



PAMPLONA, 27 DE ABRIL DE 2020

CURRÍCULO DEL INVESTIGADOR

MARÍA ICÍAR ASTIASARÁN ANCHÍA



Universidad
de Navarra

DATOS DEL INVESTIGADOR

Datos de identificación del investigador

NOMBRE	María Iciar
PRIMER APELLIDO	Astiasarán
SEGUNDO APELLIDO	Anchía
NACIONALIDAD	española
PAÍS DE NACIMIENTO	España
PROVINCIA	Gipuzkoa
CIUDAD	Arechavaleta
TELÉFONO	948 425600 Ext. 8064
EMAIL	iastiasa@unav.es
FIRMA CIENTÍFICA PRINCIPAL	Astiasarán I



Situación profesional

CATEGORÍA PROFESIONAL	Presidenta de la Escuela de Doctorado
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	30/09/2012 - Actualidad
CATEGORÍA PROFESIONAL	Vicerrectora de Investigación
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	07/02/2011 - Actualidad
CATEGORÍA PROFESIONAL	Catedrático de Universidad(*)
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/01/2002 - Actualidad

Cargos y actividades profesionales anteriores

CATEGORÍA PROFESIONAL	Decana de la Facultad de Farmacia
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	16/07/2004 - 07/02/2011
CATEGORÍA PROFESIONAL	Codirectora del Instituto de Ciencias de la Alimentación ICAUN
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/07/2002 - 31/08/2013
CATEGORÍA PROFESIONAL	Vicedecana de la Facultad de Farmacia
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	06/01/1997 - 30/09/2004
CATEGORÍA PROFESIONAL	Directora de los Cursos de Formación Continuada de Posgrado a distancia en
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/1995 - 30/06/2002
CATEGORÍA PROFESIONAL	Subdirectora del Departamento de Bromatología, Tecnología de los Alimentos y
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/1991 - 30/09/1996
CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesor Titular
ENTIDAD	Universidad del País Vasco
FECHA INICIO - FECHA FIN	16/07/1990 - 30/09/1991
CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesor Asociado
ENTIDAD	Universidad Pública de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	09/10/1989 - 08/10/1990
CATEGORÍA PROFESIONAL	Ayudante
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/1982 - 30/09/1989

Páginas webs y redes sociales

TIPO RED	homepage
URL	http://www.unav.edu/
TIPO RED	ORCID
URL	https://orcid.org/0000-0002-3500-180X
TIPO RED	ResearcherID
URL	http://www.researcherid.com/rid/B-2737-2017

TIPO RED

ScopusID

URL

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=7005121214>

Líneas de investigación

Esteroles y sus oxidados

Fracción lipídica de los alimentos

Oxidación lipídica y antioxidantes

Alimentos funcionales

Nuevas formulaciones de derivados cárnicos

Sexenio CNEAI: 4 (1988, 1991-1995; 1996-2001; 2002-2007; 2008-2013)

PRODUCCIÓN Y ACTIVIDAD CIENTÍFICA DEL INVESTIGADOR

Resumen

PRODUCCIÓN/ACTIVIDAD	TIPO	NÚMERO
Producción investigadora	Publicaciones en Revistas	169
	Libros	16
	Capítulos de Libros	36
	Material Audiovisual	2
	Propiedad Industrial e Intelectual	1
	Aportaciones a Congresos	111
	Conferencias Impartidas	4
Producción académica	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Tesis doctoral	26
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Tesina	6
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo DEA	4
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo Fin de Máster	21
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo Fin de Grado	12
Actividad investigadora	Proyectos I+D+i y Ayudas	34
	Convenios y Contratos	17
	Becas y Reconocimientos	8
	Comités, Foros, Redes y Sociedades	16
	Grupos, Equipos, etc.	2
Actividad docente	Docencia impartida	63
	Actividades genéricas docentes	1
Actividad profesional	Experiencia en Evaluación	23
	Organización de actividades de I+D	10
	Premios y Reconocimientos profesionales	8
Actividad formativa	Formación Universitaria - Doctor	1
	Formación Universitaria - Titulado Superior	1
	Formación Universitaria - Otra titulación	1
	Otra Formación	8

PRODUCCIÓN/ACTIVIDAD	TIPO	NÚMERO
	Idiomas	1

Detalles

PUBLICACIONES EN REVISTAS

- Título del trabajo:** DHA rich algae oil delivered by O/W or gelled emulsions: strategies to increase its bioaccessibility
Título de la revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
ISSN: 0022-5142
Volumen: 99
Número: 5
Página inicial-final: 2251 - 2258
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.9420
Autores: Gayoso Morandeira, Lucía; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 43 de 135
Índice de Impacto: 2.422
Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 23 de 71
Índice de Impacto: 2.422
Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR
Posición: 9 de 56
Índice de Impacto: 2.422
Cuartil: 1º C
- Título del trabajo:** First international descriptive and interventional survey for cholesterol and non-cholesterol sterol determination by gas- and liquid-chromatography-urgent need for harmonisation of analytical methods
Título de la revista: JOURNAL OF STEROID BIOCHEMISTRY AND MOLECULAR BIOLOGY
ISSN: 0960-0760
Volumen: 190
Página inicial-final: 115 - 125
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jsbmb.2019.03.025
Autores: Lütjohann, D.; Björkhem ; Friedrichs S; Kerksiek, A; Lövgren-Sandblom A; Geilenkeuser WJ; Ahrends R; Andrade I; Ansorena D; Astiasarán I; Baila-Rueda, L.; Barriuso, Blanca; Becker, S.; Bretilon, L.; Browne, R. W.; Caccia, C.; Ceglarek, U.; Cenarro, A.; Crick, P. J.; Fauler, G.; Garcia-Llatas, G.; Gray, R.; Griffiths, W.; Gylling, H.; Harding, S.; Helmschrodt, C.; Iuliano, L.; Janssen, H. G.; Jones, P.; Kaipainen, L.; Kannenberg, F.; Lagarda, M. J.; Leoni, V.; Lottenberg, A. M.; MacKay, D. S.; Matysik, S.; McDonald, J.; Menendez-Carreno, M.; Myrie, S. B.; Nunes, V. S; Ostlund, R. E.; Polisecki, E.; Ramos, F.; Rideout, T. C.; Schaefer, E. J.; Schmitz, G.; Wang, Y. Q.; Zerbinati, C.; Diczfalusy, U.; Schoett, H. F.
Rol del investigador: Autor
JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 98 de 298

Índice de Impacto: 3.785

Cuartil: 2º C

Categoría: ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO

Posición: 46 de 145

Índice de Impacto: 3.785

Cuartil: 2º C

3. **Título del trabajo:** Health-related messages in the labeling of processed meat products: a market evaluation

Título de la revista: FOOD & NUTRITION RESEARCH

ISSN: 1654-6628

Volumen: 63

Página inicial-final: 1 - 7

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2019

DOI (Document Object Identifier): 10.29219/fnr.v63.3358

Autores: Ansorena D; Cama, S.; Alejandro Amela, Marta; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 53 de 86

Índice de Impacto: 2.553

Cuartil: 3º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 41 de 135

Índice de Impacto: 2.553

Cuartil: 2º C

4. **Título del trabajo:** Influence of a gel emulsion containing microalgal oil and a blackthorn (*Prunus spinosa* L.) branch extract on the antioxidant capacity and acceptability of reduced-fat beef patties

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 148

Página inicial-final: 219 - 222

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2019

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2018.05.022

Autores: Alejandro Amela, Marta; Ansorena D; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 29 de 135

Índice de Impacto: 3.483

Cuartil: 1º C

5. **Título del trabajo:** Omega-3 fatty acids and plant sterols as cardioprotective ingredients in beef patties: composition and relevance of nutritional information on sensory characterization

Título de la revista: FOOD & FUNCTION

ISSN: 2042-650X

Volumen: 10

Número: 12

Página inicial-final: 7883 - 7891

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2019

DOI (Document Object Identifier): 10.1039/c9fo01128e

Autores: Alejandro Amela, Marta; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

6. **Título del trabajo:** Quality assessment of the lipid fraction in industrial and artisan biscuits commercialized in Navarre (Spain)

Título de la revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 0023-6438

Volumen: 109

Página inicial-final: 436 - 442

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2019

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2019.04.056

Autores: Gutiérrez Luna, Katherine Valeria; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 23 de 135

Índice de Impacto: 3.714

Cuartil: 1º C

7. **Título del trabajo:** Using canola oil hydrogels and organogels to reduce saturated animal fat in meat batters

Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

ISSN: 0963-9969

Volumen: 122

Página inicial-final: 129 - 136

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2019

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2019.03.056

Autores: Alejandro Amela, Marta; Astiasarán I; Ansorena D; Barbut, S.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 27 de 135

Índice de Impacto: 3.579

Cuartil: 1º C

8. **Título del trabajo:** Bioaccessibility and biological activity of Melissa officinalis, Lavandula latifolia and Origanum vulgare extracts: Influence of an in vitro gastrointestinal digestion

Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

ISSN: 1756-4646

Volumen: 44

Página inicial-final: 146 - 154

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2018

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2018.03.003

Autores: Gayoso Morandeira, Lucía; Roxo, M.; Caverro, R.Y.; Calvo, M.I.; Ansorena D; Astiasarán I; Wink, M.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 36 de 86

Índice de Impacto: 3.197

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 33 de 135

Índice de Impacto: 3.197

Cuartil: 1º C

9. **Título del trabajo:** Effects of EPA and lipoic acid supplementation on circulating FGF21 and the fatty acid profile in overweight/obese women following a hypocaloric diet

Título de la revista: FOOD & FUNCTION

ISSN: 2042-6496

Volumen: 9

Número: 5

Página inicial-final: 3028 - 3036

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2018

DOI (Document Object Identifier): 10.1039/c8fo00355f

Autores: Escoté, Xavier; Félix Soriano, Elisa; Gayoso Morandeira, Lucía; Huerta, Ana Elsa; Alvarado, M. A.; Ansorena D; Astiasarán I; Martínez, JA; Moreno-Aliaga MJ

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 31 de 135

Índice de Impacto: 3.241

Cuartil: 1º C

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 128 de 298

Índice de Impacto: 3.241

Cuartil: 2º C

10. **Título del trabajo:** Hamburguesas con formulaciones modificadas: mejorando la oferta de cárnicos más saludables

Título de la revista: EUROCARNE

ISSN: 1132-2675

Volumen: 265

Página inicial-final: 144 - 150

Idioma: Español

Año de Publicación: 2018

Autores: Ansorena D; Poyato Aledo, María Candelaria; Alejandro Amela, Marta; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

11. **Título del trabajo:** International descriptive and interventional survey for oxysterol determination by gas- and liquid-chromatographic methods

Título de la revista: BIOCHIMIE

ISSN: 0300-9084

Volumen: 153

Página inicial-final: 26 - 32

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2018

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.biochi.2018.07.016

Autores: Lutjohann, D.; Bjorkhem, I.; Friedrichs, S.; Kerksiek, A.; Geilenkeuser, W. J. ; Lovgren-Sandblom, A.; Ansorena D; Astiasarán I; Baila-Rueda, L.; Barriuso, Blanca; Bretilon, L. ; Browne, R. W.; Caccia, C.; Cenarro, A. ; Crick, P. J.; Fauler, G. ; Garcia-Llatas, G.; Griffiths, W. J.; Iuliano, L.; Lagarda, M. J.; Leoni, V.; Lottenberg, A. M.; Matysik, S.; McDonald, J.; Rideout, T. C.; Schmitz, G.; Nunes, V. S.; Wang, Y. Q.; Zerbinati, C.; Diczfalusy, U.; Schott, H. F.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 123 de 298

Índice de Impacto: 3.362

Cuartil: 2º C

12. **Título del trabajo:** Antioxidant effect of water and acetone extracts of *Fucus vesiculosus* on oxidative stability of skin care emulsions

Título de la revista: EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 1438-7697

Volumen: 119

Número: 3

Página inicial-final: 1600072

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/ejlt.201600072

Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Thomsen, B. R.; Hermund, D. B.; Ansorena D; Astiasarán I; Jonsdottir, R.; Kristinsson, H. G.; Jacobsen, C.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 48 de 133

Índice de Impacto: 2.2

Cuartil: 2º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 55 de 81

Índice de Impacto: 2.2

Cuartil: 3º C

13. **Título del trabajo:** Margarines and fast-food French fries: low content of trans fatty acids

Título de la revista: NUTRIENTS

ISSN: 2072-6643

Volumen: 9

Número: 7

Página inicial-final: 662

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.3390/nu9070662

Autores: Astiasarán I; Abella, E.; Gatta, G.; Ansorena D

Rol del investigador: Coautor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 18 de 81

Índice de Impacto: 4.196

Cuartil: 1º C

14. **Título del trabajo:** Reformulación de derivados cárnicos con emulsiones de aceite de lino

Título de la revista: EUROCARNE

ISSN: 1132-2675

Volumen: 256

Página inicial-final: 97 - 106

Año de Publicación: 2017

Autores: Alejandro Amela, Marta; Ansorena D; Poyato Aledo, María Candelaria; Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Valencia, Idoya; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

15. **Título del trabajo:** The effect of low-fat beef patties formulated with a low-energy fat analogue enriched in

long-chain polyunsaturated fatty acids on lipid oxidation and sensory attributes

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 134

Página inicial-final: 7 - 3

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2017.07.009

Autores: Alejandro Amela, Marta; Passerini, D.; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 34 de 133

Índice de Impacto: 2.821

Cuartil: 2º C

16. **Título del trabajo:** Volatiles formation in gelled emulsions enriched in polyunsaturated fatty acids during storage: type of oil and antioxidant
- Título de la revista:** JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE
- ISSN:** 0022-1155
- Volumen:** 54
- Número:** 9
- Página inicial-final:** 2842 - 2851
- Idioma:** Inglés
- Año de Publicación:** 2017
- DOI (Document Object Identifier):** 10.1007/s13197-017-2722-5
- Autores:** Gayoso Morandeira, Lucía; Poyato Aledo, María Candelaria; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Ansorena D; Astiasarán I
- Rol del investigador:** Autor
- JCR**
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
- Posición:** 66 de 133
- Índice de Impacto:** 1.797
- Cuartil:** 2º C
17. **Título del trabajo:** Oxysterols formation: a review of a multifactorial process
- Título de la revista:** JOURNAL OF STEROID BIOCHEMISTRY AND MOLECULAR BIOLOGY
- ISSN:** 0960-0760
- Volumen:** 169
- Página inicial-final:** 39 - 45
- Idioma:** Inglés
- Año de Publicación:** 2017
- DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.jsbmb.2016.02.027
- Autores:** Barriuso, Blanca; Ansorena D; Astiasarán I
- Rol del investigador:** Autor
- JCR**
- Categoría:** BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
- Posición:** 69 de 292
- Índice de Impacto:** 4.095
- Cuartil:** 1º C
- Categoría:** ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO
- Posición:** 32 de 143
- Índice de Impacto:** 4.095
- Cuartil:** 1º C
18. **Título del trabajo:** Bioaccessibility of rutin, caffeic acid and rosmarinic acid: Influence of the in vitro

gastrointestinal digestion models.

Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

ISSN: 1756-4646

Volumen: 26

Página inicial-final: 428 - 438

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2016

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2016.08.003

Autores: L.; Claerbout, A. S.; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Astiasarán I.; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 129

Índice de Impacto: 3.144

Cuartil: 1º C

19. **Título del trabajo:** Linseed oil gelled emulsion: a successful fat replacer in dry fermented sausages

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 121

Página inicial-final: 107 - 113

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2016

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2016.05.010

Autores: Alejandro, M.; Poyato Aledo, María Candelaria.; Ansorena D.; Astiasarán I.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 19 de 129

Índice de Impacto: 3.126

Cuartil: 1º C

20. **Título del trabajo:** Solanum sessiliflorum (mana-cubiu) antioxidant protective effect towards cholesterol oxidation: influence of docosahexaenoic acid

Título de la revista: EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 1438-7697

Volumen: 118

Número: 8

Página inicial-final: 1125 - 1131

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2016

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/ejlt.201500285

Autores: Barriuso, Blanca.; Mariutti, L.; Ansorena D.; Astiasarán I.; Bragagnolo, N.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 48 de 81

Índice de Impacto: 2.145

Cuartil: 3º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 37 de 129

Índice de Impacto: 2.145

Cuartil: 2º C

21. **Título del trabajo:** Unsaturated lipid matrices protect plant sterols from degradation during heating treatment

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 196

Página inicial-final: 451 - 458

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2016

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2015.09.074

Autores: Barriuso, Blanca; Astiasarán I; Ansorena D

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

22. **Título del trabajo:** A new polyunsaturated gelled emulsion as replacer of pork back-fat in burger patties: Effect on lipid composition, oxidative stability and sensory acceptability

Título de la revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 0023-6438

Volumen: 62

Número: 2

Página inicial-final: 1069 - 1075

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2015.02.004

Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Astiasarán I; Barriuso, Blanca; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 23 de 125

Índice de Impacto: 2.711

Cuartil: 1º C

23. **Título del trabajo:** Antiproliferative effect of phenylethanoid glycosides from Verbena officinalis L. on Colon Cancer Cell Lines

Título de la revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 0023-6438

Volumen: 63

Número: 2

Página inicial-final: 1016 - 1022

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2015.03.065

Autores: Encalada, M.; Rehecho Pérez, Sheyla; Ansorena D; Astiasarán I; Cavero, R Y; Calvo, M.I.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 23 de 125

Índice de Impacto: 2.711

Cuartil: 1º C

24. **Título del trabajo:** Cholesterol and stigmasterol within a sunflower oil matrix: Thermal degradation and oxysterols formation

Título de la revista: STEROIDS

ISSN: 0039-128X

Volumen: 99

Página inicial-final: 155-160

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.steroids.2015.02.009

Autores: Barriuso, Blanca; Ansorena D; Poyato Aledo, María Candelaria; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO

Posición: 77 de 133

Índice de Impacto: 2.513

Cuartil: 3º C

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 160 de 289

Índice de Impacto: 2.513

Cuartil: 3º C

25. **Título del trabajo:** Desarrollo tecnológico de cárnicos más saludables

Título de la revista: TECNIFOOD

ISSN: 1138-9028

Número: 98

Página inicial-final: 36 - 39

Idioma: Español

Año de Publicación: 2015

Autores: Ansorena D; Poyato Aledo, María Candelaria; Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

26. **Título del trabajo:** Phenolic compounds of blackthorn (*Prunus spinosa* L.) and influence of in vitro digestion on their antioxidant capacity

Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

ISSN: 1756-4646

Volumen: 19

Número: Sub. A

Página inicial-final: 49 - 62

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2015.09.015

Autores: Pinacho, R.; Cavero, R.Y.; Astiasarán I; Ansorena D; Calvo, M.I.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 8 de 125

Índice de Impacto: 3.973

Cuartil: 1º C

27. **Título del trabajo:** Role of *Melissa officinalis* in cholesterol oxidation: Antioxidant effect in model systems and application in beef patties

Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

ISSN: 0963-9969

Volumen: 69

Página inicial-final: 133 -140

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2014.12.011

Autores: Barriuso, Blanca; Ansorena D; Calvo, M.L.; Cavero, R.Y.; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 125

Índice de Impacto: 3.182

Cuartil: 1º C

28. **Título del trabajo:** A novel approach to monitor the oxidation process of different types of heated oils by using chemometric tools

Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

ISSN: 0963-9969

Volumen: 57

Página inicial-final: 152 - 161

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2014

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2014.01.033

Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Ansorena D; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 15 de 123

Índice de Impacto: 2.818

Cuartil: 1º C

29. **Título del trabajo:** Healthy reduced-fat Bologna sausages enriched in ALA and DHA and stabilized with Melissa officinalis extract

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 96

Número: 3

Página inicial-final: 1185 - 1190

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2014

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2013.10.023

Autores: Berasategi, Izaskun; Navarro-Blasco, I.; Calvo, M.L.; Cavero, R.Y.; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 21 de 123

Índice de Impacto: 2.615

Cuartil: 1º C

30. **Título del trabajo:** Optimization of a gelled emulsion intended to supply omega-3 fatty acids into meat products by means of response surface methodology

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 98

Número: 4

Página inicial-final: 615 - 621

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2014

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2014.06.016

Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Ansorena D; Berasategi, Izaskun; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I

Rol del investigador: Coautor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 21 de 123

Índice de Impacto: 2.615

Cuartil: 1º C

31. **Título del trabajo:** Reduced-fat bologna sausages with improved lipid fraction
Título de la revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE

ISSN: 0022-5142

Volumen: 94

Número: 4

Página inicial-final: 744 - 751

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2014

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.6409

Autores: Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Navarro-Blasco, I.; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 46 de 123

Índice de Impacto: 1.714

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 27 de 72

Índice de Impacto: 1.714

Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 7 de 56

Índice de Impacto: 1.714

Cuartil: 1º C

32. **Título del trabajo:** 2012: No trans fatty acids in Spanish bakery products

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 138

Número: 1

Página inicial-final: 422-429

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2013

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2012.10.096

Autores: Ansorena D; Echarte, A; Olle, R; Astiasarán I

Rol del investigador: Coautor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 16 de 76

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 71

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 11 de 124

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

33. **Título del trabajo:** La bollería disminuye su contenido en ácidos grasos trans
Título de la revista: TECNIFOOD
ISSN: 1138-9028
Volumen: 90
Página inicial-final: 112 - 115
Idioma: Español
Año de Publicación: 2013
Autores: Ansorena D; Pascual, M.; Echarte, A.; Ollé, R.; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
34. **Título del trabajo:** Oxidative stability of O/W and W/O/W emulsions: effect of lipid composition and antioxidant polarity
Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
ISSN: 0963-9969
Volumen: 51
Número: 1
Página inicial-final: 132-140
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2013
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2012.11.032
Autores: Poyato, C.; Navarro-Blasco, L; Calvo, M.L; Cavero, R Y; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 14 de 124
Índice de Impacto: 3.005
Cuartil: 1º C
35. **Título del trabajo:** Reduction of Sodium and Increment of Calcium and Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids in Dry Fermented Sausages: Effects on the Mineral Content, Lipid Profile and Sensory Quality
Título de la revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
ISSN: 0022-5142
Volumen: 93
Número: 4
Página inicial-final: 876-881
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2013
Autores: García, Mikel; Berasategi, Izaskun; Navarro-Blasco, L; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 26 de 71
Índice de Impacto: 1.759
Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 7 de 57

Índice de Impacto: 1.759

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 47 de 124

Índice de Impacto: 1.759

Cuartil: 2º C

36. **Título del trabajo:** Thermo-oxidation of cholesterol: effect of the unsaturation degree of the lipid matrix
Título de la revista: FOOD CHEMISTRY
ISSN: 1873-7072
Volumen: 141
Número: 3
Página inicial-final: 2757 - 2764
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2013
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2013.04.129
Autores: Ansorena D; Barriuso, Blanca; Cardenia, V.; Astiasarán I; Lercker, G.; Rodríguez-Estrada, M.T.
Rol del investigador: Autor
37. **Título del trabajo:** A Review of Analytical Methods Measuring Lipid Oxidation Status in Foods: a Challenging Task
Título de la revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY
ISSN: 1438-2377
Volumen: 236
Número: 1
Página inicial-final: 1-15
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2013
Autores: Barriuso, Blanca; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 52 de 124
Índice de Impacto: 1.387
Cuartil: 2º C
38. **Título del trabajo:** A lyophilized water extract of Melissa officinalis L. as an effective natural antioxidant during the storage of dry fermented sausages high in α -linolenic acid and DHA
Título de la revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING
ISSN: 2159-5828
Volumen: 2
Número: 1
Página inicial-final: 56 - 63
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2012
Autores: García, Mikel; Larequi Ardanaz, Eduardo; Berasategi, Izaskun; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
39. **Título del trabajo:** Stability of avocado oil during heating: Comparative study to olive oil
Título de la revista: FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0308-8146
Volumen: 132
Número: 1

Página inicial-final: 439-446

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2012

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2011.11.018

Autores: Berasategi, Izaskun; Barriuso, B; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Coautor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 16 de 76

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 71

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 10 de 124

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

- 40. Título del trabajo:** Sterols Heating: Degradation and Formation of Their Ring-Structure Polar Oxidation Products

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 135

Número: 2

Página inicial-final: 706-712

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2012

Autores: Barriuso, Blanca; Otaegui-Arrazola, A.; Menéndez Carreño, María; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Coautor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 16 de 76

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 71

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 10 de 124

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

- 41. Título del trabajo:** Anti-proliferative effect of melissa officinalis on human colon cancer cell line

Título de la revista: Plant foods for human nutrition

ISSN: 0921-9668

Volumen: 66

Número: 4

Página inicial-final: 328 - 334

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s11130-011-0256-y

Autores: Encalada, M.A.; Hoyos, K.M.; Rehecho Pérez, Sheyla; Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Ansorena D; Astiasarán I; Navarro-Blasco, I.; Cavero, R Y; Calvo, M.I.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 28 de 72

Índice de Impacto: 2.505

Cuartil: 2º C

Categoría: BOTANICA

Posición: 51 de 190

Índice de Impacto: 2.505

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 15 de 71

Índice de Impacto: 2.505

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 19 de 128

Índice de Impacto: 2.505

Cuartil: 1º C

42. **Título del trabajo:** Chemical composition, mineral content and antioxidant activity of Verbena officinalis L.

