



PAMPLONA, 29 DE ENERO DE 2022

# CURRÍCULO DEL INVESTIGADOR

MARÍA PAZ DE PEÑA FARIZA



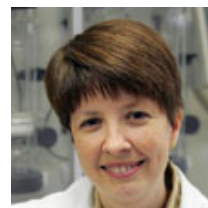
Universidad  
de Navarra

## DATOS DEL INVESTIGADOR

### Datos de identificación del investigador

---

NOMBRE	María Paz
PRIMER APELLIDO	de Peña
SEGUNDO APELLIDO	Fariza
NACIONALIDAD	española
PAÍS DE NACIMIENTO	España
PROVINCIA	Madrid
CIUDAD	Madrid
EMAIL	mpdepena@unav.es
FIRMA CIENTÍFICA PRINCIPAL	de Peña, María Paz



### Situación profesional

---

CATEGORÍA PROFESIONAL	Catedrática
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/01/2021 - Actualidad

### Cargos y actividades profesionales anteriores

---

CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesora Titular Universidad
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/2006 - 31/12/2020
CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesora Adjunta de Universidad
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/2002 - 30/09/2006
CATEGORÍA PROFESIONAL	Visiting Scholar
ENTIDAD	University of California-Davis
FECHA INICIO - FECHA FIN	22/10/2001 - 24/08/2002

CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesora Adjunta de Universidad
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/1997 - 31/01/2002
CATEGORÍA PROFESIONAL	Colaborador de Investigación
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	03/10/1994 - 30/09/1997
CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesora Asociada
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	03/10/1994 - 30/09/1997
CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesora Encargada Interina de Curso
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/1993 - 30/09/1994
CATEGORÍA PROFESIONAL	Ayudante de Investigación
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/07/1990 - 30/09/1990
CATEGORÍA PROFESIONAL	Ayudante
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/1989 - 30/09/1994

## Páginas webs y redes sociales

---

TIPO RED	homepage
URL	<a href="http://www.unav.edu/">http://www.unav.edu/</a>
TIPO RED	ORCID
URL	<a href="http://orcid.org/0000-0002-9994-4268">http://orcid.org/0000-0002-9994-4268</a>
TIPO RED	ResearcherID
URL	<a href="http://www.researcherid.com/rid/A-7026-2008">http://www.researcherid.com/rid/A-7026-2008</a>

## Líneas de investigación

---

Bioaccesibilidad de compuestos bioactivos (digestión in vitro, microbiota  
 Polifenoles en alimentos de origen vegetal  
 Acción de la microbiota intestinal sobre polifenoles  
 Alimentos funcionales  
 Sexenios CNEAI: 4 (1992-1997, 1998-2003, 2004-2009, 2010-2015)

**Biomarcadores de polifenoles tras la ingesta de vegetales**

## PRODUCCIÓN Y ACTIVIDAD CIENTÍFICA DEL INVESTIGADOR

### Resumen

PRODUCCIÓN/ACTIVIDAD	TIPO	NÚMERO
Producción investigadora	Publicaciones en Revistas	61
	Capítulos de Libros	8
	Otras Publicaciones	1
	Resultados Expertos Transferidos a empresas	6
	Aportaciones a Congresos	65
Producción académica	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Tesis doctoral	12
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo DEA	5
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo Fin de Máster	13
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo Fin de Grado	37
Actividad investigadora	Proyectos I+D+i y Ayudas	21
	Convenios y Contratos	9
	Estancias	2
	Becas y Reconocimientos	9
	Comités, Foros, Redes y Sociedades	6
	Congresos, Exposiciones, etc	4
Actividad docente	Docencia impartida	94
	Actividades genéricas docentes	25
Actividad profesional	Gestión en I+D+I	7
Actividad formativa	Formación Universitaria - Doctor	1
	Formación Universitaria - Titulado Superior	1
	Otra Formación	69
	Idiomas	2
Otros méritos	Participación en tribunales de Tesis	1

### Detalles

## PUBLICACIONES EN REVISTAS

1. **Título del trabajo:** (Poly)phenol characterisation in white and red cardoon stalks: could the sous-vide technique improve their bioaccessibility?  
**Título de la revista:** INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION  
**ISSN:** 0963-7486  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2022  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1080/09637486.2021.1966396  
**Autores:** Huarte Cilveti, Estibaliz; Trius-Soler, M.; Domínguez, María Teresa; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor de correspondencia  
**JCR**  
**Categoría:** NUTRICION Y DIETETICA  
**Posición:** 47 de 88  
**Índice de Impacto:** 3.833  
**Cuartil:** 3º C  
  
**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
**Posición:** 44 de 144  
**Índice de Impacto:** 3.833  
**Cuartil:** 2º C
  
2. **Título del trabajo:** In vitro simulated gastrointestinal digestion impacts bioaccessibility and bioactivity of Sweet orange (Citrus sinensis) phenolic compounds  
**Título de la revista:** JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS  
**ISSN:** 1756-4646  
**Volumen:** 88  
**Número:** January 2022  
**Página inicial-final:** 104891  
**Año de Publicación:** 2022  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.jff.2021.104891  
**Autores:** Peña-Vazquez, G.I.; Domínguez, María Teresa; Camacho-Zamora, B.D.; Hernández-Salazar, M.; Urrías-Orona, V.; de Peña, María Paz; de la Garza, Ana Laura Isabel  
**Rol del investigador:** Autor  
**JCR**  
**Categoría:** NUTRICION Y DIETETICA  
**Posición:** 31 de 88  
**Índice de Impacto:** 4.451  
**Cuartil:** 2º C  
  
**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
**Posición:** 35 de 144  
**Índice de Impacto:** 4.451  
**Cuartil:** 1º C
  
3. **Título del trabajo:** Bioaccessibility of Tudela artichoke (Cynara scolymus cv. Blanca de Tudela) (poly)phenols: the effects of heat treatment, simulated gastrointestinal digestion and human colonic microbiota  
**Título de la revista:** FOOD & FUNCTION  
**ISSN:** 2042-6496  
**Volumen:** 12  
**Número:** 5  
**Página inicial-final:** 1996 - 2011  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2021  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1039/d0fo03119d  
**Autores:** Domínguez, María Teresa; Ludwig, Izziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

**Posición:** 76 de 297

**Índice de Impacto:** 5.396

**Cuartil:** 2º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 22 de 144

**Índice de Impacto:** 5.396

**Cuartil:** 1º C

4. **Título del trabajo:** DNA damage and DNA protection from digested raw and griddled green pepper (poly)phenols in human colorectal adenocarcinoma cells (HT-29)

**Título de la revista:** EUROPEAN JOURNAL OF NUTRITION

**ISSN:** 1436-6207

**Volumen:** 60

**Número:** 2

**Página inicial-final:** 677 - 689

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2021

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1007/s00394-020-02269-2

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** NUTRICION Y DIETETICA

**Posición:** 18 de 88

**Índice de Impacto:** 5.614

**Cuartil:** 1º C

5. **Título del trabajo:** Extraction of (poly)phenolic compounds of cactus (Opuntia ficus-indica (L.) Mill.) cladodes

**Título de la revista:** FOOD ANALYTICAL METHODS

**ISSN:** 1936-9751

**Volumen:** 14

**Página inicial-final:** 1167 - 1175

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2021

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1007/s12161-020-01946-6

**Autores:** de Santiago Castanedo, Elsy Gabriela; Juániz Zurbano, Isabel; Concepción Cid; de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Autor de correspondencia

