in spent coffee extracts

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 63

Número: 17

Página inicial-final: 4327 - 4334

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/acs.jafc.5b01619

Autores: Monente Ramos, Carmenrosa; Ludwig, Iziar Amaia; Irigoyen, Ángel María; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 3 de 57

Índice de Impacto: 2.857

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 14 de 72

Índice de Impacto: 2.857

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 20 de 125

Índice de Impacto: 2.857

Cuartil: 1º C

19. **Título del trabajo:** Coffee and spent coffee extracts protect against cell mutagens and inhibit growth of food-borne pathogen microorganisms

Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

ISSN: 1756-4646

Volumen: 12

Página inicial-final: 365 - 374

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2014.12.006

Autores: Monente Ramos, Carmenrosa; Bravo Ortega, Jimena; Vitas, Ana Isabel; Arbillaga, L; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 8 de 125

Índice de Impacto: 3.973

Cuartil: 1º C

20. **Título del trabajo:** In vitro studies on the stability in the proximal gastrointestinal tract and bioaccessibility in Caco-2 cells of chlorogenic acids from spent coffee grounds

Título de la revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION

ISSN: 0963-7486

Volumen: 66

Número: 6

Página inicial-final: 657 - 664

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.3109/09637486.2015.1064874

Autores: Monente Ramos, Carmenrosa; Ludwig, Iziar Amaia; Stalmach, A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 62 de 80

Índice de Impacto: 1.451

Cuartil: 4º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 63 de 125

Índice de Impacto: 1.451

Cuartil: 3º C

21. **Título del trabajo:** Contribution of volatile compounds to the antioxidant capacity of coffee
Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
ISSN: 0963-9969
Volumen: 61
Página inicial-final: 67 - 74
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2014
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2014.03.045
Autores: Ludwig, Iziar Amaia; Sánchez Ayaso, Lidia; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 15 de 123
Índice de Impacto: 2.818
Cuartil: 1º C
22. **Título del trabajo:** Variations in caffeine and chlorogenic acid contents of coffees: what are we drinking?
Título de la revista: FOOD & FUNCTION
ISSN: 2042-6496
Volumen: 5
Página inicial-final: 1718 - 1726
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2014
DOI (Document Object Identifier): 10.1039/c4fo00290c
Autores: Ludwig, Iziar Amaia; Mena, P.; Calani, L.; Concepción Cid; Del Río, D.; Lean, M. E. J.; Crozier, A.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
Posición: 141 de 290
Índice de Impacto: 2.791
Cuartil: 2º C
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 17 de 123
Índice de Impacto: 2.791
Cuartil: 1º C
23. **Título del trabajo:** Antioxidant and genoprotective effects of spent coffee extracts in human cells
Título de la revista: FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY
ISSN: 0278-6915
Volumen: 60
Página inicial-final: 397 - 403
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2013
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.fct.2013.08.002
Autores: Bravo Ortega, Jimena; Arbillaga, L.; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor
JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 21 de 123

Índice de Impacto: 2.61

Cuartil: 1º C

Categoría: TOXICOLOGIA

Posición: 34 de 87

Índice de Impacto: 2.61

Cuartil: 2º C

24. **Título del trabajo:** Catabolism of coffee chlorogenic acids by human colonic microbiota

Título de la revista: BIOFACTORS

ISSN: 0951-6433

Volumen: 39

Número: 6

Página inicial-final: 623 - 632

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2013

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/biof.1124

Autores: Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 130 de 291

Índice de Impacto: 3.0

Cuartil: 2º C

Categoría: ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO

Posición: 57 de 124

Índice de Impacto: 3.0

Cuartil: 2º C

25. **Título del trabajo:** Effect of sugar addition (torrefacto) during roasting process on antioxidant capacity and phenolics of coffee

Título de la revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 0023-6438

Volumen: 51

Número: 2

Página inicial-final: 553 - 559

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2013

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2012.12.010

Autores: Ludwig, Iziar Amaia; Bravo Ortega, Jimena; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 26 de 123

Índice de Impacto: 2.468

Cuartil: 1º C

26. **Título del trabajo:** Effect of ultra high temperature (UHT) treatment on coffee brew stability

Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

ISSN: 0963-9969

Volumen: 50

Número: 2

Página inicial-final: 682 - 690

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2013

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2011.07.038

Autores: Sopelana Garay, Patricia; Pérez Martínez, Mónica; López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 14 de 123

Índice de Impacto: 3.05

Cuartil: 1º C

27. **Título del trabajo:** Influence of extraction process on antioxidant capacity of spent coffee
Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
ISSN: 0963-9969
Volumen: 50
Número: 2 SI
Página inicial-final: 610 - 616
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2013
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2011.04.026
Autores: Bravo Ortega, Jimena; Monente Ramos, Carmenrosa; Juániz Zurbano, Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 14 de 123
Índice de Impacto: 3.05
Cuartil: 1º C
28. **Título del trabajo:** Evaluation of spent coffee obtained from the most common coffeemakers as a source of hydrophilic bioactive compounds
Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0021-8561
Volumen: 60
Número: 51
Página inicial-final: 12565 - 12573
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2012
DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf3040594
Autores: Bravo Ortega, Jimena; Juániz Zurbano, Isabel; Monente Ramos, Carmenrosa; Caemmerer, B.; Kroh, L.W.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 12 de 71
Índice de Impacto: 2.906
Cuartil: 1º C
- Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR
Posición: 1 de 57
Índice de Impacto: 2.906
Cuartil: 1º C
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 15 de 124
Índice de Impacto: 2.906
Cuartil: 1º C

- 29. Título del trabajo:** Extraction of coffee antioxidants: Impact of brewing time and method
Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
ISSN: 0963-9969
Volumen: 48
Número: 1
Página inicial-final: 57 - 64
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2012
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2012.02.023
Autores: Ludwig, Iziar Amaia; Sánchez Ayaso, Lidia; Caemmerer, B.; Kroh, L.W.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 13 de 124
Índice de Impacto: 3.005
Cuartil: 1º C
- 30. Título del trabajo:** Influence of brewing method and acidity regulators on the antioxidant capacity of coffee brews
Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry
ISSN: 0021-8561
Volumen: 58
Número: 5
Página inicial-final: 2958 - 2965
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2010
DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf9037375
Autores: Pérez Martínez, Mónica; Cämmerer, B.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Kroh, L.W.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR
Posición: 2 de 55
Índice de Impacto: 2.816
Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 8 de 70
Índice de Impacto: 2.816
Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 10 de 126
Índice de Impacto: 2.816
Cuartil: 1º C
- 31. Título del trabajo:** Caffeic acid decomposition products: antioxidants or pro-oxidants?
Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
ISSN: 0963-9969
Volumen: 42
Número: 1
Página inicial-final: 51 - 55
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2009
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2008.08.006
Autores: Andueza, S.; Manzocco, L.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Nicoli, C.
Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 14 de 118

Índice de Impacto: 2.414

Cuartil: 1º C

32. **Título del trabajo:** Application of multivariate analysis to investigate potential antioxidants in conventional and torrefacto roasted coffee

Título de la revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY

ISSN: 1438-2377

Volumen: 227

Número: 1

Página inicial-final: 141 - 149

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s00217-007-0703-z

Autores: López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 31 de 107

Índice de Impacto: 1.622

Cuartil: 2º C

33. **Título del trabajo:** Application of multivariate analysis to the effects of additives on chemical and sensory quality of stored coffee brew

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 56

Número: 24

Página inicial-final: 11845 - 11853

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf802146v

Autores: Pérez Martínez, Mónica; Sopelana Garay, Patricia; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 2 de 35

Índice de Impacto: 2.562

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 60

Índice de Impacto: 2.562

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 10 de 107

Índice de Impacto: 2.562

Cuartil: 1º C

34. **Título del trabajo:** Changes in volatile compounds and overall aroma profile during storage of coffee brews at 4 and 25 °C

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 56

Número: 9

Página inicial-final: 3145 - 3154

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf703731x

Autores: Pérez Martínez, Mónica; Sopelana Garay, Patricia; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 2 de 35

Índice de Impacto: 2.562

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 60

Índice de Impacto: 2.562

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 10 de 107

Índice de Impacto: 2.562

Cuartil: 1º C

35. **Título del trabajo:** Effects of refrigeration and oxygen on the coffee brew composition

Título de la revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY

ISSN: 1438-2377

Volumen: 227

Número: 6

Página inicial-final: 1633 - 1640

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s00217-008-0887-x

Autores: Pérez Martínez, Mónica; Sopelana Garay, Patricia; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 31 de 107

Índice de Impacto: 1.622

Cuartil: 2º C

36. **Título del trabajo:** How does roasting process influence the retention of coffee aroma compounds by lyophilized coffee extract?

Título de la revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE

ISSN: 0022-1147

Volumen: 73

Número: 3

Página inicial-final: S165 - S171

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1111/j.1750-3841.2008.00672

Autores: López, María Isabel; Andriot, I.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Guichard, E.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 34 de 107

Índice de Impacto: 1.489

Cuartil: 2º C

37. **Título del trabajo:** Correlation of selected constituents with the total antioxidant capacity of coffee beverages: Influence of the brewing procedure

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 55

Número: 15

Página inicial-final: 6110 - 6117

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2007

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf070779x

Autores: López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 8 de 62

Índice de Impacto: 2.532

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 35

Índice de Impacto: 2.532

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 7 de 103

Índice de Impacto: 2.532

Cuartil: 1º C

38. **Título del trabajo:** Influence of coffee/water ratio on the final quality of espresso coffee

Título de la revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE

ISSN: 0022-5142

Volumen: 87

Número: 4

Página inicial-final: 586 - 592

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2007

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.2720

Autores: Andueza, S.; Vila Martín, María Aurelia; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 22 de 62

Índice de Impacto: 1.304

Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 6 de 35

Índice de Impacto: 1.304

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 36 de 103

Índice de Impacto: 1.304

Cuartil: 2º C

39. **Título del trabajo:** Changes in headspace volatile concentrations of coffee brews caused by the roasting process and the brewing procedure

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 54

Número: 22

Página inicial-final: 8560 - 8566

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2006

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf061178t

Autores: López, María Isabel; Fournier, N.; Concepción Cid; Guichard, E.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 58

Índice de Impacto: 2.322

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 31

Índice de Impacto: 2.322

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 8 de 96

Índice de Impacto: 2.322

Cuartil: 1º C

40. **Título del trabajo:** Influence of torrefacto roast on antioxidant and pro-oxidant activity of coffee

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 94

Número: 1

Página inicial-final: 75 - 80

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2006

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2004.10.052

Autores: López, María Isabel; Andueza, S.; Di Leonardo, I.; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 17 de 55

Índice de Impacto: 2.433

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 5 de 58

Índice de Impacto: 2.433

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 6 de 96

Índice de Impacto: 2.433

Cuartil: 1º C

41. **Título del trabajo:** Fatty acids evolution during storage of ground roasted coffees

Título de la revista: JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY

ISSN: 0003-021X

Volumen: 82

Número: 9

Página inicial-final: 639 - 646

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2005

DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s11746-005-1122-1

Autores: Vila Martín, María Aurelia; Andueza, S.; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 29 de 59

Índice de Impacto: 0.923

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 38 de 93

Índice de Impacto: 0.923

Cuartil: 2º C

42. **Título del trabajo:** Antioxidant and pro-oxidant activity of coffee as affected by torrefacto roast

Título de la revista: CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES

ISSN: 1212-1800

Volumen: 22

Página inicial-final: 209 - 211

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.17221/10662-CJFS

Autores: López, María Isabel; Andueza, S.; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

43. **Título del trabajo:** Comparison of antioxidant and pro-oxidant activity in coffee beverages prepared with conventional and torrefacto coffee

Título de la revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 0023-6438

Volumen: 37

Número: 8

Página inicial-final: 893 - 897

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2004.04.004>

Autores: Andueza, S.; Concepción Cid; Nicoli, M. C.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 39 de 94

Índice de Impacto: 0.818

Cuartil: 2º C

44. **Título del trabajo:** FFA Evolution during storage of ground roasted coffee

Título de la revista: CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES

ISSN: 1212-1800

Volumen: 22

Página inicial-final: 338 - 341

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

Autores: Vila Martín, María Aurelia; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

- 45. Título del trabajo:** Screening and distinction of coffee brews based on headspace solid phase microextraction/ gas chromatography/ principal component analysis
Título de la revista: Journal of the Science of Food and Agriculture
ISSN: 0022-5142
Volumen: 84
Número: 1
Página inicial-final: 43 - 51
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2004
DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.1607
Autores: Rocha, S.; Maeztu, L.; Barros, A.; Concepción Cid; Coimbra, M. A.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 26 de 58
Índice de Impacto: 0.871
Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR
Posición: 4 de 29
Índice de Impacto: 0.871
Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 37 de 94
Índice de Impacto: 0.871
Cuartil: 2º C
- 46. Título del trabajo:** Chemical and sensorial characteristics of espresso coffee as affected by grinding and torrefacto roast
Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0021-8561
Volumen: 51
Número: 24
Página inicial-final: 7034 - 7039
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2003
DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf034628f
Autores: Andueza, S.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 7 de 57
Índice de Impacto: 2.102
Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR
Posición: 1 de 29
Índice de Impacto: 2.102
Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 5 de 94
Índice de Impacto: 2.102
Cuartil: 1º C
- 47. Título del trabajo:** Influence of extraction temperature on the final quality of espresso coffee

Título de la revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE

ISSN: 0022-5142

Volumen: 83

Número: 3

Página inicial-final: 240 - 248

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2003

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.1304

Autores: Andueza, S.; Maeztu Goicoechea, L.; Pascual Ochagavía, L.; Ibáñez Abad, C.; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 22 de 57

Índice de Impacto: 0.978

Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 5 de 29

Índice de Impacto: 0.978

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 31 de 94

Índice de Impacto: 0.978

Cuartil: 2º C

48. **Título del trabajo:** Comparison of potent odorants in a filtered coffee and in an instant coffee beverage by aroma extract dilution analysis (AEDA)

Título de la revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY

ISSN: 1438-2377

Volumen: 214

Número: 4

Página inicial-final: 299 - 302

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2002

DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s00217-001-0459-9

Autores: Sanz Sahagún, C.; Czerny, M.; Concepción Cid; Schieberle, P.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 27 de 92

Índice de Impacto: 1.021

Cuartil: 2º C

49. **Título del trabajo:** Influence of water pressure on the final quality of Arabica espresso coffee. Application of multivariate analysis