Título de la revista: LWT- Food Science and Tecnology

ISSN: 0023-6438

Volumen: 44

Número: 4

Página inicial-final: 875 - 882

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2010.11.035

Autores: Rehecho Pérez, Sheyla; Hidalgo, O.; García, Mikel; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I; Ansorena D; Cavero, R Y; Calvo, M.I.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 128

Índice de Impacto: 2.545

Cuartil: 1º C

43. **Título del trabajo:** Correlation between serum content of the main COPs (cholesterol oxidation products) from autoxidation and cardiovascular risk factors

Título de la revista: Nutricion Hospitalaria

ISSN: 0212-1611

Volumen: 26

Número: 1

Página inicial-final: 144 - 151

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.3305/nh.2011.26.1.4690

Autores: Menéndez Carreño, María; Varo, N; Mugueta, Carmen; Restituto, Patricia; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 57 de 72

Índice de Impacto: 1.12

Cuartil: 4º C

44. **Título del trabajo:** High in omega-3 fatty acids Bologna type sausages stabilized with an aqueous-ethanol extract of Melissa officinalis

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 88

Número: 4

Página inicial-final: 705 - 711

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2011.02.035

Autores: Berasategi, Izaskun; Legarra Unciti, Sheila; García, Mikel; Rehecho Pérez, Sheyla; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Navarro-Blasco, I.; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 26 de 128

Índice de Impacto: 2.275

Cuartil: 1º C

45. **Título del trabajo:** The inclusion of functional foods enriched in fibre, calcium, iodine, fat-soluble vitamins and n-3 fatty acids in a conventional diet improves the nutrient profile according to the Spanish reference intake

Título de la revista: Public Health Nutrition

ISSN: 1368-9800

Volumen: 14

Número: 3

Página inicial-final: 451 - 458

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.1017/S1368980010002831

Autores: Berasategi, Izaskun; Cuervo, M; Ruiz de las Heras, A; Santiago, Susana; Martínez, JA; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 34 de 72

Índice de Impacto: 2.169

Cuartil: 2º C

Categoría: SALUD PUBLICA, MEDIOAMBIENTAL Y LABORAL

Posición: 52 de 157

Índice de Impacto: 2.169

Cuartil: 2º C

46. **Título del trabajo:** Desayuno saludable familiar

Título de la revista: REVISTA ESPAÑOLA DE NUTRICION HUMANA Y DIETETICA

ISSN: 2173-1292

Volumen: 15

Número: 3

Página inicial-final: 157

Idioma: Español

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S2173-1292(11)70053-9

Autores: Zubieta Satrústegui, Miren Josune; Goñi, Leticia; Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M; Martínez, JA; Santiago, Susana; R. Moscardo; O. González

Rol del investigador: Autor

47. **Título del trabajo:** Prevalencia y factores asociados a la obesidad infantil en castellano-manchegos de 6 a 12 años de edad

Título de la revista: REVISTA ESPAÑOLA DE NUTRICION HUMANA Y DIETETICA

ISSN: 2173-1292

Volumen: 15

Número: 3

Página inicial-final: 144

Idioma: Español

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S2173-1292(11)70053-9

Autores: Santiago, Susana; Zazpe I; Cuervo, M; Astiasarán I; Ansorena D; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

48. **Título del trabajo:** Antioxidant activity and phenolic content of water extracts of Borago officinalis L.: influence of plant part and cooking procedures

Título de la revista: ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE

ISSN: 1120-1770

Volumen: 22

Número: 2

Página inicial-final: 156 - 164

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2010

Autores: García-Herreros Casajús, Cecilia; García, Mikel; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 94 de 126

Índice de Impacto: 0.5

Cuartil: 4º C

49. **Título del trabajo:** Determination of non-polar and mid-polar monomeric oxidation products of stigmasterol during thermo-oxidation

Título de la revista: Food Chemistry

ISSN: 0308-8146

Volumen: 122

Número: 1

Página inicial-final: 277 - 284

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2010

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2010.01.063

Autores: Menéndez Carreño, María; Ansorena D; Astiasarán I; Piironen, V; Lampi, AM

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 4 de 70

Índice de Impacto: 3.458

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 5 de 126

Índice de Impacto: 3.458

Cuartil: 1º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 13 de 70

Índice de Impacto: 3.458

Cuartil: 1º C

50. **Título del trabajo:** Effect of fish and oil nature on frying process and nutritional product quality

Título de la revista: Journal of food science.

ISSN: 0022-1147

Volumen: 75

Número: 2

Página inicial-final: H62 - H67

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2010

DOI (Document Object Identifier): 10.1111/j.1750-3841.2009.01472.x

Autores: Ansorena D; Guembe Contreras, Ainhoa; Mendizábal, T.; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 35 de 126

Índice de Impacto: 1.733

Cuartil: 2º C

51. **Título del trabajo:** Effect of lyophilized water extracts of Melissa officinalis on the stability of algae and linseed oil-in-water emulsion to be used as a functional ingredient in meat products

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 85

Número: 2

Página inicial-final: 373 - 377

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2010

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2010.01.007

Autores: García, Mikel; Rehecho Pérez, Sheyla; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 15 de 126

Índice de Impacto: 2.619

Cuartil: 1º C

52. **Título del trabajo:** Selenium, iodine, omega-3 PUFA and natural antioxidant from Melissa officinalis L.: a combination of components from healthier dry fermented sausages formulation

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 85

Número: 2

Página inicial-final: 274 - 279

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2010

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2010.01.012

Autores: García, Mikel; Larequi Ardanaz, Eduardo; Rehecho Pérez, Sheyla; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 15 de 126

Índice de Impacto: 2.619

Cuartil: 1º C

53. **Título del trabajo:** Lifelong learning for dietitians: Nutrition and health
Título de la revista: ACTIVIDAD DIETÉTICA
ISSN: 1138-0322
Volumen: 14
Número: 3
Página inicial-final: 151 - 152
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2010
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S1138-0322(10)70028-6
Autores: Cuervo, M; Goñi, Leticia; Santiago, Susana; Astiasarán I; Ansorena D; Zubieta Satrustegui, Miren
Josune; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
54. **Título del trabajo:** Oxysterols: a world to explore
Título de la revista: Food and Chemical Toxicology
ISSN: 0278-6915
Volumen: 48
Número: 12
Página inicial-final: 3289 - 3303
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2010
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.fct.2010.09.023
Autores: Otaegui-Arrazola, A; Menéndez Carreño, María; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- JCR**
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 16 de 126
Índice de Impacto: 2.602
Cuartil: 1º C
- Categoría:** TOXICOLOGIA
Posición: 32 de 83
Índice de Impacto: 2.602
Cuartil: 2º C
55. **Título del trabajo:** Corrigendum
Título de la revista: Public Health Nutrition
ISSN: 1368-9800
Volumen: 12
Número: 1
Página inicial-final: 136
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2009
DOI (Document Object Identifier): 10.1017/S1368980008003133
Autores: Cuervo, M; García, A; Ansorena D; Sánchez Villegas, María Almudena; Martínez, Miguel Ángel;
Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
- JCR**

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 20 de 66

Índice de Impacto: 2.749

Cuartil: 2º C

Categoría: SALUD PUBLICA, MEDIOAMBIENTAL Y LABORAL

Posición: 29 de 122

Índice de Impacto: 2.749

Cuartil: 1º C

56. **Título del trabajo:** Criterios y parámetros básicos para la evaluación de alimentos candidatos a incluirlos en las recomendaciones de consumo de frutas y hortalizas "5 al día": el documento director

Título de la revista: ACTIVIDAD DIETÉTICA

ISSN: 1138-0322

Volumen: 13

Número: 2

Página inicial-final: 75 - 82

Idioma: Español

Año de Publicación: 2009

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S1138-0322(09)71738-9

Autores: Moñino, M.; Baladia, E.; Marques, I.; Miret, F.; Russolillo, G.; Farran, A.; Martínez, JA; Astiasarán I; Salas, J.; Palou, A.; Ballesteros, J. M.; Bonany, J.; Alonso, M.; Polanco, I.; Romero de Avila, L.; Campos, J.; Perez, J.; Agudo, A.; Boix, R.; Garcia, G.; Perez, F.; Martinez, N.; Cervera, P.

Rol del investigador: Autor

57. **Título del trabajo:** Impact of global and subjective mini nutritional assessment (MNA) questions on the evaluation of the nutritional status: The role of gender and age

Título de la revista: Archives of Gerontology and Geriatrics

ISSN: 0167-4943

Volumen: 49

Número: 1

Página inicial-final: 69 - 73

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2009

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.archger.2008.05.003

Autores: Cuervo, M; Ansorena D; Martínez, Miguel Ángel; García, A; Astiasarán I; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: GERIATRIA Y GERONTOLOGIA

Posición: 25 de 40

Índice de Impacto: 1.36

Cuartil: 3º C

58. **Título del trabajo:** Ingredientes funcionales: claves en el diseño de nuevos alimentos

Título de la revista: ALIMENTARIA

ISSN: 0300-5755

Volumen: 409

Página inicial-final: 111 - 119

Idioma: Español

Año de Publicación: 2009

Autores: Zubieta Satrústegui, Miren Josune; Aicua Royo, Ainara; Santiago, Susana; Cuervo, M; Avellaneda, A.; Astiasarán I; Martínez, JA; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

59. **Título del trabajo:** Nuevas formulaciones de salchichas frescas de cerdo enriquecidas en omega-3 y antioxidantes naturales

Título de la revista: EUROCARNE

ISSN: 1132-2675

Volumen: 176

Página inicial-final: 72 - 82

Idioma: Español

Año de Publicación: 2009

Autores: Valencia, Idoya; O¿Gradyb, M. N.; Ansorena D; Astiasarán I; Kerry, J. P.

Rol del investigador: Autor

60. **Título del trabajo:** Nutritional assessment interpretation on 22 007 spanish community-dwelling elders through the Mini Nutritional Assessment test

Título de la revista: PUBLIC HEALTH NUTRITION

ISSN: 1368-9800

Volumen: 12

Número: 1

Página inicial-final: 82 - 90

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2009

DOI (Document Object Identifier): 10.1017/S136898000800195X

Autores: Cuervo, M; García, A; Ansorena D; Sánchez-, A; Martínez, Miguel Ángel; Astiasarán I; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 20 de 66

Índice de Impacto: 2.749

Cuartil: 2º C

Categoría: SALUD PUBLICA, MEDIOAMBIENTAL Y LABORAL

Posición: 29 de 122

Índice de Impacto: 2.749

Cuartil: 1º C

61. **Título del trabajo:** Use of natural antioxidants from lyophilized water extracts of Borago officinalis in dry fermented sausages enriched in w-3 PUFA

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 83

Número: 2

Página inicial-final: 271 - 277

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2009

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2009.05.009

Autores: García, Mikel; García-Herreros Casajús, Cecilia; Larequi Ardanaz, Eduardo; Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 26 de 118

Índice de Impacto: 1.954

Cuartil: 1º C

62. **Título del trabajo:** Valoración de la circunferencia de la pantorrilla como indicador de riesgo de desnutrición en personas mayores

Título de la revista: NUTRICION HOSPITALARIA

ISSN: 0212-1611

Volumen: 24

Número: 1

Página inicial-final: 63 - 67

Idioma: Español

Año de Publicación: 2009

Autores: Cuervo, M; Ansorena D; García, A.; Martínez, Miguel Ángel; Astiasarán I; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 52 de 66

Índice de Impacto: 1.065

Cuartil: 4º C

63. **Título del trabajo:** Enhancement of the nutritional status and quality of fresh pork sausages following the addition of linseed oil, fish oil and natural antioxidants
Título de la revista: Meat Science
ISSN: 0309-1740
Volumen: 80
Número: 4
Página inicial-final: 1046 - 1054
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2008
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2008.04.024
Autores: Valencia, Idoya; O'Grady M. N.; Ansorena D; Astiasarán I; Kerry, J. P.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 17 de 107
Índice de Impacto: 2.183
Cuartil: 1º C
64. **Título del trabajo:** Food consumption analysis in Spanish elderly based upon the mini nutritional assessment test
Título de la revista: ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM
ISSN: 0250-6807
Volumen: 52
Número: 4
Página inicial-final: 299 - 307
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2008
DOI (Document Object Identifier): 10.1159/000151483
Autores: Cuervo, M; Ansorena D; García, A.; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO
Posición: 84 de 93
Índice de Impacto: 1.236
Cuartil: 4º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 40 de 59
Índice de Impacto: 1.236
Cuartil: 3º C
65. **Título del trabajo:** Inhibition of serum cholesterol oxidation by dietary vitamin C and selenium intake in high fat fed rats
Título de la revista: LIPIDS
ISSN: 0024-4201
Volumen: 43
Número: 4
Página inicial-final: 383 - 390

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s11745-008-3163-8

Autores: Menéndez Carreño, María; Ansorena D; Milagro FI; Campión, Francisco Javier; Martínez, JA; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 183 de 276

Índice de Impacto: 1.888

Cuartil: 3º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 30 de 59

Índice de Impacto: 1.888

Cuartil: 2º C

66. **Título del trabajo:** Stability of sterols in phytosterol-enriched milk under different heating conditions

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 56

Número: 21

Página inicial-final: 9997 - 10002

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf802000m

Autores: Menéndez Carreño, María; Ansorena D; Astiasarán I

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

67. **Título del trabajo:** Validation of a gas chromatography-mass spectrometry method for the analysis of sterol oxidation products in serum

Título de la revista: JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY B-ANALYTICAL TECHNOLOGIES IN THE BIOMEDICAL AND LIFE SCIENCES

ISSN: 1570-0232

Volumen: 864

Número: 1 - 2

Página inicial-final: 61 - 68

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jchromb.2008.01.036

Autores: Menéndez Carreño, María; García-Herreros Casajús, Cecilia; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOMETODOS

Posición: 27 de 65

Índice de Impacto: 2.5

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA ANALITICA

Posición: 21 de 70

Índice de Impacto: 2.5

Cuartil: 2º C

68. **Título del trabajo:** Development of dry fermented sausages rich in docosahexaenoic acid with oil from the microalgae *Schizochytrium* sp.: influence on nutritional properties, sensorial quality and oxidation stability

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 104

Número: 3

Página inicial-final: 1087 - 1096

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2007

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2007.01.02

Autores: Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 11 de 56

Índice de Impacto: 3.052

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 3 de 62

Índice de Impacto: 3.052

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 4 de 103

Índice de Impacto: 3.052

Cuartil: 1º C

69. **Título del trabajo:** Óxidos de colesterol en alimentos cocinados con presencia habitual en nuestra dieta

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

ISSN: 1697-4271

Volumen: 73

Número: 4

Página inicial-final: 1159 - 1174

Idioma: Español

Año de Publicación: 2007

Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Echarte, Maider; Conchillo, Ana; Menéndez Carreño, María

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: FARMACOLOGIA Y FARMACIA

Posición: 204 de 205

Índice de Impacto: 0.24

Cuartil: 4º C

70. **Título del trabajo:** Componentes funcionales en aceites de pescado y de alga

Título de la revista: Nutricion Hospitalaria

ISSN: 0212-1611

Volumen: 21

Número: 3

Página inicial-final: 369 - 373

Idioma: Español

Año de Publicación: 2006

Autores: Conchillo, Ana; Valencia, Idoya; Puente, Aroa; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

71. **Título del trabajo:** Nutritional and sensory properties of dry fermented sausages enriched with omega-3 PUFAs

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 72

Número: 4

Página inicial-final: 727 - 733

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2006

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2005.09.022

Autores: Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 96

Índice de Impacto: 1.84

Cuartil: 1º C

72. **Título del trabajo:** Preliminary study on health-related lipid components of bakery products

Título de la revista: Journal of Food Protection.

ISSN: 0362-028X

Volumen: 69

Número: 6

Página inicial-final: 1393 - 1401

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2006

Autores: Cercaci, I.; Conchillo, Ana; Rodríguez-Estrada, M.T.; Ansorena D; Astiasarán I; Lercker, G.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOTECNOLOGIA Y MICROBIOLOGIA APLICADA

Posición: 71 de 140

Índice de Impacto: 1.921

Cuartil: 3º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 16 de 96

Índice de Impacto: 1.921

Cuartil: 1º C

73. **Título del trabajo:** Stability of linseed oil containing dry fermented sausages: study of the lipid fraction during different storage conditions.

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 73

Número: 2

Página inicial-final: 269 - 277

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2006

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2005.12.002

Autores: Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 96

Índice de Impacto: 1.84

Cuartil: 1º C

74. **Título del trabajo:** Evaluación de la calidad sensorial del jamón curado
Título de la revista: Eurocarne-la revista internacional del sector carnico
ISSN: 1132-2675
Volumen: 135
Página inicial-final: 45 - 56
Idioma: Español
Año de Publicación: 2005
Autores: García, Marta; Ruiz, J.; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
75. **Título del trabajo:** Levels of phytosterol oxides in enriched and nonenriched spreads: application of a thin-layer chromatography-gas chromatography methodology.
Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry
ISSN: 0021-8561
Volumen: 53
Número: 20
Página inicial-final: 7844 - 7850
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2005
DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf050539m
Autores: Conchillo, Ana; Cercaci, L.; Ansorena D; Rodríguez-Estrada, M.T.; Lercker, G.; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- JCR**
- Categoría:** QUIMICA APLICADA
Posición: 6 de 59
Índice de Impacto: 2.507
Cuartil: 1º C
- Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR
Posición: 1 de 31
Índice de Impacto: 2.507
Cuartil: 1º C
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 2 de 93
Índice de Impacto: 2.507
Cuartil: 1º C
76. **Título del trabajo:** Use of microwave in chicken breast and application of different storage conditions: consequences on oxidation
Título de la revista: European Food Research and Technology
ISSN: 1438-2377
Volumen: 221
Número: 5
Página inicial-final: 592 - 596
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2005
DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s00217-005-0077-z

Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 24 de 93

Índice de Impacto: 1.173

Cuartil: 2º C

77. **Título del trabajo:** Óxidos de colesterol en langostinos frescos y congelados, crudos y a la plancha
Título de la revista: NUTRICION HOSPITALARIA
ISSN: 0212-1611
Volumen: 20
Número: 4
Página inicial-final: 293 - 296
Idioma: Español
Año de Publicación: 2005
Autores: Echarte, M.; Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
78. **Título del trabajo:** Experiencia en la formación multidisciplinar a distancia en alimentación: necesidades y nuevas perspectivas pedagógicas
Título de la revista: NUTRICION HOSPITALARIA
ISSN: 0212-1611
Volumen: 20
Número: Supl. 1
Página inicial-final: 4
Idioma: Español
Año de Publicación: 2005
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M; Martínez, JA; Muñoz Hornillos, María Mercedes; Santiago, Susana; Zubieta Satrústegui, Miren Josune
Rol del investigador: Autor
79. **Título del trabajo:** Comparison of modified atmosphere packaging and vacuum packaging for long period storage of dry-cured ham: effects on colour, texture and microbiological quality.
Título de la revista: Meat Science
ISSN: 0309-1740
Volumen: 67
Número: 1
Página inicial-final: 57 - 63
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2004
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2003.09.005
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; García, Marta
Rol del investigador: Autor
- JCR**
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
- Posición:** 14 de 94
- Índice de Impacto:** 1.656
- Cuartil:** 1º C
80. **Título del trabajo:** Comparison of simultaneous distillation extraction (SDE) and solid-phase microextraction (SPME) for the analysis of olatile compounds in dry cured ham
Título de la revista: Journal of the Science of Food and Agriculture
ISSN: 0022-5142
Volumen: 84
Número: 11
Página inicial-final: 1364 - 1370
Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004
DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.1826
Autores: García, Marta; Ansorena D; Astiasarán I
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

81. **Título del trabajo:** Effect of storage and packaging on fatty acid composition and oxidation in dry fermented sausages made with added olive oil and antioxidants

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 67

Número: 2

Página inicial-final: 237 - 244

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2003.10.011

Autores: Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 14 de 94
Índice de Impacto: 1.656
Cuartil: 1º C

82. **Título del trabajo:** Evaluation of the nutritional aspects and cholesterol oxidation products of pork liver and fish patés

Título de la revista: Food Chemistry

ISSN: 0308-8146

Volumen: 86

Número: 1

Página inicial-final: 47 - 53

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2003.08.027

Autores: Echarte, M; Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 26 de 53
Índice de Impacto: 1.535
Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 14 de 58

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 16 de 94

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 1º C

- 83. Título del trabajo:** Functional dry fermented sausages manufactured with high levels of n-3 fatty acids: nutritional benefits and evaluation of oxidation

Título de la revista: Journal of the Science of Food and Agriculture

ISSN: 0022-5142

Volumen: 84

Número: 9

Página inicial-final: 1061 - 1068

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.1786

Autores: Muguerza, E; Ansorena D; Astiasarán I

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

- 84. Título del trabajo:** Intensity of lipid oxidation and formation of cholesterol oxidation products during frozen storage of raw and cooked chicken

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

ISSN: 0022-5142

Número: 85

Página inicial-final: 141 - 146

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.1969

Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I

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

85. **Título del trabajo:** New formulations for healthier dry fermented sausages a review

Título de la revista: Trends in Food Science & Technology

ISSN: 0924-2244

Volumen: 15

Número: 9

Página inicial-final: 452 - 457

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.tifs.2003.12.010

Autores: Muguerza, E; Gimeno, O; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 3 de 94

Índice de Impacto: 2.534

Cuartil: 1º C

86. **Título del trabajo:** Study of the effect of different fiber coatings and extraction conditions on dry cured ham volatile compound extracted by solid-phase microextraction (SPME)

Título de la revista: Talanta

ISSN: 0039-9140

Volumen: 64

Número: 2

Página inicial-final: 458 - 466

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.talanta.2004.03.007

Autores: García, Marta; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA ANALITICA

Posición: 13 de 70

Índice de Impacto: 2.532

Cuartil: 1º C

87. **Título del trabajo:** The effect of cooking methods and storage conditions on the fatty acid profile of chicken breast

Título de la revista: European Journal of Lipid Science and Technology

ISSN: 1438-7697

Volumen: 106

Número: 5

Página inicial-final: 301 - 306

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/ejlt.200300908

Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 30 de 53

Índice de Impacto: 1.232

Cuartil: 3º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 19 de 94

Índice de Impacto: 1.232

Cuartil: 1º C

- 88. Título del trabajo:** The use of linseed oil improves nutritional quality of the lipid fraction of dry fermented sausages

Título de la revista: Food Chemistry

ISSN: 0308-8146

Volumen: 87

Número: 1

Página inicial-final: 69 - 74

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2003.10.019

Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 26 de 53

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 14 de 58

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 16 de 94

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 1º C

- 89. Título del trabajo:** Combined effect of cooking (grilling and roasting) and chilling storage (with and without air) on lipid and cholesterol oxidation in chicken breast

Título de la revista: Journal of Food Protection.