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 51 de 144

**Índice de Impacto:** 3.366

**Cuartil:** 2º C

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

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

**ISSN:** 1878-450X

**Volumen:** 25

**Página inicial-final:** 100389

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2021

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 80 de 144

**Índice de Impacto:** 2.537

**Cuartil:** 3º C

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

**JCR**

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 13 de 74

**Índice de Impacto:** 5.279

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 5 de 58

**Índice de Impacto:** 5.279

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 24 de 144

**Índice de Impacto:** 5.279

**Cuartil:** 1º C

8. **Título del trabajo:** Effect of Bioaccessible Phenolic Compounds from Sweet Orange (*Citrus Sinensis*) On Lipid Accumulation in 3T3-L1 Cells  
**Título de la revista:** ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM  
**ISSN:** 0250-6807  
**Volumen:** 76  
**Número:** SUPPL 4  
**Página inicial-final:** 79 - 79  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2020  
**Autores:** Pena-Vazquez, G. I.; Camacho-Zamora, B. D. ; Hernandez-Salazar, M.; de Peña, María Paz; de la Garza, A. L.  
**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** NUTRICION Y DIETETICA

**Posición:** 51 de 88

**Índice de Impacto:** 3.374

**Cuartil:** 3º C

**Categoría:** ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO

**Posición:** 93 de 145

**Índice de Impacto:** 3.374

**Cuartil:** 3º C



9. **Título del trabajo:** Digestion and colonic fermentation of raw and cooked *Opuntia ficus-Indica* cladodes impacts bioaccessibility and bioactivity  
**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY  
**ISSN:** 0021-8561  
**Volumen:** 67  
**Número:** 9  
**Página inicial-final:** 2490 - 2499  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2019  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/acs.jafc.8b06480  
**Autores:** de Santiago Castanedo, Elsy Gabriela; Gill, C. I. R.; Carafa, I.; Tuohy, K.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor de correspondencia  
**JCR**  
**Categoría:** QUIMICA APLICADA  
**Posición:** 15 de 71  
**Índice de Impacto:** 4.192  
**Cuartil:** 1º C  
  
**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR  
**Posición:** 4 de 58  
**Índice de Impacto:** 4.192  
**Cuartil:** 1º C  
  
**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
**Posición:** 21 de 139  
**Índice de Impacto:** 4.192  
**Cuartil:** 1º C
10. **Título del trabajo:** Potential biomedical reuse of vegetative residuals from mycorrhized grapevines subjected to warming  
**Título de la revista:** ARCHIV FUER ACKER- UND PFLANZENBAU UND BODENKUNDE  
**ISSN:** 0365-0340  
**Volumen:** 65  
**Número:** 10  
**Página inicial-final:** 1341-1353  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2019  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1080/03650340.2018.1564907  
**Autores:** N.; Plano, Daniel; Antolín, María del Carmen; Sanmartín, María del Carmen; M.; de Peña, María Paz; I.; Goicoechea, N  
**Rol del investigador:** Autor  
**JCR**  
**Categoría:** AGRICULTURA, SUELO  
**Posición:** 21 de 38  
**Índice de Impacto:** 2.135  
**Cuartil:** 3º C  
  
**Categoría:** AGRONOMIA  
**Posición:** 23 de 91  
**Índice de Impacto:** 2.135  
**Cuartil:** 2º C
11. **Título del trabajo:** Digestibility of (poly)phenols and antioxidant activity in raw and cooked cactus cladodes (*Opuntia ficus-indica*)  
**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY  
**ISSN:** 0021-8561  
**Volumen:** 66

**Número:** 23

**Página inicial-final:** 5832 - 5844

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2018

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

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

**Rol del investigador:** Autor de correspondencia

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 28 de 135

**Índice de Impacto:** 3.571

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 14 de 71

**Índice de Impacto:** 3.571

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 3 de 56

**Índice de Impacto:** 3.571

**Cuartil:** 1º C

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

**Título de la revista:** FOOD CHEMISTRY

**ISSN:** 0308-8146

**Volumen:** 240

**Página inicial-final:** 1055 - 1062

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2018

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** NUTRICION Y DIETETICA

**Posición:** 10 de 86

**Índice de Impacto:** 5.399

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 7 de 135

**Índice de Impacto:** 5.399

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 5 de 71

**Índice de Impacto:** 5.399

**Cuartil:** 1º C

13. **Título del trabajo:** Bioaccessibility of (poly)phenolic compounds of raw and cooked cardoon (*Cynara cardunculus* L.) after simulated gastrointestinal digestion and fermentation by human colonic microbiota

**Título de la revista:** JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

**ISSN:** 1756-4646

**Volumen:** 32

**Página inicial-final:** 195 - 207

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2017

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.jff.2017.02.033

**Autores:** Juániz Zurbano, Isabel; Ludwig, Iziar Amaia; Bresciani, L.; Dall'Asta, M.; Mena, P.; del Río, D.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 16 de 133

**Índice de Impacto:** 3.47

**Cuartil:** 1º C

14. **Título del trabajo:** Bioaccessibility of (poly)phenolic compounds of raw and cooked cardoon (*Cynara cardunculus* L.) after simulated gastrointestinal digestion and fermentation by human colonic microbiota (vol 32, pg 195, 2017)

**Título de la revista:** JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

**ISSN:** 1756-4646

**Volumen:** 34

**Página inicial-final:** 480 - 480

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2017

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.jff.2017.05.031

**Autores:** Juániz Zurbano, Isabel; Ludwig, I. A.; Bresciani, L.; Dall'Asta, M.; Mena, P.; Del Rio, D.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Autor de correspondencia

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 16 de 133

**Índice de Impacto:** 3.47

**Cuartil:** 1º C

15. **Título del trabajo:** Catabolism of raw and cooked green pepper (*Capsicum annuum*) (poly)phenolic compounds after simulated gastrointestinal digestion and fecal fermentation

**Título de la revista:** JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

**ISSN:** 1756-4646

**Volumen:** 27

**Página inicial-final:** 201 - 213

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2016

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.jff.2016.09.006

**Autores:** Juániz Zurbano, Isabel; Ludwig, Iziar Amaia; Bresciani, L.; Dall'Asta, M.; Mena, P.; Del Rio, D.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 18 de 129

**Índice de Impacto:** 3.144

**Cuartil:** 1º C

16. **Título del trabajo:** Chlorogenic acids, caffeine content and antioxidant properties of green coffee extracts: influence of green coffee bean preparation

**Título de la revista:** EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY

**ISSN:** 1438-2377

**Volumen:** 242

**Número:** 8

**Página inicial-final:** 1403 - 1409

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2016

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1007/s00217-016-2643-y

**Autores:** Jeszka-Skowron, M.; Sentkowska, A.; Pyrzynska, K.; de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 56 de 129

**Índice de Impacto:** 1.664

**Cuartil:** 2º C

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

**Título de la revista:** LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

**ISSN:** 0023-6438

**Volumen:** 68

**Página inicial-final:** 549 - 555

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2016

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 32 de 129

**Índice de Impacto:** 2.329

**Cuartil:** 1º C

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

**Título de la revista:** FOOD CHEMISTRY

**ISSN:** 0308-8146

**Volumen:** 197

**Página inicial-final:** 466 - 473

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2016

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 6 de 129

**Índice de Impacto:** 4.529

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** NUTRICION Y DIETETICA

**Posición:** 10 de 81

**Índice de Impacto:** 4.529

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 7 de 72

**Índice de Impacto:** 4.529

**Cuartil:** 1º C

19. **Título del trabajo:** Relationship between antioxidant capacity, chlorogenic acids and elemental composition of green coffee

**Título de la revista:** LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

**ISSN:** 0023-6438

**Volumen:** 73

**Página inicial-final:** 243 - 250

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2016

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.lwt.2016.06.018

**Autores:** Jeszka-Skowron, M.; Stanisz, E.; de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 32 de 129

**Índice de Impacto:** 2.329

**Cuartil:** 1º C

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

**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

**ISSN:** 0021-8561

**Volumen:** 63

**Número:** 17

**Página inicial-final:** 4327 - 4334

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2015

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 3 de 57

**Índice de Impacto:** 2.857

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 14 de 72

**Índice de Impacto:** 2.857

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 20 de 125

**Índice de Impacto:** 2.857

**Cuartil:** 1º C

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

**Título de la revista:** JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

**ISSN:** 1756-4646

**Volumen:** 12

**Página inicial-final:** 365 - 374

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2015

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 8 de 125

**Índice de Impacto:** 3.973

**Cuartil:** 1º C

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

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

**ISSN:** 0963-7486

**Volumen:** 66

**Número:** 6

**Página inicial-final:** 657 - 664

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2015

**DOI (Document Object Identifier):** 10.3109/09637486.2015.1064874

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** NUTRICION Y DIETETICA

**Posición:** 62 de 80

**Índice de Impacto:** 1.451

**Cuartil:** 4º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 63 de 125

**Índice de Impacto:** 1.451

**Cuartil:** 3º C

23. **Título del trabajo:** Contribution of volatile compounds to the antioxidant capacity of coffee