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 50

Número: 25

Página inicial-final: 7426 - 7431

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2002

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf0206623

Autores: Andueza, S.; Maeztu, L.; Dean, B.; de Peña, María Paz; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR**Categoría:** QUIMICA APLICADA**Posición:** 6 de 59**Índice de Impacto:** 1.915**Cuartil:** 1º C**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR**Posición:** 1 de 28**Índice de Impacto:** 1.915**Cuartil:** 1º C**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**Posición:** 4 de 92**Índice de Impacto:** 1.915**Cuartil:** 1º C

50. **Título del trabajo:** Profiles of volatile compounds and sensory analysis of three blends of coffee: influence of different proportions of Arabica and Robusta and influence of roasting coffee with sugar

Título de la revista: Journal of the Science of Food and Agriculture**ISSN:** 0022-5142**Volumen:** 82**Número:** 8**Página inicial-final:** 840 - 847**Idioma:** Inglés**Año de Publicación:** 2002**DOI (Document Object Identifier):** 10.1002/jsfa.1110**Autores:** Sanz Sahagún, C.; Maeztu Goicoechea, L.; Zapelena, M. J.; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid**Rol del investigador:** Autor de correspondencia**JCR****Categoría:** QUIMICA APLICADA**Posición:** 14 de 59**Índice de Impacto:** 1.41**Cuartil:** 1º C**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR**Posición:** 2 de 28**Índice de Impacto:** 1.41**Cuartil:** 1º C**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**Posición:** 14 de 92**Índice de Impacto:** 1.41**Cuartil:** 1º C

51. **Título del trabajo:** Characterization of Espresso coffee aroma by static headspace GC-MS and sensory flavor profile

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY**ISSN:** 0021-8561**Volumen:** 49**Número:** 11**Página inicial-final:** 5437 - 5444**Idioma:** Inglés**Año de Publicación:** 2001**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/jf0107959**Autores:** Maeztu Goicoechea, L.; Sanz Sahagún, C.; Andueza Irurzun, S.; de Peña, María Paz; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid**Rol del investigador:** Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 58

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 28

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 9 de 94

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

52. **Título del trabajo:** Multivariate methods for characterization and classification of espresso coffees from different botanical varieties and types of roast by foam, taste and mouthfeel

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 49

Número: 10

Página inicial-final: 4743 - 4747

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2001

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf010314I

Autores: Maeztu, L.; Andueza, S.; Ibáñez, C.; de Peña, María Paz; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 58

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 28

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 9 de 94

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

53. **Título del trabajo:** Optimizing headspace temperature and time sampling for identification of volatile compounds in ground roasted Arabica coffee

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 49

Número: 3

Página inicial-final: 1364 - 1369

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2001

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf001100r

Autores: Sanz Sahagún, C.; Ansorena D; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor de correspondencia

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 58

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 28

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 9 de 94

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

54. **Título del trabajo:** A method for identification of frozen meat used for production of cooked ham
Título de la revista: MEAT SCIENCE
ISSN: 0309-1740
Volumen: 48
Número: 3-4
Página inicial-final: 257 - 264
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1998
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(97)00102-2
Autores: de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 16 de 90
Índice de Impacto: 1.213
Cuartil: 1º C
55. **Título del trabajo:** Aproximación a un diseño de sistema de gestión y control de calidad aplicable a una planta procesadora de patatas fritas
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 35
Número: 279
Página inicial-final: 79 - 86
Idioma: Español
Año de Publicación: 1997
Autores: Otegui, I.; Fernández-Quintela, A.; Partearroyo, M. A.; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
56. **Título del trabajo:** Dry fermented sausages elaborated with Lactobacillus plantarum Staphylococcus carnosus .2. Effect of partial replacement of NaCl with KCl on the proteolytic and insolubilization processes
Título de la revista: MEAT SCIENCE
ISSN: 0309-1740
Volumen: 46
Número: 3
Página inicial-final: 277 - 284
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1997
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(97)00022-3
Autores: Ibáñez, C.; Quintanilla, L.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor

JCR**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**Posición:** 29 de 86**Índice de Impacto:** 0.861**Cuartil:** 2º C

57. **Título del trabajo:** Properties of spray-dried and freeze-dried faba bean protein concentrates
Título de la revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
ISSN: 0950-5423
Volumen: 32
Número: 6
Página inicial-final: 429 - 443
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1997
DOI (Document Object Identifier): 10.1111/j.1365-2621.1997.tb02118.x
Autores: Otegui, I.; Fernández-Quintela, A.; De Diego, A.; Concepción Cid; Macarulla, M. T.; Partearroyo, M. A.
Rol del investigador: Autor

JCR**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**Posición:** 48 de 86**Índice de Impacto:** 0.545**Cuartil:** 3º C

58. **Título del trabajo:** Algunos aspectos sobre la refrigeración de frutas y hortalizas
Título de la revista: ALIMENTACIÓN. EQUIPOS Y TECNOLOGÍA
ISSN: 0212-1689
Volumen: 15
Número: 5
Página inicial-final: 67 - 72
Idioma: Español
Año de Publicación: 1996
Autores: Concepción Cid; Sopelana Garay, Patricia; Otegui, I.; Partearroyo, M. A.
Rol del investigador: Autor
59. **Título del trabajo:** Dry fermented sausages elaborated with Lactobacillus plantarum-Staphylococcus carnosus. Part I: effect of partial replacement of NaCl with KCl on the stability and the nitrosation process
Título de la revista: MEAT SCIENCE
ISSN: 0309-1740
Volumen: 44
Número: 4
Página inicial-final: 227 - 234
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1996
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(96)00035-6
Autores: Ibáñez, C.; Quintanilla, L.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
60. **Título del trabajo:** Hazi olioen aspektu teknologiko eta nutrizionalak
Título de la revista: EKAIA
ISSN: 0214-9001
Número: 5
Página inicial-final: 7 - 23
Idioma: Euskera
Año de Publicación: 1996
Autores: Otegui, I.; Fernández-Quintela, A.; Partearroyo, M. A.; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor

61. **Título del trabajo:** Influence of partial replacement of NaCl with KCl on lipid fraction of dry fermented sausages inoculated with a mixture of *Lactobacillus plantarum* and *Staphylococcus carnosus*
Título de la revista: MEAT SCIENCE
ISSN: 0309-1740
Volumen: 43
Número: 3 - 4
Página inicial-final: 225 - 234
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1996
Autores: Quintanilla, L.; Ibañez, C.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
62. **Título del trabajo:** Kalitatea eta elikagai enpresak
Título de la revista: ELHUYAR
ISSN: 2603-6614
Número: 108
Página inicial-final: 46 - 51
Idioma: Euskera
Año de Publicación: 1996
Autores: Otegui, I.; Fernández-Quintela, A.; Partearroyo, M. A.; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
63. **Título del trabajo:** Presencia de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los alimentos que forman parte de la dieta de distintos países europeos
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 34
Número: 278
Página inicial-final: 41 - 47
Idioma: Español
Año de Publicación: 1996
Autores: Guillén, M. D.; Sopelana, P.; Concepción Cid; Partearroyo, M. A.
Rol del investigador: Autor
64. **Título del trabajo:** Calidad de alimentos refrigerados en estado fresco: factores TTT y PPE
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Número: 267
Página inicial-final: 81 - 87
Idioma: Español
Año de Publicación: 1995
Autores: Astiasarán I; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
65. **Título del trabajo:** Cambios de calidad en alimentos refrigerados
Título de la revista: ALIMENTACIÓN. EQUIPOS Y TECNOLOGÍA
ISSN: 0212-1689
Número: 7
Página inicial-final: 57 - 61
Idioma: Español
Año de Publicación: 1995
Autores: Concepción Cid; Partearroyo, M. A.; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor
66. **Título del trabajo:** Contribución nutricional del jamón cocido de calidad extra a la dieta: valores analíticos frente a valores aportados por las tablas de composición de alimentos
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755

- Volumen:** 33
Número: 265
Página inicial-final: 31 - 36
Idioma: Español
Año de Publicación: 1995
Autores: de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello, J.
Rol del investigador: Autor
67. **Título del trabajo:** Control de calidad en el servicio "catering": alimentos "cook-chill"
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Número: 267
Página inicial-final: 71 - 76
Idioma: Español
Año de Publicación: 1995
Autores: Astiasarán I; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
68. **Título del trabajo:** Partial replacement of sodium chloride with potassium chloride in dry fermented sausages: influence on carbohydrate fermentation and the nitrosation process
Título de la revista: MEAT SCIENCE
ISSN: 0309-1740
Volumen: 40
Número: 1
Página inicial-final: 45 - 53
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1995
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/0309-1740(94)00026-4
Autores: Ibañez, C.; Quintanilla, L.; Irigoyen, A.; García Jalón, María Isabel; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
69. **Título del trabajo:** Sustancias antinutritivas en alimentos de origen vegetal. Su significado en la alimentación humana
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 33
Número: 267
Página inicial-final: 115 - 120
Idioma: Español
Año de Publicación: 1995
Autores: Partearroyo, M. A.; Fernández-Quintela, A.; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
70. **Título del trabajo:** Influence de l'emploi de différents cultures starters sur le contenu en nitrates, nitrites et sur la formation et stabilité de la couleur rouge dans le "chorizo"
Título de la revista: Viandes et Produits Carnes
ISSN: 0241-0389
Volumen: 15
Número: 5
Página inicial-final: 141 - 145
Idioma: Francés
Año de Publicación: 1994
Autores: Quintanilla, L.; Ibañez, C.; Irigoyen, A.; García Jalón, María Isabel; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
71. **Título del trabajo:** Comparison of dry sausages produced by different methods: Addition of nitrite/nitrate salts

and sodium chloride at different phases

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 34

Número: 2

Página inicial-final: 255 - 264

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1993

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/0309-1740(93)90032-D

Autores: Astiasarán I; Redín, R.; Concepción Cid; Iriarte, J.; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

72. **Título del trabajo:** Estudio sobre la calidad nutritiva de la Chistorra
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 29
Número: 229
Página inicial-final: 39 - 41
Idioma: Español
Año de Publicación: 1992
Autores: Concepción Cid; Iriarte, J.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
73. **Título del trabajo:** Influencia de las tecnologías de elaboración de los diferentes productos cárnicos curados sobre la fracción miofibrilar de sus proteínas
Título de la revista: REVISTA ESPAÑOLA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ISSN: 1131-799X
Volumen: 32
Número: 1
Página inicial-final: 59 - 70
Idioma: Español
Año de Publicación: 1992
Autores: Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
74. **Título del trabajo:** Modificaciones del contenido en vitamina C en patatas producidas durante las operaciones previas y posteriores a su fritura.
Título de la revista: Anales de Bromatología
ISSN: 0003-2492
Volumen: XLIV
Página inicial-final: 2-3
Año de Publicación: 1992
Autores: Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
75. **Título del trabajo:** The effect technological process on some components of chistorra a spanish dry sausage
Título de la revista: REVISTA ESPAÑOLA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ISSN: 1131-799X
Volumen: 32
Número: 3
Página inicial-final: 307 - 315
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1992
Autores: Concepción Cid; Iriarte, J.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor de correspondencia
76. **Título del trabajo:** Estudio analítico comparativo de dos tipos de jamones curados: de cerdo ibérico y de cerdo blanco

- Título de la revista:** REVISTA DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ISSN: 0034-7698
Volumen: 31
Número: 1
Página inicial-final: 37 - 45
Idioma: Español
Año de Publicación: 1991
Autores: Astiasarán I; Concepción Cid; Melgar, J.; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
77. **Título del trabajo:** Influencia de la alimentación del cerdo ibérico en las características de los compuestos relacionados con la grasa del jamón curado
Título de la revista: GRASAS Y ACEITES
ISSN: 0017-3495
Volumen: 42
Número: 1
Página inicial-final: 51 - 55
Idioma: Español
Año de Publicación: 1991
Autores: Melgar, M. J.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
78. **Título del trabajo:** Modificaciones en el contenido de vitamina C en zumos naturales desde su elaboración hasta su posible consumo
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 28
Número: 224
Página inicial-final: 41 - 43
Idioma: Español
Año de Publicación: 1991
Autores: Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
79. **Título del trabajo:** Estudio sobre la retención de aceite en frituras
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 27
Número: 210
Página inicial-final: 45 - 48
Idioma: Español
Año de Publicación: 1990
Autores: Muñoz Hornillos, María Mercedes; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
80. **Título del trabajo:** Influencia de anomalías en la desecación ("acortezamiento") del jamón curado de cerdo ibérico sobre parámetros relacionados con la calidad
Título de la revista: ANALES DE BROMATOLOGÍA
ISSN: 0003-2492
Volumen: 42
Número: 1
Página inicial-final: 107 - 113
Idioma: Español
Año de Publicación: 1990
Autores: Astiasarán I; Concepción Cid; Bello, J.
Rol del investigador: Autor
81. **Título del trabajo:** Influencia de la tecnología de curación sobre las fracciones nitrogenadas de lomo

embuchado

Título de la revista: ANALES DE BROMATOLOGÍA

ISSN: 0003-2492

Volumen: 42

Número: 2

Página inicial-final: 267 - 277

Idioma: Español

Año de Publicación: 1990

Autores: Astiasarán I; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

82. **Título del trabajo:** Repercusión de diferentes tipos de tratamientos de cocción en el contenido de vitamina C de las verduras

Título de la revista: ALIMENTARIA

ISSN: 0300-5755

Volumen: 27

Número: 209

Página inicial-final: 21 - 24

Idioma: Español

Año de Publicación: 1990

Autores: Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

83. **Título del trabajo:** Estudio biofarmacéutico de las modificaciones producidas en la conservación de microcápsulas de ácido acetil salicílico

Título de la revista: ANALES DE LA REAL ACADEMIA DE FARMACIA

ISSN: 0034-0618

Volumen: 51

Número: 1

Página inicial-final: 269 - 280

Idioma: Español

Año de Publicación: 1985

Autores: Vila-Jato, J. L.; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

LIBROS

1. **Título del libro:** El café como fuente de antioxidantes y compuestos bioactivos

Año publicación: 2013

Editorial: NINO

Localidad: Santiago de Compostela

Ámbito editorial: Nacional

País editorial: España

Idioma: Español

Número de páginas: 84

ISBN: 978-84-941537-5-4

Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

CAPÍTULOS DE LIBROS

1. **Título del capítulo:** Beverage preparation
Título libro: Coffee: production, quality and chemistry
Autor de la obra completa: Adriana Farah
Página inicial-final: 272 - 291
Año publicación: 2019
Editorial: The Royal Society of Chemistry
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
Idioma: Inglés
ISBN: 978-1-78262-004-4
Autores: de Peña, María Paz; Ludwig, Iziar Amaia; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor

2. **Título del capítulo:** Coffee: analysis and composition
Título libro: Encyclopedia of food and health
Volumen: 2
Página inicial-final: 225 - 231
Año publicación: 2016
Editorial: Academic Press
Localidad: Oxford
Ámbito de la editorial: Unión Europea
País: Reino Unido
Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-12-384947-2
Autores: Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor

3. **Título del capítulo:** Modificaciones de la composición de los alimentos como consecuencia de su preparación culinaria.
Título libro: Tecnología Alimentaria y Nutrición.
Página inicial-final: 215-267
Año publicación: 2005
Editorial: Funiber
Localidad: Sin dato
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Autores: Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor

4. **Título del capítulo:** Otros alimentos de interés por sus propiedades funcionales.
Título libro: Sabemos realmente lo qué comemos? : alimentos transgénicos, ecológicos y funcionales
Página inicial-final: 75 - 96
Año publicación: 2005
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 9788431323257
Autores: Concepción Cid; de Peña, María Paz; Marti A
Rol del investigador: Autor

5. **Título del capítulo:** Alimentos: valor nutritivo
Título libro: Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria
Página inicial-final: 1 - 34
Año publicación: 2003

- Editorial:** Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 84-7978-568-3
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
6. **Título del capítulo:** Estimulantes, condimentos y especias
Título libro: Alimentos: composición y propiedades
Página inicial-final: 239 - 266
Año publicación: 2000
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-486-0305-2
Autores: Pascual, L.; Ibañez, C.; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
7. **Título del capítulo:** Hortalizas y verduras
Título libro: Alimentos: composición y propiedades
Página inicial-final: 169 - 190
Año publicación: 2000
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Otros
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-486-0305-2
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
8. **Título del capítulo:** Alimentos vegetales, productos lácteos: su relación con la salud.
Título libro: Resúmenes de Sesiones Teóricas del V Curso Teórico Práctico sobre: Alimentos y Nutrición: aspectos relacionados con la salud.
Página inicial-final: -
Año publicación: 1997
Editorial: EUROGRAF
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
9. **Título del capítulo:** Grasas de origen vegetal: aceites de semillas de oleaginosas.
Título libro: Resúmenes de sesiones teóricas del III Curso Teórico-Práctico sobre: los lípidos en la alimentación.
Página inicial-final: -
Año publicación: 1995
Editorial: EUROGRAF
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

10. **Título del capítulo:** Normas alimentarias: Legislativas y recomendadas.
Título libro: Resúmenes de Sesiones Teóricas del IV Curso Teórico-Práctico sobre: Control de Calidad en la Industria Alimentaria.
Página inicial-final: -
Año publicación: 1995
Editorial: EUROGRAF
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
11. **Título del capítulo:** Embutidos crudo-curados: valor nutritivo, tecnología de elaboración
Título libro: Resúmenes de sesiones teóricas del II Curso Teórico-Práctico sobre: carnes y derivados: aspectos bromatológicos, nutritivos, tecnológicos, legislativos y analíticos
Página inicial-final: -
Año publicación: 1994
Editorial: EUROGRAF
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
12. **Título del capítulo:** Tecnología de productos cárnicos crudos-curados
Título libro: Manual sobre carnes y derivados
Página inicial-final: 45-52
Año publicación: 1993
Editorial: Eurograf
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-600-8647-5
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Autor

OTRAS PUBLICACIONES

1. **Título de la aportación:** Influencia de diferentes variables tecnológicas en la calidad del café expreso. Capacidad antioxidantes y pro-oxidante en bebida de café
Extensión: Albarelo (Revista Profesional del Colegio de Farmacéuticos de Navarra)
Idioma: Español
Año publicación: 2004
Editorial: Colegio de Farmacéuticos de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la editorial: Autonómica
Autores: de Peña, María Paz; Andueza S; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor

2. **Título de la aportación:** Informe Pericial Confidencial para el Tribunal Superior de Justicia de Navarra

Idioma: Español
Año publicación: 2004
Número normalizado: nº 104/02
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la editorial: Autonómica
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Autor

3. **Título de la aportación:** La Universidad de Navarra, el servicio de innovación en las empresas del sector agroalimentario
Extensión: Navarra Empresarial
Idioma: Español
Año publicación: 2000
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la editorial: Autonómica
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Autor

4. **Título de la aportación:** Las proteínas del pan
Idioma: Español
Año publicación: 1995
Editorial: Compostela S.A. - El Correo Gallego
Localidad: Santiago de Compostela
País: España
Ámbito de la editorial: Nacional
Autores: Concepción Cid; Albisu M
Rol del investigador: Autor

RESULTADOS EXPERTOS TRANSFERIDOS A EMPRESAS

1. **Título de la actividad de transferencia:** Proyecto POD Verduras Urtasun-Universidad de Navarra
Fecha inicio: 26/03/2012
Fecha Fin: 01/09/2012
Institución o empresa destinataria: Verduras Urtasun
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Marcilla
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Internacional no UE
Autores: de Peña, María Paz; Peñas, Francisco Javier; Concepción Cid
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a responsable

2. **Título de la actividad de transferencia:** Proyecto POD-Verduras. Informe confidencial para Urtasun, S.A.
Fecha inicio: 20/03/2012
Fecha Fin: 01/09/2012
Institución o empresa destinataria: Urtasun, S.A.
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Navarra
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Nacional
Autores: de Peña, María Paz; Concepción Cid; Peñas, Francisco Javier
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a responsable

3. **Título de la actividad de transferencia:** Estudio de capacidad antioxidante de muestras de café (Proyecto Saimaza)

- Fecha inicio:** 01/06/2008
Institución o empresa destinataria: Kraft
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Madrid
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Internacional no UE
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a responsable
4. **Título de la actividad de transferencia:** Proyecto Saimaza: Estudio de la capacidad antioxidante de 13 mezclas de café diferentes que comercializa Saimaza. Informe confidencial para Kraft Foods España S.L.U.
Fecha inicio: 01/06/2008
Fecha Fin: 31/10/2008
Institución o empresa destinataria: Kraft Foods España S.L.U.
Localidad de la Institución o empresa destinataria: León
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Nacional
Autores: [de Peña, María Paz](#); [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a responsable
5. **Título de la actividad de transferencia:** Informe final
Fecha inicio: 01/06/2004
Fecha Fin: 30/05/2005
Institución o empresa destinataria: Blanca Cosmetic Care SL
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Aizoain
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Nacional
Autores: [de Peña, María Paz](#); [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a responsable
6. **Título de la actividad de transferencia:** Informe confidencial
Fecha inicio: 03/06/2003
Fecha Fin: 03/06/2004
Institución o empresa destinataria: Blanca Cosmetic Care S.L.
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Barcelona
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Nacional
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a responsable
7. **Título de la actividad de transferencia:** Estudio de estabilidad a 15 meses de café en grano envasado
Fecha inicio: 01/11/2000
Institución o empresa destinataria: Azcoyen Comercial SA
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Peralta
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Internacional no UE
Autores: [Bello Gutiérrez, José](#); [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a responsable
8. **Título de la actividad de transferencia:** Estudio piloto de un prototipo de cafetera expreso experimental
Fecha inicio: 01/11/2000
Institución o empresa destinataria: Azcoyen Comercial SA
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Peralta
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Internacional no UE
Autores: [Concepción Cid](#); [Bello Gutiérrez, José](#)
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a corresponsable

9. **Título de la actividad de transferencia:** Estudio sobre tres tipos de cafeteras comerciales
Fecha inicio: 01/11/2000
Institución o empresa destinataria: Azcoyen Comercial SA
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Peralta
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Internacional no UE
Autores: Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a corresponsable
10. **Título de la actividad de transferencia:** Pruebas de estabilidad de café en grano envasado
Fecha inicio: 01/11/2000
Institución o empresa destinataria: Azcoyen Comercial SA
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Peralta
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Internacional no UE
Autores: Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a responsable
11. **Título de la actividad de transferencia:** Desarrollo de un proceso de preparación de bebida de café. Informe confidencial para Azcoyen Comercial, S.A.
Fecha inicio: 01/09/2000
Fecha Fin: 31/03/2003
Institución o empresa destinataria: Azcoyen Comercial, S.A.
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Navarra
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Autonómica
Autores: de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a responsable
12. **Título de la actividad de transferencia:** Estudio rápido de los silos. Caracterización de café verde y tostado. Caracterización de muestras Azcoyen comerciales
Fecha inicio: 03/03/1999
Fecha Fin: 17/06/1999
Institución o empresa destinataria: Azcoyen Comercial S.A.
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Peralta
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Nacional
Autores: Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a responsable
13. **Título de la actividad de transferencia:** Memoria
Fecha inicio: 01/09/1998
Fecha Fin: 28/02/1999
Institución o empresa destinataria: Azcoyen Comercial SA
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Peralta
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Internacional no UE
Autores: Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a corresponsable
14. **Título de la actividad de transferencia:** Manual de Procedimientos. Control de calidad aplicable a la comercialización del café
Fecha inicio: 01/01/1997
Fecha Fin: 31/12/1997
Institución o empresa destinataria: Azcoyen Comercial SA
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Peralta
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Internacional no UE

Autores: Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a corresponsable

15. **Título de la actividad de transferencia:** Informe de trabajos
Fecha inicio: 01/09/1996
Fecha Fin: 30/06/1997
Institución o empresa destinataria: Azcoyen Comercial SA
Localidad de la Institución o empresa destinataria: Peralta
País de la Institución o empresa destinataria: España
Ámbito de la institución o empresa destinataria: Internacional no UE
Autores: Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Investigador-a/tecnólogo-a corresponsable

APORTACIONES A CONGRESOS

1. **Título de la aportación:** Thermal treatment modulates the profile and bioaccessibility of (poly)phenolic compounds in Piquillo pepper of Lodosa
Denominación del evento: XIII Jornada de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 27/05/2021
Fecha Fin: 27/05/2021
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Coautor
2. **Título de la aportación:** Antioxidant activity of (poly) phenolic extracts from raw and cooked cactus cladodes (*Opuntia ficus-indica*) after faecal fermentation I human colon carcinoma HT29 cells
Denominación del evento: 2nd International Conference on Food Bioactives & Health
Localidad: Nova, Lisboa
País: Portugal
Fecha Inicio: 26/09/2018
Fecha Fin: 28/09/2018
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: De Santiago, E.; Gil, C.; Touhy, K.M. ; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Coautor
3. **Título de la aportación:** Influence of cooking process on free and total (poly)phenolic compounds of Tudela artichokes (*Cynara scolymus* cv. Blanca de Tudela)
Denominación del evento: 2nd International Conference on Food Bioactives and Health
Localidad: Lisboa
País: Portugal
Fecha Inicio: 26/09/2018
Fecha Fin: 28/09/2018
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Domínguez, María Teresa; Irigoyen, Ángel María; Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor

4. **Título de la aportación:** Influence of cooking process on free and total (poly) phenolic compounds of Tudela artichokes (*Cynara scolymus* cv Blanca de Tudela)
Denominación del evento: 2nd International Conference on Food Bioactives & Health
Localidad: Nova, Lisbon
País: Portugal
Fecha Inicio: 26/09/2018
Fecha Fin: 28/09/2018
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Dominguez-Fernández, M.; Irigoyen, A.; Ludwig I.A.; De Peña, M.P.; Concepción Cid
Rol del investigador: Coautor
5. **Título de la aportación:** Potencial genoprotective capacity of raw and griddled green pepper (poly)phenols in HT-29 human colon cells
Denominación del evento: 2nd International Conference on Food Bioactives & Health
Localidad: Nova, Lisboa
País: Portugal
Fecha Inicio: 26/09/2018
Fecha Fin: 28/09/2018
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Huarte, E; Azqueta, A; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Coautor
6. **Título de la aportación:** Potential genoprotective capacity of raw and griddled green pepper (poly)phenols in HT-29 human colon cancer cells
Denominación del evento: 2nd International Conference on Food Bioactives and Health (FBHC)
Localidad: Lisboa
País: Portugal
Fecha Inicio: 26/09/2018
Fecha Fin: 28/09/2018
Ámbito: Otros
Autores: Huarte Cilveti, Estibaliz; Azqueta, A; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor
7. **Título de la aportación:** Assessment of the genoprotective effect of (poly)phenolic extracts from green pepper in colon cancer cells.
Denominación del evento: XI Jornada de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud. Universidad de Navarra.
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 23/03/2018
Fecha Fin: 23/03/2018
Ámbito: Autonómica
Autores: Huarte Cilveti, Estibaliz; Azqueta, A; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor
8. **Título de la aportación:** Oferta formativa en materias de nutrición y alimentación en el Grado y Postgrado en la Facultad de Farmacia y Nutrición de la Universidad de Navarra
Denominación del evento: 20 Congreso Nacional Farmacéutico
Localidad: Castellón
País: España
Fecha Inicio: 19/10/2016
Fecha Fin: 21/10/2016
Ámbito: Nacional
Autores: Moreno-Aliaga MJ; Concepción Cid; de Peña, María Paz; López de Cerain, A.