ISSN: 0362-028X

Volumen: 66

Número: 5

Página inicial-final: 840 - 846

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2003

Autores: [Conchillo, Ana](#); [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOTECNOLOGIA Y MICROBIOLOGIA APLICADA

Posición: 42 de 132

Índice de Impacto: 2.154

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 3 de 94

Índice de Impacto: 2.154

Cuartil: 1º C

90. **Título del trabajo:** Consequences of microwave heating and frying on the lipid fraction of chicken and beef patties.

Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

ISSN: 0021-8561

Número: 51

Página inicial-final: 5941 - 5945

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2003

Autores: Echarte, M.; Ansorena D; Astiasarán I

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

91. **Título del trabajo:** Effect of fat level and partial replacement of pork backfat with olive oil on the lipid oxidation and volatile compounds of Greek dry fermented sausages

Título de la revista: Journal of food science.

ISSN: 0022-1147

Volumen: 68

Número: 4

Página inicial-final: 1531 - 1536

Año de Publicación: 2003

DOI (Document Object Identifier): 10.1111/j.1365-2621.2003.tb09679.x

Autores: Muguerza, Miren Edurne; Ansorena D; Bloukas, J.G; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 32 de 94

Índice de Impacto: 0.943

Cuartil: 2º C

92. **Título del trabajo:** Improvement of nutritional properties of Chorizo de Pamplona by replacement of pork backfat with soy oil.

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 65

Número: 4

Página inicial-final: 1361 - 1367

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2003

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(03)00058-5

Autores: Muguerza, E.; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 11 de 94

Índice de Impacto: 1.669

Cuartil: 1º C

93. **Título del trabajo:** Legislación vigente sobre productos alimenticios infantiles.
Título de la revista: Pediatrika
ISSN: 0211-3465
Volumen: 23
Número: 2
Página inicial-final: 41 - 44
Año de Publicación: 2003
Autores: Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
94. **Título del trabajo:** Optimization of instrumental colour analysis in dry-cured ham.
Título de la revista: Meat Science
ISSN: 0309-1740
Volumen: 63
Número: 3
Página inicial-final: 287 - 292
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2003
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(02)00084-0
Autores: García, Marta; Ansorena D; Gimeno, Olga; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 11 de 94
Índice de Impacto: 1.669
Cuartil: 1º C
95. **Título del trabajo:** Óxidos de colesterol: riesgos sanitarios y factores que condicionan su formulación en alimentos
Título de la revista: Nutricion Clinica-dietetica hospitalaria
ISSN: 0211-6057
Volumen: 23
Número: 3
Página inicial-final: 9 - 14
Idioma: Español
Año de Publicación: 2003
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Conchillo, Ana; Echarte, M
Rol del investigador: Autor
96. **Título del trabajo:** Composition of pâtés elaborated with mackerel flesh (Scomber scombrus) and tuna liver (Thunnus thynnus): comparison with commercial fish pâtés.
Título de la revista: Food Chemistry
ISSN: 0308-8146
Volumen: 77
Número: 2
Página inicial-final: 147 - 153
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2002

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0308-8146(01)00310-7

Autores: Aquerreta, María Yolanda; [Astiasarán I.](#); Mohino, Antonio; [Bello Gutiérrez, José](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 26 de 50

Índice de Impacto: 1.396

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 15 de 59

Índice de Impacto: 1.396

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 15 de 92

Índice de Impacto: 1.396

Cuartil: 1º C

97. **Título del trabajo:** Effect of fat level and partial replacement of pork backfat with olive oil on processing and quality characteristics of fermented sausages.

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 61

Número: 4

Página inicial-final: 397 - 404

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2002

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(01)00210-8

Autores: Muguerza, Miren Edurne; Fista, G.; [Ansorena D.](#); [Astiasarán I.](#); Bloukas, J.G.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 92

Índice de Impacto: 1.252

Cuartil: 1º C

98. **Título del trabajo:** Analysis of volatile compounds by GC-MS of a dry fermented sausage: chorizo de Pamplona.

Título de la revista: Food Research International

ISSN: 0963-9969

Volumen: 34

Número: 1

Página inicial-final: 67 - 75

Año de Publicación: 2001

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0963-9969(00)00133-2

Autores: [Ansorena D.](#); Gimeno, Olga; [Astiasarán I.](#); [Bello Gutiérrez, José](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 30 de 94

Índice de Impacto: 0.957

Cuartil: 2º C

99. **Título del trabajo:** Calcium ascorbate as a potential partial substitute for NaCl in dry fermented sausages: effect on colour, texture and hygienic quality at different concentrations.

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 57

Número: 1

Página inicial-final: 23 - 29

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2001

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(00)00070-X

Autores: Gimeno, Olga; [Astiasarán I](#); [Bello Gutiérrez, José](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 94

Índice de Impacto: 1.229

Cuartil: 1º C

- 100. Título del trabajo:** Effect of replacing pork backfat with pre-emulsified olive oil on lipid fraction and sensory quality of Chorizo de Pamplona - a traditional Spanish fermented sausage

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 59

Número: 3

Página inicial-final: 251 - 258

Año de Publicación: 2001

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(01)00075-4

Autores: Muguerza, Miren Edurne; Gimeno, Olga; [Ansorena D](#); Bloukas, J.G.; [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 94

Índice de Impacto: 1.229

Cuartil: 1º C

- 101. Título del trabajo:** Fatty acid modifications and cholesterol oxidation in pork loin during frying at different temperatures.

Título de la revista: Journal of Food Protection.

ISSN: 0362-028X

Volumen: 64

Número: 7

Página inicial-final: 1062 - 1066

Año de Publicación: 2001

Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#); Echarte, M.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOTECNOLOGIA Y MICROBIOLOGIA APLICADA

Posición: 39 de 131

Índice de Impacto: 1.808

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 5 de 94

Índice de Impacto: 1.808

Cuartil: 1º C

- 102. Título del trabajo:** Influence of partial replacement of NaCl with KCl and CaCl₂ on microbiological evolution of dry fermented sausages.

Título de la revista: Food Microbiology

ISSN: 0740-0020

Volumen: 18

Número: 3

Página inicial-final: 329 - 334

Año de Publicación: 2001

DOI (Document Object Identifier): 10.1006/fmic.2001.0405

Autores: Gimeno, Olga; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: MICROBIOLOGIA

Posición: 55 de 81

Índice de Impacto: 1.135

Cuartil: 3º C

Categoría: BIOTECNOLOGIA Y MICROBIOLOGIA APLICADA

Posición: 63 de 131

Índice de Impacto: 1.135

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 24 de 94

Índice de Impacto: 1.135

Cuartil: 1º C

103. Título del trabajo: Oxidation process affecting fatty acids and cholesterol in fried and roasted salmon.

Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

ISSN: 0021-8561

Volumen: 49

Número: 11

Página inicial-final: 5662 - 5667

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2001

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf010199e

Autores: Echarte, M.; Zulet, María de los Ángeles; Astiasarán I

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

104. Título del trabajo: Postprandial de novo lipogenesis and metabolic changes induced by a high-carbohydrate, low-fat meal in lean and overweight men 1-3

Título de la revista: American Journal of Clinical Nutrition

ISSN: 0002-9165

Volumen: 73

Número: 2

Página inicial-final: 253 - 261

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2001

Autores: Marqués, Iva; Ansorena D; Astiasarán I; Forga, Luis; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 2 de 50

Índice de Impacto: 5.021

Cuartil: 1º C

105. Título del trabajo: Use of exogenous enzymes to elaborate the Roman fish sauce "garum".

Título de la revista: Journal of the Science of Food and Agriculture

ISSN: 0022-5142

Volumen: 82

Número: 1

Página inicial-final: 107 - 112

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2001

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.1013

Autores: Aquerreta, María Yolanda; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 18 de 58

Índice de Impacto: 1.16

Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 3 de 28

Índice de Impacto: 1.16

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 22 de 94

Índice de Impacto: 1.16

Cuartil: 1º C

106. Título del trabajo: Changes in volatile compounds during ripening of chorizo de Pamplona elaborated with Lactobacillus plantarum and Staphylococcus carnosus.

Título de la revista: Food Science and Technology International

Volumen: 6

Número: 6

Página inicial-final: 439 - 447

Año de Publicación: 2000

DOI (Document Object Identifier): 10.1177/108201320000600602

Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

107. Título del trabajo: Characterization of chorizo de Pamplona: instrumental measurements of colour and texture.

Título de la revista: Food Chemistry

ISSN: 0308-8146

Volumen: 69

Página inicial-final: 195 - 200

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2000

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0308-8146(99)00239-3

Autores: Gimeno, Olga; Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 32 de 51

Índice de Impacto: 0.921

Cuartil: 3º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 21 de 55

Índice de Impacto: 0.921

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 28 de 95

Índice de Impacto: 0.921

Cuartil: 2º C

- 108. Título del trabajo:** Influence of the simultaneous addition of the protease flavourzyme and the lipase novoxym 677BG on dry fermented sausage compounds extracted by SDE and analyzed by GC-MS.

Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

ISSN: 0021-8561

Volumen: 48

Página inicial-final: 2395 - 2400

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2000

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf990931y

Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 55

Índice de Impacto: 1.56

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 28

Índice de Impacto: 1.56

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 8 de 95

Índice de Impacto: 1.56

Cuartil: 1º C

- 109. Título del trabajo:** Postgraduate long distance learning courses for health professionals

Título de la revista: EURODL

ISSN: 1027-5207

Volumen: 11

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2000

Autores: Martínez, JA; Cuervo, M; Santiago, Susana; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

- 110. Título del trabajo:** Short-term metabolic changes and the novo lipogenesis induced by a high carbohydrate meal in lean and obese subjects

Título de la revista: PROCEEDINGS OF THE NUTRITION SOCIETY

ISSN: 0029-6651

Volumen: 59

Página inicial-final: 125A

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2000

Autores: Marques-Lopes, I.; [Ansorena D](#); Forga, L.; [Astiasarán I](#); [Martínez, JA](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 10 de 51

Índice de Impacto: 2.33

Cuartil: 1º C

- 111. Título del trabajo:** Dry fermented sausages made with a protease from *Aspergillus oryzae* and or a starter culture

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 52

Número: 4

Página inicial-final: 403 - 409

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1999

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(99)00022-4

Autores: Zapelena, M. J.; [Astiasarán I](#); [Bello Gutiérrez, José](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 21 de 91

Índice de Impacto: 1.088

Cuartil: 1º C

- 112. Título del trabajo:** Influence of partial replacement of NaCl with KCl and CaCl₂ oil texture and color of dry fermented sausages

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 47

Número: 3

Página inicial-final: 873 - 877

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1999

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf980597q

Autores: Gimeno, O.; [Astiasarán I](#); [Bello Gutiérrez, José](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 6 de 49

Índice de Impacto: 1.453

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 9 de 91

Índice de Impacto: 1.453

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA

Posición: 5 de 113

Índice de Impacto: 1.453

Cuartil: 1º C

- 113. Título del trabajo:** A mixture of potassium, magnesium, and calcium chlorides as a partial replacement of sodium chloride in dry fermented sausages
Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0021-8561
Volumen: 46
Número: 10
Página inicial-final: 4372 - 4375
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1998
DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf980198v
Autores: Gimeno, O.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 11 de 90
Índice de Impacto: 1.434
Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 7 de 45
Índice de Impacto: 1.434
Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA
Posición: 2 de 110
Índice de Impacto: 1.434
Cuartil: 1º C
- 114. Título del trabajo:** Addition of Palatase M (Lipase from Rhizomucor miehei) to dry fermented sausages: Effect over lipolysis and study of the further oxidation process by GC-MS
Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0021-8561
Volumen: 46
Número: 8
Página inicial-final: 3244 - 3248
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1998
DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf980103p
Autores: Ansorena D; Zapelena, M. J.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 11 de 90
Índice de Impacto: 1.434
Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 7 de 45
Índice de Impacto: 1.434
Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA
Posición: 2 de 110
Índice de Impacto: 1.434
Cuartil: 1º C
- 115. Título del trabajo:** Deep-fat frying modifies high-fat fish lipid fraction

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 46

Número: 7

Página inicial-final: 2793 - 2796

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1998

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf9709616

Autores: Candela, M.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 11 de 90

Índice de Impacto: 1.434

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 45

Índice de Impacto: 1.434

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA

Posición: 2 de 110

Índice de Impacto: 1.434

Cuartil: 1º C

- 116. Título del trabajo:** Dry fermented sausages manufactured with different amounts of commercial proteinases: Evolution of total free alpha-NH₂-N groups and sensory evaluation of the texture

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 49

Número: 2

Página inicial-final: 213 - 221

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1998

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(97)00128-9

Autores: Zapelena, M. J.; Ansorena D; Zalacain, I.; Astiasarán I; 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

- 117. Título del trabajo:** Nutrición y metabolismo lipídico: aspectos dietéticos
Título de la revista: NUTRICION CLINICA Y DIETETICA HOSPITALARIA

ISSN: 0211-6057

Volumen: 18

Número: 2

Página inicial-final: 47 - 56

Idioma: Español

Año de Publicación: 1998

Autores: Zulet, María de los Ángeles; Forga, L.; Astiasarán I; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

- 118. Título del trabajo:** Simultaneous addition of palatase M and protease P to a dry fermented sausage (Chorizo de Pamplona) elaboration: Effect over peptidic and lipid fractions

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 50

Número: 1

Página inicial-final: 37-44

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1998

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(98)00014-X

Autores: Ansorena D; Zapelena, M. J.; Astiasarán I; 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

- 119. Título del trabajo:** Addition of a Neutral Proteinase from *Bacillus subtilis* (Neutrase) together with a starter to a dry fermented sausage elaboration and its effect on the amino acid profiles and the flavor development.

Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

ISSN: 0021-8561

Número: 45

Página inicial-final: 472 - 475

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1997

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf9602380

Autores: Zapelena, M. J.; Zalacaín, I.; de Peña, María Paz; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 5 de 86

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 6 de 44

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA

Posición: 3 de 111

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

- 120. Título del trabajo:** Application of Lipozyme 10,000 L (from *Rhizomucor miehei*) in dry fermented sausage technology: study in a pilot plant and at the industrial level.

Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

ISSN: 0021-8561

Volumen: 45

Número: 5

Página inicial-final: 1972 - 1976

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1997

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf960818x

Autores: Zalacain, I.; Zapelena, M. J.; de Peña, María Paz; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 5 de 86

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 6 de 44

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA

Posición: 3 de 111

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

- 121. Título del trabajo:** Colour evaluation of chorizo de Pamplona, a Spanish dry fermented sausage: comparison between the CIE L*a*b* and the Hunter Lab Systems with illuminants D65 and C.

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 46

Número: 4

Página inicial-final: 313 - 318

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1997

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(97)00025-9

Autores: Ansorena D; de Peña, María Paz; 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

- 122. Título del trabajo:** Cooking and warm-holding: Effect on general composition and amino acids of kidney beans (*Phaseolus vulgaris*), chickpeas (*Cicer arietinum*), and lentils (*Lens culinaris*)

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 45

Número: 12

Página inicial-final: 4763 - 4767

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1997

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf9702609

Autores: Candela, M.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 5 de 86

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 6 de 44

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA

Posición: 3 de 111

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

- 123. 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

- 124. Título del trabajo:** Effect of the addition of a neutral proteinase from Bacillus subtilis (Neutrase) on nitrogen fractions and texture of Spanish fermented sausage.

Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

ISSN: 0021-8561

Volumen: 45

Número: 7

Página inicial-final: 2798 - 2801

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1997

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf9609385

Autores: Zapelena, M. J.; Zalacaín, I.; de Peña, María Paz; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 5 de 86

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 6 de 44

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA

Posición: 3 de 111

Índice de Impacto: 1.502

Cuartil: 1º C

- 125. Título del trabajo:** Effects of frying and warmholding on fatty acids and cholesterol of sole (Solea solea), codfish (Gadus morrhua) and hake (Merluccius merluccius)

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 58

Número: 3

Página inicial-final: 227 - 231

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1997

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0308-8146(96)00169-0

Autores: Candela, M.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 32 de 86

Índice de Impacto: 0.812

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 20 de 44

Índice de Impacto: 0.812

Cuartil: 2º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 27 de 50

Índice de Impacto: 0.812

Cuartil: 3º C

- 126. Título del trabajo:** Lipid fraction of dry fermented sausages change when a starter culture and/or a *Aspergillus* Lipase are added.

Título de la revista: Journal of food science.

ISSN: 0022-1147

Volumen: 62

Número: 5

Página inicial-final: 1076 - 1079

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1997

DOI (Document Object Identifier): 10.1111/j.1365-2621.1997.tb15041.x

Autores: Zalacain, I.; Zapelena, M. J.; de Peña, María Paz; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 12 de 86

Índice de Impacto: 1.249

Cuartil: 1º C

- 127. Título del trabajo:** Nitrate and nitrite levels in fresh and frozen broccoli. Effect of freezing and cooking

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 58

Número: 1-2

Página inicial-final: 39 - 42

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1997

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0308-8146(96)00193-8

Autores: Huarte-Mendicoa, J. C.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 32 de 86

Índice de Impacto: 0.812

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 20 de 44

Índice de Impacto: 0.812

Cuartil: 2º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 27 de 50

Índice de Impacto: 0.812

Cuartil: 3º C

- 128. Título del trabajo:** Use of lipase from *Rhizomucor miehei* in dry fermented sausages elaboration. Microbial, chemical and sensory analysis.

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 45

Número: 1

Página inicial-final: 99 - 105

Año de Publicación: 1997

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(96)00049-6

Autores: Zalacaín, I.; Zapelena, M. J.; de Peña, María Paz; 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

- 129. Título del trabajo:** Addition of lipase from *Candida cylindracea* to a traditional formulation of a dry fermented sausage

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 42

Número: 2

Página inicial-final: 155-163

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1996

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/0309-1740(95)00033-X

Autores: Zalacain, I.; Zapelena, M. J.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

- 130. 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

- 131. Título del trabajo:** Effect of frying on the fatty acids profile of some meat dishes

Título de la revista: JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS

ISSN: 0889-1575

Volumen: 9

Número: 3
Página inicial-final: 277 - 282
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1996
DOI (Document Object Identifier): 10.1006/jfca.1996.0033
Autores: Candela, M.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor

- 132. 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
- 133. 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
- 134. Título del trabajo:** Composición en ácidos grasos de productos de bollería elaborados con diferentes tipos de grasas
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 261
Página inicial-final: 99 - 102
Idioma: Español
Año de Publicación: 1995
Autores: Zapelena, M. J.; Aquerreta, Y.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 135. Título del trabajo:** Composition of sulfited potatoes: comparison with fresh and frozen potatoes.
Título de la revista: Plant Foods for Human Nutrition
Número: 47
Página inicial-final: 133 - 138
Año de Publicación: 1995
DOI (Document Object Identifier): 10.1007/BF01089262
Autores: Chalom, S.; Elrezzi, I.; de Peña, María Paz; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 136. 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

- 137. Título del trabajo:** Dry fermented sausages elaborated with Lipase from *Candida cylindracea*. Comparison with traditional formulation
Título de la revista: MEAT SCIENCE
ISSN: 0309-1740
Volumen: 40
Número: 1
Página inicial-final: 55 - 61
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1995
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/0309-1740(94)00023-Z
Autores: Zalacain, I.; Zapelena, M. J; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 138. Título del trabajo:** Effects of the beta-adrenergic agonist salbutamol and its withdrawal on protein-metabolism of lambs
Título de la revista: ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM
ISSN: 0250-6807
Volumen: 39
Número: 5
Página inicial-final: 317 - 324
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1995
DOI (Document Object Identifier): 10.1159/000177879
Autores: Del-Barrio, A. S.; García-Calonge, A.; Fernández-Quintela, A.; Simón, E.; Portillo, M. P.; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
- 139. Título del trabajo:** Organ weights, muscle composition and fatty acid profiles in salbutamol-fed lambs: effect of a 5 day withdrawal period
Título de la revista: MEAT SCIENCE
ISSN: 0309-1740
Volumen: 41
Número: 1
Página inicial-final: 29 - 35
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1995
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/0309-1740(94)00057-E
Autores: Sota, E.; Del-Barrio, A. S.; García-Calonge, M. A.; Portillo, M. P.; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
- 140. 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: Ibáñez, C.; Quintanilla, L.; Irigoyen, A.; García Jalón, María Isabel; Concepción Cid; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 141. Título del trabajo:** Chorizo Pamplona. Correlation between sensory parameters and parameters related to

nitrogen fractions in a Spanish dry sausage

Título de la revista: FLEISCHWIRTSCHAFT

ISSN: 0015-363X

Volumen: 74

Número: 9

Página inicial-final: 961 - 962

Idioma: Alemán

Año de Publicación: 1994

Autores: Santamaría, I.; Lizarraga Rojas, María Teresa; Iriarte, J.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

- 142. Título del trabajo:** Composición y valor nutritivo de pastas finas cárnicas comerciales

Título de la revista: ALIMENTARIA

ISSN: 0300-5755

Volumen: 252

Página inicial-final: 37 - 40

Idioma: Español

Año de Publicación: 1994

Autores: Redín, R.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

- 143. 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

- 144. Título del trabajo:** Utilidad de las tablas de composición en los sistemas de restauración colectiva

Título de la revista: ALIMENTARIA

ISSN: 0300-5755

Volumen: 261

Página inicial-final: 73 - 76

Idioma: Español

Año de Publicación: 1994

Autores: Candela, M.; Martín, R.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