**Título de la revista:** FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

**ISSN:** 0963-9969

**Volumen:** 61

**Página inicial-final:** 67 - 74

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2014

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.foodres.2014.03.045

**Autores:** Ludwig, Iziar Amaia; Sánchez Ayaso, Lidia; de Peña, María Paz; Concepción Cid

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 15 de 123

**Índice de Impacto:** 2.818

**Cuartil:** 1º C

24. **Título del trabajo:** Antioxidant and genoprotective effects of spent coffee extracts in human cells

**Título de la revista:** FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY

**ISSN:** 0278-6915

**Volumen:** 60

**Página inicial-final:** 397 - 403

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2013

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.fct.2013.08.002

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 21 de 123

**Índice de Impacto:** 2.61

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** TOXICOLOGIA

**Posición:** 34 de 87

**Índice de Impacto:** 2.61

**Cuartil:** 2º C

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

**Título de la revista:** BIOFACTORS

**ISSN:** 0951-6433

**Volumen:** 39

**Número:** 6

**Página inicial-final:** 623 - 632

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2013

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

**Posición:** 130 de 291

**Índice de Impacto:** 3.0

**Cuartil:** 2º C

**Categoría:** ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO

**Posición:** 57 de 124

**Índice de Impacto:** 3.0

**Cuartil:** 2º C

26. **Título del trabajo:** Effect of Sugar Addition (Torrefacto) During Roasting Process on Antioxidant Capacity and Phenolics of Coffee

**Título de la revista:** LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

**ISSN:** 0023-6438

**Volumen:** 51

**Número:** 2

**Página inicial-final:** 553-559

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2013

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 26 de 123

**Índice de Impacto:** 2.468

**Cuartil:** 1º C

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

**Título de la revista:** FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

**ISSN:** 0963-9969

**Volumen:** 50

**Número:** 2

**Página inicial-final:** 682 - 690

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2013

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 14 de 123

**Índice de Impacto:** 3.05

**Cuartil:** 1º C

28. **Título del trabajo:** Influence of extraction process on antioxidant capacity of spent coffee  
**Título de la revista:** FOOD RESEARCH INTERNATIONAL  
**ISSN:** 0963-9969  
**Volumen:** 50  
**Número:** 2 SI  
**Página inicial-final:** 610 - 616  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2013  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.foodres.2011.04.026  
**Autores:** Bravo Ortega, Jimena; Monente Ramos, Carmenrosa; Juárez Zurbano, Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor  
**JCR**  
**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
**Posición:** 14 de 123  
**Índice de Impacto:** 3.05  
**Cuartil:** 1º C
29. **Título del trabajo:** Extraction of coffee antioxidants: Impact of brewing time and method  
**Título de la revista:** FOOD RESEARCH INTERNATIONAL  
**ISSN:** 0963-9969  
**Volumen:** 48  
**Número:** 1  
**Página inicial-final:** 57 - 64  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2012  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.foodres.2012.02.023  
**Autores:** Ludwig, Izar Amaia; Sánchez Ayaso, Lidia; Caemmerer, B.; Kroh, L.W.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor  
**JCR**  
**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
**Posición:** 13 de 124  
**Índice de Impacto:** 3.005  
**Cuartil:** 1º C
30. **Título del trabajo:** Evaluation of spent coffee obtained from the most common coffeemakers as a source of hydrophilic bioactive compounds  
**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY  
**ISSN:** 0021-8561  
**Volumen:** 60  
**Número:** 51  
**Página inicial-final:** 12565 - 12573  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2012  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/jf3040594  
**Autores:** Bravo Ortega, Jimena; Juárez Zurbano, Isabel; Monente Ramos, Carmenrosa; Caemmerer, B.; Kroh,



L.W.; de Peña, María Paz; Concepción Cid

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 12 de 71

**Índice de Impacto:** 2.906

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 1 de 57

**Índice de Impacto:** 2.906

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 15 de 124

**Índice de Impacto:** 2.906

**Cuartil:** 1º C

31. **Título del trabajo:** Influence of brewing method and acidity regulators on the antioxidant capacity of coffee brews

**Título de la revista:** Journal of Agricultural and Food Chemistry

**ISSN:** 0021-8561

**Volumen:** 58

**Número:** 5

**Página inicial-final:** 2958 - 2965

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2010

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/jf9037375

**Autores:** Pérez Martínez, Mónica; Cämmerer, B.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Kroh, L.W.

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 2 de 55

**Índice de Impacto:** 2.816

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 8 de 70

**Índice de Impacto:** 2.816

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 10 de 126

**Índice de Impacto:** 2.816

**Cuartil:** 1º C

32. **Título del trabajo:** Caffeic acid decomposition products: antioxidants or pro-oxidants?