Rol del investigador: Autor

9. **Título de la aportación:** Culinary heat treatments increase polyphenols in selected vegetables of Mediterranean diet
Denominación del evento: International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2015)
Localidad: Tours
País: Francia
Fecha Inicio: 27/10/2015
Fecha Fin: 30/10/2015
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Juaniz, I.; Ludwig I.A; Pereira-Cano, G; Moreno-Rojas, J.M.; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Coautor

10. **Título de la aportación:** Effect of a simulated gastrointestinal digestion on the (poly)phenolic fraction of raw and cooked vegetables (green pepper and cardoon)
Denominación del evento: International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2015)
Localidad: Tours
País: Francia
Fecha Inicio: 27/10/2015
Fecha Fin: 30/10/2018
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Juaniz, I.; Dall'Ásta M.; Bresciani, L. ; Mena, P.; Del Rio, D. ; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Coautor

11. **Título de la aportación:** Optimization of the methodology for identification and quantification of (poly)phenolic compounds in cactus cladodes (Opuntia ficus-indica)
Denominación del evento: International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2015)
Localidad: Tours
País: Francia
Fecha Inicio: 27/10/2015
Fecha Fin: 30/10/2015
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: De Santiago, E.; Juaniz, I.; Concepción Cid; De Peña, M.P.
Rol del investigador: Coautor

12. **Título de la aportación:** The quantification of total (free and bound) bioactive compounds increases the value of spent coffee extracts
Denominación del evento: 3rd Congress on Cocoa, Coffee and Tea (COCOTEA2015)
Localidad: Aveiro
País: Portugal
Fecha Inicio: 22/06/2015
Fecha Fin: 24/06/2015
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Monente, C.; Ludwig I.A; Irigoyen, A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Coautor

13. **Título de la aportación:** Heat treatment increases polyphenols levels in onion
Denominación del evento: Young Scientist Meeting: Future Trends in Phytochemistry in the global era of agri-food and health II
Localidad: San Pedro del Pinatar

País: España

Fecha Inicio: 27/04/2015

Fecha Fin: 30/04/2015

Idioma: Inglés

Ámbito: Unión Europea

Publicación del evento: Sí

Autores: Juaniz, I.; Ludwig I.A.; Pereira-Cano, G; Moreno-Rojas, J.M.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

Rol del investigador: Coautor

14. **Título de la aportación:** Influence of heat treatment (frying and grilling) on antioxidants of some common consumed vegetables (onion and green pepper)
Denominación del evento: 28th EFFoST International Conference (Innovations in attractive and sustainable food for health)
Localidad: Upsala
País: Suecia
Fecha Inicio: 25/11/2014
Fecha Fin: 28/11/2014
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: Sí
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Coautor
15. **Título de la aportación:** nfluence of frying on the formation of furan in Spanish precooked breaded foods
Denominación del evento: 28th EFFoST International Conference (Innovations in attractive and sustainable food for health)
Localidad: Upsala
País: Suecia
Fecha Inicio: 25/11/2014
Fecha Fin: 28/11/2014
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: Sí
Autores: Juaniz, I.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Coautor
16. **Título de la aportación:** Spent coffee grounds as a potential source of phenolic compounds: bioavailability after in vitro simulated gastroduodenal digestion and intestinal absorption
Denominación del evento: 25th International Conference on Coffee Science
Localidad: Armenia
País: Colombia
Fecha Inicio: 08/09/2014
Fecha Fin: 13/09/2014
Idioma: Inglés
Ámbito: Otros
Autores: Monente Ramos, Carmenrosa; Bravo Ortega, Jimena; Vitas, Ana Isabel; Arbillaga, L; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
17. **Título de la aportación:** Antimutagenic activity of coffee brew and spent coffee
Denominación del evento: congreso Sociedad Española de Mutagénesis Ambiental 2014
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 18/06/2014
Fecha Fin: 20/06/2014
Idioma: Inglés
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí

Autores: Monente, C.; Arbillaga, L. ; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Coautor

18. **Título de la aportación:** Spent coffee grounds as a source of bioactive compounds
Denominación del evento: 3rd ISEKI_Food 2014 Conference
Localidad: Atenas
País: Groenlandia
Fecha Inicio: 21/05/2014
Fecha Fin: 23/05/2014
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Monente Ramos, Carmenrosa; Bravo Ortega, Jimena; Vitas, Ana Isabel; Arbillaga, L.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
19. **Título de la aportación:** Creating international research networks in Food Science and Technology through PhD programmes
Denominación del evento: 3rd ISEKI_Food 2014 Conference
Localidad: Atenas
País: Grecia
Fecha Inicio: 21/05/2014
Fecha Fin: 23/05/2014
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Coautor
20. **Título de la aportación:** Catabolism of coffee chlorogenic acids by human colonic microbiota.
Denominación del evento: 14th IUBMB (International Union of Biochemistry and Molecular Biology)
Localidad: Marrakech
País: Marruecos
Fecha Inicio: 19/11/2013
Fecha Fin: 22/11/2013
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: Sí
Autores: Ludwig I.A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.
Rol del investigador: Coautor
21. **Título de la aportación:** Catabolism of coffee chlorogenic acids by human colonic microbiota
Denominación del evento: 14th International Union of Biochemistry and Molecular Biology (IUBMB)
Localidad: Marrakech
País: Marruecos
Fecha Inicio: 16/11/2013
Fecha Fin: 20/11/2013
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier A
Rol del investigador: Autor
22. **Título de la aportación:** Coffee phenolics degradation by human colonic microbiota
Denominación del evento: VI International Conference on Polyphenols and Health (ICPH-6)
Localidad: Buenos Aires
País: Argentina
Fecha Inicio: 16/10/2013

- Fecha Fin:** 19/10/2013
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: Sí
Autores: Ludwig I.A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.
Rol del investigador: Coautor
23. **Título de la aportación:** Coffee phenolics degradation by human colonic microbiota
Denominación del evento: VI International Conference on Polyphenols and Health (ICPH-6)
Localidad: Buenos Aires
País: Argentina
Fecha Inicio: 16/10/2013
Fecha Fin: 19/10/2013
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier A
Rol del investigador: Autor
24. **Título de la aportación:** Antioxidant and antigenotoxic effects of spent coffee extracts in human cells
Denominación del evento: Chemical Reactions in Foods VII (CRF 2012)
Localidad: Praga
País: República Checa
Fecha Inicio: 14/11/2012
Fecha Fin: 16/11/2012
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Bravo, J.; Arbillaga, L.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Coautor
25. **Título de la aportación:** Coffee phenolics degradation and formation of bioactive metabolites by human colonic microflora
Denominación del evento: Chemical Reactions in Foods VII (CRF-2012)
Localidad: Praga
País: República Checa
Fecha Inicio: 14/11/2012
Fecha Fin: 16/11/2012
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar Amaia; Maizatul H. O.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.
Rol del investigador: Autor
26. **Título de la aportación:** Antioxidant and Antigenotoxic effects of spent coffee extracts in human cells
Denominación del evento: Chemical Reactions in Foods VII (CRF-2012)
Localidad: Praga
País: República Checa
Fecha Inicio: 14/11/2012
Fecha Fin: 16/11/2012
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Bravo Ortega, Jimena; Arbillaga, L.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
27. **Título de la aportación:** Aplicación del ensayo del cometa para evaluar el efecto antioxidante de posos de café
Denominación del evento: XX Congreso de la Sociedad Española de Mutagénesis Ambiental
Localidad: Córdoba
País: España

Fecha Inicio: 02/07/2012

Fecha Fin: 04/07/2012

Idioma: Inglés

Ámbito: Nacional

Autores: Bravo Ortega, Jimena; Arbillaga, L.; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

- 28. Título de la aportación:** Aplicación del ensayo del cometa para evaluar el efecto antioxidante de posos de café
Denominación del evento: XX Congreso de la Sociedad Española de Mutagénesis Ambiental (SEMA)
Localidad: Córdoba
País: España
Fecha Inicio: 02/07/2012
Fecha Fin: 04/07/2012
Idioma: Inglés
Ámbito: Nacional
Autores: Bravo Ortega, Jimena; Arbillaga, L.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 29. Título de la aportación:** Spent coffee: a new source of polyphenols
Denominación del evento: 5th International Conference on Polyphenols and Health
Localidad: Sitges
País: España
Fecha Inicio: 17/10/2011
Fecha Fin: 20/10/2011
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Bravo Ortega, Jimena; Monente Ramos, Carmenrosa; Juániz Zurbano, Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 30. Título de la aportación:** Unravelling the influence of brewing time on coffee chlorogenic acids extraction
Denominación del evento: 5th International Conference on Polyphenols and Health
Localidad: Sitges
País: España
Fecha Inicio: 17/10/2011
Fecha Fin: 20/10/2011
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar Amaia; Sánchez-Ayaso, L.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 31. Título de la aportación:** Unravelling the contribution of volatile compounds to the antioxidant capacity of coffee- A study on model systems
Denominación del evento: First International Congress on Cocoa, Coffee and Tea
Localidad: Novara
País: Italia
Fecha Inicio: 13/09/2011
Fecha Fin: 16/09/2011
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 32. Título de la aportación:** Assessment the antioxidant capacity of spent coffee as a new source of antioxidants
Denominación del evento: First International Congress on Cocoa, Coffee and Tea
Localidad: Novara
País: Italia
Fecha Inicio: 13/09/2011
Fecha Fin: 16/09/2011
Ámbito: Internacional no UE

Autores: Bravo Ortega, Jimena; Monente Ramos, Carmenrosa; Juániz Zurbano, Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

- 33. Título de la aportación:** Influence of the extraction time on the antioxidant activity of coffee brews
Denominación del evento: First International Congress on Cocoa, Coffee and Tea
Localidad: Novara
País: Italia
Fecha Inicio: 13/09/2011
Fecha Fin: 16/09/2011
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar Amaia; Sánchez-Ayaso, L.; Caemmerer, B.; Kroh, L.W.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 34. Título de la aportación:** Influence of grinding on chemical composition of coffee brew and spent coffee extracts
Denominación del evento: Euro Food Chem XVI 2011
Localidad: Gdansk
País: Polonia
Fecha Inicio: 06/07/2011
Fecha Fin: 08/07/2011
Ámbito: Unión Europea
Autores: Monente Ramos, Carmenrosa; Bravo Ortega, Jimena; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 35. Título de la aportación:** Influence of temperature and equilibration time on the quantification of aroma impact compounds in coffee brews
Denominación del evento: Euro Food Chem XVI 2011
Localidad: Gdansk
País: Polonia
Fecha Inicio: 06/07/2011
Fecha Fin: 08/07/2011
Ámbito: Unión Europea
Autores: Sánchez-Ayaso, L.; Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 36. Título de la aportación:** Influencia del origen en la capacidad antioxidantes del café
Denominación del evento: II Congreso de la FESNAD 2010
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 03/03/2010
Fecha Fin: 05/03/2010
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Bravo Ortega, Jimena; Ludwig, Iziar Amaia; Juániz Zurbano, Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 37. Título de la aportación:** Increasing antioxidant capacity of coffee by addition of sugar during roasting process
Denominación del evento: COST 927 Action Meeting
Localidad: Ebersberg
País: Alemania
Fecha Inicio: 05/09/2007
Fecha Fin: 06/09/2007
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar Amaia; Mudarra, A. I.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

Rol del investigador: Autor

- 38. Título de la aportación:** Correlating chemical compounds with antioxidant capacity in torrefacto roast coffees.
Denominación del evento: 21st International Conference on Coffee Science (International Association on Coffee Science, ASIC)
Localidad: Montpellier
País: Francia
Fecha Inicio: 11/09/2006
Fecha Fin: 15/09/2006
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 39. Título de la aportación:** Influence of the storage temperature on the Colombian Coffee brew quality.
Denominación del evento: 21st International Conference on Coffee Science (International Association on Coffee Science, ASIC)
Localidad: Montpellier
País: Francia
Fecha Inicio: 11/09/2006
Fecha Fin: 15/09/2006
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Pérez Martínez, Mónica; Álvarez Vidaurre, Pablo; Maleta, R.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 40. Título de la aportación:** Development, validation and application of a new analytical method of caffeic acid, ferulic acid and 4-vinylgualicol in coffee brews
Denominación del evento: Euro Food Chem XIII (FECS Event)
Localidad: Hamburgo
País: Alemania
Fecha Inicio: 20/09/2005
Fecha Fin: 23/09/2005
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Álvarez Vidaurre, Pablo; Pérez Martínez, Mónica; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 41. Título de la aportación:** Influence of packaging conditions in FFA and aroma evolutions during storage of ground roasted coffee
Denominación del evento: Euro Food Chem XIII (FECS Event)
Localidad: Hamburgo
País: Alemania
Fecha Inicio: 20/09/2005
Fecha Fin: 23/09/2005
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Vila Martín, María Aurelia; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
- 42. Título de la aportación:** Influence of preparation method (espresso vs. filter) and roasting process on antioxidant properties of coffee brews
Denominación del evento: Euro Food Chem XIII (FECS Event)
Localidad: Hamburgo
País: Alemania
Fecha Inicio: 20/09/2005
Fecha Fin: 23/09/2005
Idioma: Inglés

- Ámbito:** Internacional no UE
Autores: López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
43. **Título de la aportación:** Estudio de ingesta del café consumido por la población de Navarra
Denominación del evento: II Congreso de la Asociación Española de Dietistas Nutricionistas
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 15/10/2004
Fecha Fin: 16/10/2004
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
44. **Título de la aportación:** Estudio de mercado del café consumido por la población navarra
Denominación del evento: II Congreso Asociación Española de dietistas-nutricionistas.
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 15/10/2004
Fecha Fin: 16/10/2004
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
45. **Título de la aportación:** Antioxidant and Pro-oxidant activity of coffee as affected by Torrefacto roast
Denominación del evento: Chemical Reactions in Foods V
Localidad: Praga
País: República Checa
Fecha Inicio: 29/09/2004
Fecha Fin: 01/10/2004
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: López, María Isabel; Andueza, S.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
46. **Título de la aportación:** FFA evolution during storage of ground roasted coffee
Denominación del evento: Chemical Reactions in Food V
Localidad: Praga
País: República Checa
Fecha Inicio: 29/09/2004
Fecha Fin: 01/10/2004
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Vila Martín, María Aurelia; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
47. **Título de la aportación:** Influencia del tipo de tueste y la presencia de oxígeno en las propiedades antioxidantes y pro-oxidantes durante el almacenamiento de la bebida de café
Denominación del evento: I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 25/11/2003
Fecha Fin: 27/11/2003
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE

Autores: Andueza, S; de Peña, María Paz; Nicoli, M.C; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

48. **Título de la aportación:** A simultaneous methodology of judges selection and training in coffee sensory analysis
Denominación del evento: The 5th Pangborn Sensory Science Symposium. A sensory revolution
Localidad: Boston
País: Estados Unidos de América
Fecha Inicio: 20/07/2003
Fecha Fin: 24/07/2003
Idioma: Inglés
Ámbito: Otros
Autores: Maeztu, Laura; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
49. **Título de la aportación:** Instrumental versus sensory analysis in coffee/water ratio selection of espresso coffee
Denominación del evento: The 5th Pangborn Sensory Science Symposium. A sensory revolution
Localidad: Boston
País: Estados Unidos de América
Fecha Inicio: 20/07/2003
Fecha Fin: 24/07/2003
Idioma: Inglés
Ámbito: Otros
Autores: Andueza, Susana; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
50. **Título de la aportación:** Determination of free fatty acids (FFA) in an Arabica roasted coffee sample by GC-FID
Denominación del evento: 10ª Jornadas de Análisis Instrumental
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 26/11/2002
Fecha Fin: 29/11/2002
Idioma: Inglés
Ámbito: Otros
Autores: Vila Martín, María Aurelia; Andueza, Susana; Zapelena, M.J; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
51. **Título de la aportación:** Optimization of a headspace-gas chromatography-olfactometry (hs-gc-o) method for analysis of odorants in roasted arabica coffee
Denominación del evento: 10ª Jornadas de Análisis Instrumental
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 26/11/2002
Fecha Fin: 29/11/2002
Idioma: Inglés
Ámbito: Otros
Autores: Gonzalo, M.J; Bourbon, B; Ilarregui, M; Andueza, Susana; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
52. **Título de la aportación:** Comparative study of the general chemical composition, cholesterol content and total fatty acids profile of: Lomo de Hueva, Salchichón de Salamanca y Chorizo Extremeño.
Denominación del evento: VIII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)
Localidad: Murcia
País: España
Fecha Inicio: 24/10/2001
Fecha Fin: 27/10/2001