- 145. Título del trabajo:** Valor nutritivo de platos cocinados para servicios de restauración colectiva

Título de la revista: ALIMENTARIA

ISSN: 0300-5755

Volumen: 252

Página inicial-final: 21 - 25

Idioma: Español

Año de Publicación: 1994

Autores: Candela, M.; Álvarez, S.; Gel-i-Arno, R.; Vázquez, C.; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

- 146. 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

- 147. Título del trabajo:** Contribución a la tipificación del chorizo de Pamplona. Estudio fisicoquímico y sensorial
Título de la revista: REVISTA ESPAÑOLA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ISSN: 1131-799X
Volumen: 32
Número: 4
Página inicial-final: 431 - 445
Idioma: Español
Año de Publicación: 1992
Autores: Santamaría, I.; Lizarraga, T.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 148. Título del trabajo:** Contribución al problema del desarrollo del color en el chorizo de Pamplona: comportamiento de nitritos, nitratos y pigmentos cárnicos
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 29
Número: 229
Página inicial-final: 23 - 26
Idioma: Español
Año de Publicación: 1992
Autores: Santamaría, I.; Lizarraga, T.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 149. 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
- 150. Título del trabajo:** Influencia de las tecnologías de elaboración de los diferentes productos cárnicos crudos 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
- 151. 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

- 152. 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

- 153. 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

- 154. 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

- 155. 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

- 156. Título del trabajo:** Analysis of proteolysis and protein insolubility during the manufacture of some varieties of dry sausage

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 28
Número: 2
Página inicial-final: 111 - 117
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 1990
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/0309-1740(90)90035-5
Autores: Astiasarán I; Villanueva, R.; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor

- 157. Título del trabajo:** Estudio comparativo de las características del Chorizo según la tecnología de elaboración empleada
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 27
Número: 209
Página inicial-final: 57 - 62
Idioma: Español
Año de Publicación: 1990
Autores: Astiasarán I; Lizarraga Rojas, María Teresa; Melgar, J.; Santamaría, I.; Villanueva, R.; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 158. Título del trabajo:** Estudio del proceso de maduración del queso "Urbasa" elaborado de modo artesanal con leche de oveja de raza lacha
Título de la revista: REVISTA DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ISSN: 0034-7698
Volumen: 30
Número: 4
Página inicial-final: 469 - 480
Idioma: Español
Año de Publicación: 1990
Autores: Guindeo, M. J.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 159. 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
- 160. 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
- 161. 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

- 162. Título del trabajo:** Modificaciones de la fracción nitrogenada durante el proceso de curación del Chorizo en función de la tecnología aplicada
Título de la revista: REVISTA DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ISSN: 0034-7698
Volumen: 30
Número: 2
Página inicial-final: 211 - 218
Idioma: Español
Año de Publicación: 1990
Autores: Astiasarán I; Santamaría, I.; Villanueva, R.; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 163. 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
- 164. Título del trabajo:** Estudio comparativo de la tecnología de Ultrafiltración y Centrifugación para la elaboración de queso fresco
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 26
Número: 199
Página inicial-final: 29 - 32
Idioma: Español
Año de Publicación: 1989
Autores: Astiasarán I; Guindeo, M. J.; Villanueva, M. R.; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 165. Título del trabajo:** Estudio de la correlación lineal entre parámetros químicos y físicos que permiten la evaluación del color en productos cárnicos tratados por calor
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 26
Número: 203
Página inicial-final: 17 - 21
Idioma: Español
Año de Publicación: 1989
Autores: Astiasarán I; Sánchez Monge, José Miguel; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor

- 166. Título del trabajo:** Estudio del desarrollo del color en derivados cárnicos crudos-curados, valorado por medidas químicas y físicas
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 26
Número: 206
Página inicial-final: 37 - 41
Idioma: Español
Año de Publicación: 1989
Autores: Gorospe, O.; Astiasarán I.; Sánchez Monge, José Miguel; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 167. Título del trabajo:** Influencia de los estados de pre-rigor y post-rigor de la carne de cerdo en la naturaleza de las proteínas cárnicas, y su repercusión sobre algunas propiedades funcionales
Título de la revista: ANALES DE BROMATOLOGÍA
ISSN: 0003-2492
Volumen: 41
Número: 2
Página inicial-final: 331 - 339
Idioma: Español
Año de Publicación: 1989
Autores: Astiasarán I.; Villanueva, R.; Sánchez Monge, José Miguel; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 168. Título del trabajo:** Modificaciones de la fracción nitrogenada en el jamón de cerdo blanco durante el proceso de curación
Título de la revista: REVISTA DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ISSN: 0034-7698
Volumen: 29
Número: 1
Página inicial-final: 99 - 106
Idioma: Español
Año de Publicación: 1989
Autores: Astiasarán I.; Sánchez Monge, José Miguel; Villanueva, R.; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 169. Título del trabajo:** Estudio comparativo de las características de jamones curados de cerdo blanco elaborados con distintas tecnología
Título de la revista: REVISTA DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ISSN: 0034-7698
Volumen: 28
Número: 4
Página inicial-final: 519 - 528
Idioma: Español
Año de Publicación: 1988
Autores: Astiasarán I.; Beriain, M. J.; Melgar, J.; Sánchez Monge, José Miguel; Villanueva, R.; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor

LIBROS

- 1. Título del libro:** Handbook of fermented meat and poultry
Año publicación: 2015
Editorial: Wiley Blackwell

- Localidad:** Oxford
Ámbito editorial: Internacional no UE
País editorial: Reino Unido
Idioma: Inglés
Número de páginas: 499
ISBN: 978-1-118-52269-1
Autores: Toldrá, F.; Hui, Y. H.; Astiasarán I; Sebranek, J. G.; Talon, R.
Rol del investigador: Coeditor
2. **Título del libro:** Mejora de la fracción lipídica de embutidos crudos curados: potenciales beneficios saludables
Año publicación: 2011
Editorial: Editorial Académica Española
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 284
ISBN: 3-8454-9537-5
Autores: Muguerza E; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
3. **Título del libro:** Alimentación y deporte
Año publicación: 2010
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: PAMPLONA
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 248
ISBN: 9788431326937
Autores: Ibáñez, Javier; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
4. **Título del libro:** Claves para una alimentación óptima. Qué nos aportan los alimentos y cómo utilizarlos a lo largo de la vida
Año publicación: 2007
Editorial: Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 204
ISBN: 9788479788377
Autores: Astiasarán I; Martínez, JA; Muñoz Hornillos, María Mercedes
Rol del investigador: Autor
5. **Título del libro:** Handbook of fermented meat and poultry
Año publicación: 2007
Editorial: Blackwell Publishing
Localidad: Iowa
Ámbito editorial: Internacional no UE
País editorial: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés
Número de páginas: 555
ISBN: 978-0-8138-1477-3
Autores: Tolrá, F.; Hui, Y. H.; Astiasarán I; Nip, W. K.; Sebranek, J.; Silveira, E. T.; Stahnke, L.; Talon, R.
Rol del investigador: Coeditor

- 6. Título del libro:** Módulo docente ¿Tecnología Alimentaria y Nutrición"
Año publicación: 2005
Editorial: Funiber
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Editor
- 7. Título del libro:** Tecnología Alimentaria y Nutrición
Año publicación: 2005
Editorial: Fundación Universitaria Iberoamericana. Funiber
Localidad: Barcelona
Ámbito editorial: Internacional no UE
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 288
ISBN: 978-84-96542-24-2
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 8. Título del libro:** Alimentación Hospitalaria I. Fundamentos
Año publicación: 2004
Editorial: Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Volúmenes: 1
Número de páginas: 223
ISBN: 84-7978-608-4
Autores: Martínez, JA; Astiasarán I; Muñoz Hornillos, María Mercedes; Cuervo, M
Rol del investigador: Editor
- 9. Título del libro:** Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria
Año publicación: 2003
Editorial: Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 505
ISBN: 84-7978-568-3
Autores: Astiasarán I; Lasheras, B.; Ariño, A.H.; Martínez, JA
Rol del investigador: Editor
- 10. Título del libro:** Intervención dietética en la obesidad
Año publicación: 2003
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: PAMPLONA
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 108
ISBN: 8431320842
Autores: Russolillo G; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Editor

- 11. Título del libro:** Manual Práctico de Dietética en la diabetes
Año publicación: 2003
Editorial: Eurograf Navarra S.L.
Localidad: Pamplona
Ámbito editorial: Autonómica
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 50
Autores: Martínez, JA; Astiasarán I; Cuervo, M; Santiago, Susana; Yolanda Sarasa; Zubieta Satrústegui, Miren Josune
Rol del investigador: Autor
- 12. Título del libro:** Alimentación y Salud Pública
Año publicación: 2002
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España
Localidad: MADRID
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 257
ISBN: 84-486-0404-0
Autores: Martínez, JA; Astiasarán I; Madrigal, H.
Rol del investigador: Editor
- 13. Título del libro:** Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria: XXI Curso de Actualización para Postgraduados
Año publicación: 2002
Editorial: Facultad de Farmacia. Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
Ámbito editorial: Autonómica
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 505
Autores: Astiasarán I; Lasheras, B.; Ariño, A.H.; Martínez, JA
Rol del investigador: Editor
- 14. Título del libro:** Alimentos. Composición y propiedades
Año publicación: 2000
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España
Localidad: Madrid
Ámbito editorial: Otros
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 364 p.
ISBN: 9788448603052
Autores: Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
- 15. Título del libro:** Tablas de composición para platos cocinados
Año publicación: 1997
Editorial: Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 112
ISBN: 847978363X
Autores: Bello Gutiérrez, José; Candela M; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

16. **Título del libro:** Temas Actuales sobre Carnes y Derivados
Año publicación: 1993
Editorial: Facultad de Farmacia. Universidad de Navarra.
Localidad: PAMPLONA
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
ISBN: 846008647X
Autores: Bello Gutiérrez, José; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

CAPÍTULOS DE LIBROS

1. **Título del capítulo:** Desarrollo de ingredientes funcionales enriquecidos en ácidos grasos omega-3 y antioxidantes naturales: aplicaciones a productos cárnicos
Título libro: Productos cárnicos seguros, nutritivos y saludables. Red de excelencia Consolider PROCARSE
Página inicial-final: 13 - 19
Año publicación: 2017
Editorial: Red Consolider PROCARSE
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-9-697-6357-5
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Navarro-Blasco, I.
Rol del investigador: Autor
2. **Título del capítulo:** Fermented foods: composition and health effects
Título libro: Encyclopedia of food and health
Número: 285
Página inicial-final: 649 - 655
Año publicación: 2016
Editorial: Elsevier EDS
Localidad: Oxford
Ámbito de la editorial: Unión Europea
País: Reino Unido
Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-12-384953-3
Autores: Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
3. **Título del capítulo:** Sausages and comminuted products: dry fermented products
Título libro: Encyclopedia of food and health
Número: 612
Página inicial-final: 728 - 733
Año publicación: 2016
Editorial: Elsevier EDS
Localidad: Oxford
Ámbito de la editorial: Unión Europea
País: Reino Unido
Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-12-384953-3
Autores: Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor

- 4. Título del capítulo:** Functional dry-fermented sausages
Título libro: Handbook of fermented meat and poultry.
Número: 27
Página inicial-final: 241 - 250
Año publicación: 2015
Editorial: John Wiley & Sons
Idioma: Inglés
ISBN: 978-1-118-52269-1
Autores: Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
- 5. Título del capítulo:** Development of nutraceuticals containing marine algal oils
Título libro: Functional ingredients from algae for foods and nutraceuticals
Página inicial-final: 634 - 657
Año publicación: 2013
Editorial: Woodhead Publishing Ltd and CRC
Localidad: Cambridge
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Reino Unido
Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-85709-512-1
Autores: Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 6. Título del capítulo:** Enrichment of meat products with omega-3 fatty acids by methods other than modification of animal diet
Título libro: Food enrichment with omega-3 fatty acids
Número: 252
Página inicial-final: 299 - 318
Año publicación: 2013
Editorial: Woodhead Publishing Ltd and CRC
Localidad: Cambridge
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-85709-428-5
Autores: Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 7. Título del capítulo:** Formulations for fermented sausages with health attributes
Título libro: Handbook of animal-based fermented food and beverage technology
Página inicial-final: 623 - 636
Año publicación: 2012
Editorial: CRC PRESS
Localidad: Boca Ratón
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés
ISBN: 9781439850220
Autores: Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 8. Título del capítulo:** Alcoholemia como índice de consumo
Título libro: Fundamentos de Nutrición y Dietética: bases metodológicas y aplicaciones
Página inicial-final: 189 - 195
Año publicación: 2011
Editorial: Editorial Médica Panamericana, S.A.

Localidad: Madrid
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-9835-397-6
Autores: Torres Villanueva MT; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

9. **Título del capítulo:** Utilización de extractos vegetales con capacidad antioxidante en la elaboración de productos cárnicos ricos en ácidos grasos poliinsaturados
Título libro: Productos cárnicos para el S XXI: seguros, nutritivos y saludables
Página inicial-final: 113 - 120
Año publicación: 2011
Editorial: Servicio de Publicaciones Universidad de Extremadura
Localidad: Cáceres
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-7723-949-9
Autores: Ansorena D; Navarro-Blasco, I.; García, Mikel; Berasategi, Izaskun; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
10. **Título del capítulo:** Papel de los diferentes nutrientes en el ejercicio físico
Título libro: Alimentación, ejercicio físico y salud
Página inicial-final: 91 - 138
Año publicación: 2010
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: Pamplona
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 9788431326938
Autores: Cuervo, M.; García-Unciti, M.; Vidurizaga, Carlos Antonio; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
11. **Título del capítulo:** Algal oils
Título libro: Gourmet and health-promoting specialty oils
Página inicial-final: 491 - 513
Año publicación: 2009
Editorial: AOCS Press
Localidad: Illinois
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés
ISBN: 9781893997974
Autores: Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
12. **Título del capítulo:** Ingredients: Meat, fat and salt
Título libro: Handbook of processed meats and poultry analysis
Página inicial-final: 69 - 90
Año publicación: 2009
Editorial: CRC PRESS
Localidad: Boca Ratón
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés

ISBN: 9781420045314

Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

13. **Título del capítulo:** Functional meat products
Título libro: Handbook on fermented meat and poultry
Página inicial-final: 257 - 266
Año publicación: 2007
Editorial: Wiley-Blackwell
Localidad: Iowa
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés
ISBN: 9780813814773
Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
14. **Título del capítulo:** Los alimentos: valor nutritivo y saludable
Título libro: Claves para una alimentación óptima. Qué nos aportan los alimentos y cómo utilizarlos a lo largo de la vida
Página inicial-final: 13 - 39
Año publicación: 2007
Editorial: Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 9788479788377
Autores: [Astiasarán I](#); [Santiago, Susana](#)
Rol del investigador: Autor
15. **Título del capítulo:** Seguridad Alimentaria
Título libro: Alimentación y Nutrición
Página inicial-final: 279-304
Año publicación: 2006
Editorial: Acción Médica
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
16. **Título del capítulo:** Alimentos Procesados
Título libro: Tecnología Alimentaria y Nutrición
Página inicial-final: 2-39
Año publicación: 2005
Editorial: Fundación Universitaria Iberoamericana
Localidad: Sin dato
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
ISBN: 978-84-96542-24-2
Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#); [Cuervo, M](#)
Rol del investigador: Autor
17. **Título del capítulo:** Alimentos ecológicos
Título libro: ¿Sabemos realmente qué comemos?: Alimentos transgénicos, ecológicos y funcionales.

Página inicial-final: 115 - 123
Año publicación: 2005
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 9788431323257
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Marti A
Rol del investigador: Autor

18. **Título del capítulo:** Alimentos ecológicos
Título libro: Nutrición humana y Dietoterapia
Página inicial-final: 341 - 352
Año publicación: 2005
Editorial: Formación Continuada Logoss
Localidad: JAEN
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 84-95869-32-2
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Marti A
Rol del investigador: Autor
19. **Título del capítulo:** Alimentos transgénicos
Título libro: ¿Sabemos realmente qué comemos?: Alimentos transgénicos, ecológicos y funcionales.
Página inicial-final: 97 - 114
Año publicación: 2005
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 9788431323257
Autores: Marti A; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
20. **Título del capítulo:** Envasado y almacenamiento de alimentos procesados
Título libro: Tecnología Alimentaria y Nutrición
Página inicial-final: 166-215
Año publicación: 2005
Editorial: Fundación Universitaria Iberoamericana
Localidad: Sin dato
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-96542-24-2
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M
Rol del investigador: Autor
21. **Título del capítulo:** Operaciones de conservación de los alimentos
Título libro: Tecnología Alimentaria y Nutrición
Página inicial-final: 90-165
Año publicación: 2005
Editorial: Fundación Universitaria Iberoamericana
Localidad: Sin dato
Ámbito de la editorial: Nacional

País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-96542-24-2
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M
Rol del investigador: Autor

22. **Título del capítulo:** Operaciones de preparación y transformación de materias primas
Título libro: Tecnología Alimentaria y Nutrición
Página inicial-final: 40-89
Año publicación: 2005
Editorial: Fundación Universitaria Iberoamericana
Localidad: Sin dato
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
ISBN: 978-84-96542-24-2
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M
Rol del investigador: Autor
23. **Título del capítulo:** Alimentación y dietas óptimas
Título libro: Nutrición aplicada y Dietoterapia
Página inicial-final: 41 - 66
Año publicación: 2004
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Autonómica
País: España
Idioma: Español
ISBN: 84-313-2196-2
Autores: Muñoz Hornillos, María Mercedes; Astiasarán I; Zazpe I
Rol del investigador: Autor
24. **Título del capítulo:** Aspectos legislativos en sistemas de restauración de los hospitales
Título libro: Alimentación Hospitalaria I. Fundamentos
Volumen: 1
Página inicial-final: 65 - 73
Año publicación: 2004
Editorial: Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 84-7978-608-6
Autores: Astiasarán I; Gimeno, Olga; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
25. **Título del capítulo:** Aditivos alimentarios: aspectos legislativos
Título libro: Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria
Página inicial-final: 121 - 147
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: Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

26. **Título del capítulo:** Alimentos producidos mediante prácticas ecológicas y biotecnológicas
Título libro: Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria
Página inicial-final: 79 - 94
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: Astiasarán I; Ansorena D; Marti A; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
27. **Título del capítulo:** Información sobre la composición de alimentos: tablas y etiquetado
Título libro: Alimentación y Salud Pública
Página inicial-final: 52 - 59
Año publicación: 2002
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Unión Europea
País: España
Idioma: Español
ISBN: 8448604040
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Gimeno, Olga; Chavez, Miriam de
Rol del investigador: Autor
28. **Título del capítulo:** Restauración colectiva
Título libro: Alimentación y Salud Pública
Página inicial-final: 102 - 109
Año publicación: 2002
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 8448604040
Autores: Bello Gutiérrez, José; García Jalón, María Isabel; Candela, Monserrat; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
29. **Título del capítulo:** Use of exogenous enzymes in dry fermented sausages
Título libro: Research Advances in the Quality of Meat and Meat Products
Página inicial-final: 157-174
Año publicación: 2002
Editorial: Trivandrum
Localidad: Kerala
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: India
Idioma: Inglés
ISBN: 8177361252
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
30. **Título del capítulo:** Alimentos cocinados
Título libro: Alimentos: composición y propiedades
Página inicial-final: 317 - 341
Año publicación: 2000
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España

Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 8448603052
Autores: Candela, Monserrat; [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor

31. **Título del capítulo:** Alimentos ecológicos y transgénicos
Título libro: Alimentos: composición y propiedades
Página inicial-final: 357 - 364
Año publicación: 2000
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 8448603052
Autores: [Astiasarán I](#); [Martínez, JA](#)
Rol del investigador: Autor
32. **Título del capítulo:** Changes in de novo lipogenesis after a high carbohydrate meal determined by mass isotopomer distribution analysis (MIDA)
Título libro: Lipid Metabolism and Related Pathology. Volume I.
Página inicial-final: 101-103
Año publicación: 2000
Editorial: Silva & Pinheiro
Localidad: Lisboa
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Portugal
Idioma: Inglés
ISBN: 9729520585
Autores: Marqués-López I; [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#); Forga, Luis; [Martínez, JA](#)
Rol del investigador: Autor
33. **Título del capítulo:** Grasas comestibles
Título libro: Alimentos: composición y propiedades
Página inicial-final: 109 - 133
Año publicación: 2000
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Otros
País: España
Idioma: Español
ISBN: 8448603052
Autores: [Astiasarán I](#); Candela, Monserrat
Rol del investigador: Autor
34. **Título del capítulo:** Alcoholemia como índice de consumo
Título libro: Fundamentos teórico prácticos de nutrición y dietética
Página inicial-final: 175 - 181
Año publicación: 1998
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Otros
País: España
Idioma: Español

ISBN: 8448602072

Autores: Torres, I.; [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

- 35. Título del capítulo:** Normas legislativas y recomendadas sobre productos alimenticios infantiles
Título libro: Nutrición y Medicamentos en la Infancia y la Adolescencia
Página inicial-final: 127-138
Año publicación: 1997
Editorial: Facultad de Farmacia. Universidad de Navarra.
Localidad: Pamplona
Ámbito de la editorial: Otros
País: España
Idioma: Español
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
- 36. Título del capítulo:** Aspectos legislativos sobre carne y derivados
Título libro: Temas Actuales sobre Carnes y Derivados
Página inicial-final: 25-34
Año publicación: 1993
Editorial: Facultad de Farmacia. Universidad de Navarra.
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 846008647X
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor

MATERIAL AUDIOVISUAL

- 1. Título de la aportación:** Alimentación Saludable
Fecha: 01/06/2002
Editorial: ACE Comunicaciones
Idioma: Español
Autores: Sarasa Y; [Zubieta Satrústegui, Miren Josune](#); [Santiago, Susana](#); [Cuervo, M](#); [Ansorena D](#); [Marqués-López I](#); [Astiasarán I](#); [Martínez, JA](#)
Rol del investigador: Autor
- 2. Título de la aportación:** Alimentos transgénicos y ecológicos
Fecha: 01/06/2002
Editorial: Facultad de Farmacia. Universidad de Navarra.
Localidad: Pamplona
Ámbito de la editorial: Autonómica
País: España
Idioma: Español
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor

PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL

- Título:** Formulación y procedimiento de obtención de una salsa tipo garum romano
Número de solicitud: PP9901101
Número de publicación: ES-2155026
Tipo de Protección: Nacional
Entidad Titular: Conservas El Rey de Oros S.L.
Empresas explotación: Conservas El Rey de Oros S.L. - España
Autores: Bello Gutiérrez, José; Astiasarán I; Aquerreta Y
Rol del investigador: Inventor