**Título de la revista:** FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

**ISSN:** 0963-9969

**Volumen:** 42

**Número:** 1

**Página inicial-final:** 51 - 55

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2009

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/j.foodres.2008.08.006

**Autores:** Andueza, S.; Manzocco, L.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Nicoli, C.

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 14 de 118

**Índice de Impacto:** 2.414

**Cuartil:** 1º C

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

**Título de la revista:** EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY

**ISSN:** 1438-2377

**Volumen:** 227

**Número:** 1

**Página inicial-final:** 141 - 149

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2008

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 31 de 107

**Índice de Impacto:** 1.622

**Cuartil:** 2º C

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

**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

**ISSN:** 0021-8561

**Volumen:** 56

**Número:** 24

**Página inicial-final:** 11845 - 11853

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2008

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/jf802146v

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 2 de 35

**Índice de Impacto:** 2.562

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 7 de 60

**Índice de Impacto:** 2.562

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 10 de 107

**Índice de Impacto:** 2.562

**Cuartil:** 1º C

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

**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

**ISSN:** 0021-8561

**Volumen:** 56

**Número:** 9

**Página inicial-final:** 3145 - 3154

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2008

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/jf703731x

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 2 de 35

**Índice de Impacto:** 2.562

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 7 de 60

**Índice de Impacto:** 2.562

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 10 de 107

**Índice de Impacto:** 2.562

**Cuartil:** 1º C

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

**Título de la revista:** EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY

**ISSN:** 1438-2377

**Volumen:** 227

**Número:** 6

**Página inicial-final:** 1633 - 1640

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2008

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 31 de 107

**Índice de Impacto:** 1.622

**Cuartil:** 2º C

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

**Título de la revista:** JOURNAL OF FOOD SCIENCE

**ISSN:** 0022-1147

**Volumen:** 73

**Número:** 3

**Página inicial-final:** S165 - S171

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2008

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 34 de 107

**Índice de Impacto:** 1.489

**Cuartil:** 2º C

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

**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

**ISSN:** 0021-8561

**Volumen:** 55

**Número:** 15

**Página inicial-final:** 6110 - 6117

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2007

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/jf070779x

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 8 de 62

**Índice de Impacto:** 2.532

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 1 de 35

**Índice de Impacto:** 2.532

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 7 de 103

**Índice de Impacto:** 2.532

**Cuartil:** 1º C

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

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

**ISSN:** 0022-5142

**Volumen:** 87

**Número:** 4

**Página inicial-final:** 586 - 592

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2007

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 22 de 62

**Índice de Impacto:** 1.304

**Cuartil:** 2º C

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 6 de 35

**Índice de Impacto:** 1.304

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 36 de 103

**Índice de Impacto:** 1.304

**Cuartil:** 2º C

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

**Título de la revista:** FOOD CHEMISTRY

**ISSN:** 0308-8146

**Volumen:** 94

**Número:** 1

**Página inicial-final:** 75 - 80

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2006

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** NUTRICION Y DIETETICA

**Posición:** 17 de 55

**Índice de Impacto:** 2.433

**Cuartil:** 2º C

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 5 de 58

**Índice de Impacto:** 2.433

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 6 de 96

**Índice de Impacto:** 2.433

**Cuartil:** 1º C

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

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

**ISSN:** 0003-021X

**Volumen:** 82

**Número:** 9

**Página inicial-final:** 639 - 646

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2005

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

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 29 de 59

**Índice de Impacto:** 0.923

**Cuartil:** 2º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 38 de 93

**Índice de Impacto:** 0.923

**Cuartil:** 2º C

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

**Título de la revista:** CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES

**ISSN:** 1212-1800

**Volumen:** 22

**Página inicial-final:** 209 - 211

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2004

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

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

**Rol del investigador:** Autor

43. **Título del trabajo:** FFA Evolution during storage of ground roasted coffee  
**Título de la revista:** CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES  
**ISSN:** 1212-1800  
**Volumen:** 22  
**Página inicial-final:** 338 - 341  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2004  
**Autores:** Vila Martín, María Aurelia; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
44. **Título del trabajo:** Chemical and sensorial characteristics of espresso coffee as affected by grinding and torrefacto roast  
**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY  
**ISSN:** 0021-8561  
**Volumen:** 51  
**Número:** 24  
**Página inicial-final:** 7034 - 7039  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2003  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/jf034628f  
**Autores:** Andueza, S.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
- JCR**
- Categoría:** QUIMICA APLICADA  
**Posición:** 7 de 57  
**Índice de Impacto:** 2.102  
**Cuartil:** 1º C
  - Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR  
**Posición:** 1 de 29  
**Índice de Impacto:** 2.102  
**Cuartil:** 1º C
  - Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS  
**Posición:** 5 de 94  
**Índice de Impacto:** 2.102  
**Cuartil:** 1º C
45. **Título del trabajo:** Influence of extraction temperature on the final quality of espresso coffee  
**Título de la revista:** JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE  
**ISSN:** 0022-5142  
**Volumen:** 83  
**Número:** 3  
**Página inicial-final:** 240 - 248  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2003  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1002/jsfa.1304  
**Autores:** Andueza, S.; Maeztu Goicoechea, L.; Pascual Ochagavía, L.; Ibáñez Abad, C.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
- JCR**
- Categoría:** QUIMICA APLICADA  
**Posición:** 22 de 57  
**Índice de Impacto:** 0.978  
**Cuartil:** 2º C

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 5 de 29

**Índice de Impacto:** 0.978

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 31 de 94

**Índice de Impacto:** 0.978

**Cuartil:** 2º C

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

**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

**ISSN:** 0021-8561

**Volumen:** 50

**Número:** 25

**Página inicial-final:** 7426 - 7431

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2002

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/jf0206623

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

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 6 de 59

**Índice de Impacto:** 1.915

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 1 de 28

**Índice de Impacto:** 1.915

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 4 de 92

**Índice de Impacto:** 1.915

**Cuartil:** 1º C

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

**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

**ISSN:** 0021-8561

**Volumen:** 49

**Número:** 11

**Página inicial-final:** 5437 - 5444

**Idioma:** Inglés

**Año de Publicación:** 2001

**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/jf0107959

**Autores:** Maeztu Goicoechea, L.; Sanz Sahagún, C.; Andueza Irurzun, S.; de Peña, María Paz; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid

**Rol del investigador:** Autor

**JCR**

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 9 de 58

**Índice de Impacto:** 1.576

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 1 de 28

**Índice de Impacto:** 1.576

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 9 de 94

**Índice de Impacto:** 1.576

**Cuartil:** 1º C

- 48. Título del trabajo:** Multivariate methods for characterization and classification of espresso coffees from different botanical varieties and types of roast by foam, taste and mouthfeel  
**Título de la revista:** JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY  
**ISSN:** 0021-8561  
**Volumen:** 49  
**Número:** 10  
**Página inicial-final:** 4743 - 4747  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 2001  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1021/jf010314I  
**Autores:** Maeztu, L.; Andueza, S.; Ibáñez, C.; de Peña, María Paz; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor  
**JCR**

**Categoría:** QUIMICA APLICADA

**Posición:** 9 de 58

**Índice de Impacto:** 1.576

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

**Posición:** 1 de 28

**Índice de Impacto:** 1.576

**Cuartil:** 1º C

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 9 de 94

**Índice de Impacto:** 1.576

**Cuartil:** 1º C

- 49. Título del trabajo:** A method for identification of frozen meat used for production of cooked ham  
**Título de la revista:** MEAT SCIENCE  
**ISSN:** 0309-1740  
**Volumen:** 48  
**Número:** 3-4  
**Página inicial-final:** 257 - 264  
**Idioma:** Inglés  
**Año de Publicación:** 1998  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/S0309-1740(97)00102-2  
**Autores:** de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José  
**Rol del investigador:** Autor de correspondencia  
**JCR**

**Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**Posición:** 16 de 90

**Índice de Impacto:** 1.213

**Cuartil:** 1º C

- 50. 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

51. **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

52. **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

53. **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

54. **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

55. **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

56. **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

57. **Título del trabajo:** Cambios de calidad en alimentos refrigerados

**Título de la revista:** ALIMENTACIÓN. EQUIPOS Y TECNOLOGÍA

**ISSN:** 0212-1689

**Número:** 7

**Página inicial-final:** 57 - 61

**Idioma:** Español

**Año de Publicación:** 1995

**Autores:** Concepción Cid; Partearroyo, M. A.; de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Autor

58. **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

59. **Título del trabajo:** Contribución nutricional del jamón cocido de calidad extra a la dieta: valores analíticos frente a valores aportados por las tablas de composición de alimentos

**Título de la revista:** ALIMENTARIA

**ISSN:** 0300-5755

**Volumen:** 33

**Número:** 265

**Página inicial-final:** 31 - 36  
**Idioma:** Español  
**Año de Publicación:** 1995  
**Autores:** de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello, J.  
**Rol del investigador:** Autor

60. **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
61. **Título del trabajo:** A study of the chemical components which characterize Spanish saucisson.  
**Título de la revista:** Food Chemistry  
**ISSN:** 0308-8146  
**Número:** 48  
**Página inicial-final:** 31 - 37  
**Año de Publicación:** 1993  
**DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/0308-8146(93)90217-4  
**Autores:** Beriaín, M. J.; de Peña, María Paz; Bello, José  
**Rol del investigador:** Autor

#### CAPÍTULOS DE LIBROS

1. **Título del capítulo:** Beverage preparation  
**Título libro:** Coffee: production, quality and chemistry  
**Autor de la obra completa:** Adriana Farah  
**Página inicial-final:** 272 - 291  
**Año publicación:** 2019  
**Editorial:** The Royal Society of Chemistry  
**Ámbito de la editorial:** Internacional no UE  
**Idioma:** Inglés  
**ISBN:** 978-1-78262-004-4  
**Autores:** de Peña, María Paz; Ludwig, Iziar Amaia; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
2. **Título del capítulo:** Coffee: analysis and composition  
**Título libro:** Encyclopedia of food and health  
**Volumen:** 2  
**Página inicial-final:** 225 - 231  
**Año publicación:** 2016  
**Editorial:** Academic Press  
**Localidad:** Oxford  
**Ámbito de la editorial:** Unión Europea  
**País:** Reino Unido  
**Idioma:** Inglés  
**ISBN:** 978-0-12-384947-2  
**Autores:** Concepción Cid; de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor

- 3. Título del capítulo:** Historia de los estudios universitarios de nutrición humana y dietética en España  
**Título libro:** Propuesta de código ético en la profesión de nutrición humana y dietética  
**Página inicial-final:** 17 - 33  
**Año publicación:** 2009  
**Editorial:** Prohom Edicions  
**Localidad:** Barcelona  
**Ámbito de la editorial:** Nacional  
**País:** España  
**Idioma:** Español  
**ISBN:** 9788493584719  
**Autores:** García Jalón, María Isabel; de Peña, María Paz; Muñoz Hornillos, María Mercedes  
**Rol del investigador:** Autor
- 4. Título del capítulo:** Modificaciones de la composición de los alimentos como consecuencia de su preparación culinaria.  
**Título libro:** Tecnología Alimentaria y Nutrición.  
**Página inicial-final:** 215-267  
**Año publicación:** 2005  
**Editorial:** Funiber  
**Localidad:** Sin dato  
**Ámbito de la editorial:** Nacional  
**País:** España  
**Autores:** Concepción Cid; de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
- 5. Título del capítulo:** Otros alimentos de interés por sus propiedades funcionales.  
**Título libro:** Sabemos realmente lo qué comemos? : alimentos transgénicos, ecológicos y funcionales  
**Página inicial-final:** 75 - 96  
**Año publicación:** 2005  
**Editorial:** Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)  
**Localidad:** PAMPLONA  
**Ámbito de la editorial:** Nacional  
**País:** España  
**Idioma:** Español  
**ISBN:** 9788431323257  
**Autores:** Concepción Cid; de Peña, María Paz; Marti A  
**Rol del investigador:** Autor
- 6. Título del capítulo:** Cereales y derivados  
**Título libro:** Alimentos: composición y propiedades  
**Página inicial-final:** 135 - 154  
**Año publicación:** 2000  
**Editorial:** McGraw-Hill Interamericana de España  
**Localidad:** MADRID  
**Ámbito de la editorial:** Nacional  
**País:** España  
**Idioma:** Español  
**ISBN:** 9788448603052  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
- 7. Título del capítulo:** La rancidez de la grasa.  
**Título libro:** Resúmenes de las Sesiones Teóricas. III Curso Teórico-Práctico sobre los lípidos en la alimentación.  
**Página inicial-final:** -  
**Año publicación:** 1995  
**Editorial:** Ilmo. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Navarra y la Universidad de Navarra.

**Localidad:** PAMPLONA  
**Ámbito de la editorial:** Nacional  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor

- Título del capítulo:** Empleo de aditivos en la industria cárnica.  
**Título libro:** Temas Actuales sobre Carnes y Derivados.  
**Página inicial-final:** 81-94  
**Año publicación:** 1993  
**Editorial:** Facultad de Farmacia. Universidad de Navarra.  
**Localidad:** PAMPLONA  
**Ámbito de la editorial:** Nacional  
**País:** España  
**ISBN:** 84-600-8647-X  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor

#### OTRAS PUBLICACIONES

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

#### RESULTADOS EXPERTOS TRANSFERIDOS A EMPRESAS

- Título de la actividad de transferencia:** Proyecto POD Verduras Urtasun-Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 26/03/2012  
**Fecha Fin:** 01/09/2022  
**Institución o empresa destinataria:** Verduras Urtasun  
**Localidad de la Institución o empresa destinataria:** Marcilla  
**País de la Institución o empresa destinataria:** España  
**Ámbito de la institución o empresa destinataria:** Internacional no UE  
**Autores:** de Peña, María Paz; Peñas, Francisco Javier; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador-a/tecnólogo-a corresponsable
- Título de la actividad de transferencia:** Proyecto Saimaza: Estudio de la capacidad antioxidante de 13 mezclas de café diferentes que comercializa Saimaza. Informe confidencial para Kraft Foods España S.L.U.  
**Fecha inicio:** 01/06/2008  
**Fecha Fin:** 31/10/2008  
**Institución o empresa destinataria:** Kraft Foods España S.L.U.  
**Localidad de la Institución o empresa destinataria:** León

**País de la Institución o empresa destinataria:** España  
**Ámbito de la institución o empresa destinataria:** Nacional  
**Autores:** de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador-a/tecnólogo-a responsable

3. **Título de la actividad de transferencia:** Informe final  
**Fecha inicio:** 01/06/2004  
**Fecha Fin:** 30/05/2005  
**Institución o empresa destinataria:** Blanca Cosmetic Care SL  
**Localidad de la Institución o empresa destinataria:** Aizoain  
**País de la Institución o empresa destinataria:** España  
**Ámbito de la institución o empresa destinataria:** Nacional  
**Autores:** de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador-a/tecnólogo-a corresponsable
4. **Título de la actividad de transferencia:** Desarrollo de un proceso de preparación de bebida de café. Informe confidencial para Azkoyen Comercial, S.A.  
**Fecha inicio:** 01/09/2000  
**Fecha Fin:** 31/03/2003  
**Institución o empresa destinataria:** Azkoyen Comercial, S.A.  
**Localidad de la Institución o empresa destinataria:** Navarra  
**País de la Institución o empresa destinataria:** España  
**Ámbito de la institución o empresa destinataria:** Autonómica  
**Autores:** de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador-a/tecnólogo-a responsable
5. **Título de la actividad de transferencia:** Estudio bibliográfico sobre la dieta mediterránea y la relación entre salud y presencia de espárragos, fresa, tomate y aceituna en la dieta. Informe confidencial para Industrias Alimentarias de Navarra, S.A.  
**Fecha inicio:** 01/08/2000  
**Fecha Fin:** 22/08/2000  
**Institución o empresa destinataria:** Industrias Alimentarias de Navarra, S.A.  
**Localidad de la Institución o empresa destinataria:** Navarra  
**País de la Institución o empresa destinataria:** España  
**Ámbito de la institución o empresa destinataria:** Autonómica  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Investigador-a/tecnólogo-a responsable
6. **Título de la actividad de transferencia:** Elaboración de diversos informes científico-técnicos de carácter confidencial en el estudio de nuevas líneas de producto de bollería para la tercera edad. Fase 1. Magdalenas y sobaos. Informes confidenciales para Repostería Martínez, S.A.  
**Fecha inicio:** 19/11/1996  
**Fecha Fin:** 28/11/1997  
**Localidad de la Institución o empresa destinataria:** Madrid  
**País de la Institución o empresa destinataria:** España  
**Ámbito de la institución o empresa destinataria:** Internacional no UE  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Investigador-a/tecnólogo-a responsable

#### APORTACIONES A CONGRESOS

1. **Título de la aportación:** Antioxidant activity of (poly) phenolic extracts from raw and cooked cactus cladodes (*Opuntia ficus-indica*) after faecal fermentation I human colon carcinoma HT29 cells  
**Denominación del evento:** 2nd International Conference on Food Bioactives & Health

**Localidad:** Nova, Lisboa  
**País:** Portugal  
**Fecha Inicio:** 26/09/2018  
**Fecha Fin:** 28/09/2018  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** De Santiago, E.; Gil, C.; Touhy, K.M. ; Concepción Cid; de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Coautor

2. **Título de la aportación:** Influence of cooking process on free and total (poly)phenolic compounds of Tudela artichokes (*Cynara scolymus* cv. Blanca de Tudela)  
**Denominación del evento:** 2nd International Conference on Food Bioactives and Health  
**Localidad:** Lisboa  
**País:** Portugal  
**Fecha Inicio:** 26/09/2018  
**Fecha Fin:** 28/09/2018  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** Domínguez, María Teresa; Irigoyen, Ángel María; Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
3. **Título de la aportación:** Potencial genoprotective capacity of raw and gridled green pepper (poly)phenols in HT-29 human colon cells  
**Denominación del evento:** 2nd International Conference on Food Bioactives & Health  
**Localidad:** Nova, Lisboa  
**País:** Portugal  
**Fecha Inicio:** 26/09/2018  
**Fecha Fin:** 28/09/2018  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** Huarte, E; Azqueta, A; Concepción Cid; de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Coautor
4. **Título de la aportación:** Potential genoprotective capacity of raw and griddled green pepper (poly)phenols in HT-29 human colon cancer cells  
**Denominación del evento:** 2nd International Conference on Food Bioactives and Health (FBHC)  
**Localidad:** Lisboa  
**País:** Portugal  
**Fecha Inicio:** 26/09/2018  
**Fecha Fin:** 28/09/2018  
**Ámbito:** Otros  
**Autores:** Huarte Cilveti, Estíbaliz; Azqueta, A; Concepción Cid; de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
5. **Título de la aportación:** Assessment of the genoprotective effect of (poly)phenolic extracts from green pepper in colon cancer cells.  
**Denominación del evento:** XI Jornada de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud. Universidad de Navarra.  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 23/03/2018  
**Fecha Fin:** 23/03/2018  
**Ámbito:** Autonómica  
**Autores:** Huarte Cilveti, Estíbaliz; Azqueta, A; Concepción Cid; de Peña, María Paz