Idioma: Inglés

Ámbito: Nacional

Autores: Urdániz, Ana Olalla; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

53. **Título de la aportación:** A new "aroma index" to determine the aroma quality of a blend of roasted coffee beans.
Denominación del evento: 19th International Conference on Coffee Science
Localidad: Trieste
País: Italia
Fecha Inicio: 14/05/2001
Fecha Fin: 18/05/2001
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Sanz, C.; Pascual, L.; Zapelena, M. J.; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
54. **Título de la aportación:** Differentiation of Arabica and Robusta Coffee cup by Physico-Chemical and Sensory Parameters and Multivariate Analysis.
Denominación del evento: 19th International Conference on Coffee Science
Localidad: Trieste
País: Italia
Fecha Inicio: 14/05/2001
Fecha Fin: 18/05/2001
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Maeztu, Laura; Andueza, Susana; Ibáñez, C.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
55. **Título de la aportación:** Influence of extraction temperature in the final quality of the Colombian coffee cups.
Denominación del evento: 19th International Conference on Coffee Science
Localidad: Trieste
País: Italia
Fecha Inicio: 14/05/2001
Fecha Fin: 18/05/2001
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Andueza, Susana; Maeztu, Laura; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
56. **Título de la aportación:** Desarrollo de un método para la determinación de ácidos clorogénicos por HPLC/UV-Vis en muestras de café verde, tostado y bebida de café.
Denominación del evento: IX Jornadas de Análisis Instrumental
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 09/11/1999
Fecha Fin: 12/11/1999
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Ibáñez, C.; Maeztu, Laura; González-Peñas, E.; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
57. **Título de la aportación:** Validación de un método de determinación simultánea de cafeína y trigonelina por HPLC/UN-Vis en muestras de café.
Denominación del evento: IX Jornadas de Análisis Instrumental
Localidad: Barcelona
País: España

Fecha Inicio: 09/11/1999

Fecha Fin: 12/11/1999

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Publicación del evento: Sí

Autores: Maeztu, Laura; Ibáñez, C.; González-Peñas, E.; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

58. **Título de la aportación:** Aparición de mutágenos en productos cárnicos bajo distintas condiciones de fritura.
Denominación del evento: XIII Congreso Español de Toxicología
Localidad: Granada
País: España
Fecha Inicio: 22/09/1999
Fecha Fin: 24/09/1999
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Pérez, C.; López de Cerain, A.; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
59. **Título de la aportación:** Determination of volatile components in coffee by static Headspace. Optimization of the stracting conditions.
Denominación del evento: 18th International Conference on Coffee Science
Localidad: Helsinki
País: Finlandia
Fecha Inicio: 02/08/1999
Fecha Fin: 06/08/1999
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Sanz, Cristina; Ansorena D; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
60. **Título de la aportación:** Validación de un método de determinación simultánea de cafeína y trigonelina por HPLC/UV-visible en muestras de café
Denominación del evento: 9ª Jornadas de Análisis Instrumental
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 09/05/1999
Fecha Fin: 11/05/1999
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Ibañez, C.; Maeztu, L.; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
61. **Título de la aportación:** Estudio de la composición de tres tipos de embutidos crudo-curados españoles.
Denominación del evento: IV Congreso Internacional de Química de la ANQUE
Localidad: Lugo
País: España
Fecha Inicio: 21/09/1998
Fecha Fin: 25/09/1998
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Urdániz, A. O.; García, F.; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
62. **Título de la aportación:** Selección de un panel de catadores para análisis sensorial de café.
Denominación del evento: IV Congreso Internacional de Química ANQUE
Localidad: Lugo

País: España

Fecha Inicio: 21/09/1998

Fecha Fin: 25/09/1998

Idioma: Español

Ámbito: Internacional no UE

Autores: Maeztu, Laura; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

63. **Título de la aportación:** Determinación de HAPs en aromas de humo por cromatografía de gases/espectrometría de masa (SIM).
Denominación del evento: VIII Jornadas de Análisis Instrumental
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 22/10/1996
Fecha Fin: 25/10/1996
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Guillén, M. D.; Partearroyo, M. A.; Sopelana Garay, Patricia; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
64. **Título de la aportación:** Estudio comparativo de los factores antinutritivos presentes en las semillas de haba (*Vicia faba*, L.) y un nuevo tipo de concentrado proteico obtenido de las mismas.
Denominación del evento: VI Congreso Farmacéutico de la Alimentación
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 22/05/1996
Fecha Fin: 24/05/1996
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Otegui, I.; Macarulla, M. T.; Cantoral, R.; Concepción Cid; Partearroyo, M. A.
Rol del investigador: Autor
65. **Título de la aportación:** Estudio de las propiedades tecnológicas de un nuevo concentrado proteico obtenido a partir de semillas de haba (*Vicia Faba* L.).
Denominación del evento: VI Congreso de Farmacéuticos de la Alimentación
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 22/05/1996
Fecha Fin: 24/05/1996
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Otegui, I.; Macarulla, M. T.; De Diego, A.; Partearroyo, M. A.; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
66. **Título de la aportación:** Análisis de la presencia de hidrocarburos aromáticos policíclicos en condensados de humo comerciales mediante cromatografía de gases.
Denominación del evento: VII Jornadas de Análisis Instrumental
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 03/04/1995
Fecha Fin: 06/04/1995
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Guillén, M. D.; Partearroyo, M. A.; Sopelana Garay, Patricia; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
67. **Título de la aportación:** Calidad nutritiva y organoléptica de embutidos crudo-curados con porcentajes de grasa inferiores a las formulaciones tradicionales

- Denominación del evento:** III Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética
Localidad: Sevilla
País: España
Fecha Inicio: 23/03/1995
Fecha Fin: 25/03/1995
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Ibáñez, C.; Quintanilla, L.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
68. **Título de la aportación:** Comparación del proceso de desnaturalización proteica en jamones cocidos elaborados con carne fresca o descongelada.
Denominación del evento: III Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética
Localidad: Sevilla
País: España
Fecha Inicio: 23/03/1995
Fecha Fin: 25/03/1995
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Autores: de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
69. **Título de la aportación:** Jamón cocido: contribución al establecimiento de su composición química y aporte calórico.
Denominación del evento: I Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 24/10/1994
Fecha Fin: 25/10/1994
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
70. **Título de la aportación:** Análisis sensorial como posible sistema de control del color en Nuevos productos cárnicos
Denominación del evento: X Congreso Internacional de Derecho Alimentario
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 20/10/1994
Fecha Fin: 21/10/1994
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Quintanilla L; Ibáñez C; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
71. **Título de la aportación:** Desarrollo del color en pastas finas cárnicas a base de magro y tocino: nitritos y ascorbato.
Denominación del evento: XXV Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química
Localidad: Vitoria-Gasteiz
País: España
Fecha Inicio: 25/09/1994
Fecha Fin: 29/09/1994
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Redín, R.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

- 72. Título de la aportación:** Embutidos crudo-curados con reducido contenido en grasa: análisis de ácidos grasos.
Denominación del evento: XXV Reunión Bienal de la Real Sociedad Española de Química.
Localidad: Vitoria-Gasteiz
País: España
Fecha Inicio: 25/09/1994
Fecha Fin: 29/09/1994
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Ibáñez, C.; Quintanilla, L.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 73. Título de la aportación:** Estudio comparativo de algunos parámetros físico-químicos de jamón elaborado con materia prima conservada por refrigeración o congelación.
Denominación del evento: V Congreso Farmacéutico de la Alimentación
Localidad: SALITJA. Platja d'Aro (Costa Brava)
País: España
Fecha Inicio: 06/06/1994
Fecha Fin: 08/06/1994
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 74. Título de la aportación:** Tocino delipidado: posible materia prima para la elaboración de derivados cárnicos bajos en grasa.
Denominación del evento: V Congreso Farmacéutico de la Alimentación
Localidad: SALITJA. Platja d'Aro (Costa Brava)
País: España
Fecha Inicio: 06/06/1994
Fecha Fin: 08/06/1994
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Quintanilla, L.; Ibáñez, C.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 75. Título de la aportación:** Análisis de parámetros relacionados con el color en chorizo elaborado con formulaciones hiposódicas.
Denominación del evento: IX Congreso Nacional de Química (Química Agrícola y Alimentaria)
Localidad: Sevilla
País: España
Fecha Inicio: 26/09/1993
Fecha Fin: 29/09/1993
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Ibáñez, C.; Quintanilla, L.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 76. Título de la aportación:** Influencia del método de conservación de la materia prima utilizada en la elaboración del jamón cocido sobre parámetros relacionados con el color
Denominación del evento: II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios
Localidad: Murcia
País: España
Fecha Inicio: 05/10/1992
Fecha Fin: 07/10/1992
Idioma: Español

Ámbito: Internacional no UE

Publicación del evento: No

Autores: de Peña, María Paz; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

77. **Título de la aportación:** Influencia del método de conservación de la materia prima utilizada en la elaboración del jamón cocido sobre parámetros relacionados con el color.
Denominación del evento: II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios
Localidad: Murcia
País: España
Fecha Inicio: 05/10/1992
Fecha Fin: 07/10/1992
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
78. **Título de la aportación:** Calidad dietética de la Chistorra
Denominación del evento: I Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética
Localidad: Toledo
País: España
Fecha Inicio: 25/04/1991
Fecha Fin: 27/04/1991
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Iriarte, J.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
79. **Título de la aportación:** Variables tecnológicas en la elaboración de embutidos crudos curados
Denominación del evento: I Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentario
Localidad: Murcia
País: España
Fecha Inicio: 13/11/1990
Fecha Fin: 16/11/1990
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Redín MR; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
80. **Título de la aportación:** Influencia de las diferentes técnicas empleadas en la elaboración de derivados cárnicos crudos-curados sobre la fracción proteica miofibrilar.
Denominación del evento: I Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios
Localidad: Murcia
País: España
Fecha Inicio: 13/11/1990
Fecha Fin: 16/11/1990
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Redín, R.; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
81. **Título de la aportación:** Estabilidad de la vitamina C en zumos naturales
Denominación del evento: I Congreso Nacional de Alimentación, Nutrición y Dietética
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 14/12/1989

Fecha Fin: 16/12/1989

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Publicación del evento: No

Autores: Concepción Cid; Beriain MJ; Bello Gutiérrez, José; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

82. **Título de la aportación:** Estudio de las modificaciones producidas en el contenido en vitamina C en patatas en las operaciones previas y posteriores a su fritura

Denominación del evento: I Congreso Nacional de Alimentación, Nutrición y Dietética

Localidad: Madrid

País: España

Fecha Inicio: 14/12/1989

Fecha Fin: 16/12/1989

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Publicación del evento: No

Autores: Concepción Cid; Beriain MJ; Bello Gutiérrez, José; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

83. **Título de la aportación:** Ensayo culinario en colectividades universitarias.

Denominación del evento: III Symposium Nacional del Aceite de Oliva. EXPOLIVA'87

Localidad: Jaén

País: España

Fecha Inicio: 06/05/1987

Fecha Fin: 08/05/1987

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Autores: Muñoz Hornillos, María Mercedes; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

TESIS, TESINAS, DEA, ETC.

TESIS DOCTORAL

1. **Título:** Cactus (*Opuntia ficus-indica* Mill.) cladodes as a dietary source of bioaccessible (poly)phenols: effect of heat treatment, gastrointestinal digestion and human gut microbiota action, and bioactivity in colon
Doctorando: Elsy de Santiago Castanedo
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud con Mención de Excelencia (MEE-2011-0136) (BOE 20 de octubre de 2011)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 13/12/2018
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Rol del investigador: Codirector
2. **Título:** Impact of heat treatment on selected vegetables: bioaccessibility of (poly)phenolic compounds after in vitro gastrointestinal digestion and colonic microbiota action, and furan occurrence
Doctorando: Juániz Zurbano, Isabel
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Fecha de lectura: 02/06/2017
Entidad que titula: Universidad de Navarra

Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Rol del investigador: Codirector

3. **Título:** Spent coffee as a new source of bioaccessible and bioactive compounds with antimutagenic and antimicrobial activity. Subproductos de la bebida de café (posos): una nueva Fuente de compuestos bioactivos y bioaccesibles con actividad antimutagénica y antimicrobiana.
Doctorando: Carmen Rosa Monente Ramos
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Fecha de lectura: 13/03/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Apto cum laude.
Rol del investigador: Director
4. **Título:** Contribution of Phenolics and Maillard Reaction Products to the Antioxidant Capacity of Coffee Brews. Contribución de los compuestos fenólicos y productos de la reacción de Maillard a la capacidad antioxidante de bebida de café.
Doctorando: Ludwig Sanz-Orrio, Iziar
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Español
Fecha de lectura: 28/06/2013
Localidad: Navarra
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude"
Rol del investigador: Director
5. **Título:** Potential antioxidant, genoprotective and neuroprotective effect of spent coffee. Potencial efecto antioxidante, genoprotector y neuroprotector de subproductos de café (posos)
Doctorando: Bravo Ortega, Jimena
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 24/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude"
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Director
6. **Título:** Chemical and sensorial changes on Colombian coffee brew during storage. Application of strategies to extend its shelf life / Evolución químico-sensorial de bebidas de café, origen Colombia, durante su almacenamiento. Aplicación de estrategias y alargamiento de vida útil.
Doctorando: Pérez-Martínez, Mónica
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 29/04/2010
Localidad: Pamplona
País: España

- Entidad que titula:** Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude"
Rol del investigador: Director
7. **Título:** Influencia del tueste torrefacto sobre los principales componentes del café y su capacidad antioxidante y pro-oxidante / Influence of the Torrefacto roast on the main coffee compounds and on the antioxidant and pro-oxidant capacity.
Doctorando: López Galilea, María Isabel
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 25/01/2008
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude"
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Director
8. **Título:** Evolución en el tiempo de café molido en función del tipo de mezcla, grado de molido y condiciones de envasado.
Doctorando: Vila Martín, María Aurelia
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 17/11/2006
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: No
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude"
Rol del investigador: Director
9. **Título:** Influencia de diferentes variables tecnológicas en la calidad del café expreso. Capacidad antioxidante y pro-oxidante en bebida de café.
Doctorando: Andueza Irurzun, Susana
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 19/12/2003
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude"
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Director
10. **Título:** Estudio químico y sensorial de algunos embutidos crudos curados genuinos de algunas regiones españolas.
Doctorando: Urdániz Baztán, Ana Olalla
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 30/06/2003
Localidad: Pamplona
País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude"
Rol del investigador: Director