APORTACIONES A CONGRESOS

- Título de la aportación:** Cholesterol and stigmasterol thermoxidation within a sunflower oil matrix
Denominación del evento: 4th ENOR Meeting
Localidad: Coimbra
País: Portugal
Fecha Inicio: 18/09/2014
Fecha Fin: 19/09/2014
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: Barriuso, Blanca; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- Título de la aportación:** Mejoras en el perfil lipídico de productos cárnicos incorporando aceite vegetal mediante diferentes ingredientes: emulsiones O/W y emulsiones gelificadas
Denominación del evento: XVI Reunión de la Sociedad Española de Nutrición
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 03/07/2014
Fecha Fin: 05/07/2014
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Berasategi, Izaskun; Barriuso, Blanca; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- Título de la aportación:** Mana-cubiu (Solanum sessiliflorum) extracts prevent cholesterol from oxidation in model systems
Denominación del evento: 105th AOCS Annual Meeting & Expo
Localidad: Texas
País: Estados Unidos de América
Fecha Inicio: 04/05/2014
Fecha Fin: 07/05/2014
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Barriuso, Blanca; Mariutti, L.R.B.; Ansorena D; Astiasarán I; Bragagnolo, N.
Rol del investigador: Autor
- Título de la aportación:** Aplicación de RSM para la optimización de emulsiones gelificadas
Denominación del evento: VII Jornada de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 11/04/2014
Fecha Fin: 11/04/2014

Idioma: Español

Ámbito: Autonómica

Publicación del evento: Sí

Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Ansorena D; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

5. **Título de la aportación:** Las dos culturas y más allá: Ciencia, Sociedad y Desarrollo
Denominación del evento: XXXII Cursos de Verano - Universidad del País Vasco
Localidad: San Sebastián
País: España
Fecha Inicio: 12/09/2013
Fecha Fin: 12/09/2013
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Invitado

6. **Título de la aportación:** Optimización de la metodología de análisis de óxidos de colesterol (COPs) por CG-EM
Denominación del evento: VI Jornada de de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 22/03/2013
Fecha Fin: 22/03/2013
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

7. **Título de la aportación:** Estabilidad de emulsiones W/O/W reducidas en grasa como vehículo de compuestos bioactivos
Denominación del evento: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Localidad: Ciudad Real
País: España
Fecha Inicio: 07/11/2012
Fecha Fin: 09/11/2012
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor

8. **Título de la aportación:** Estabilidad de emulsiones W/O/W reducidas en grasa como vehículo de compuestos bioactivos
Denominación del evento: VII Congreso Español de Ingeniería de los Alimentos CESIA
Localidad: Ciudad Real
País: España
Fecha Inicio: 07/11/2012
Fecha Fin: 09/11/2012
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor

9. **Título de la aportación:** Estudios de Grado en Farmacia: acreditación y futuro
Denominación del evento: IV Congreso Internacional de Educación Superior en Ciencias Farmacéuticas
Localidad: Tenerife
País: España

Fecha Inicio: 28/06/2012

Fecha Fin: 30/06/2012

Idioma: Español

Ámbito: Unión Europea

Autores: Astiasarán I

Rol del investigador: Invitado

- 10. Título de la aportación:** O/W and WO/W emulsions: evaluation of the stability under use of different oils and antioxidants
Denominación del evento: V Jornada de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 27/03/2012
Fecha Fin: 27/03/2012
Idioma: Inglés
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 11. Título de la aportación:** Development of "energy-reduced", "high omega-3 fatty acids" and "low saturated fat" Bologna-type sausages: nutritional profile and sensory properties
Denominación del evento: V Jornada de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 27/03/2012
Fecha Fin: 27/03/2012
Idioma: Inglés
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 12. Título de la aportación:** O/W and WO/W emulsions Evaluation of the stability of different oils and antioxidants
Denominación del evento: V Jornada de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 27/03/2012
Fecha Fin: 27/03/2012
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: Sí
Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
- 13. Título de la aportación:** Extractos naturales con capacidad antioxidante: aplicación en la elaboración de alimentos funcionales
Denominación del evento: 6º Congreso de Fitoterapia de la Sociedad Española de Fitoterapia (SEFIT)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 21/10/2011
Fecha Fin: 23/10/2011
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Ansorena D; Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Rehecho Pérez, Sheyla; Caverro, R Y; Navarro-Blasco, I.; Calvo, M.I.; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

- 14. Título de la aportación:** Establecimiento del tamaño de raciones de consumo de frutas y hortalizas para la población española. Posición del comité científico "5 al día"
Denominación del evento: V Congreso de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas. ¿Investigación y Práctica: claves de futuro en Dietética y Nutrición¿
Localidad: Valladolid
País: España
Fecha Inicio: 06/10/2011
Fecha Fin: 08/10/2011
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Baladía, E; Russolillo, G; Moñino, M; Farran, A; Marques-Lopez, I; Agudo, A; Bonany, J; Astiasarán I; Martínez, JA; Miret, F; Gilabert, V; Salas-Salvado, J; Palou, A; Ballesteros, JM; Polanco, I; Alonso, M; Romero de Ávila, L; Riquelme, F; Martínez, N; Cervera, P
Rol del investigador: Autor
- 15. Título de la aportación:** Effect of antioxidants on thermal stability of oil in water emulsions Rich in unsaturated fatty acids
Denominación del evento: 9th EURO FED LIPID CONGRESS: Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World
Localidad: Rotterdam
País: Holanda
Fecha Inicio: 19/09/2011
Fecha Fin: 21/09/2011
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: Campos S; Berasategi, Izaskun; Poyato C; García, Mikel; Larequi Ardanaz, Eduardo; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
- 16. Título de la aportación:** Stability of dry fermented sausages enriched in alfa-linolenic acid and docosahexanoic acid by mean the use of a Melissa officinalis L. extract as natural source of antioxidants
Denominación del evento: 57th INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY (ICoMST): Global challenges to production, processing and consumption of meat
Localidad: Gante
País: Bélgica
Fecha Inicio: 07/08/2011
Fecha Fin: 12/08/2011
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: García, Mikel; Larequi Ardanaz, Eduardo; Berasategi, Izaskun; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
- 17. Título de la aportación:** Desayuno saludable familiar (DSF)
Denominación del evento: V Congreso Asociación Española de Dietistas Nutricionistas
Localidad: Valladolid
País: España
Fecha Inicio: 06/01/2011
Fecha Fin: 08/10/2011
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Zubieta Satrústegui, Miren Josune; Goñi, Leticia; Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M; Martínez, JA; Santiago, Susana; Moscardó R; González O
Rol del investigador: Autor
- 18. Título de la aportación:** Del laboratorio a la mesa con mantel cocineros y científicos
Denominación del evento: Cursos de verano de la Universidad del País Vasco "From reference intakes and activity patterns to personalized nutrition
Localidad: San Sebastian
País: España

Fecha Inicio: 23/08/2010

Fecha Fin: 25/08/2010

Idioma: Español

Ámbito: Unión Europea

Autores: Eva Arguiñano; Elena Arzak; Bustos Pueche, Alicia; Astiasarán I; Zulet, María de los Ángeles; Cuervo, M

Rol del investigador: Participante

19. **Título de la aportación:** Máster Document: Criteria and benchmarks for the evaluation of food included in the Spanish recommendations of fruit and vegetable consumption ¿5 a Day¿
Denominación del evento: 28th International Horticultural Congress
Localidad: Lisboa
País: Portugal
Fecha Inicio: 22/08/2010
Fecha Fin: 27/08/2010
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Moñino M; Baladia E; Marques I; Miret F; Russolillo G; Farran A; Martínez, JA; Astiasarán I; Salas J; Palou A; Ballesteros JM; Bonany J; Alonso M; Polanco I; Romero de Ávila L; Campos J; Pérez J; Agudo A; Boix R; García G; Pérez F; Martínez N; Cervera P
Rol del investigador: Autor
20. **Título de la aportación:** Teaching Nutrition in Pharmacy Studies at the University
Denominación del evento: III Internacional Congress on Higher Education in Pharmaceutical Sciences
Localidad: Granada
País: España
Fecha Inicio: 08/06/2010
Fecha Fin: 11/06/2010
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Marti A; Martínez, JA; Astiasarán I; García, MP
Rol del investigador: Autor
21. **Título de la aportación:** Introduction of the requirements of the european higher education area into pharmaceutical studies
Denominación del evento: III International Congres on Higher Education in Pharmaceutical Science
Localidad: Granada
País: España
Fecha Inicio: 08/06/2010
Fecha Fin: 11/06/2010
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Invitado
22. **Título de la aportación:** Formulaciones de "Mortadela" (Producto cárnico cocido) enriquecidas en fibra con una fracción lipídica más saludable
Denominación del evento: Jornadas Nacionales de Alimentación 2010 "El farmacéutico alimenta tu salud"
Localidad: Sevilla
País: España
Fecha Inicio: 20/05/2010
Fecha Fin: 22/05/2010
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: García, Mikel; Miranda, Estíbaliz; Berasategi, Izaskun; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor

23. **Título de la aportación:** La enseñanza de la nutrición en los planes de estudios de Farmacia
Denominación del evento: Jornadas Nacionales de Alimentación 2010 "El farmacéutico alimenta tu salud"
Localidad: Sevilla
País: España
Fecha Inicio: 20/05/2010
Fecha Fin: 22/05/2010
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Marti A; Martínez, JA; Astiasarán I; García, M.P.
Rol del investigador: Autor
24. **Título de la aportación:** Alimentos enriquecidos: influencia de su incorporación en dietas habituales sobre la ingesta diaria de fibra, calcio y yodo
Denominación del evento: II Congreso FESNAD
Localidad: Reus
País: España
Fecha Inicio: 01/03/2010
Fecha Fin: 02/03/2010
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Navarro-Blasco, I.; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
25. **Título de la aportación:** Lifelong learning for dietitians about nutrition and health
Denominación del evento: 3rd Diets Conference Dietitians (net) working with others
Localidad: Lisboa
País: Portugal
Fecha Inicio: 23/09/2009
Fecha Fin: 24/09/2009
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: Sí
Autores: Cuervo, M; Goñi, Leticia; Santiago, Susana; Astiasarán I; Ansorena D; Zubieta Satrústegui, Miren
Josune; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
26. **Título de la aportación:** Determinación de fitosteroles y otros componentes bioactivos en subproductos de brócoli y coliflor
Denominación del evento: XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición
Localidad: Sitges
País: España
Fecha Inicio: 11/06/2009
Fecha Fin: 13/06/2009
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Larequi Ardanaz, Eduardo; Yetano, A.I.; Romo, A.; González, C.J.; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
27. **Título de la aportación:** Efecto del envasado en MAP y de la cocción a la plancha sobre la fracción lipídica de salchichas frescas de pollo
Denominación del evento: XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición
Localidad: Sitges
País: España
Fecha Inicio: 11/06/2009
Fecha Fin: 13/06/2009

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Autores: Miranda-Elizalde; Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

28. **Título de la aportación:** Capacidad antioxidante de extractos acuosos de plantas. Potenciales ingredientes funcionales.
Denominación del evento: II Congreso Internacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 05/11/2008
Fecha Fin: 06/11/2008
Ámbito: Internacional no UE
Autores: M.; S.; E.; Cavero, R.Y.; Calvo, M.I.; Navarro-Blasco, I.; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
29. **Título de la aportación:** Evaluación de la presencia de óxidos de colesterol en embutidos crudos curados con aceite de alga en su formulación.
Denominación del evento: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 05/11/2008
Fecha Fin: 07/11/2008
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
30. **Título de la aportación:** Productos cárnicos funcionales
Denominación del evento: I Encuentro de Científicos y Tecnólogos de Navarra
Localidad: Sin dato
País: España
Fecha Inicio: 28/10/2008
Fecha Fin: 28/10/2008
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Autores: Navarro-Blasco, I.; García, Mikel; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
31. **Título de la aportación:** Influencia de la autopercepción del estado nutricional y de salud sobre la identificación de personas mayores con desnutrición en España.
Denominación del evento: IV Congreso de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas
Localidad: Bilbao
País: España
Fecha Inicio: 01/10/2008
Fecha Fin: 04/10/2008
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Cuervo, M; Ansorena D; García, A.; Martínez, Miguel Ángel; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
32. **Título de la aportación:** Interpretación del cuestionario MNA aplicado a 22.007 personas españolas mayores de 65 años: Valor predictivo de las cuestiones dietéticas en PLENUFAR 3
Denominación del evento: Jornadas Nacionales de Alimentación
Localidad: Tarragona
País: España
Fecha Inicio: 06/03/2008

Fecha Fin: 08/03/2008

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Autores: Cuervo, M; García, A.; Ansorena D; Sánchez Villegas, María Almudena; Martínez, Miguel Ángel; Astiasarán I; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

- 33. Título de la aportación:** Capacidad antioxidante de extractos acuosos de cebolla y borraja
Denominación del evento: X Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)
Localidad: Segovia
País: España
Fecha Inicio: 21/11/2007
Fecha Fin: 24/11/2007
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: García, Mikel; Otaegi A; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 34. Título de la aportación:** Modificación del perfil de los ácidos grasos de dos aceites utilizados en la fritura de salmón (salmo salar)
Denominación del evento: X Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)
Localidad: Segovia
País: España
Fecha Inicio: 21/11/2007
Fecha Fin: 24/11/2007
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Mendizábal T; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 35. Título de la aportación:** Comparación de hábitos alimentarios en las ciudades de Pamplona y Vitoria.
Denominación del evento: XXIV Reunión Científica de la Sociedad Española de Epidemiología.
Localidad: Logroño
País: España
Fecha Inicio: 03/10/2006
Fecha Fin: 06/10/2006
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Astiasarán I; Rodríguez, V.; Muñoz Hornillos, María Mercedes; Pérez, L.; Zazpe I; Aguinaga Pérez, Aitziber
Rol del investigador: Autor
- 36. Título de la aportación:** Lipid oxidation and modification of the lipid profile of Frankfurters fried with different fats
Denominación del evento: 4th Euro Fed Lipid Congress
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 01/10/2006
Fecha Fin: 04/10/2006
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: No
Autores: Ruiz N; García-Herreros C; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 37. Título de la aportación:** Functional foods and health concerning body weight management.
Denominación del evento: IUFost. 13th International Congress of Food Science and Technology.
Localidad: Nantes

País: Francia
Fecha Inicio: 17/09/2006
Fecha Fin: 21/09/2006
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Martínez, JA; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

- 38. Título de la aportación:** Actividades docentes encaminadas a la mejora del perfil profesional del estudiante de Farmacia.
Denominación del evento: I Congreso Internacional de Educación Superior en Ciencias Farmacéuticas (Edusfarm).
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 28/06/2006
Fecha Fin: 30/06/2006
Idioma: Español
Ámbito: Unión Europea
Autores: Fernández de Trocóniz, José Ignacio; Ansorena D; Ramírez, M.J.; Marti A; Gamazo, C; Mansilla Puerta, Cristina; Moreno-Aliaga MJ; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 39. Título de la aportación:** Presentación de un estudio piloto de hábitos nutricionales Ayuntamientos-Universidades. Observatorio Nutricional.
Denominación del evento: XI Reunión Científica de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)
Localidad: Vitoria-Gasteiz
País: España
Fecha Inicio: 26/05/2006
Fecha Fin: 26/05/2006
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 40. Título de la aportación:** Evaluación de la estabilidad de embutidos elaborados con aceite de pescado desodorizado.
Denominación del evento: XI Reunión Científica de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)
Localidad: Vitoria-Gasteiz
País: España
Fecha Inicio: 25/05/2006
Fecha Fin: 27/05/2006
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Valencia, Idoya; Menéndez Carreño, María; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 41. Título de la aportación:** Formación de óxidos de colesterol en salchichas cocinadas a microondas
Denominación del evento: I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CIBSA 2006)
Localidad: Sevilla
País: España
Fecha Inicio: 08/05/2006
Fecha Fin: 10/05/2006
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Ruiz, Natalia; Menéndez Carreño, María; Valencia, Idoya
Rol del investigador: Autor
- 42. Título de la aportación:** Fitoesteroides

- Denominación del evento:** Jornadas Nacionales de Alimentación 2006
Localidad: Huelva
País: España
Fecha Inicio: 10/03/2006
Fecha Fin: 10/03/2006
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
43. **Título de la aportación:** Óxidos de colesterol en alimentos cocinados y conservados en diferentes condiciones
Denominación del evento: Jornadas Nacionales de Alimentación 2006
Localidad: Huelva
País: España
Fecha Inicio: 09/03/2006
Fecha Fin: 11/03/2006
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Zulet, María de los Ángeles; Echarte M; Conchillo, Ana
Rol del investigador: Autor
44. **Título de la aportación:** Componentes funcionales en aceites de pescado y de algas
Denominación del evento: I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 09/03/2005
Fecha Fin: 11/03/2005
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I; Conchillo, Ana; Puente A; Valencia, Idoya; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
45. **Título de la aportación:** Experiencia en la formación multidisciplinar a distancia en alimentación: necesidades y nuevas perspectivas pedagógicas
Denominación del evento: I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 09/03/2005
Fecha Fin: 11/03/2005
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, Marta; Martínez, JA; Muñoz Hornillos, María Mercedes; Santiago, Susana; Zubieta, Josune
Rol del investigador: Autor
46. **Título de la aportación:** Formación continuada en nutrición para mejorar la competencia profesional del farmacéutico
Denominación del evento: XIV Congreso Nacional Farmacéutico
Localidad: Alicante
País: España
Fecha Inicio: 19/10/2004
Fecha Fin: 22/10/2004
Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Publicación del evento: Sí

Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Martínez, JA; Santiago, Susana; Cuervo, M; Zubieta Satrustegui, Miren Josune; Muñoz Hornillos, María Mercedes

Rol del investigador: Autor

47. **Título de la aportación:** El dietista-nutricionista un profesional presente en la sociedad actual
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
Publicación del evento: Sí
Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
48. **Título de la aportación:** Formación de óxidos de colesterol en grasas animales: influencia del perfil lipídico y del calentamiento
Denominación del evento: II Congreso Nacional de Dietistas-Nutricionistas
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 15/10/2004
Fecha Fin: 16/10/2004
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
49. **Título de la aportación:** Study of the oxidation of sliced dry fermented sausages elaborated with linseed oil stored under vacuum
Denominación del evento: IX Jornadas sobre estudios alimentarios Alimentos funcionales" AIQS
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 17/05/2004
Fecha Fin: 18/05/2004
Idioma: Español
Ámbito: Unión Europea
Autores: Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
50. **Título de la aportación:** Cholesterol oxidation products in fresh and frozen shrimps, raw and grilled
Denominación del evento: IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición
Localidad: Puerto de la Cruz, Tenerife
País: España
Fecha Inicio: 26/11/2003
Fecha Fin: 29/11/2003
Idioma: Inglés
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Echarte M; Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
51. **Título de la aportación:** Efecto del envasado en atmósferas modificadas sobre la formación de óxidos de colesterol en pechugas de pollo asadas almacenadas en refrigeración y congelación
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: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

52. **Título de la aportación:** Presente y futuro en la formación continuada en Nutrición de los Profesionales Sanitarios
Denominación del evento: XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición
Localidad: Acapulco
País: México
Fecha Inicio: 09/11/2003
Fecha Fin: 13/11/2003
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: Sí
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Cuervo, M; Marques-Lopes I; Santiago, Susana; Zubieta Satrústegui, Miren Josune; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
53. **Título de la aportación:** Effects of vacuum and modified atmosphere packaging (MAP) on colour of dry-cured ham
Denominación del evento: II Word congress of dry cured ham
Localidad: Cáceres
País: España
Fecha Inicio: 26/03/2003
Fecha Fin: 28/03/2003
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: No
Autores: García-Esteban M; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
54. **Título de la aportación:** Formación de óxidos de colesterol en pechugas de pollo durante el almacenamiento en refrigeración con o sin vacío
Denominación del evento: V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 26/09/2002
Fecha Fin: 29/09/2002
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Conchillo, Ana; Hostalier N; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
55. **Título de la aportación:** Óxidos de colesterol y ácidos grasos en patés de hígado de cerdo y de pescados
Denominación del evento: V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 26/09/2002
Fecha Fin: 29/09/2002
Idioma: Español
Ámbito: Nacional

- Publicación del evento:** No
Autores: Echarte M; Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
56. **Título de la aportación:** Nutritional advantages of dry fermented sausages elaborated with vegetable oils
Denominación del evento: 48th International Congress of Meat Science and Technology ICoMST
Localidad: Roma
País: Italia
Fecha Inicio: 25/08/2002
Fecha Fin: 30/08/2002
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Muguerza E; Ansorena D; Gimeno O; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
57. **Título de la aportación:** Optimization of conditions for volatile compounds analysis by solid phase microextraction (SPME) and gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS)
Denominación del evento: 48th International Congress of Meat Science and Technology ICoMST
Localidad: Roma
País: Italia
Fecha Inicio: 25/08/2002
Fecha Fin: 30/08/2002
Idioma: Inglés
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: García-Esteban M; Ansorena D; Muñoz E; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
58. **Título de la aportación:** Estudio químico e instrumental de las condiciones de la especialidad tradicional garantizada (ETG) Jamón Serrano
Denominación del evento: III Simposio Internacional del jamón y los embutidos crudos curados
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 08/03/2002
Fecha Fin: 08/03/2002
Idioma: Español
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: García-Esteban M; Ansorena D; Muñoz E; Muguerza E; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
59. **Título de la aportación:** Fatty acid and cholesterol oxidation in roasted salmon during freezing storage
Denominación del evento: VIII Congreso Sociedad Española de Nutrición (SEN)
Localidad: Murcia
País: España
Fecha Inicio: 24/10/2001
Fecha Fin: 27/10/2001
Idioma: Inglés
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Echarte M; Zulet, María de los Ángeles; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
60. **Título de la aportación:** Use of distance learning in continuing education about nutrition
Denominación del evento: Education in Food Science & Technology for the 21st Century. Food Net
Localidad: Dublin

País: Irlanda

Fecha Inicio: 08/03/2001

Fecha Fin: 09/03/2001

Ámbito: Otros

Autores: Martínez, JA; Santiago, Susana; Cuervo, M; Sarasa Y; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

61. **Título de la aportación:** Aplicación de la enseñanza a distancia sobre nutrición en la formación continuada de los profesionales sanitarios
Denominación del evento: XII Congreso Latinoamericano de Nutrición (SLAN)
Localidad: Buenos Aires
País: Argentina
Fecha Inicio: 12/11/2000
Fecha Fin: 16/11/2000
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Martínez, JA; Santiago, Susana; Cuervo, M; Yolanda Sarasa; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
62. **Título de la aportación:** Evolution of lipidic and aminoacidic fractions of a dry fermented sausage elaborated with the simultaneous addition of flavourzyme and novozym 677BG
Denominación del evento: VIII Meeting on industrial applications of enzymes
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 30/11/1999
Fecha Fin: 01/12/1999
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
63. **Título de la aportación:** Chorizo de Pamplona, Influence of Partial replacement of sodium chloride by a mixture of salts on texture
Denominación del evento: International Congress Improved traditional foods for the next century
Localidad: Valencia
País: España
Fecha Inicio: 28/10/1999
Fecha Fin: 29/10/1999
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Gimeno O; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
64. **Título de la aportación:** Improvement of the knowledge of the sensory properties of Chorizo de Pamplona: Analysis of volatile compounds by SDE
Denominación del evento: International Congress Improved traditional foods for the next century
Localidad: Valencia
País: España
Fecha Inicio: 28/10/1999
Fecha Fin: 29/10/1999
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor

65. **Título de la aportación:** Short-term metabolic changes and the novo lipogenesis induced by a high carbohydrate meal in lean and obese subjects
Denominación del evento: Conjoint Congress SEN/NS
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 08/09/1999
Fecha Fin: 11/09/1999
Idioma: Inglés
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Lopes I; Ansorena D; Forga L; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
66. **Título de la aportación:** Changes in de novo lipogenesis after a high carbohydrate meal assessed by mass isotopomer distribution analysis
Denominación del evento: VI Meeting on lipid metabolism and related pathology
Localidad: Lisboa
País: Portugal
Fecha Inicio: 22/11/1998
Fecha Fin: 25/11/1998
Ámbito: Otros
Autores: Marques Lopes I; Ansorena D; Astiasarán I; Forga L; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
67. **Título de la aportación:** Instrumental measures of sensorial attributes for the characterization of Chorizo de Pamplona
Denominación del evento: 44th International Congress of Meat Science and Technology
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 30/08/1998
Fecha Fin: 04/09/1998
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: Sí
Autores: Ansorena D; Gimeno O; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
68. **Título de la aportación:** Efecto de la adición del Fungal Protease sobre el color de dos tipos de chorizo: chorizo de picado grueso y chorizo de Pamplona
Denominación del evento: VII Congreso Farmacéutico de Alimentación
Localidad: Cáceres
País: España
Fecha Inicio: 10/06/1998
Fecha Fin: 13/06/1998
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D; Zapelena MJ; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
69. **Título de la aportación:** Sustitución parcial del NaCl por mezcla de sales para la mejora del valor nutritivo del chorizo
Denominación del evento: VII Congreso Farmacéutico de Alimentación
Localidad: Cáceres
País: España
Fecha Inicio: 10/06/1998
Fecha Fin: 13/06/1998
Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Publicación del evento: No

Autores: Gimeno O; Álvarez F; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

70. **Título de la aportación:** Long-Distance Learning Course about Nutrition, Dietetics and Diet Therapy
Denominación del evento: I Congreso Virtual de Farmacia
Localidad: Granada
País: España
Fecha Inicio: 11/02/1998
Fecha Fin: 11/02/1998
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Martínez, JA; Santiago, Susana; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
71. **Título de la aportación:** Activity of Flavourzyme and Novozym 677BG in the manufacture of Chorizo de Pamplona
Denominación del evento: VII Meeting on industrial applications of enzymes
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 25/11/1997
Fecha Fin: 26/11/1997
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D; Zapelena MJ; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
72. **Título de la aportación:** Curso a Distancia sobre Nutrición, Dietética y Dietoterapia
Denominación del evento: XI Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición SLAN
Localidad: Guatemala
País: Guatemala
Fecha Inicio: 09/11/1997
Fecha Fin: 15/11/1997
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Martínez, JA; Santiago, Susana; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
73. **Título de la aportación:** Enseñanza de Nutrición a distancia
Denominación del evento: VII Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Localidad: Guatemala
País: Guatemala
Fecha Inicio: 09/11/1997
Fecha Fin: 15/11/1997
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Martínez, JA; Astiasarán I; Santiago, Susana
Rol del investigador: Autor
74. **Título de la aportación:** Elaboración de embutidos reducidos en sodio y grasa
Denominación del evento: I Congreso Nacional Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada
Localidad: Madrid
País: España

Fecha Inicio: 20/11/1996

Fecha Fin: 23/11/1996

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Publicación del evento: No

Autores: García Jalón, María Isabel; Irigoyen A; Quintanilla L; Ibáñez C; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

75. **Título de la aportación:** Valor nutritivo de carne de ternera: efecto de diferentes tecnologías culinarias
Denominación del evento: VI Congreso Farmacéutico de Alimentación
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 22/05/1996
Fecha Fin: 24/05/1996
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Candela M; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
76. **Título de la aportación:** Effect of frying on the composition of three fishes. Comparison with other culinary process
Denominación del evento: II Symposium Internacional sobre Fritura de los Alimentos
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 20/01/1996
Fecha Fin: 21/01/1996
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Candela M; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
77. **Título de la aportación:** Metallo protease from Bacillus subtilis: Application to dry fermented sausages
Denominación del evento: VI Meeting on industrial applications of enzymes
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 29/11/1995
Fecha Fin: 30/11/1995
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Zapelena MJ; Zalacain I; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
78. **Título de la aportación:** Efecto del Salbutamol (agonista beta-adrenérgico) sobre la composición de la canal de corderos
Denominación del evento: Reunión de Coordinación sobre ¿Tecnología de Productos Cárnicos¿
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 20/05/1995
Fecha Fin: 20/05/1995
Ámbito: Otros
Autores: Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
79. **Título de la aportación:** Incidencia de un período de retirada en corderos tratados con salbutamol

- Denominación del evento:** 3er 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: García MA; Portillo MP; Del Barrio AS; Sota E; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
80. **Título de la aportación:** Lipasas microbianas en la elaboración de embutidos crudos curados: viabilidad y dosis de empleo
Denominación del evento: 3er 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: Zalacain I; Zapelena MJ; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
81. **Título de la aportación:** Valor nutritivo de platos preparados con distribución en caliente
Denominación del evento: 3er 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: Candela M; Martín R; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
82. **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
83. **Título de la aportación:** Incidencia de un periodo de retirada de corderos tratados con salbutamol
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: García MA; Portillo MP; Del Barrio AS; Sota E; Astiasarán I; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

84. **Título de la aportación:** Utilidad de las tablas de composición en los sistemas de restauración
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
Publicación del evento: No
Autores: Candela M; Martín R; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
85. **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
86. **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
87. **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
88. **Título de la aportación:** Efecto del tipo de envasado en el contenido de ácidos grasos de cadena corta e intermedia en chorizo
Denominación del evento: V Congreso Farmacéutico de Alimentación
Localidad: Platja d'Aro
País: España
Fecha Inicio: 06/06/1994

Fecha Fin: 08/06/1994

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Publicación del evento: Sí

Autores: Zapelena MJ; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

- 89. 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
- 90. Título de la aportación:** Efecto de la administración del salbutamol en la composición del músculo de cordero
Denominación del evento: Reunión Europea: Alimentación, Calidad y Salud.
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 04/02/1994
Fecha Fin: 05/02/1994
Idioma: Español
Ámbito: Unión Europea
Autores: Sota E; Del Barrio AS; García Calonge MA; Portillo MP; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
- 91. Título de la aportación:** Análisis cuantitativo de ácidos grasos de cadena corta en chorizo por C.G.
Denominación del evento: IX Congreso Nacional de Química
Localidad: Sevilla
País: España
Fecha Inicio: 26/09/1993
Fecha Fin: 29/09/1993
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Zapelena MJ; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 92. 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
- 93. Título de la aportación:** Aplicación de la técnica de IEF para analizar los cambios de las fracciones proteicas durante la maduración del chorizo
Denominación del evento: II Congreso Internacional de Química de la ANQUE. Ciencia y Tecnología de los alimentos: Industria alimentaria y distribución

Localidad: Burgos
País: España
Fecha Inicio: 21/10/1992
Fecha Fin: 23/10/1992
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: Sí
Autores: Goya J; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor

94. **Título de la aportación:** Análisis de la fracción lipídica del chorizo de Pamplona y su relación con las características sensoriales
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: Lizarraga T; Santamaría I; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
95. **Título de la aportación:** Diferenciación de quesos elaborados con leche de oveja en función de su contenido en histamina y tiramina
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: Guindeo MJ; Santamaría I; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
96. **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
97. **Título de la aportación:** Diferenciación de pastas finas cárnicas en función de parámetros relacionados con el color
Denominación del evento: IV Congreso Nacional Farmacéutico de Alimentación
Localidad: Santander
País: España
Fecha Inicio: 13/05/1992
Fecha Fin: 16/05/1992
Idioma: Español
Ámbito: Nacional

- Publicación del evento:** No
Autores: Redín R; Iriarte J; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
98. **Título de la aportación:** Quesos de Navarra elaborados con leche de oveja: diferenciación en función de la actividad de agua y fracciones nitrogenadas
Denominación del evento: IV Congreso Nacional Farmacéutico de Alimentación
Localidad: Santander
País: España
Fecha Inicio: 13/05/1992
Fecha Fin: 16/05/1992
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Guindeo MJ; Goya J; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
99. **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
100. **Título de la aportación:** Estudio comparativo de las características físico-químicas de los quesos de oveja elaborados y comercializados en Navarra
Denominación del evento: III World Congress of Food Technology
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 20/02/1991
Fecha Fin: 23/02/1991
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Guindeo MJ; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
101. **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
102. **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

- 103. 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; Berain MJ; Bello Gutiérrez, José; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 104. 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; Berain MJ; Bello Gutiérrez, José; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 105. Título de la aportación:** Variación de los parámetros químicos en la maduración del queso de Arbizu
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: Guindeo MJ; Astiasarán I; Berain MJ; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
- 106. Título de la aportación:** Estudio comparativo de la tecnología de ultrafiltración y centrifugación para la elaboración de quesos frescos
Denominación del evento: II Congreso de Farmacéuticos en la Alimentación
Localidad: Toledo
País: España
Fecha Inicio: 26/04/1989
Fecha Fin: 29/04/1989
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I; Guindeo MJ; Villanueva MR; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor

- 107. Título de la aportación:** Estudio de la evolución del componente proteico a lo largo del proceso tecnológico de elaboración del chorizo
Denominación del evento: II Congreso de Farmacéuticos en la Alimentación
Localidad: Toledo
País: España
Fecha Inicio: 26/04/1989
Fecha Fin: 29/04/1989
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Santamaría I; Bello Gutiérrez, José; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 108. 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
- 109. Título de la aportación:** Incidencia del proceso de curación de embutidos sobre la naturaleza de las proteínas cárnicas
Denominación del evento: I Congreso de Farmacéuticos en la Alimentación
Localidad: La Coruña
País: España
Fecha Inicio: 05/11/1986
Fecha Fin: 08/11/1986
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José; Sánchez Monge, José Miguel
Rol del investigador: Autor
- 110. Título de la aportación:** Influencia de los lípidos de la grasa del cerdo sobre las propiedades bromatológicas de los embutidos curados
Denominación del evento: I Congreso de Farmacéuticos en la Alimentación
Localidad: La Coruña
País: España
Fecha Inicio: 05/11/1986
Fecha Fin: 08/11/1986
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Bello Gutiérrez, José; Melgar J; Astiasarán I; Sánchez Monge, José Miguel
Rol del investigador: Autor
- 111. Título de la aportación:** Effect of various processes of curing pork on some parameters that determine the bromatological characteristics of meat products
Denominación del evento: Proc. M.O.C.C.A. Simposio Internacional Modificaciones de los constituyentes químicos de los alimentos en los procesos de industrialización
Localidad: Valencia
País: España
Fecha Inicio: 01/11/1984
Fecha Fin: 03/11/1984

Idioma: Inglés

Ámbito: Internacional no UE

Publicación del evento: No

Autores: Bello Gutiérrez, José; Ancín C; Astiasarán I; Melgar J

Rol del investigador: Autor

CONFERENCIAS IMPARTIDAS

- 1. Título de la conferencia:** La Ciencia al Servicio de la Salud Humana
Evento donde se han impartido: XXXII Cursos de Verano Uda Ikastaroa UPV
Localidad: Donosti-San Sebastian
País: España
Ámbito: Unión Europea
Fecha celebración: 04/09/2013
Idioma: Español
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Invitado
- 2. Título de la conferencia:** Impacto en la salud de la adición de lípidos en el desarrollo de nuevos productos
Evento donde se han impartido: VIII Congreso Internacional de Nutrición UNIVA
Localidad: Guadalajara
País: México
Ámbito: Internacional no UE
Fecha celebración: 14/09/2012
Idioma: Español
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Invitado
- 3. Título de la conferencia:** Nutrición óptima
Evento donde se han impartido: Jornada de difusión de CIMA
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito: Autonómica
Fecha celebración: 25/05/2011
Idioma: Español
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 4. Título de la conferencia:** Funcionalidad y mejora de perfiles nutricionales en productos cárnicos
Evento donde se han impartido: Jornada sobre Productos Cárnicos del CNTA
Localidad: San Adrian
País: España
Ámbito: Autonómica
Fecha celebración: 19/05/2011
Idioma: Español
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

TESIS, TESINAS, DEA, ETC.
TESIS DOCTORAL

1. **Título:** Improving the lipid fraction of meat products by incorporation of bioactive compounds through gel systems
Doctorando: Marta Alejandre Amela
Programa de Doctorado: Alimentación y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 09/09/2019
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:** Bioactive compounds for functional foods: delivery systems, bioaccessibility and biological activity
Doctorando: Lucía Gayoso Morandeira
Programa de Doctorado: Programa de Doctorado en Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 05/10/2018
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"
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Codirector

3. **Título:** Emulsions as delivery systems of unsaturated lipids: oxidative stability and applications - Emulsiones como vehículo de lípidos insaturados: estabilidad oxidativa y aplicaciones
Doctorando: Candelaria Poyato Aledo
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 18/09/2015
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

4. **Título:** Sterols oxidation: effect of heating, unsaturation degree of the surrounding lipids and presence of antioxidants.
Doctorando: Blanca Barriuso Esteban
Programa de Doctorado: Alimentación y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 22/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum laudem
Rol del investigador: Director

5. **Título:** Relevancia nutricional de alimentos funcionales: reformulación de cárnicos tradicionales
Doctorando: Izaskun Berasategi Zabalza

- Programa de Doctorado:** Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 03/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Rol del investigador: Director
6. **Título:** Design and development of functional meat products
Doctorando: Mikel García Íñiguez de Ciriano
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 13/12/2011
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:** Sterol oxidation products in serum and enriched foods: análisis, formation and relation to oxidative stress / Productos de oxidación de esteroides en suero y alimentos enriquecidos: determinación, formación e implicaciones en procesos oxidativos.
Doctorando: María Menéndez Carreño
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 18/09/2009
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude" Mención Europea
Rol del investigador: Director
8. **Título:** Derivados cárnicos ricos en ácidos grasos poliinsaturados n-3: aspectos tecnológicos, saludables y sensoriales
Doctorando: Idoia Valencia Redín
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 27/06/2008
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Rol del investigador: Director
9. **Título:** Valoración del estado nutricional en personas mayores de 65 años en España
Doctorando: Marta Cuervo Zapatel
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Español
Fecha de lectura: 24/05/2008
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: No

Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude

Rol del investigador: Director

10. **Título:** Oxidación de esteroides en alimentos: influencia de la temperatura, perfil lipídico y aplicación a alimentos funcionales
Doctorando: Ana Conchillo Armendáriz
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 07/11/2005
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Director
11. **Título:** Jamón curado: optimización de medidas instrumentales, estudios de comercialización y caracterización
Doctorando: García Esteban, Marta
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 14/06/2004
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: ST
Rol del investigador: Director
12. **Título:** Ácidos grasos y óxidos de colesterol en carnes y pescados cocinados y algunos derivados comerciales
Doctorando: Mainer Echarte Subiza
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 15/12/2003
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Rol del investigador: Director
13. **Título:** Modificación en la formulación de embutidos crudos curados que proporcionen beneficios saludables para el consumidor
Doctorando: Miren Ederne Mugerza Martínez de Antoñana
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 11/04/2003
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Director
14. **Título:** Mejora de la calidad nutritiva de embutidos crudos curados: disminución del aporte en sodio e incremento de otros minerales.
Doctorando: Olga Gimeno Hernández
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 18/12/2000

Localidad: Pamplona

País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra

Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude" por unanimidad

Premio Extraordinario de Doctorado: Sí

Rol del investigador: Director

15. **Título:** Aprovechamiento de productos de la pesca mediante la elaboración de pastas finas y salsa Garum romano.
Doctorando: Aquerreta Apestegua, M^a Yolanda
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 10/12/1999
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude" por unanimidad
Rol del investigador: Director
16. **Título:** Chorizo de Pamplona: Análisis instrumental de color y flavor y aplicación de tecnología enzimática.
Doctorando: Diana María Ansorena Artieda
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 10/06/1999
Localidad: pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude" por unanimidad
Rol del investigador: Codirector
17. **Título:** Aplicación de proteasas de uso alimentario en la elaboración de embutidos crudos curados: potencial aceleración del proceso de maduración.
Doctorando: Zapelena Íñiguez, M^a José
Idioma: Español
Fecha de lectura: 18/12/1997
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Rol del investigador: Director
18. **Título:** Influencia del tratamiento con energía ionizante sobre la vida útil del pollo envasado al vacío o en pvc.
Doctorando: Clara Inés Medina Bermudez
Idioma: Español
Fecha de lectura: 13/06/1997
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Rol del investigador: Director
19. **Título:** Influencia del procesado tecnológico en el valor nutritivo de platos preparados por sistemas de restauración o distribución en caliente.
Doctorando: Montserrat Candela Delgado
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 31/01/1997
Localidad: Pamplona

- País:** España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Rol del investigador: Director
20. **Título:** Empleo de lipasas de origen microbiano en la elaboración de embutidos crudos-curados.
Doctorando: Zalacain Sagarzazu, Izaskun
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 19/06/1996
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Director
21. **Título:** Formulaciones modificadas en sodio y grasa de embutidos crudos curados: influencia sobre las fracciones nitrogenadas y pigmentos responsables del color.
Doctorando: M^a Carmen Ibáñez Abad
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 21/10/1995
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Rol del investigador: Director
22. **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: Director
23. **Título:** Pastas finas cárnicas: formulaciones tradicionales y modificadas.
Doctorando: M^a Rosario Redín Burguete
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 07/12/1993
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Rol del investigador: Director
24. **Título:** Estudio de la influencia de las proteínas de la carne de cerdo sobre la calidad del chorizo de Pamplona de elaboración industrial.
Doctorando: Iciar Santamaría Baines
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 28/06/1991

Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Rol del investigador: Director

25. **Título:** Estudio de la influencia de los lípidos del tocino de cerdo sobre la calidad del chorizo de Pamplona de elaboración industrial.
Doctorando: Lizarraga Liberal, M^a Teresa
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 28/06/1991
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Rol del investigador: Director

26. **Título:** Estudio del proceso de maduración de un queso de urbasa de elaboración artesanal y su caracterización entre quesos de oveja de Navarra.
Doctorando: M^a Josefa Guindeo García
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 17/02/1990
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Apto "Cum Laude"
Rol del investigador: Director

TESINA

1. **Título:** Medidas instrumentales de color en jamón curado. Estudios para la selección del sistema más idóneo.
Programa de Doctorado: DEA
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/04/2002
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

2. **Título:** Influencia de los procesos culinarios sobre la oxidación del colesterol en alimentos.
Programa de Doctorado: DEA
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/09/2000
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

3. **Título:** Estudio bromatológico de derivados cárnicos tratados por el calor.
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/04/1995
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

4. **Título:** Estudio de la repercusión sobre la calidad del momento de adición de las sales en el proceso tecnológico de elaboración de embutidos crudo-curados.
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/01/1990
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

5. **Título:** Estudio comparativo de la tecnología de ultrafiltración y centrifugación para la elaboración del queso fresco.
Programa de Doctorado: Tesina
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/01/1988
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

6. **Título:** Estudio de la evolución del componente proteico a lo largo del proceso tecnológico de elaboración del chorizo.
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/01/1988
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

TRABAJO DEA

1. **Título:** Desarrollo de embutidos crudos curados funcionales mediante la incorporación de aceites ricos en ácidos grasos omega-3,
Doctorando: Idoya Valencia Redin
Programa de Doctorado: DEA
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/05/2005
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

2. **Título:** Efecto combinado del procesado y del almacenamiento en refrigeración sobre la oxidación de la grasa y el colesterol en pechugas de pollo.
Doctorando: Ana Conchillo Armendáriz
Programa de Doctorado: DEA
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/04/2003
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

3. **Título:** Elaboración de embutidos crudos curados con bajo contenido en grasa.
Programa de Doctorado: DEA
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/08/2001

Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

- Título:** Elaboración de embutidos crudos curados con bajo contenido en sodio.
Programa de Doctorado: DEA
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/09/1997
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

TRABAJO FIN DE MÁSTER

- Título:** Análisis cuali y cuantitativo del mercado español de leches fermentadas: etiquetado y su relación con la salud
Alumno: Andrea Gila
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 10/09/2018
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.3 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
- Título:** Artisan and industrial biscuits commercialized in Spain: quality assessment of the lipid fraction
Alumno: Katherine Gutiérrez
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 10/09/2018
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.1 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
- Título:** Characterization and stability of gelled emulsions formulated to improve the nutritional profile of functional foods
Alumno: Natasha Lara Armendáriz
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 11/09/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
- Título:** Presencia de declaraciones relacionadas con la salud en el etiquetado de productos cárnicos comercializados en España
Alumno: Sandivel Cama Rojas
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 11/09/2017
Localidad: Pamplona
Entidad que titula: Universidad de Navarra

Calificación obtenida: 7 (Notable)

Rol del investigador: Director

5. **Título:** Bioaccessibility of antioxidant compounds of a methanolic extract of *Prunus spinosa* L. branches incorporated into a gelled emulsion delivery system
Alumno: Solano María Olmedo
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

6. **Título:** Linseed oil gelled emulsion: a successful fat replacer in dry fermented sausages
Alumno: Marta Alejandre Amela
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 14/09/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.4 (Notable)
Rol del investigador: Director

7. **Título:** Trans fatty acids content in French fries from fast food outlets
Alumno: Elena Abella Santos
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.2 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

8. **Título:** Evaluación de la presencia de grasas trans en Snacks
Alumno: María Pascual Compte
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 06/09/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

9. **Título:** Antioxidant capacity of vegetable by-products
Alumno: Iraia Olabe Letona
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 13/09/2012
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.7 (Notable)

Rol del investigador: Director

10. **Título:** Estudio evolutivo del contenido de ácidos grasos trans en alimentos en las últimas décadas. Aplicación práctica en el análisis cromatográfico de alimentos procesados
Alumno: Rebeca Ollé Sánchez
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 13/09/2011
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.5 (Notable)
Rol del investigador: Director
11. **Título:** Comparative study of water Melissa extract and BHA: influence of model emulsion systems in lipid oxidation
Alumno: Candelaria Poyato Aledo.
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2011
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.5 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
12. **Título:** Study of sterol standards and phytosterol oxidation products subjected to heat treatment
Alumno: Blanca Barriuso Esteban
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2011
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
13. **Título:** Influencia del grado de insaturación de lípidos sobre la degradación térmica de colesterol.
Alumno: Miguel de Ariz Lizarraga
Programa Máster: Máster Universitario en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (MIDI)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 17/12/2010
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 5 (Aprobado)
Rol del investigador: Director
14. **Título:** Changes in the composition of different fish species (salmon and cod) fried with olive oil and sunflower oil
Alumno: Ainhoa Guembe Contreras
Programa Máster: Máster Universitario en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (MIDI)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 13/12/2010
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)

Rol del investigador: Director

15. **Título:** Degradation of sterol standards during thermo-oxidation
Alumno: Ane Otaegui Arrazola
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 10/09/2010
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.6 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

16. **Título:** Relevancia nutricional de la incorporación de alimentos funcionales en la dieta
Alumno: Izaskun Berasategi Zabalza
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 14/09/2009
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.2 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