11. **Título:** Evolución de la calidad del café a lo largo del tiempo de almacenamiento. Determinación de compuestos volátiles y parámetros sensoriales.
Doctorando: Cristina Sanz Sahagún
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/09/2002
Localidad: Sin dato
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude"
Rol del investigador: Director

12. **Título:** Influencia de la variedad botánica, tipo de tueste y método de extracción sobre la calidad sensorial de la bebida de café.
Doctorando: Maeztu Goicoechea, Laura
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 22/06/2002
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude".Premio extraordinario
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Director

13. **Título:** Formulaciones modificadas en sodio y grasa de embutidos crudos curados: influencia sobre la fracción lipídica.
Doctorando: Laura Quintanilla Murillas
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 14/09/1995
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Rol del investigador: Codirector

14. **Título:** Calidad del jamón cocido: influencia de la materia prima. Estudio de productos comerciales.
Doctorando: M. Paz de Peña Fariza
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/06/1994
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Rol del investigador: Codirector

TRABAJO DEA

1. **Título:** Evaluación de la capacidad antioxidante y de los principales compuestos implicados en subproductos (posos) de café
Doctorando: Jimena Bravo Ortega
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Fecha de lectura: 21/12/2010
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

2. **Título:** Estudio de la evolución químico-sensorial de bebida de café. Influencia de la temperatura de almacenamiento
Doctorando: Mónica Pérez Martínez
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Fecha de lectura: 31/08/2006
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

3. **Título:** Puesta a punto y validación de un método analítico para la detección simultánea de ácido cafeico, ácido ferúlico y 4 vinilguaiacol en bebida de café mediante HPLC
Doctorando: Pablo Alvarez vidaurre
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 08/06/2006
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

4. **Título:** Caracterización y actividad antioxidante y pro-oxidante de cafés comerciales. Influencia del tueste torrefacto
Doctorando: Isabel López Galilea
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Fecha de lectura: 04/11/2004
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

5. **Título:** Estudio del perfil de ácidos grasos de café molido. Evolución durante su almacenamiento.
Doctorando: María Vila Martín
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Fecha de lectura: 18/11/2003
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente

Rol del investigador: Director

6. **Título:** Estudio de la influencia de algunos parámetros tecnológicos sobre la acalidad final de una bebida de café de émbolo
Doctorando: Julia Pérez Andreu
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 18/06/2003
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

7. **Título:** Estudio de la influencia de la temperatura del agua de extracción en la calidad final de la taza de café expreso
Doctorando: Susana Andueza Irurzun
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 10/10/2001
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

8. **Título:** Estudio de la composición química general, contenido en colesterol y perfil de ácidos grasos y aminoácidos de tres embutidos crudos-curados españoles: Sobrasada de Mallorca, Salchichón de Lugo y Lomo extremeño
Doctorando: Ana Olalla Urdániz Baztán
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 25/10/2000
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

9. **Título:** Determinación de compuestos volátiles en café mediante headspace: optimización de la metodología de extracción
Doctorando: Cristina Sanz Sahagún
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 26/10/1999
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

10. **Título:** Selección y Entrenamiento de un panel de catadores para la realización de análisis sensorial de café
Doctorando: Laura Maeztu Goicoechea
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación

Fecha de lectura: 25/09/1999
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

11. **Título:** Estudio analítico y estadístico que permita caracterizar y controlar el café agrupado según distintos orígenes y tecnologías
Doctorando: Lucía Pascual Ochagavía
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 16/09/1998
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

TRABAJO FIN DE MÁSTER

1. **Título:** Thermal processes impact on the (poly)phenolic compounds of Piquillo pepper of Lodosa
Alumno: Víctor Valverde Salazar
Programa Máster: Máster Universitario Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 07/09/2021
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8,4
Rol del investigador: Director
2. **Título:** Identification and quantification of polyphenolic compounds present in raw Piquillo pepper of Lodosa by HPLC
Alumno: Mercedes Laso de la Vega Olivares
Programa Máster: Máster Universitario Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 08/09/2020
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director
3. **Título:** Bioaccessibility of (poly)phenolic compounds of Piquillo pepper of Lodosa (*Capsicum annuum* L.): effect of culinary processes
Alumno: Cristina del Burgo Gutiérrez
Programa Máster: Máster Universitario Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 11/09/2019
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director
4. **Título:** Characterisation of (poly)phenolic compounds in white and red cardoon (*Cynara Cardunculus* L. var. *Atilis* (DC): could the sous-vide technique improve their bioaccessibility ??
Alumno: Marta Trius Soler

- Programa Máster:** E-menu
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 19/09/2018
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9,4
Rol del investigador: Director
5. **Título:** Determinación y cuantificación de Furano en productos tipo snack mediante microextracción en fase sñolida y espacio de cabeza acoplado a cromatografía de gases y espectrofotometría de masas
Alumno: M. Cristina González Monge
Programa Máster: E- Menu
Idioma: Español
Fecha de lectura: 21/09/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Notable
Rol del investigador: Director
6. **Título:** Impact of blanching and frying on antioxidant capacity and (poly)phenols of cardoon stalks (*Cynara cardunculus* L.).
Alumno: Estibaliz Huarte Cilveti
Programa Máster: Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU).
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2016
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Codirector
7. **Título:** Compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de bebida de café con cardamomo triturado o extractos de cardamomo.
Alumno: Sofía Marcela González Bonilla
Programa Máster: Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 15/09/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Codirector
8. **Título:** High Performance Liquid Chromatography method development and optimization for the analysis of flavonols content in yellow onions: thermal treatment effects
Alumno: Alfonso Daniel Silva Ochoa
Programa Máster: Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Codirector
9. **Título:** Espresso coffee brews: the contribution to the intake of bioactive compounds and antioxidant capacity
Alumno: Sonia Cabrerizo González
Programa Máster: Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 06/09/2013
Localidad: Pamplona
País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra

Rol del investigador: Director

10. **Título:** Influencia del proceso de fritura en el desarrollo de compuestos volátiles en alimentos precocinados empanados
Alumno: Isabel Juániz Zurbano
Programa Máster: Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 10/09/2012
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Codirector
11. **Título:** Estudio de los compuestos volátiles y de la capacidad antioxidante de las melanoidinas procedentes del café soluble.
Alumno: Paloma Moreno Fernández-Villamil
Programa Máster: Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 12/09/2011
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director
12. **Título:** Capacidad antioxidante de residuos de café (posos). Estudio de algunos de los compuestos responsables
Alumno: Carmenrosa Monente Ramos
Programa Máster: Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 10/09/2010
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director
13. **Título:** Influencia del tipo de tueste y del método de extracción en la capacidad antioxidante y calidad sensorial del café de Colombia
Alumno: Leyre Galea Tabar
Programa Máster: Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 15/09/2008
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director
14. **Título:** Influencia del tueste torrefacto en la capacidad antioxidante y calidad sensorial del café de Colombia.
Alumno: Ana Isabel Mudarra Gómez
Programa Máster: Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 18/09/2007
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Notable (8,5)
Rol del investigador: Codirector
15. **Título:** Estudio de la influencia de la temperatura de almacenamiento en la evaluación de bebida de café
Alumno: Raquel Maleta Manubens
Programa Máster: Máster Oficial en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (I+D+I)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 16/12/2005

Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

16. **Título:** Puesta a punto y validación de la determinación mediante PHLC de ácido cafeico, ácido ferúlico y 4-vinilguaicol en bebida de café
Alumno: Carlos Pratsobrerroca Barcons
Programa Máster: Máster Oficial en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (I+D+I)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 19/12/2003
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director
17. **Título:** Estudio de la influencia de la presión del agua de extracción en la calidad final de la taza de café expreso
Alumno: Belén Dean Alvarez-Castellanos
Programa Máster: Máster Oficial en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (I+D+I)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 18/12/2001
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director
18. **Título:** Estudio analítico de la composición general, contenido en colesterol, perfil de aminoácidos y ácidos grasos y perfil sensorial de una selección de embutidos crudo-curados españoles
Alumno: José Felix Ibáñez Ascarza
Programa Máster: Máster Oficial en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (I+D+I)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 19/12/2000
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director
19. **Título:** Estudio comparativo de la composición de tres tipos de embutidos crudo-curados españoles
Alumno: Francisco José García González
Programa Máster: Máster Oficial en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (I+D+I)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 16/12/1998
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

TRABAJO FIN DE GRADO

1. **Título:** Ingesta de vegetales ricos en polifenoles y sus metabolitos y la prevención del riesgo cardiovascular
Alumno: Xavier Garralda Celay
Título de Grado: Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 20/06/2022
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8,5
Rol del investigador: Director

2. **Título:** Efectos en la salud humana y biodisponibilidad de los glucosinolatos.
Alumno: Ixiar Puy Aramburu
Título de Grado: Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 09/06/2021
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

3. **Título:** COMPUESTOS BIOACTIVOS EN ALIMENTOS VEGETALES PROCESADOS
Alumno: ANA AZNAR BERDONCES
Título de Grado: Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 14/05/2020
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

4. **Título:** Microbiota intestinal, compuestos polifenólicos y obesidad
Alumno: Inés Varanda Seixas
Título de Grado: Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 14/05/2020
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

5. **Título:** Dieta y microbiota
Alumno: Marta Gallo Medrano
Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 06/05/2019
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

6. **Título:** Presencia de Fruano en alimentos para bebés
Alumno: Nazarhet González Sancho
Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 22/06/2018
Localidad: Pamplona
País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra

Rol del investigador: Director

7. **Título:** Influencia de las Tenconolgías culinarias en compuestos bioactivos en vegetales
Alumno: Eduardo Zarzoso garijo
Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 28/06/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

8. **Título:** Influencia de los tratamientos térmicos en compuestos polifenólicos y capacidad antioxidante de vegetales
Alumno: Amaia López Arregui
Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 12/05/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8,4
Rol del investigador: Director

9. **Título:** Influence of the heat treatment in the variation of furan levels present in different pre-cooked foo
Alumno: Cocetta Zocco
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 24/06/2016
País: Italia
Entidad que titula: Universidad italiana
Rol del investigador: Codirector

10. **Título:** Capacidad antioxidante, cafeína y ácidos clorogénicos en bebidas de café de máquinas vending
Alumno: Pilar Cabrera Moreno
Título de Grado: Grado en Farmacia
Idioma: Español
Fecha de lectura: 08/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

11. **Título:** Capacidad antioxidante y compuestos fenólicos del nopal. Influecnia d elos métodos de cocción en agua (hervido y microondas)
Alumno: maria Teresa Domínguez Fernández
Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 25/02/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9
Rol del investigador: Director

12. **Título:** Formación de Furano durante el procesado del café
Alumno: marta Salvador Lapuerta

Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Idioma: Español

Fecha de lectura: 11/06/2015

Localidad: Pamplona

País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra

Calificación obtenida: 9,2

Rol del investigador: Director

13. **Título:** Revisión bibliográfica sobre compuestos bioactivos en ajo y cebolla
Alumno: Beatriz Lácoz Calvo
Título de Grado: Grado en Farmacia
Idioma: Español
Fecha de lectura: 04/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director
14. **Título:** INFLUENCE OF THE TORREFACTO ROAST AND THE STORAGE CONDITIONS ON THE ANTIOXIDANT CAPACITY OF COFFEE BREW
Alumno: Annett Riedel
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 24/09/2009
Localidad: Jena
País: Alemania
Entidad que titula: universidad alemana
Rol del investigador: Codirector
15. **Título:** Influence of the sugar addition during Arabica coffee roasting on the antioxidant capacity
Alumno: Iziar-Amaia Ludwig Sanz-Orrio
Título de Grado: Ingeniera en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 22/10/2008
Localidad: Austria
País: Austria
Entidad que titula: Universidad de Viena
Calificación obtenida: 9,3
Rol del investigador: Director
16. **Título:** Influence of the sugar addition during Arabica coffee roasting on the Antioxidant capacity.
Alumno: Iziar-Amaia Ludwig
Título de Grado: Ingeniería y Tecnología de Alimentos
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 15/09/2008
Localidad: Viena
País: Austria
Entidad que titula: Universidad de Bochu, Viena (Austria)
Rol del investigador: Codirector

PROYECTOS I+D+I Y AYUDAS

1. **Título del proyecto:** La microbiota intestinal y los probióticos como nuevos abordajes de la esteatosis

hepática, gracias al desarrollo de un dispositivo para el análisis de microbiota en las diferentes partes del tracto digestivo (MICROLIVER)

Código según financiadora: PC131-132 MICROLIVER

Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA

Programa financiador: Otros proyectos I+D

Fecha inicio: 01/06/2020

Fecha fin: 01/02/2023

Cuantía concedida: 408589.75

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra - Universidad - España, Universidad de Navarra - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 14

Investigador Responsable: Milagro FI

Rol del investigador: Investigador

2. **Título del proyecto:** Bioaccesibilidad y bioactividad de ingredientes y alimentos funcionales de origen vegetal: compuestos implicados, efecto de digestión gastrointestinal y microbiota, y aplicación de sistema modelo in vivo de *C. elegans* (BIOVEG)

Código según financiadora: 2018-09

Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA

Otro programa financiador: PIUNA Universidad de Navarra

Fecha inicio: 01/09/2018

Fecha fin: 31/08/2021

Cuantía concedida: 72400

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Otros

Entidades participantes: Departamento de Farmacia y Tecnología Farmacéutica - Universidad - España, Departamento de Biología Ambiental - Universidad - España, Departamento Ciencias de la Alimentación y Fisiología-UNAV - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 6

Investigador Responsable: de Peña, María Paz; Ansorena D

Rol del investigador: Investigador
3. **Título del proyecto:** Modulación personalizada de la microbiota mediante el diseño inteligente de alimentos e ingredientes a partir del diagnóstico basado en enterotipos (Nutribiota)

Código según financiadora: 0011-1411-2018-000040

Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA

Fecha inicio: 01/01/2018

Fecha fin: 30/12/2020

Cuantía concedida: 477778.14

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 1

Investigador Responsable: Milagro FI

Rol del investigador: Investigador
4. **Título del proyecto:** Matrices alimentarias de origen vegetal con potencial actividad antioxidante sometidas a diferentes tecnologías: Evaluación química y biológica (VEG-ACTIV)

Código según financiadora: AGL2014-52636-P

Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

Programa financiador: Proyectos I+D

Fecha inicio: 01/01/2015

Fecha fin: 31/12/2018

Cuantía concedida: 175450

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Nacional

Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 6

Investigador Responsable: de Peña, María Paz; Ansorena D

Rol del investigador: Investigador

5. **Título del proyecto:** Capacidad antioxidante de alimentos e ingredientes alimenticios de origen vegetal: influencia de la presencia de lípidos y de procesos de digestión gastrointestinal
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Programa financiador: Programa de Investigación Universidad de Navarra
Fecha inicio: 01/09/2013
Fecha fin: 31/08/2015
Cuantía concedida: 74500
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 8
Investigador Responsable: Ansorena D; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Investigador

6. **Título del proyecto:** Evaluación de la actividad funcional in vitro de extractos bioactivos de café y sus subproductos
Código según financiadora: AGL2009-12052/ALI
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
Fecha inicio: 01/01/2009
Fecha fin: 31/12/2012
Cuantía concedida: 108900
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 7
Rol del investigador: Responsable

7. **Título del proyecto:** Nuevas estrategias para la mejora de la capacidad antioxidante del café. Revalorización de subproductos
Código según financiadora: PIUNA (Plan de Investigación de la Universidad de Navarra). Fundación Universidad Navarra
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Programa financiador: Programa de Investigación Universidad de Navarra
Fecha inicio: 01/10/2008
Fecha fin: 30/09/2011
Cuantía concedida: 85114.14
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 6
Rol del investigador: Responsable

8. **Título del proyecto:** Optimización de la capacidad antioxidante y calidad sensorial del café. Aplicación del tueste torrefacto a café arábica y conservación de la bebida por tratamiento térmico UHT.
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/04/2006
Fecha fin: 31/03/2009
Cuantía concedida: 29997
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 4
Investigador Responsable: de Peña, María Paz

Rol del investigador: Investigador

9. **Título del proyecto:** Unidad de servicio para sistema UHT/HTST
Entidad financiadora: FONDO EUROPEO PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO REGIONA
Fecha inicio: 01/11/2005
Fecha fin: 01/11/2006
Cuantía concedida: 30000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Unión Europea
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 3
Rol del investigador: Responsable

10. **Título del proyecto:** Unidad de servicio para sistema UHT/HTST y Campana de flujo laminar, dentro del proyecto titulado: Estudio de la evolución químico-sensorial de bebida de café: Influencia del empleo de aditivos y de la aplicación de un tratamiento térmico de UHT.
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Programa financiador: Programa de Investigación Universidad de Navarra
Fecha inicio: 03/10/2005
Fecha fin: 30/09/2006
Cuantía concedida: 33630
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 5
Rol del investigador: Responsable

11. **Título del proyecto:** Estudio de la evolución químico-sensorial de bebida de café: Influencia del empleo de aditivos y de la aplicación de un tratamiento térmico de UHT.
Código según financiadora: AGL 2003-04045
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Fecha inicio: 01/01/2004
Fecha fin: 31/12/2007
Cuantía concedida: 64400
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 7
Rol del investigador: Responsable

12. **Título del proyecto:** Estudio de la capacidad antioxidante y prooxidante del café consumido por la población Navarra
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/2003
Fecha fin: 01/12/2004
Cuantía concedida: 28802
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 5
Investigador Responsable: de Peña, María Paz
Rol del investigador: Investigador

13. **Título del proyecto:** Estudio de la influencia del grado de tueste y del tipo de tueste del café en la pérdida de calidad de las bebidas con el paso del tiempo
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Programa financiador: Programa de Investigación Universidad de Navarra
Fecha inicio: 01/10/2002

Fecha fin: 30/09/2005

Cuantía concedida: 65000

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 7

Rol del investigador: Responsable

14. **Título del proyecto:** Desarrollo de nuevas bebidas de cafés personalizadas
Otra entidad financiadora: CDTI (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial)
Fecha inicio: 01/01/2001
Fecha fin: 31/12/2004
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España, Azkoyen Comercial S.A. - Entidad Empresarial - España
Número de investigadores participantes: 4
Rol del investigador: Responsable
15. **Título del proyecto:** Influencia del tipo de café, tamaño de partícula y condiciones en envasado en la estabilidad del café molido.
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/2001
Fecha fin: 31/12/2002
Cuantía concedida: 22778
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 6
Rol del investigador: Responsable
16. **Título del proyecto:** Estudio de la fracción volátil responsable de las cualidades sensoriales del café expreso bajo la influencia de las variables tecnológicas.
Código según financiadora: ALI99-0319
Entidad financiadora: COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Fecha inicio: 01/01/2000
Fecha fin: 31/12/2001
Cuantía concedida: 63947
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España, Azkoyen Comercial, S.A. - Entidad Empresarial - España
Número de investigadores participantes: 4
Rol del investigador: Responsable
17. **Título del proyecto:** Caracterización del café tostado. Desarrollo de un método de análisis sensorial para la evaluación de su calidad organoléptica.
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Programa financiador: Programa de Investigación Universidad de Navarra
Fecha inicio: 01/11/1997
Fecha fin: 31/10/2000
Cuantía concedida: 98037
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 4
Rol del investigador: Responsable
18. **Título del proyecto:** Proyectos de Infraestructura Cromatógrafo de Gases: Equipado con dos inyectores

capilares y dos detectores de ionización de llama.

Otra entidad financiadora: Universidad del País Vasco

Fecha inicio: 05/03/1995

Fecha fin: 05/06/1995

Cuantía concedida: 24040

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidades participantes: Universidad del País Vasco - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 5

Rol del investigador: Responsable

19. **Título del proyecto:** Proyectos de Infraestructura Sistema de Bombeo para HPLC.
Otra entidad financiadora: Universidad del País Vasco
Fecha inicio: 05/03/1995
Fecha fin: 05/06/1995
Cuantía concedida: 15025
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad del País Vasco - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 5
Rol del investigador: Responsable
20. **Título del proyecto:** Tratamiento de la obesidad con dietas alternativas: eficacia y riesgos.
Código según financiadora: PI 9441
Otra entidad financiadora: Universidad del País Vasco
Fecha inicio: 01/02/1995
Fecha fin: 28/02/1997
Cuantía concedida: 23018
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad del País Vasco - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 10
Investigador Responsable: Portillo, M. Puy
Rol del investigador: Investigador
21. **Título del proyecto:** Estudio de los posibles efectos preventivos y terapéuticos de la inclusión en la dieta de concentrados de proteína obtenidos a partir de leguminosas cultivadas en el País Vasco.
Código según financiadora: UPV 101.123-EA 140/94
Otra entidad financiadora: Universidad del País Vasco
Fecha inicio: 01/12/1994
Fecha fin: 30/11/1995
Cuantía concedida: 13222
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad del País Vasco - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 7
Investigador Responsable: Macarulla, M. Teresa
Rol del investigador: Investigador
22. **Título del proyecto:** Aplicación de la tecnología enzimática a la elaboración de embutidos crudos-curados
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Programa financiador: Programa de Investigación Universidad de Navarra
Fecha inicio: 01/05/1994
Fecha fin: 30/04/1997
Cuantía concedida: 172366
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros

Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 9

Investigador Responsable: Astiasarán I

Rol del investigador: Investigador

23. **Título del proyecto:** Tratamiento de alimentos con condensados de humo.
Código según financiadora: ALI 94-0989
Entidad financiadora: COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Fecha inicio: 01/05/1994
Fecha fin: 31/05/1997
Cuantía concedida: 42070
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad del País Vasco - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 7
Investigador Responsable: Guillén Lorén, M. Dolores
Rol del investigador: Investigador
24. **Título del proyecto:** Estudio de la calidad tecnológica y nutricional de embutidos curados de bajo contenido en sodio y bajo poder calórico.
Código según financiadora: ALI 91-0093
Entidad financiadora: COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Fecha inicio: 30/07/1991
Fecha fin: 30/07/1994
Cuantía concedida: 34378
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 6
Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Investigador

CONVENIOS Y CONTRATOS

1. **Título:** Análisis del procedimiento y resultados obtenidos por URTASUN - Validación del procedimiento para la determinación de la actividad de POD.
Cuantía concedida: 8595
Fecha inicio: 26/03/2012
Fecha fin: 30/09/2012
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidad financiadora: URTASUN - Entidad Empresarial
Entidades participantes: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: Sí
Rol del investigador: Responsable
2. **Título:** Evaluación de la metodología seguida para monitorizar el nivel de escaldado en diversos vegetales mediante espectrofotometría
Cuantía concedida: 2324
Fecha inicio: 01/03/2012
Fecha fin: 01/10/2012
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidad financiadora: ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad, Urtasun Tecnología Alimentaria, S.L.

- Entidad Empresarial
Entidades participantes: Departamento de Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología, Departamento de Química y Edafología
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
3. **Título:** Análisis sensorial de los productos desarrollados por PAMPLONICA, en el Proyecto BOCATA.
Cuantía concedida: 0
Fecha inicio: 01/09/2008
Fecha fin: 31/12/2008
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidad financiadora: Pamplonica SA - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Pamplonica SA, Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
4. **Título:** Estudio de la capacidad antioxidante de 13 mezclas de café diferentes que comercializa Saimaza.
Cuantía concedida: 16500
Fecha inicio: 01/06/2008
Fecha fin: 30/10/2008
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Empresa privada - Entidad Empresarial, ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
5. **Título:** Desarrollo de la formulación para la preparación de bebidas con distintas propiedades, teniendo como base el agua mineral Bel Nature
Cuantía concedida: 36000
Fecha inicio: 01/06/2004
Fecha fin: 01/06/2005
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad, Blanca Cosmetic Care, S.L. (31/81677) - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
6. **Título:** Desarrollo de una gama de productos cárnicos a partir de materia prima cárnica procedente de avestruz. Nueva gama de crudos curados de baja acidez y seguridad alimentaria garantizada.
Cuantía concedida: 8468
Fecha inicio: 01/06/2004
Fecha fin: 31/12/2004
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidad financiadora: Empresa privada - Entidad Empresarial, ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
7. **Título:** Nuevos Productos.
Cuantía concedida: 600000
Fecha inicio: 01/09/2000

Fecha fin: 31/03/2003

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Nacional

Entidad financiadora: Azkoyen Comercial, S.A. - Entidad Empresarial, ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad

Entidades participantes: Universidad de Navarra

Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No

Rol del investigador: Responsable

8. **Título:** Estudio de la Calidad del café de Colombia (II).

Cuantía concedida: 162273

Fecha inicio: 01/09/1998

Fecha fin: 30/09/2000

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidad financiadora: Azkoyen Comercial, S.A. - Entidad Empresarial, ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad

Entidades participantes: Universidad de Navarra

Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No

Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Investigador

9. **Título:** Estudio de la Calidad del café de Colombia

Cuantía concedida: 311528

Fecha inicio: 01/09/1996

Fecha fin: 30/09/1998

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidad financiadora: Azkoyen Comercial, S.A. - Entidad Empresarial, ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad

Entidades participantes: Universidad de Navarra

Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No

Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Investigador

ESTANCIAS

1. **Fecha inicio:** 01/12/1989

Fecha fin: 14/08/1990

Título de la estancia: Utilización de técnicas de análisis utilizadas en el Control de Calidad de Derivados Cárnicos y Taller Experimental.

Duración de la estancia: 254 días

Entidad de realización: Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viande

Tipo de entidad: Centro Tecnológico

Localidad de la institución destinataria: Maisons-Alfort

País de la institución destinataria: Francia

Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Posdoctoral

2. **Fecha inicio:** 01/01/1987

Fecha fin: 31/03/1987

Título de la estancia: Colaboración en la Investigación del Departamento de Bromatología, Tecnología de Alimentos y Toxicología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Navarra

Duración de la estancia: 90 días

Entidad de realización: Universidad de Navarra
Tipo de entidad: Universidad
Localidad de la institución destinataria: Pamplona
País de la institución destinataria: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Invitado

BECAS Y RECONOCIMIENTOS

- 1. Denominación:** Evaluación POSITIVA de CUATRO sexenios o tramos de investigación (1992-1997) (1998-2003) (2004-2009) (2010-2015)
Entidad que concede: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora del Ministerio de Educación y Ciencia
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Localidad: Madrid
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha concesión: 01/02/2015
Finalidad: Reconocimiento oficial del a actividad investigadora
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Obtentor
- 2. Denominación:** Miembro
Entidad que concede: Real Academica de Farmacia de Galicia
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Localidad: Santiago de Compostela
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha concesión: 30/10/2013
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Obtentor
- 3. Denominación:** Acreditación de Catedrático
Entidad que concede: ANECA
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Localidad: Madrid
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha concesión: 18/02/2010
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Obtentor
- 4. Denominación:** Beca Postdoctoral en el "Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viande"
Entidad que concede: Fundación Rode
Tipo de entidad: Fundación
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha inicio: 01/12/1989
Fecha fin: 15/08/1990
Fecha concesión: 01/12/1989
Duración: 255 días
Autores: [Concepción Cid](#)

Rol del investigador: Obtentor

COMITÉS, FOROS, REDES Y SOCIEDADES

- Título del comité, foro, red o sociedad:** Instituto de Ciencias de la Alimentación
Entidad responsable: Universidad de Navarra
Fecha inicio: 01/06/2004
Tipo de entidad: Universidad
Localidad de radicación: Pamplona
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Miembro del comité científico
- Título del comité, foro, red o sociedad:** Association Scientifique Internationale du Café (ASIC)
Entidad responsable: Association Scientifique Internationale du Café (ASIC)
Fecha inicio: 01/06/2002
Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones
Localidad de radicación: Bussigny
País de entidad: Suiza
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Miembro del comité científico
- Título del comité, foro, red o sociedad:** Vocal Titular de la Comisión del Cuerpo de Titulares de Universidad
Entidad responsable: Universidad Complutense de Madrid
Fecha inicio: 01/01/1998
Fecha Fin: 31/01/1998
Tipo de entidad: Universidad
Localidad de radicación: Madrid
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Participante
- Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro de la Comisión de Biblioteca por el Estamento de Profesorado
Entidad responsable: Facultad de Farmacia. Universidad del País Vasco
Fecha inicio: 07/05/1996
Fecha Fin: 30/09/1996
Tipo de entidad: Universidad
Localidad de radicación: Vitoria
País de entidad: España
Ámbito: Autonómica
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Participante
- Título del comité, foro, red o sociedad:** Vocal Titular de la Comisión del Cuerpo de Titulares de Universidad
Entidad responsable: Universidad Complutense de Madrid
Fecha inicio: 01/10/1994
Fecha Fin: 31/10/1994
Tipo de entidad: Universidad
Localidad de radicación: Madrid
País de entidad: España

Ámbito: Nacional

Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Participante

6. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro de la Comisión Docente de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Entidad responsable: Universidad del País Vasco UPV
Fecha inicio: 02/05/1994
Fecha Fin: 30/09/1996
Tipo de entidad: Universidad
Localidad de radicación: Vitoria
País de entidad: España
Ámbito: Autonómica
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Participante