17. **Título:** Subproductos de la almendra: potenciales ingredientes funcionales
Alumno: José Ramón Vallverdú Maldonado
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 08/09/2008
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8 (Notable)
Rol del investigador: Director

18. **Título:** Modificación de la fracción lipídica de salmón (*Salmo salar*) sometido a fritura
Alumno: Tatiana Beatriz Mendizábal Solares
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 10/09/2007
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector

19. **Título:** Modificación de la fracción lipídica de salchichas tipo Frankfurt sometidas a diferentes tecnologías culinarias
Alumno: Natalia Ruiz Muñoz
Programa Máster: Máster Universitario en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (MIDI)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 11/12/2006
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

20. **Título:** Determinación de actividad antioxidante en aceites calentados
Alumno: Leticia Pina Lop
Programa Máster: Máster Universitario en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (MIDI)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 12/12/2005
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director
21. **Título:** Puesta a punto de la determinación de óxidos de colesterol en plasma por cromatografía de gases-espectrometría de masas
Alumno: Leonor Puchades Carrasco
Programa Máster: Máster Universitario en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (MIDI)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 15/12/2003
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Director

TRABAJO FIN DE GRADO

1. **Título:** Estudio de campo de lácteos comercializados con declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
Alumno: Leire Asencio Erauskin
Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 12/02/2018
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 7.7 (Notable)
Rol del investigador: Director
2. **Título:** Nuevo agente de semillas con PUFA omega-3 de algo PM: composición, aspectos legislativos y potenciales beneficios
Alumno: Cristina Loscos Estaun
Título de Grado: Grado en Farmacia
Idioma: Español
Fecha de lectura: 05/06/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.7 (Notable)
Rol del investigador: Director
3. **Título:** Estudio de campo sobre alimentos comercializados con declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
Alumno: Ángeles Pérez Guillamón
Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español

Fecha de lectura: 25/05/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.6 (Notable)
Rol del investigador: Director

4. **Título:** Declaraciones nutricionales y saludables según la legislación europea
Alumno: Ángeles García Pueyes
Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 17/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 5 (Aprobado)
Rol del investigador: Director

5. **Título:** Aspectos legislativos del sistema sanitario y profesiones sanitarias en España
Alumno: María del Pilar Millaruelo Frontela
Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 27/05/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

6. **Título:** Análisis del sistema sanitario español
Alumno: Laura Stampa Tamargo
Título de Grado: Grado en Farmacia
Idioma: Español
Fecha de lectura: 19/05/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.4 (Notable)
Rol del investigador: Director

7. **Título:** Implicaciones legales y desarrollo de la Farmacia comunitaria: presente y futuro
Alumno: Arantza Paisano Astiz
Título de Grado: Grado en Farmacia
Idioma: Español
Fecha de lectura: 08/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.4 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

8. **Título:** Nutricosméticos: ¿complementos alimenticios o productos de belleza?
Alumno: María Palma Santisteban
Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 13/06/2014
Localidad: Pamplona

País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra

Calificación obtenida: 8.7 (Notable)

Rol del investigador: Director

9. Título: Modelos de Farmacia Comunitaria en Europa: estudio comparativo

Alumno: Lourdes Villamor Martín

Título de Grado: Grado en Farmacia

Idioma: Español

Fecha de lectura: 09/06/2014

Localidad: Pamplona

País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra

Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)

Rol del investigador: Director

10. Título: Experiencia profesional en un centro de alto rendimiento

Alumno: Saioa Segura Alcaide

Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Idioma: Español

Fecha de lectura: 01/06/2012

Localidad: Pamplona

País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra

Calificación obtenida: 8 (Notable)

Rol del investigador: Director

11. Título: Experiencia profesional

Alumno: Leticia Dekock Corredor

Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Idioma: Español

Fecha de lectura: 01/07/2011

Localidad: Pamplona

País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra

Calificación obtenida: 6 (Aprobado)

Rol del investigador: Director

12. Título: Experiencia profesional

Alumno: Aitziber Sáiz Golzarri

Título de Grado: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Fecha de lectura: 30/06/2011

Localidad: Pamplona

País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra

Calificación obtenida: 8.2 (Notable)

Rol del investigador: Director

PROYECTOS I+D+I Y AYUDAS

1. 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*

Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA

Otro programa financiador: PIUNA Universidad de Navarra

Fecha inicio: 03/08/2018

Fecha fin: 30/08/2021

Cuantía concedida: 104900

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Otros

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

Número de investigadores participantes: 6

Investigador Responsable: de Peña, María Paz; Ansorena D

Rol del investigador: Investigador

2. **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
3. **Título del proyecto:** Nueva gama de embutidos curados saludables con sabor tradicional
Código según financiadora: 0011-1365-2017-000237
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/09/2017
Fecha fin: 30/04/2019
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Empresa Goikoa - Entidad Empresarial - España
Número de investigadores participantes: 6
Investigador Responsable: Ansorena D
Rol del investigador: Investigador
4. **Título del proyecto:** Desarrollo de un ingrediente funcional de bajo valor energético enriquecido en ácidos grasos omega-3 y antioxidantes naturales: aplicación a productos cárnicos
Código según financiadora: 0011-1383-2016-0000130 PI032 OMEGA3
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Programa financiador: Proyectos I+D Depto Industria
Fecha inicio: 01/01/2016
Fecha fin: 31/12/2016
Cuantía concedida: 15310
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 5
Investigador Responsable: Ansorena D
Rol del investigador: Investigador
5. **Título del proyecto:** Estudio de la función y potencial terapéutico de mediadores lipídicos pro-resolutivos de la inflamación en obesidad, resistencia a insulina, función intestinal y desórdenes neurocognitivos
Código según financiadora: 67-2015
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA

Programa financiador: Proyectos I+D Depto Salud

Fecha inicio: 01/12/2015

Fecha fin: 01/12/2018

Cuantía concedida: 48602

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidades participantes: Clínica Universidad de Navarra - Instituciones Sanitarias - España, Facultad de Farmacia y Nutrición - Centro de Investigación en Nutrición. Universidad de Navarra - Universidad - España, Hospital Miguel Servet - Instituciones Sanitarias - España

Número de investigadores participantes: 16

Investigador Responsable: Moreno-Aliaga MJ

Rol del investigador: Investigador

6. **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
7. **Título del proyecto:** Red de Excelencia Consolider PROCARSE
Código según financiadora: AGL2014-51742-REDC
Fecha inicio: 01/12/2014
Fecha fin: 30/11/2017
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 3
Rol del investigador: Responsable
8. **Título del proyecto:** Red de Excelencia Consolider
Código según financiadora: PROCARSE - AGL2014-51742-REDC
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Fecha inicio: 01/08/2014
Cuantía concedida: 70000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 120
Rol del investigador: Investigador
9. **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: 30/09/2016
Cuantía concedida: 36000
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

- 10. Título del proyecto:** Utilización de extractos vegetales con capacidad antioxidante en nuevas formulaciones de embutidos ricos en ácidos grasos omega 3
Código según financiadora: AGL2008-01099/ALI
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
Fecha inicio: 01/10/2008
Fecha fin: 31/10/2011
Cuantía concedida: 90000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Dpto Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología (Farmacia), Dpto Farmacia y Tecnología Farmacéutica (Farmacia) y Dpto Química y Edafología (Ciencias) UNIVERSIDAD DE NAVARRA - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 8
Investigador Responsable: Ansorena D
Rol del investigador: Investigador
- 11. Título del proyecto:** Aplicación de extractos ricos en fitosteroles obtenidos de subproductos vegetales como ingrediente funcional en productos cárnicos (NUTRAFIT)
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Otro programa financiador: Plan Tecnológico
Fecha inicio: 01/10/2007
Fecha fin: 30/09/2011
Cuantía concedida: 259416
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria CNTA - Centro de I+D - España, Dpto Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología. Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 3
Investigador Responsable: Navarro P
Rol del investigador: Investigador
- 12. Título del proyecto:** Obtención de extractos de plantas con actividad antioxidante y aplicación en la elaboración de embutidos enriquecidos en ácidos grasos omega 3
Código según financiadora: PIUNA
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/10/2007
Fecha fin: 01/09/2010
Cuantía concedida: 26770
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Facultad de Farmacia [Universidad de Navarra] - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 7
Investigador Responsable: Ansorena D
Rol del investigador: Investigador
- 13. Título del proyecto:** Productos cárnicos para el siglo XXI: Seguros, Nutritivos y Saludables (CARNISENUSA)
Código según financiadora: CSD 2007-00016
Entidad financiadora: MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA
Fecha inicio: 01/10/2007
Fecha fin: 30/09/2013
Cuantía concedida: 5000000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional

Entidades participantes: Universidad Complutense de Madrid - Universidad - España, Universidad de Navarra - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 120

Rol del investigador: Responsable

14. **Título del proyecto:** Desarrollo de un método para el análisis de óxidos de esteroides: aplicación a alimentos enriquecidos
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/2006
Fecha fin: 30/09/2008
Cuantía concedida: 80000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Rol del investigador: Responsable
15. **Título del proyecto:** Desarrollo de un método para el análisis de óxidos de esteroides: aplicación a alimentos enriquecidos
Código según financiadora: PIUNA
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/10/2005
Fecha fin: 01/01/2006
Cuantía concedida: 29260
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Rol del investigador: Responsable
16. **Título del proyecto:** Óxidos de colesterol en carnes crudas y cocinadas sometidas a diferentes condiciones de envasado
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/2003
Fecha fin: 31/12/2004
Cuantía concedida: 29810
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 3
Rol del investigador: Responsable
17. **Título del proyecto:** Implicaciones nutricionales de los procesos de oxidación en alimentos de origen animal
Código según financiadora: PIUNA
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/10/2002
Fecha fin: 01/09/2005
Cuantía concedida: 13000
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:** Evaluación y control de procesos oxidativos en embutidos crudos curados con incremento en ácidos grasos insaturados.
Código según financiadora: AGL2001-0965
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fecha inicio: 23/05/2002
Fecha fin: 23/05/2005
Cuantía concedida: 73083
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Investigador Responsable: Ansorena D
Rol del investigador: Investigador

19. **Título del proyecto:** Modificaciones en la formulación de embutidos crudos curados que proporcionen beneficios saludables para el consumidor
Código según financiadora: PIUNA
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/10/2000
Fecha fin: 30/09/2002
Cuantía concedida: 69242
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 4
Rol del investigador: Responsable
20. **Título del proyecto:** Influencia de los procesos culinarios en la oxidación del colesterol
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/2000
Fecha fin: 31/12/2001
Cuantía concedida: 11419
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Rol del investigador: Responsable
21. **Título del proyecto:** Influencia de los procesos culinarios en la oxidación del colesterol.
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Programa financiador: Proyectos I+D Depto Educación
Fecha inicio: 01/01/2000
Fecha fin: 01/01/2002
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Departamento de Fisiología y Nutrición de la Universidad de Navarra. - Universidad - España, Departamento de Bromatología, Tecnología de Alimentos y Toxicología de la Universidad de Navarra. - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 3
Rol del investigador: Responsable
22. **Título del proyecto:** Modificaciones en la formulación de embutidos crudos curados que proporcionen beneficios saludables para el consumidor
Código según financiadora: PIUNA
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/1999
Fecha fin: 31/12/2000
Cuantía concedida: 69242
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 2
Rol del investigador: Responsable

23. **Título del proyecto:** Desarrollo de embutidos crudos curados de bajo contenido en sodio
Código según financiadora: PIUNA
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/05/1997
Fecha fin: 01/05/1999
Cuantía concedida: 34984
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Rol del investigador: Responsable
24. **Título del proyecto:** Mejora de la calidad nutritiva del chorizo de Pamplona
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/1997
Fecha fin: 31/12/1999
Cuantía concedida: 5409
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 7
Rol del investigador: Responsable
25. **Título del proyecto:** Elaboración de nuevos productos a base de desechos de pescado.
Código según financiadora: 95-0064-OP
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 25/06/1996
Fecha fin: 25/12/1997
Cuantía concedida: 34245
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 6
Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José
Investigador Autor: Bello, José
Rol del investigador: Investigador
26. **Título del proyecto:** Aplicación enzimática a la elaboración de embutidos crudo curados
Código según financiadora: PIUNA
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 05/05/1994
Fecha fin: 05/05/1995
Cuantía concedida: 134109
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España, Instituto Técnico y Gestión Porcino - Instituto Universitario de Investigación - España
Número de investigadores participantes: 7
Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Investigador
27. **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
Rol del investigador: Responsable
28. **Título del proyecto:** Valor nutritivo de platos preparados mantenidos en caliente: efecto del procesado
Entidad financiadora: COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Fecha inicio: 01/01/1994
Fecha fin: 31/12/1997
Cuantía concedida: 6010
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Rol del investigador: Responsable
29. **Título del proyecto:** Subvención de la Dirección General de Investigación Científica y Técnica para la realización del Curso Teórico Práctico sobre Carne y Derivados
Entidad financiadora: MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA
Fecha inicio: 21/12/1993
Cuantía concedida: 901
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Rol del investigador: Investigador
30. **Título del proyecto:** Posibles aplicaciones de Beta agonistas y somatotropina en producción animal. Evaluación del valor nutritivo, aspectos bromatológicos y toxicológicos de la canal
Código según financiadora: GAN91-0902-C02-01
Entidad financiadora: COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Fecha inicio: 01/11/1991
Fecha fin: 31/12/1993
Cuantía concedida: 78131
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 2
Investigador Responsable: Martínez, JA
Rol del investigador: Investigador
31. **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
32. **Título del proyecto:** Estudio bioquímico y microbiológico del proceso de maduración del queso madurado en Navarra y determinación de los parámetros que fundamentan una Norma de Calidad

Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA

Fecha inicio: 01/04/1990

Fecha fin: 31/12/1991

Cuantía concedida: 7963

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España, Consejería de Agricultura del Gobierno de Navarra - Organismo, Otros - España

Número de investigadores participantes: 10

Investigador Responsable: Echeverría A

Rol del investigador: Investigador

33. **Título del proyecto:** Estudio de recomendaciones tecnológicas de elaboración del chorizo de Pamplona y parámetros del producto acabado

Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA

Fecha inicio: 01/12/1988

Fecha fin: 31/12/1991

Cuantía concedida: 25374

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 6

Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José

Investigador Autor: Bello, José

Rol del investigador: Investigador

34. **Título del proyecto:** Apoyo al grupo de investigación del Departamento de Bromatología

Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA

Fecha inicio: 01/04/1985

Fecha fin: 31/03/1987

Ámbito: Otros

Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 3

Rol del investigador: Investigador

CONVENIOS Y CONTRATOS

- Título:** Diseño de un desayuno saludable en base a las recomendaciones de la alimentación saludable para la población española para IBEROSTAR

Cuantía concedida: 8500

Fecha inicio: 25/11/2009

Fecha fin: 15/01/2010

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Nacional

Entidad financiadora: Hispano Alemana de Management Hotelero S.A. (IBEROSTAR) - Entidad Empresarial

Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra

Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No

Investigador Responsable: Ansorena D

Rol del investigador: Investigador
- Título:** Análisis químico y valoración de los productos ES! en sus variantes de fresa y chocolate facilitados por Panrico

Cuantía concedida: 5550

Fecha inicio: 04/11/2008

- Fecha fin:** 19/12/2008
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Panrico S.L.U. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
3. **Título:** Diseño teórico del jamón cocido y salchichón más saludable
Cuantía concedida: 6000
Fecha inicio: 06/06/2007
Fecha fin: 06/12/2007
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: El Pozo Alimentación S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
4. **Título:** Desarrollo de platos precocinados de presentación en plásticos de alta barrera
Cuantía concedida: 4663
Fecha inicio: 26/03/2007
Fecha fin: 26/03/2009
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Bajamar S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
5. **Título:** Valoraciones nutricionales de 5 productos de la Flor de Estepa
Cuantía concedida: 1333
Fecha inicio: 09/05/2006
Fecha fin: 09/11/2006
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: La Flor de Estepa - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
6. **Título:** III Plan de Educación Nutricional por el Farmacéutico – Educación Nutricional a las personas mayores
Cuantía concedida: 59732
Fecha inicio: 24/05/2005
Fecha fin: 30/06/2006
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Universidad de Navarra - Universidad, Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos - Asociaciones y Agrupaciones
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Martínez, JA
Rol del investigador: Investigador
7. **Título:** Estudios nutricionales de platos precocinados elaborados por Precocinados Corella
Cuantía concedida: 29900
Fecha inicio: 23/05/2005

- Fecha fin:** 23/05/2005
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidad financiadora: Precocinados Corella S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
8. **Título:** Investigación nutricional de la vida útil en conservación del pan precocido y la bollería fermentada congelados
Cuantía concedida: 10500
Fecha inicio: 01/01/2005
Fecha fin: 31/12/2005
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidad financiadora: Empresa Privada - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Ansorena D
Rol del investigador: Investigador
9. **Título:** Realización de la obra Tecnología alimentaria y nutrición
Cuantía concedida: 3600
Fecha inicio: 25/02/2004
Fecha fin: 25/02/2005
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Internacional no UE
Entidad financiadora: Fundación Universitaria Iberoamericana - Fundación
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
10. **Título:** Estimación de la ingesta de sulfitos procedentes de crustáceos: estudio comparativo con la ingesta de sulfitos procedentes de otros grupos de alimentos
Cuantía concedida: 4507
Fecha inicio: 01/01/2001
Fecha fin: 31/12/2001
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Subdirección General de Comercialización Pesquera. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación - Organismo Público de Investigación
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
11. **Título:** Medidas instrumentales de la calidad sensorial del jamón curado y su relación con la fracción lipídica
Cuantía concedida: 76148
Fecha inicio: 01/10/2000
Fecha fin: 01/10/2003
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: La Unión Resinera Española S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
12. **Título:** Estudio comparativo de procesos de curación de chorizo en secadero natural y artificial con vistas a una mejora tecnológica del proceso industrial

- Cuantía concedida:** 3606
Fecha inicio: 01/01/1991
Fecha fin: 31/12/1992
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Revilla S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José
Investigador Autor: Bello, José
Rol del investigador: Investigador
- 13. Título:** Estudio de la calidad de los embutidos elaborados por la empresa Goikoa, S.A.
Cuantía concedida: 12020
Fecha inicio: 01/01/1991
Fecha fin: 31/12/1992
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Goikoa S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José
Investigador Autor: Bello, José
Rol del investigador: Investigador
- 14. Título:** Utilización de la proteína PP 590 (Isolated Soy Protein) en la fabricación del chorizo de pamplona (categoría extra)
Cuantía concedida: 12020
Fecha inicio: 01/01/1991
Fecha fin: 31/12/1992
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Purina Protein S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José
Investigador Autor: Bello, José
Rol del investigador: Investigador
- 15. Título:** Estudio de la calidad de los embutidos elaborados por la empresa Corporación Alimentaria Ibérica, S.A.
Cuantía concedida: 108180
Fecha inicio: 01/01/1987
Fecha fin: 31/12/1992
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Corporación Alimentaria Ibérica S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José
Investigador Autor: Bello, José
Rol del investigador: Investigador
- 16. Título:** Desarrollo de una Planta Piloto para la elaboración de productos cárnicos cocidos con eliminación de aditivos"
Cuantía concedida: 1
Fecha inicio: 01/01/1983
Fecha fin: 31/12/1986

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidad financiadora: Centro de Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) del Ministerio de Industria y Energía - Centro Tecnológico

Entidades participantes: Universidad de Navarra

Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No

Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Investigador

17. **Título:** Estudio de la influencia sobre el valor nutritivo y sanitario del Jamón seco, de las modificaciones experimentadas por los nutrientes de la carne de cerdo, proteínas y lípidos, como consecuencia de un proceso de maduración bajo condiciones tecnológicas qu

Cuantía concedida: 1

Fecha inicio: 01/01/1983

Fecha fin: 31/12/1986

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidad financiadora: Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica - Organismo Público de Investigación

Entidades participantes: Universidad de Navarra

Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No

Investigador Responsable: Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Investigador

BECAS Y RECONOCIMIENTOS

1. **Denominación:** Sexenio de Investigación 2008/2013
Entidad que concede: CNEAI. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Localidad: Madrid
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha concesión: 09/06/2014
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Obtentor
2. **Denominación:** Sexenio de Investigación 2002-2007
Entidad que concede: CNEAI. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Localidad: Madrid
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha concesión: 01/02/2008
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Obtentor
3. **Denominación:** Habilitación Nacional Catedrática de Universidad
Entidad que concede: Ministerio de Educación
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Localidad: Santiago de Compostela
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha concesión: 01/03/2006
Autores: Astiasarán I

Rol del investigador: Obtentor

4. **Denominación:** Acreditación Colaborador Universidad Privada
Entidad que concede: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Localidad: Madrid
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha concesión: 04/03/2005
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Obtentor

5. **Denominación:** Acreditación Profesor Contratado UNIVERSIDAD PRIVADA
Entidad que concede: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Localidad: Madrid
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha concesión: 29/10/2003
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Obtentor

6. **Denominación:** Sexenio de Investigación 1988/1995
Entidad que concede: CNEAI. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Localidad: Madrid
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha concesión: 22/07/2003
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Obtentor

7. **Denominación:** Sexenio de Investigación 1996/2001
Entidad que concede: CNEAI. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Localidad: Madrid
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha concesión: 22/07/2003
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Obtentor

8. **Denominación:** Beca para la realización de la Tesis Doctoral "Influencia de los procesos de curación sobre la contribución de las estructuras proteicas a las propiedades bromatológicas de los derivados cárnicos
Entidad que concede: Gobierno Vasco
Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación
País: España
Ámbito: Autonómica
Fecha inicio: 01/10/1982
Fecha fin: 31/03/1985
Fecha concesión: 30/09/1982
Duración: 910 días
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Investigador

COMITÉS, FOROS, REDES Y SOCIEDADES

- 1. Título del comité, foro, red o sociedad:** XIV Reunión de Comisión Científica de COIFFA
Entidad responsable: COIFFA
Fecha inicio: 21/06/2011
Fecha Fin: 23/06/2011
País de entidad: España
Ámbito: Unión Europea
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
- 2. Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro de la Presidencia de Honor del III Congreso Internacional de Oncología para Estudiantes
Fecha inicio: 01/03/2007
Tipo de entidad: Universidad
Localidad de radicación: Pamplona
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
- 3. Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro del Comité para la elaboración del informe "Formación Especializada y Continuada" dirigido por el Consejo Asesor de Sanidad
Fecha inicio: 01/03/2007
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
- 4. Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro del Comité Asesor Externo del Máster Europeo Erasmus-Mundus en Foods and Drugs Quality
Fecha inicio: 01/02/2007
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
- 5. Título del comité, foro, red o sociedad:** Grupo de Trabajo para el estudio de la Titulación de Farmacia
Entidad responsable: Comité Asesor de Ciencias de la Salud del Ministerio de Sanidad y Consumo
Fecha inicio: 01/01/2007
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
- 6. Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro del Comité Científico de la Asociación "5 al día"
Fecha inicio: 01/06/2006
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
- 7. Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro del Comité Científico del I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria
Entidad responsable: CIBSA
Fecha inicio: 08/05/2006
Fecha Fin: 10/05/2006
País de entidad: España

- Ámbito:** Nacional
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
8. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro del Comité Científico del II Congreso de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas organizada por AED-N
Fecha inicio: 04/10/2004
Tipo de entidad: Organismo, Otros
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
9. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro del Comité Científico del I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria
Entidad responsable: CNTA
Fecha inicio: 03/11/2003
Fecha Fin: 04/11/2003
País de entidad: España
Ámbito: Autonómica
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
10. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro de la Sociedad Española de Nutrición SEN
Entidad responsable: Sociedad Española de Nutrición SEN
Fecha inicio: 01/01/2002
Tipo de entidad: Organismo, Otros
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
11. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Presidenta de la Comisión de Evaluación de la Actividad Investigadora de las Líneas de Investigación Prioritarias y Especiales
Entidad responsable: Fac. Farmacia. Universidad de Navarra
Fecha inicio: 01/09/2001
Tipo de entidad: Universidad
País de entidad: España
Ámbito: Autonómica
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico
12. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Responsable de la Junta Directiva de la Fac. de Farmacia de la Modificación del Plan de Estudios
Entidad responsable: Universidad de Navarra
Fecha inicio: 29/11/2000
Tipo de entidad: Universidad
País de entidad: España
Ámbito: Autonómica
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Coordinador
13. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro del Comité de Expertos del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria-Laboratorio del Ebro
Entidad responsable: Laboratorio del Ebro
Fecha inicio: 01/11/2000
Tipo de entidad: Organismo, Otros
País de entidad: España

Ámbito: Autonómica

Autores: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Miembro del comité científico

14. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Suplente del vocal de la Fac. de Farmacia que forma parte de la Comisión de Investigación de la UN
Fecha inicio: 01/01/2000
País de entidad: España
Ámbito: Autonómica
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Participante

15. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Vocal de la Comisión del Comité de Docencia de la Junta Directiva de la Fac. de Farmacia de la UN
Fecha inicio: 01/01/2000
País de entidad: España
Ámbito: Autonómica
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico

16. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro del Comité de Autoevaluación en la Evaluación de Calidad del Plan Nacional de Evaluación de Calidad de las Universidades
Entidad responsable: Plan Nacional de Evaluación de Calidad de las Universidades
Fecha inicio: 01/01/1999
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico

GRUPOS, EQUIPOS, ETC.