DOCENCIA IMPARTIDA

1. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 16
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 14
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 30
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20
Curso: 5
Fecha Inicio: 01/09/2021
Fecha fin: 29/11/2021
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
2. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 13
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 13
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18
Curso: 7
Fecha Inicio: 11/01/2021
Fecha fin: 30/06/2021

Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

3. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 13
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 13
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18
Curso: 7
Fecha Inicio: 11/01/2021
Fecha fin: 30/06/2021
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
4. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 16
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 12
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 28
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20
Curso: 5
Fecha Inicio: 01/09/2020
Fecha fin: 30/11/2020
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
5. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 16
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 12
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 28

Nº de créditos de la asignatura: 3.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20

Curso: 5

Fecha Inicio: 01/09/2020

Fecha fin: 30/11/2020

Idioma: Español

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Docente

6. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 12
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 40
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-18, PI-Farmacia Nut-20
Curso: 3
Fecha Inicio: 01/09/2020
Fecha fin: 30/11/2020
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
7. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 12
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 40
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-18, PI-Farmacia Nut-20
Curso: 3
Fecha Inicio: 01/09/2020
Fecha fin: 30/11/2020
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
8. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 40

Nº horas prácticas: 8

Nº horas tutorías / otros: 16

Nº horas clínicas: 0

Nº horas totales: 64

Nº de créditos de la asignatura: 9.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20, PI-Farmacia Nut-20

Curso: 3

Fecha Inicio: 01/09/2020

Fecha fin: 30/04/2021

Idioma: Español

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Docente

9. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)

Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 40

Nº horas prácticas: 8

Nº horas tutorías / otros: 16

Nº horas clínicas: 0

Nº horas totales: 64

Nº de créditos de la asignatura: 9.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20

Curso: 3

Fecha Inicio: 01/09/2020

Fecha fin: 30/06/2021

Idioma: Español

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Docente

10. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)

Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 40

Nº horas prácticas: 8

Nº horas tutorías / otros: 16

Nº horas clínicas: 0

Nº horas totales: 64

Nº de créditos de la asignatura: 9.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20

Curso: 3

Fecha Inicio: 01/09/2020

Fecha fin: 30/06/2021

Idioma: Español

Localidad: Pamplona

País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

- 11. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 9
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2020
Fecha fin: 30/06/2021
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 12. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 9
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2020
Fecha fin: 30/06/2021
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 13. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 27
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 27
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2020

Fecha fin: 30/06/2021

Idioma: Español

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Concepción Cid](#)

Rol del investigador: Docente

14. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 27
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 27
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2020
Fecha fin: 30/06/2021
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
15. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 10
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 12
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 22
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-18, Gr.Nutrición-18
Curso: 4
Fecha Inicio: 06/01/2020
Fecha fin: 27/06/2020
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
16. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2

Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 9
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 06/01/2020
Fecha fin: 27/06/2020
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente

17. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 26
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 26
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18
Curso: 7
Fecha Inicio: 06/01/2020
Fecha fin: 27/06/2020
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
18. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 14
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 42
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-18
Curso: 3
Fecha Inicio: 02/09/2019
Fecha fin: 25/11/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente

19. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 14
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 42
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-18
Curso: 3
Fecha Inicio: 02/09/2019
Fecha fin: 25/11/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
20. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 48
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 14
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 72
Nº de créditos de la asignatura: 9.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18, Gr.Nutrición-18
Curso: 3
Fecha Inicio: 02/09/2019
Fecha fin: 27/06/2020
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
21. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 02/09/2019
Fecha fin: 27/06/2020
Idioma: Español

Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

- 22. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 24
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 24
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 02/09/2019
Fecha fin: 27/06/2020
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 23. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 24
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 24
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 02/09/2019
Fecha fin: 27/06/2020
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 24. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas totales: 9
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 07/01/2019

Fecha fin: 25/06/2019

Idioma: Español

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Docente

25. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 9
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 07/01/2019
Fecha fin: 31/07/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
26. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 30
Nº horas totales: 30
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 7
Fecha Inicio: 07/01/2019
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
27. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0

Nº horas tutorías / otros: 22
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 22
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 7
Fecha Inicio: 07/01/2019
Fecha fin: 31/07/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

28. Tipo de Asignatura: Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 40
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 14
Nº horas totales: 64
Nº de créditos de la asignatura: 9.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18
Curso: 3
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

29. Tipo de Asignatura: Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 14
Nº horas totales: 42
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-18
Curso: 3
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 30/11/2018
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

30. Tipo de Asignatura: Obligatoria
Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)

Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

31. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Metodología en Ciencias de la Alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 30/11/2018
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
32. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Farmacia)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09
Curso: 5
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

33. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria

Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 40
Nº horas totales: 40
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente

34. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 5
Nº horas totales: 7
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 08/01/2018
Fecha fin: 30/06/2018
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
35. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 7
Fecha Inicio: 08/01/2018
Fecha fin: 30/06/2018
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente

- 36. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 9
Nº horas totales: 37
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 04/09/2017
Fecha fin: 27/11/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 37. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 3
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 3
Nº horas totales: 6
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 09/01/2017
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 38. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 7
Fecha Inicio: 09/01/2017
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

- 39. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 9
Nº horas totales: 37
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/11/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
- 40. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología I (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 14
Nº horas totales: 45
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 2
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/11/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
- 41. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 1
Nº horas totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente

42. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Metodología en Ciencias de la Alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 1.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/11/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
43. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Farmacia)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09
Curso: 5
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
44. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 23
Nº horas totales: 23
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
45. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria

Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 41
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 11/01/2016
Fecha fin: 30/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

46. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 3
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 2
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 11/01/2016
Fecha fin: 30/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
47. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09, Inter.Nutr.Prog-09
Curso: 7
Fecha Inicio: 11/01/2016
Fecha fin: 30/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

48. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria

Asignatura: Análisis y calidad de alimentos (F. Farmacia)

Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 0

Nº horas prácticas: 0

Nº horas totales: 0

Nº de créditos de la asignatura: 3.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Nutrición-98

Curso: 2

Fecha Inicio: 01/09/2015

Fecha fin: 30/06/2016

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Concepción Cid](#)

Rol del investigador: Docente

49. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)

Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 18

Nº horas prácticas: 10

Nº horas tutorías / otros: 7

Nº horas totales: 35

Nº de créditos de la asignatura: 4.5

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09

Curso: 3

Fecha Inicio: 01/09/2015

Fecha fin: 30/11/2015

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Concepción Cid](#)

Rol del investigador: Docente

50. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)

Tipo de Docencia: Teórica presencial

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 2

Nº horas prácticas: 0

Nº horas tutorías / otros: 1

Nº horas totales: 3

Nº de créditos de la asignatura: 6.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2015

Fecha fin: 30/06/2016

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Concepción Cid](#)

Rol del investigador: Docente

51. Tipo de Asignatura: Optativa

Asignatura: Metodología en Ciencias de la Alimentación (EMENU)

Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 1.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 30/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

- 52. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Farmacia)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09
Curso: 5
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 30/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 53. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 23
Nº horas totales: 23
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 30/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 54. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 41
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 08/01/2015
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

- 55. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 3
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 2
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 08/01/2015
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 56. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Investigación y metodología en nutrición (MInvB)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 1
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 1
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Inv.Bioméd-14, Mást.Inv.Bioméd-14
Curso: 1
Fecha Inicio: 08/01/2015
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 57. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 7
Fecha Inicio: 08/01/2015
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente

- 58. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Análisis y calidad de alimentos (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 8
Nº horas totales: 39
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Nutrición-98
Curso: 2
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
- 59. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas totales: 35
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 02/12/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
- 60. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 1
Nº horas totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

- 61. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Experimental Research I (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 62. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Farmacia)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 12
Nº horas totales: 12
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09
Curso: 5
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 63. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 23
Nº horas totales: 23
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

- 64. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 3
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 06/01/2014
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 65. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 7
Fecha Inicio: 06/01/2014
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 66. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Análisis y calidad de alimentos (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas totales: 38
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Nutrición-98
Curso: 2
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

67. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas totales: 35
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 25/11/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
68. **Tipo de Asignatura:** Troncal
Asignatura: Bromatología I (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 18
Nº horas totales: 49
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, EC Farm+Nutr.H.-03, Farmacia-00, Farmacia-00, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 4
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
69. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 1
Nº horas totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

- 70. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Talleres prácticos en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 0
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 71. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Farmacia)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09
Curso: 5
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 72. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 15
Nº horas totales: 15
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente

- 73. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Técnicas básicas de investigación en alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 25/11/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
- 74. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 25
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 2
Nº horas totales: 37
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 07/01/2013
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
- 75. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Análisis y calidad de alimentos (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 25

Nº horas prácticas: 10
Nº horas totales: 35
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Nutrición-98
Curso: 2
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente

- 76. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 19
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 2
Nº horas totales: 31
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 26/11/2012
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 77. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Docente
- 78. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Talleres prácticos en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 3
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 3

Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente

79. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 18
Nº horas totales: 18
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente
80. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Técnicas básicas de investigación en alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Docente

EXPERIENCIA EN EVALUACIÓN

1. **Título:** Vocal de la COMISIÓN DE GARANTIAS Y PROGRAMAS DE LA ANECA
Localidad de la experiencia: Madrid
Fecha inicio: 08/03/2013

- Fecha fin:** 30/06/2017
País de la experiencia: España
Ámbito: Nacional
Entidad: ANECA
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Evaluador
2. **Título:** Evaluador de Proyectos de Investigación de la Subdirección General de Evaluación y Fomento a la Investigación
Localidad de la experiencia: Madrid
Fecha inicio: 01/01/2006
País de la experiencia: España
Ámbito: Nacional
Entidad: Instituto de Salud Carlos III. Ministerio de Sanidad y Consumo
Tipo de entidad: Instituto Universitario de Investigación
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Evaluador
3. **Título:** Evaluador de la Agencia Nacional de Evaluación Prospectiva (ANEP)
Localidad de la experiencia: Madrid
Fecha inicio: 01/01/2006
País de la experiencia: España
Ámbito: Nacional
Entidad: Ministerio de Educación y Ciencia
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Evaluador
4. **Título:** Evaluador Externo para el Programa de Evaluación Institucional (PEI)
Localidad de la experiencia: Madrid
Fecha inicio: 01/01/2005
Fecha fin: 31/12/2006
País de la experiencia: España
Ámbito: Nacional
Entidad: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad (ANECA)
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Resumen: Evaluador Externo de las siguientes Comisiones: ¿ Licenciatura en Ingeniería Agrónoma. Universidad de León. 2005. ¿ Licenciatura en Ingeniería Agrónoma. Universidad Politécnica de Madrid. 2005. ¿ Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética. Universidad de San Pablo CEU (Vocal Académico). Noviembre de 2006.
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Evaluador
5. **Título:** Miembro del Panel de Expertos del II Plan Tecnológico de Navarra
Localidad de la experiencia: Pamplona
Fecha inicio: 01/01/2004
Fecha fin: 31/12/2007
País de la experiencia: España
Ámbito: Autonómica
Entidad: Departamento de Industria y Tecnología, Comercio, Turismo y Trabajo. Gobierno de Navarra
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Evaluador
6. **Título:** Miembro de la Comisión de expertos del II Plan de Calidad de las Universidades
Localidad de la experiencia: Madrid
Fecha inicio: 01/01/2003

Fecha fin: 31/12/2004

País de la experiencia: España

Ámbito: Nacional

Entidad: Consejo de Coordinación Universitaria. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

Resumen: Evaluador Externo de las siguientes comisiones: ¿ Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Valencia. (Apoyo técnico). 2003. ¿ Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Licenciatura de Veterinaria. Universidad de Murcia. (Apoyo técnico). 2004. ¿ Licenciatura de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. (Apoyo técnico). Junio de 2004

Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Evaluador

7. **Título:** Miembro de la Comisión de expertos del I Plan de Calidad de las Universidades

Localidad de la experiencia: Madrid

Fecha inicio: 01/01/2000

Fecha fin: 31/12/2001

País de la experiencia: España

Ámbito: Nacional

Entidad: Consejo de Coordinación Universitaria. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

Resumen: Evaluador Externo de las siguientes comisiones: ¿ Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Castilla la Mancha (Académico). 2000. ¿ Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Autónoma de Madrid. (Apoyo técnico). 2001.

Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Evaluador

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS PROFESIONALES

1. **Título:** Miembro de la ACADEMIA DE FARMACIA DE GALICIA

Fecha de concesión: 30/10/2013

Ámbito: Autonómica

Entidad: Academia de Farmacia de Galicia

Tipo de entidad: Organismo, Otros

País: España

Localidad: Santiago de Compostela

Autores: Concepción Cid

Rol del investigador: Obtentor

FORMACIÓN UNIVERSITARIA

DOCTOR

1. **Nombre del título:** Farmacia

Título de tesis: Modificaciones Biofarmaceuticas y Farmacocineticas Producidas durante la Conservación de Microcápsulas de Acido Acetilsalicilico

Entidad/Universidad: Universidad de Santiago de Compostela

Tipo de Entidad: Universidad

Programa: Programa de Doctorado Fisiología y Alimentación

Fecha de defensa de tesis: 01/01/1983

Fecha Expedición: 30/06/1983

Localidad: Santiago de Compostela

País: España

Rol del investigador: Doctorando

TITULADO SUPERIOR

- 1. Nombre del título:** Farmacia
Entidad/Universidad: Universidad de Santiago de Compostela
Tipo de Entidad: Universidad
Fecha Expedición: 30/06/1977
Localidad: Santiago de Compostela
País: España
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Alumno

OTRA FORMACIÓN

- 1. Nombre del título:** Aula Virtual ADI
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 27/08/2014
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Alumno
- 2. Nombre del título:** Excel útil para profesores
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 16/11/2010
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Alumno
- 3. Nombre del título:** Seguimiento en el Aula
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 25/02/2009
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Alumno
- 4. Nombre del título:** Planificación docente
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 23/02/2009
Autores: [Concepción Cid](#)
Rol del investigador: Alumno
- 5. Nombre del título:** Realización de webs de asignatura
Tipo de entidad: Universidad

Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 19/02/2009
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Alumno

6. **Nombre del título:** Herramientas informáticas ADI: tareas e imágenes
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 18/02/2009
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Alumno
7. **Nombre del título:** CAD Farmacia
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 22/02/2008
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Alumno
8. **Nombre del título:** Power Point
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 14/09/2005
Autores: Concepción Cid
Rol del investigador: Alumno

IDIOMAS

1. **Idioma:** Francés
Nivel de conocimiento: habla: Bien
Nivel de conocimiento: lectura: Bien
Nivel de conocimiento: escritura: Bien
2. **Idioma:** Inglés
Nivel de conocimiento: habla: Regular
Nivel de conocimiento: lectura: Bien
Nivel de conocimiento: escritura: Bien