1. **Nombre del grupo/equipo:** Grupo de investigación de Productos cárnicos funcionales
Código normalizado: PROCARSE - AGL2014-51742-REDC
Nombre del responsable del grupo/equipo: Iciar Astiasarán
Número de componentes del grupo/equipo: 3
Fecha inicio pertenencia: 01/12/2014
Fecha fin pertenencia: 30/11/2017
Localidad del grupo/equipo: Pamplona
País del grupo/equipo: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Astiasarán I](#); [Ansorena D](#); [Navarro-Blasco, I.](#)
Rol del investigador: Responsable

2. **Nombre del grupo/equipo:** Grupo de Investigación sobre Alimentos Funcionales
Nombre del responsable del grupo/equipo: Diana Ansorena
Número de componentes del grupo/equipo: 6
Fecha inicio pertenencia: 01/09/2010
Localidad del grupo/equipo: Dpto. CAFT UN, IDISNA
País del grupo/equipo: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Investigador

DOCENCIA IMPARTIDA

1. **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: 07/01/2019
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
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: 20
Nº horas totales: 20
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

3. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 14
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 12
Nº horas totales: 26
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

4. **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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
5. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Diseño experimental en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 13
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 6
Nº horas totales: 19
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
6. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 18
Nº horas totales: 39
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 6
Fecha Inicio: 03/09/2018

Fecha fin: 30/11/2018
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

7. **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: 30
Nº horas totales: 30
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
8. **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: 09/01/2017
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
9. **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: 20
Nº horas totales: 20
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

10. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 14
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas totales: 21
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
11. **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.Al.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
12. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Diseño experimental en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 13
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 6
Nº horas totales: 19
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.Al.Nu.M-09
Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

- 13. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 28
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 6
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/11/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 14. 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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 15. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Nutrition and Health (F. Farmacia)
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: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Medicina-08, Gr.Medicina-08, Gr.Medicina-08, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 3

Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/11/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

- 16. 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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 17. 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: 01/09/2016
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 18. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bases Antropológicas y Éticas de la Investigación en la Universidad (2º Semestre)(MASTER, Doc)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Instituto de Antropología y Ética
Nº horas teóricas: 1
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 2
Nº horas totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 2.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Est.Contem-12, Mást.Filosofía-11, Mást.Inv.Comuni-12

Curso: 1
Fecha Inicio: 11/01/2016
Fecha fin: 30/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

19. **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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
20. **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: 20
Nº horas totales: 20
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
21. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bases Antropológicas y Éticas de la Investigación en la Universidad (1º semestre) (MASTER, Doc)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Instituto de Antropología y Ética
Nº horas teóricas: 1
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 2
Nº horas totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 2.0
Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Est.Contem-12, Mást.Filosofía-11, Mást.Inv.Comuni-12

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2015

Fecha fin: 30/11/2015

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Docente

22. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 14
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas totales: 21
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
23. **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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
24. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Diseño experimental en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 13
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 6
Nº horas totales: 19
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
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: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Docente

25. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 28
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 6
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 30/11/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
26. **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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
27. **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: 01/09/2015
Fecha fin: 30/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

- 28. 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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 29. 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: 01/09/2015
Fecha fin: 30/06/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 30. 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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

- 31. 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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 32. 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: 20
Nº horas totales: 20
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 33. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 14
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas totales: 21
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

- 34. 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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 35. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Diseño experimental en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 13
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 6
Nº horas totales: 19
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 36. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 10
Nº horas totales: 28
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 6
Fecha Inicio: 01/09/2014

Fecha fin: 02/12/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

- 37. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Nutrition and Health (F. Farmacia)
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: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, LE Farmacia
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 02/12/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 38. 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: 01/09/2014
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 39. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Tecnología 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, Farmacia-00, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Química-95
Curso: 6
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Docente

- 40. 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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 41. 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: 01/09/2014
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 42. 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: 01/09/2014
Fecha fin: 02/12/2014
Localidad: Pamplona
País: España

Autores: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Docente

- 43. 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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 44. 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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 45. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 11
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas totales: 18
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: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Docente

- 46. 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: 3
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 1
Nº horas totales: 4
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 47. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Diseño experimental en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 13
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 6
Nº horas totales: 19
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 48. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 17
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 12
Nº horas totales: 39
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 6
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 25/11/2013
Localidad: Pamplona
País: España

Autores: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Docente

- 49. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Nutrition and Health (F. Farmacia)
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: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, LE Farmacia
Curso: 1
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 25/11/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 50. 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: 02/09/2013
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 51. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Tecnología 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, Farmacia-00, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Química-95
Curso: 6
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
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: 02/09/2013
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
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: 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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
54. **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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
55. **Tipo de Asignatura:** Optativa

Asignatura: Alimentación hospitalaria (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 4
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 4
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Dipl.Nutr.Clín.-08, Mást.Eu.Al.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

56. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 19
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 4
Nº horas totales: 23
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
57. **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: 3
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.Al.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
58. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Diseño experimental en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 13
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 4
Nº horas totales: 17
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: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

- 59. Tipo de Asignatura:** Troncal
Asignatura: Legislación alimentaria (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: 4
Nº horas totales: 33
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.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 6
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 60. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Nutrition and Health (F. Farmacia)
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: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Medicina-08, Gr.Nutrición-09, LE Farmacia
Curso: 3
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 26/11/2012
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente
- 61. 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: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Docente

62. 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: 8

Nº horas prácticas: 0

Nº horas tutorías / otros: 15

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: 03/09/2012

Fecha fin: 29/06/2013

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Docente

63. 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: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Docente

ACTIVIDADES GENÉRICAS DOCENTES

1. **Título:** Docencia universitaria
Fecha Inicio: 20/09/1982
Fecha fin: 13/08/2015
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Docente

EXPERIENCIA EN EVALUACIÓN

1. **Título:** Evaluadora de la ANECA como Experta del Programa ACADEMIA.
Localidad de la experiencia: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
Fecha inicio: 01/11/2012
País de la experiencia: España
Ámbito: Nacional
Entidad: ANECA
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
2. **Título:** Commissione giudicatrice della procedura per il conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale - settore concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari
Fecha inicio: 01/08/2012
Fecha fin: 31/08/2013
País de la experiencia: Italia
Ámbito: Unión Europea
Entidad: CINECA Consorcio Interuniversitario senza scopo di lucro al servizio del sistema accademico nazionale- ANVUR Agencia Nacional de Evaluación de Universidades e Institutos de Investigación. MIUR Ministerio Istrucción Gob. Italiano
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
3. **Título:** Evaluadora de Proyectos de Investigación en la ANEP
Fecha inicio: 21/10/2010
País de la experiencia: España
Ámbito: Nacional
Entidad: Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva ANEP
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
4. **Título:** Censora de LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Fecha inicio: 02/08/2010
País de la experiencia: Estados Unidos de América
Entidad: Editorial
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Resumen: WoS: For 2014, the journal LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY has an Impact Factor of 2.416.
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
5. **Título:** Evaluadora de la ANECA en el Programa VERIFICA MASTER Ciencias de la Salud

- Localidad de la experiencia:** Madrid
Fecha inicio: 10/12/2008
Fecha fin: 30/03/2012
País de la experiencia: España
Ámbito: Nacional
Entidad: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación ANECA
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
6. **Título:** Evaluadora de la ANECA en el Programa ACADEMIA
Fecha inicio: 01/10/2008
Fecha fin: 30/08/2010
País de la experiencia: España
Ámbito: Nacional
Entidad: ANECA
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Resumen: Evaluadora del programa ACADEMIA para acreditación de Profesorado desde su inicio (2008) hasta el año 2010.
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
7. **Título:** Evaluadora de la Agencia de Evaluación de la Calidad y Acreditación del Sistema Universitario Vasco UNIQUAL
Localidad de la experiencia: Vitoria, ALAVA
Fecha inicio: 25/06/2008
País de la experiencia: España
Ámbito: Autonómica
Entidad: Agencia de Evaluación de la Calidad y Acreditación del Sistema Universitario Vasco UNIQUAL
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Resumen: Evaluadora de los programas de Complementos retributivos y Acreditación de Profesorado.
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
8. **Título:** Censora en "Scientia Agricola"
Localidad de la experiencia: Piracicaba, BRASIL
Fecha inicio: 11/10/2007
País de la experiencia: Brasil
Ámbito: Internacional no UE
Entidad: Scientia Agricola
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Resumen: WoS: For 2014, the journal SCIENTIA AGRICOLA has an Impact Factor of 0.809 (Q2 en AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY)
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
9. **Título:** Miembro del Comité Editorial de Journal of Chemistry (Ed. Hindawi)
Fecha inicio: 01/11/2006
País de la experiencia: España
Entidad: Revista Journal of Chemistry
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Resumen: Miembro del Comité Editorial de la Revista Journal of Chemistry (Ed. Hindawi)
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
10. **Título:** Miembro del Comité Editorial de la Revista Científica World Journal of Agricultural Sciences
Fecha inicio: 01/06/2006
País de la experiencia: España

- Entidad:** Revista Científica "World Journal of Agricultural Sciences"
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
11. **Título:** Presidenta de la Comisión de Docencia de la Especialidad de Farmacia Industrial y Galénica
Localidad de la experiencia: Pamplona
Fecha inicio: 01/09/2005
Fecha fin: 01/02/2011
País de la experiencia: España
Ámbito: Autonómica
Entidad: Facultad de Farmacia de la Universidad de Navarra
Tipo de entidad: Universidad
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
12. **Título:** Censora de JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
Fecha inicio: 01/08/2005
País de la experiencia: Estados Unidos de América
Entidad: Editorial
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
13. **Título:** Censora de la revista "Food Chemistry"
Fecha inicio: 04/04/2003
País de la experiencia: España
Ámbito: Internacional no UE
Entidad: Food Chemistry
Tipo de entidad: Entidad Empresarial
Resumen: Censora regular de Fd Chem WoS: For 2014, the journal FOOD CHEMISTRY has an Impact Factor of 3.391.
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
14. **Título:** Censora "Italian Journal of Food Science"
Fecha inicio: 06/02/2003
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Italian Journal of Food Science
Tipo de entidad: Entidad Empresarial
Resumen: WoS: For 2014, the journal ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE has an Impact Factor of 0.285 (Q3)
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
15. **Título:** Evaluador de ANEP
Fecha inicio: 20/05/2002
País de la experiencia: España
Ámbito: Nacional
Entidad: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación
Resumen: Evaluador de ANEP Agencia nacional de Evaluación. Convocatorias estatales de los diferentes Ministerios MICYT-Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias / Programa Nacional de Alimentación del P.N./ Ministerio de Economía y Competitividad.
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador

16. **Título:** Censora "Journal of Food Science"
Fecha inicio: 15/04/2002
País de la experiencia: España
Ámbito: Internacional no UE
Entidad: Journal of Food Science
Tipo de entidad: Entidad Empresarial
Resumen: Censora regular de J Fd Science WoS: For 2014, the journal JOURNAL OF FOOD SCIENCE has an Impact Factor of 1.696. (Q2)
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
17. **Título:** Censora "Food Science and Technology International"
Fecha inicio: 01/01/2002
País de la experiencia: España
Ámbito: Internacional no UE
Entidad: Food Science and Technology International
Tipo de entidad: Entidad Empresarial
Resumen: Censora regular del FSTI. WoS: For 2014, the journal FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL has an Impact Factor of 1.222. (Q3)
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
18. **Título:** Evaluador de proyectos de Investigación del FIS
Fecha inicio: 01/11/2000
País de la experiencia: España
Entidad: Instituto de Salud Carlos III. Ministerio de Sanidad y Consumo
Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación
Resumen: Evaluador del FIS (Fundacion de Investigación Sanitaria). Instituto de Salud Carlos III. Ministerio de Sanidad y Consumo
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
19. **Título:** Censora de la Revista Meat Science
Fecha inicio: 01/08/2000
País de la experiencia: Reino Unido
Entidad: Editorial
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Resumen: Censora regular de la revista WoS: For 2014, the journal MEAT SCIENCE has an Impact Factor of 2.615.
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
20. **Título:** Evaluadora de la Comisión de Formación Continuada de navarra del Sistema Nacional de Salud
Localidad de la experiencia: Pamplona
Fecha inicio: 01/01/1999
País de la experiencia: España
Ámbito: Autonómica
Entidad: Comisión de Formación Continuada de las Profesionales Sanitarias de Navarra
Tipo de entidad: Instituciones Sanitarias
Resumen: Evaluadora de Actividades Formativas de la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema Nacional de Salud. Desde su inicio en 1999 hasta la actualidad.
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
21. **Título:** Evaluador V PM de la UE
Fecha inicio: 01/01/1998
Fecha fin: 31/12/2002
País de la experiencia: Bélgica

Ámbito: Unión Europea

Entidad: European Commission-Research

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Resumen: Miembro de la Comisión de Expertos en proceso de Evaluación del V Programa Marco de la Unión Europea para proyectos de Investigación y Desarrollo Tecnológico dentro del área de Alimentos, Nutrición y Salud

Autores: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Evaluador

22. **Título:** Censora "Revista Internacional Información Tecnológica"
Fecha inicio: 23/10/1996
País de la experiencia: España
Ámbito: Internacional no UE
Entidad: Centro de Información Tecnológica CIT
Tipo de entidad: Centro Tecnológico
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador
23. **Título:** Censora de "Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos"
Fecha inicio: 01/01/1992
País de la experiencia: España
Ámbito: Nacional
Entidad: Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Tipo de entidad: Entidad Empresarial
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Evaluador

ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE I+D

1. **Título:** Alimentación saludable
Tipo de actividad: Directiva
Fecha inicio: 06/09/2004
Fecha fin: 10/09/2004
Localidad: Fitero
País: España
Ámbito de la actividad: Autonómica
Entidad convocante: Universidad de Navarra y Ayuntamiento de Fitero
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 5 días
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Responsable
2. **Título:** XXI Curso de actualización para postgraduados en Farmacia
Tipo de actividad: Curso de Actualización
Fecha inicio: 03/06/2002
Fecha fin: 04/06/2002
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la actividad: Nacional
Entidad convocante: Universidad de Navarra
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 2 días
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Coordinador científico

3. **Título:** XVIII Jornadas Acta-nar sobre "Derecho Alimentario"
Tipo de actividad: Jornadas
Fecha inicio: 08/03/2000
Fecha fin: 08/03/2000
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la actividad: Nacional
Entidad convocante: Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Navarra, Aragón y La Rioja ACTA-NAR
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Duración: 1 días
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Responsable
4. **Título:** V Curso teórico-práctico sobre alimentos y nutrición: aspectos relacionados con la salud
Tipo de actividad: Curso
Fecha inicio: 24/11/1997
Fecha fin: 28/11/1997
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la actividad: Autonómica
Entidad convocante: Universidad de Navarra
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 5 días
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Responsable
5. **Título:** IV Curso teórico-práctico sobre control de calidad en la industria alimentaria
Tipo de actividad: Curso
Fecha inicio: 27/01/1997
Fecha fin: 14/02/1997
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la actividad: Autonómica
Entidad convocante: Universidad de Navarra
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 19 días
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Responsable
6. **Título:** III Curso teórico-práctico sobre los lípidos en la alimentación
Tipo de actividad: Curso
Fecha inicio: 22/11/1995
Fecha fin: 21/12/1995
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la actividad: Autonómica
Entidad convocante: Universidad de Navarra
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 30 días
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Responsable
7. **Título:** II Curso teórico-práctico sobre carne y derivados: aspectos bromatológicos, nutritivos, tecnológicos, legislativos y analíticos
Tipo de actividad: Dirección
Fecha inicio: 01/10/1994

Fecha fin: 30/11/1994
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la actividad: Nacional
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 60 días
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Responsable

8. **Título:** Curso sobre Alimentación y Salud
Tipo de actividad: Dirección
Fecha inicio: 14/02/1994
Fecha fin: 15/02/1994
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la actividad: Nacional
Entidad convocante: Universidad de Navarra
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 2 días
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Responsable
9. **Título:** I Curso teórico-práctico sobre carne y derivados
Tipo de actividad: Dirección
Fecha inicio: 21/09/1993
Fecha fin: 24/09/1993
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la actividad: Nacional
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 4 días
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Responsable
10. **Título:** I Curso Teórico-Práctico sobre aspectos analíticos y legislativos de los productos alimenticios
Tipo de actividad: Dirección
Fecha inicio: 01/04/1993
Fecha fin: 03/04/1993
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito de la actividad: Nacional
Tipo de entidad: Universidad
Duración: 3 días
Autores: Astiasarán I
Rol del investigador: Responsable

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS PROFESIONALES

1. **Título:** Beca de Honor del Colegio Mayor Belagua
Fecha de concesión: 09/04/2019
Ámbito: Otros
Entidad: Colegio Mayor Belagua
Tipo de entidad: Organismo, Otros

- País:** España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Concesión
2. **Título:** Premio del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Navarra
Fecha de concesión: 19/11/2011
Ámbito: Autonómica
Entidad: Colegio Oficial de Farmacéuticos de Navarra
Tipo de entidad: Instituciones Sanitarias
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Obtentor
3. **Título:** Académica de Número de Jakiunde
Fecha de concesión: 25/10/2007
Ámbito: Nacional
Entidad: Academia de las Ciencias, las Artes y las Letras de Eusko Ikaskuntza
Tipo de entidad: Organismo, Otros
País: España
Localidad: Bilbao
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Obtentor
4. **Título:** Premio "José María Busca Isusi"
Fecha de concesión: 07/02/2007
Ámbito: Autonómica
Entidad: Academia Vasca de Gastronomía-Euskal Gastronomi Akademia
Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones
País: España
Localidad: Bilbao
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Obtentor
5. **Título:** Medalla de Oro de Guipuzcoa
Fecha de concesión: 16/12/2006
Ámbito: Autonómica
Entidad: Diputación General de Guipuzcoa
Tipo de entidad: Organismo, Otros
País: España
Localidad: San Sebastián
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Obtentor
6. **Título:** Académico correspondiente de la Real Academia Nacional de Farmacia
Fecha de concesión: 01/05/2005
Ámbito: Nacional
Entidad: Real Academia Nacional de Farmacia
Tipo de entidad: Organismo, Otros
País: España
Localidad: Madrid
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Obtentor
7. **Título:** Seleccionada en el libro "Nosotras las Biotécnicas españolas"
Fecha de concesión: 02/12/2002
Ámbito: Nacional
Entidad: L'Oréal

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

País: España

Autores: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Obtentor

8. **Título:** Premio Sánchez Romero Carvajal-Jabugo, S.A. por la colaboración en el trabajo de investigación titulado "Propiedades Bromatológicas del jamón curado de cerdo ibérico: estudio de algunos parámetros que determinan la calidad del producto"

Fecha de concesión: 01/06/1987

Ámbito: Nacional

Entidad: Sánchez Romero Carvajal-Jabugo, S.A.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

País: España

Localidad: Jabugo (Huelva)

Autores: [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Obtentor

FORMACIÓN UNIVERSITARIA

DOCTOR

1. **Nombre del título:** Programa Oficial de Doctorado en Farmacia
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Tipo de Entidad: Universidad
Programa: Programa de Doctorado de Fisiología y Nutrición
Fecha Expedición: 28/10/1985
Localidad: Pamplona
País: España
Rol del investigador: Doctorando

TITULADO SUPERIOR

1. **Nombre del título:** Farmacia
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Tipo de Entidad: Universidad
Fecha Expedición: 25/06/1982
Calificación/Nota media: 0.00
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Alumno

OTRA TITULACIÓN

1. **Nombre del título:** Tesina de Licenciatura
Titulación: Tesina de Licenciatura
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Tipo de Entidad: Universidad
Fecha Expedición: 30/06/1982
Localidad: Pamplona

País: España

Rol del investigador: Alumno

OTRA FORMACIÓN

1. **Nombre del título:** Curso Stata
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 06/06/2013
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Alumno

2. **Nombre del título:** Presentaciones de Power Point de alto impacto
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 05/03/2013
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Alumno

3. **Nombre del título:** Programa de Dirección General
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: IESE Universidad de Navarra
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Expedición: 31/05/2012
Fecha Inicio de formación: 27/10/2011
Fecha fin de formación: 04/05/2012
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Alumno

4. **Nombre del título:** Curso de inglés
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 02/02/2012
Fecha Inicio de formación: 09/01/2012
Fecha fin de formación: 02/02/2012
Número de horas: 8
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Alumno

5. **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: 19/02/2009
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Alumno

6. **Nombre del título:** Reunión para la implantación de los Grados
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 26/01/2009
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Alumno

7. **Nombre del título:** Programa sobre Gobierno de Instituciones
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: IESE. Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 24/11/2007
Fecha Inicio de formación: 08/11/2007
Fecha fin de formación: 24/11/2007
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Alumno

8. **Nombre del título:** Adaptación de las asignaturas al EEES
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/2006
Fecha Inicio de formación: 30/06/2006
Fecha fin de formación: 30/06/2006
Autores: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Alumno

IDIOMAS

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