**Rol del investigador:** Autor

6. **Título de la aportación:** Oferta formativa en materias de nutrición y alimentación en el Grado y Postgrado en la Facultad de Farmacia y Nutrición de la Universidad de Navarra  
**Denominación del evento:** 20 Congreso Nacional Farmacéutico  
**Localidad:** Castellón  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 19/10/2016  
**Fecha Fin:** 21/10/2016  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** Moreno-Aliaga MJ; Concepción Cid; de Peña, María Paz; López de Cerain, A.  
**Rol del investigador:** Autor
  
7. **Título de la aportación:** Culinary heat treatments increase polyphenols in selected vegetables of Mediterranean diet  
**Denominación del evento:** International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2015)  
**Localidad:** Tours  
**País:** Francia  
**Fecha Inicio:** 27/10/2015  
**Fecha Fin:** 30/10/2015  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** Juaniz, I.; Ludwig I.A; Pereira-Cano, G; Moreno-Rojas, J.M.; Concepción Cid; de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Coautor
  
8. **Título de la aportación:** Effect of a simulated gastrointestinal digestion on the (poly)phenolic fraction of raw and cooked vegetables (green pepper and cardoon)  
**Denominación del evento:** International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2015)  
**Localidad:** Tours  
**País:** Francia  
**Fecha Inicio:** 27/10/2015  
**Fecha Fin:** 30/10/2018  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** Juaniz, I.; Dall'Ásta M.; Bresciani, L. ; Mena, P.; Del Rio, D. ; Concepción Cid; de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Coautor
  
9. **Título de la aportación:** The quantification of total (free and bound) bioactive compounds increases the value of spent coffee extracts  
**Denominación del evento:** 3rd Congress on Cocoa, Coffee and Tea (COCOTEA2015)  
**Localidad:** Aveiro  
**País:** Portugal  
**Fecha Inicio:** 22/06/2015  
**Fecha Fin:** 24/06/2015  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** Monente, C.; Ludwig I.A; Irigoyen, A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Coautor
  
10. **Título de la aportación:** Heat treatment increases polyphenols levels in onion  
**Denominación del evento:** Young Scientist Meeting: Future Trends in Phytochemistry in the global era of agri-food and health II  
**Localidad:** San Pedro del Pinatar  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 27/04/2015

**Fecha Fin:** 30/04/2015

**Idioma:** Inglés

**Ámbito:** Unión Europea

**Publicación del evento:** Sí

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

**Rol del investigador:** Coautor

11. **Título de la aportación:** nfluence of frying on the formation of furan in Spanish precooked breaded foods  
**Denominación del evento:** 28th EFFoST International Conference (Innovations in attractive and sustainable food for health)  
**Localidad:** Upsala  
**País:** Suecia  
**Fecha Inicio:** 25/11/2014  
**Fecha Fin:** 28/11/2014  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** Juaniz, I.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Coautor
12. **Título de la aportación:** Spent coffee grounds as a potential source of phenolic compounds: bioavailability after in vitro simulated gastroduodenal digestion and intestinal absorption  
**Denominación del evento:** 25th International Conference on Coffee Science  
**Localidad:** Armenia  
**País:** Colombia  
**Fecha Inicio:** 08/09/2014  
**Fecha Fin:** 13/09/2014  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Otros  
**Autores:** Monente Ramos, Carmenrosa; Bravo Ortega, Jimena; Vitas, Ana Isabel; Arbillaga, L; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
13. **Título de la aportación:** Antimutagenic activity of coffee brew and spent coffee  
**Denominación del evento:** congreso Sociedad Española de Mutagénesis Ambiental 2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 18/06/2014  
**Fecha Fin:** 20/06/2014  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Nacional  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** Monente, C.; Arbillaga, L. ; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Coautor
14. **Título de la aportación:** Spent coffee grounds as a source of bioactive compounds  
**Denominación del evento:** 3rd ISEKI\_Food 2014 Conference  
**Localidad:** Atenas  
**País:** Groenlandia  
**Fecha Inicio:** 21/05/2014  
**Fecha Fin:** 23/05/2014  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** Monente Ramos, Carmenrosa; Bravo Ortega, Jimena; Vitas, Ana Isabel; Arbillaga, L; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor

15. **Título de la aportación:** Creating international research networks in Food Science and Technology through PhD programmes  
**Denominación del evento:** 3rd ISEKI\_Food 2014 Conference  
**Localidad:** Atenas  
**País:** Grecia  
**Fecha Inicio:** 21/05/2014  
**Fecha Fin:** 23/05/2014  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
16. **Título de la aportación:** Luces y sombras del huevo en la alimentación  
**Denominación del evento:** IV Curso monográfico de Cocina. Aves-huevos-caza  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 12/03/2014  
**Fecha Fin:** 12/03/2014  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Nacional  
**Publicación del evento:** No  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
17. **Título de la aportación:** Catabolism of coffee chlorogenic acids by human colonic microbiota.  
**Denominación del evento:** 14th IUBMB (International Union of Biochemistry and Molecular Biology)  
**Localidad:** Marrakech  
**País:** Marruecos  
**Fecha Inicio:** 19/11/2013  
**Fecha Fin:** 22/11/2013  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** Ludwig I.A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.  
**Rol del investigador:** Coautor
18. **Título de la aportación:** Catabolism of coffee chlorogenic acids by human colonic microbiota  
**Denominación del evento:** 14th International Union of Biochemistry and Molecular Biology (IUBMB)  
**Localidad:** Marrakech  
**País:** Marruecos  
**Fecha Inicio:** 16/11/2013  
**Fecha Fin:** 20/11/2013  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier A  
**Rol del investigador:** Autor
19. **Título de la aportación:** Coffee phenolics degradation by human colonic microbiota  
**Denominación del evento:** VI International Conference on Polyphenols and Health (ICPH-6)  
**Localidad:** Buenos Aires  
**País:** Argentina  
**Fecha Inicio:** 16/10/2013  
**Fecha Fin:** 19/10/2013  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Publicación del evento:** Sí

**Autores:** Ludwig I.A; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.

**Rol del investigador:** Coautor

20. **Título de la aportación:** Coffee phenolics degradation by human colonic microbiota  
**Denominación del evento:** VI International Conference on Polyphenols and Health (ICPH-6)  
**Localidad:** Buenos Aires  
**País:** Argentina  
**Fecha Inicio:** 16/10/2013  
**Fecha Fin:** 19/10/2013  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier A  
**Rol del investigador:** Autor
21. **Título de la aportación:** Características sensoriales y efectos del cocinado de la carne  
**Denominación del evento:** Cocina Avanzada III. Las Carnes  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 21/01/2013  
**Fecha Fin:** 21/01/2013  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Nacional  
**Publicación del evento:** No  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
22. **Título de la aportación:** Antioxidant and antigenotoxic effects of spent coffee extracts in human cells  
**Denominación del evento:** Chemical Reactions in Foods VII (CRF 2012)  
**Localidad:** Praga  
**País:** República Checa  
**Fecha Inicio:** 14/11/2012  
**Fecha Fin:** 16/11/2012  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Publicación del evento:** Sí  
**Autores:** Bravo, J.; Arbillaga, L.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Coautor
23. **Título de la aportación:** Coffee phenolics degradation and formation of bioactive metabolites by human colonic microflora  
**Denominación del evento:** Chemical Reactions in Foods VII (CRF-2012)  
**Localidad:** Praga  
**País:** República Checa  
**Fecha Inicio:** 14/11/2012  
**Fecha Fin:** 16/11/2012  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Ludwig, Iziar Amaia; Maizatul H. O.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.  
**Rol del investigador:** Autor
24. **Título de la aportación:** Antioxidant and Antigenotoxic effects of spent coffee extracts in human cells  
**Denominación del evento:** Chemical Reactions in Foods VII (CRF-2012)  
**Localidad:** Praga  
**País:** República Checa  
**Fecha Inicio:** 14/11/2012  
**Fecha Fin:** 16/11/2012  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE

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

- 30. Título de la aportación:** Assessment the antioxidant capacity of spent coffee as a new source of antioxidants  
**Denominación del evento:** First International Congress on Cocoa, Coffee and Tea  
**Localidad:** Novara  
**País:** Italia  
**Fecha Inicio:** 13/09/2011  
**Fecha Fin:** 16/09/2011  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Bravo Ortega, Jimena; Monente Ramos, Carmenrosa; Juániz Zurbano, Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
- 31. Título de la aportación:** Influence of the extraction time on the antioxidant activity of coffee brews  
**Denominación del evento:** First International Congress on Cocoa, Coffee and Tea  
**Localidad:** Novara  
**País:** Italia  
**Fecha Inicio:** 13/09/2011  
**Fecha Fin:** 16/09/2011  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Ludwig, Iziar Amaia; Sánchez-Ayaso, L.; Caemmerer, B.; Kroh, L.W.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
- 32. Título de la aportación:** Influence of grinding on chemical composition of coffee brew and spent coffee extracts  
**Denominación del evento:** Euro Food Chem XVI 2011  
**Localidad:** Gdansk  
**País:** Polonia  
**Fecha Inicio:** 06/07/2011  
**Fecha Fin:** 08/07/2011  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Autores:** Monente Ramos, Carmenrosa; Bravo Ortega, Jimena; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
- 33. Título de la aportación:** Influence of temperature and equilibration time on the quantification of aroma impact compounds in coffee brews  
**Denominación del evento:** Euro Food Chem XVI 2011  
**Localidad:** Gdansk  
**País:** Polonia  
**Fecha Inicio:** 06/07/2011  
**Fecha Fin:** 08/07/2011  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Autores:** Sánchez-Ayaso, L.; Ludwig, Iziar Amaia; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
- 34. Título de la aportación:** 40th European Conference on Sensory and Cosumer Research  
**Denominación del evento:** 4th European Conference on Sensory and Cosumer Research  
**Localidad:** Vitoria  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 05/09/2010  
**Fecha Fin:** 08/09/2010  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Invitado
- 35. Título de la aportación:** Influencia del origen en la capacidad antioxidantes del café  
**Denominación del evento:** II Congreso de la FESNAD 2010  
**Localidad:** Barcelona

**País:** España

**Fecha Inicio:** 03/03/2010

**Fecha Fin:** 05/03/2010

**Idioma:** Español

**Ámbito:** Nacional

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

**Rol del investigador:** Autor

36. **Título de la aportación:** Increasing antioxidant capacity of coffee by addition of sugar during roasting process  
**Denominación del evento:** COST 927 Action Meeting  
**Localidad:** Ebersberg  
**País:** Alemania  
**Fecha Inicio:** 05/09/2007  
**Fecha Fin:** 06/09/2007  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Ludwig, Iziar Amaia; Mudarra, A. I.; Concepción Cid; de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
37. **Título de la aportación:** Correlating chemical compounds with antioxidant capacity in torrefacto roast coffees.  
**Denominación del evento:** 21st International Conference on Coffee Science (International Association on Coffee Science, ASIC)  
**Localidad:** Montpellier  
**País:** Francia  
**Fecha Inicio:** 11/09/2006  
**Fecha Fin:** 15/09/2006  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
38. **Título de la aportación:** Influence of the storage temperature on the Colombian Coffee brew quality.  
**Denominación del evento:** 21st International Conference on Coffee Science (International Association on Coffee Science, ASIC)  
**Localidad:** Montpellier  
**País:** Francia  
**Fecha Inicio:** 11/09/2006  
**Fecha Fin:** 15/09/2006  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Pérez Martínez, Mónica; Álvarez Vidaurre, Pablo; Maleta, R.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
39. **Título de la aportación:** Alimentos tradicionales, nuevos alimentos  
**Denominación del evento:** Curso de Alimentación Práctica  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 29/03/2006  
**Fecha Fin:** 29/03/2006  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Otros  
**Publicación del evento:** No  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
40. **Título de la aportación:** Development, validation and application of a new analytical method of caffeic acid, ferulic acid and 4-vinylguaicol in coffee brews

**Denominación del evento:** Euro Food Chem XIII (FECS Event)

**Localidad:** Hamburgo

**País:** Alemania

**Fecha Inicio:** 20/09/2005

**Fecha Fin:** 23/09/2005

**Idioma:** Inglés

**Ámbito:** Internacional no UE

**Autores:** Álvarez Vidaurre, Pablo; Pérez Martínez, Mónica; de Peña, María Paz; Concepción Cid

**Rol del investigador:** Autor

41. **Título de la aportación:** Influence of packaging conditions in FFA and aroma evolutions during storage of ground roasted coffee  
**Denominación del evento:** Euro Food Chem XIII (FECS Event)  
**Localidad:** Hamburgo  
**País:** Alemania  
**Fecha Inicio:** 20/09/2005  
**Fecha Fin:** 23/09/2005  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Vila Martín, María Aurelia; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
42. **Título de la aportación:** Influence of preparation method (espresso vs. filter) and roasting process on antioxidant properties of coffee brews  
**Denominación del evento:** Euro Food Chem XIII (FECS Event)  
**Localidad:** Hamburgo  
**País:** Alemania  
**Fecha Inicio:** 20/09/2005  
**Fecha Fin:** 23/09/2005  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
43. **Título de la aportación:** Antioxidant properties of coffee  
**Denominación del evento:** New Trends in Pharmaceutical Sciences  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 20/04/2005  
**Fecha Fin:** 20/04/2005  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Otros  
**Publicación del evento:** No  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
44. **Título de la aportación:** Estudio de ingesta del café consumido por la población de Navarra  
**Denominación del evento:** II Congreso de la Asociación Española de Dietistas Nutricionistas  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 15/10/2004  
**Fecha Fin:** 16/10/2004  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor



45. **Título de la aportación:** Estudio de mercado del café consumido por la población navarra  
**Denominación del evento:** II Congreso Asociación Española de dietistas-nutricionistas.  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 15/10/2004  
**Fecha Fin:** 16/10/2004  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** López, María Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
46. **Título de la aportación:** Antioxidant and Pro-oxidant activity of coffee as affected by Torrefacto roast  
**Denominación del evento:** Chemical Reactions in Foods V  
**Localidad:** Praga  
**País:** República Checa  
**Fecha Inicio:** 29/09/2004  
**Fecha Fin:** 01/10/2004  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** López, María Isabel; Andueza, S.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
47. **Título de la aportación:** FFA evolution during storage of ground roasted coffee  
**Denominación del evento:** Chemical Reactions in Food V  
**Localidad:** Praga  
**País:** República Checa  
**Fecha Inicio:** 29/09/2004  
**Fecha Fin:** 01/10/2004  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Vila Martín, María Aurelia; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
48. **Título de la aportación:** Influencia del tipo de tueste y la presencia de oxígeno en las propiedades antioxidantes y pro-oxidantes durante el almacenamiento de la bebida de café  
**Denominación del evento:** I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 25/11/2003  
**Fecha Fin:** 27/11/2003  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Andueza, S; de Peña, María Paz; Nicoli, M.C; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
49. **Título de la aportación:** A simultaneous methodology of judges selection and training in coffee sensory analysis  
**Denominación del evento:** The 5th Pangborn Sensory Science Symposium. A sensory revolution  
**Localidad:** Boston  
**País:** Estados Unidos de América  
**Fecha Inicio:** 20/07/2003  
**Fecha Fin:** 24/07/2003  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Otros  
**Autores:** Maeztu, Laura; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor

- 50. Título de la aportación:** Instrumental versus sensory analysis in coffee/water ratio selection of espresso coffee  
**Denominación del evento:** The 5th Pangborn Sensory Science Symposium. A sensory revolution  
**Localidad:** Boston  
**País:** Estados Unidos de América  
**Fecha Inicio:** 20/07/2003  
**Fecha Fin:** 24/07/2003  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Otros  
**Autores:** Andueza, Susana; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
- 51. Título de la aportación:** Coffee preference and consumption patterns among Californian consumers  
**Denominación del evento:** The 5th Pangborn Sensory Science Symposium. A sensory revolution  
**Localidad:** Boston  
**País:** Estados Unidos de América  
**Fecha Inicio:** 01/04/2003  
**Fecha Fin:** 01/04/2003  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Otros  
**Autores:** de Peña, María Paz; Fernández-Fernández, E; Guinard, J.X  
**Rol del investigador:** Autor
- 52. Título de la aportación:** Development of a semiquantitative consumer testing method  
**Denominación del evento:** The 5th Pangborn Sensory Science symposium. A sensory revolution  
**Localidad:** Boston  
**País:** Estados Unidos de América  
**Fecha Inicio:** 01/04/2003  
**Fecha Fin:** 01/04/2003  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Otros  
**Autores:** Fernández-Fernández, E; de Peña, María Paz; Salazar, M; Guinard, J.X  
**Rol del investigador:** Autor
- 53. Título de la aportación:** Differentiation of Arabica and Robusta Coffee cup by Physico-Chemical and Sensory Parameters and Multivariate Analysis.  
**Denominación del evento:** 19th International Conference on Coffee Science  
**Localidad:** Trieste  
**País:** Italia  
**Fecha Inicio:** 14/05/2001  
**Fecha Fin:** 18/05/2001  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Maeztu, Laura; Andueza, Susana; Ibáñez, C.; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor
- 54. Título de la aportación:** Influence of extraction temperature in the final quality of the Colombian coffee cups.  
**Denominación del evento:** 19th International Conference on Coffee Science  
**Localidad:** Trieste  
**País:** Italia  
**Fecha Inicio:** 14/05/2001  
**Fecha Fin:** 18/05/2001  
**Idioma:** Inglés  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Andueza, Susana; Maeztu, Laura; de Peña, María Paz; Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Autor

55. **Título de la aportación:** Selección de un panel de catadores para análisis sensorial de café.  
**Denominación del evento:** IV Congreso Internacional de Química ANQUE  
**Localidad:** Lugo  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 21/09/1998  
**Fecha Fin:** 25/09/1998  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** Maeztu, Laura; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José  
**Rol del investigador:** Autor
56. **Título de la aportación:** La rancidez de la grasa  
**Denominación del evento:** III Curso Teórico-Práctico sobre los lípidos en la alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 22/11/1995  
**Fecha Fin:** 21/12/1995  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Autonómica  
**Publicación del evento:** No  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
57. **Título de la aportación:** Comparación del proceso de desnaturalización proteica en jamones cocidos elaborados con carne fresca o descongelada.  
**Denominación del evento:** III Congreso Internacional de Alimentación, Nutrición y Dietética  
**Localidad:** Sevilla  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 23/03/1995  
**Fecha Fin:** 25/03/1995  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Autores:** de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José  
**Rol del investigador:** Autor
58. **Título de la aportación:** Frutas y hortalizas  
**Denominación del evento:** III Jornadas sobre Alimentación  
**Localidad:** Vitoria  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 07/11/1994  
**Fecha Fin:** 07/11/1994  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Autonómica  
**Publicación del evento:** No  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
59. **Título de la aportación:** Jamón cocido: contribución al establecimiento de su composición química y aporte calórico.  
**Denominación del evento:** I Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria  
**Localidad:** Barcelona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 24/10/1994  
**Fecha Fin:** 25/10/1994  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José

**Rol del investigador:** Autor

- 60. Título de la aportación:** Aditivos empleados en la industria cárnica  
**Denominación del evento:** II Curso Teórico-Práctico sobre Carnes y Derivados: aspectos bromatológicos, nutritivos, tecnológicos, legislativos y analíticos  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 19/10/1994  
**Fecha Fin:** 11/11/1994  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Otros  
**Publicación del evento:** No  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
- 61. Título de la aportación:** Estudio comparativo de algunos parámetros físico-químicos de jamón elaborado con materia prima conservada por refrigeración o congelación.  
**Denominación del evento:** V Congreso Farmacéutico de la Alimentación  
**Localidad:** SALITJA. Platja d'Aro (Costa Brava)  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 06/06/1994  
**Fecha Fin:** 08/06/1994  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** de Peña, María Paz; Concepción Cid; Bello Gutiérrez, José  
**Rol del investigador:** Autor
- 62. Título de la aportación:** Alimentación y cáncer  
**Denominación del evento:** Curso sobre Alimentación y Salud  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 14/02/1994  
**Fecha Fin:** 15/02/1994  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Otros  
**Publicación del evento:** No  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
- 63. Título de la aportación:** Empleo de aditivos en la industria cárnica  
**Denominación del evento:** Curso Teórico-Práctico sobre Carne y Derivados  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Inicio:** 21/09/1993  
**Fecha Fin:** 24/09/1993  
**Idioma:** Español  
**Ámbito:** Otros  
**Publicación del evento:** No  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Autor
- 64. 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

65. **Título de la aportación:** Influencia del método de conservación de la materia prima utilizada en la elaboración del jamón cocido sobre parámetros relacionados con el color.

**Denominación del evento:** II Congreso Internacional de Tecnología y Desarrollo Alimentarios

**Localidad:** Murcia

**País:** España

**Fecha Inicio:** 05/10/1992

**Fecha Fin:** 07/10/1992

**Idioma:** Español

**Ámbito:** Nacional

**Autores:** de Peña, María Paz; Concepción Cid

**Rol del investigador:** Autor

TESIS, TESINAS, DEA, ETC.

TESIS DOCTORAL

1. **Título:** Cardoon stalks and sweet green pepper fruits: In vitro approach to their potential genoprotective, anti-inflammatory and prebiotic activity in the gastrointestinal tract, before and after culinary treatment  
**Doctorando:** Estíbaliz Huarte Cilveti  
**Programa de Doctorado:** Alimentación, Fisiología y Salud  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 15/12/2020  
**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
  
2. **Título:** Cactus (*Opuntia ficus-indica* Mill.) cladodes as a dietary source of bioaccessible (poly)phenols: effect of heat treatment, gastrointestinal digestion and human gut microbiota action, and bioactivity in colon  
**Doctorando:** Elsy de Santiago Castanedo  
**Programa de Doctorado:** Alimentación, Fisiología y Salud con Mención de Excelencia (MEE-2011-0136) (BOE 20 de octubre de 2011)  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 13/12/2018  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Mención de calidad del programa:** Sí  
**Doctorado Europeo/Internacional:** Sí  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Rol del investigador:** Director
  
3. **Título:** Impact of heat treatment on selected vegetables: bioaccessibility of (poly)phenolic compounds after in vitro gastrointestinal digestion and colonic microbiota action, and furan occurrence  
**Doctorando:** Juániz Zurbano, Isabel  
**Programa de Doctorado:** Alimentación, Fisiología y Salud  
**Fecha de lectura:** 02/06/2017

**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Mención de calidad del programa:** Sí  
**Doctorado Europeo/Internacional:** Sí  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Rol del investigador:** Director

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

**País:** España

**Entidad que titula:** Universidad de Navarra

**Mención de calidad del programa:** Sí

**Doctorado Europeo/Internacional:** Sí

**Calificación obtenida:** Sobresaliente "cum laude"

**Rol del investigador:** Codirector

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

**País:** España

**Entidad que titula:** Universidad de Navarra

**Mención de calidad del programa:** Sí

**Calificación obtenida:** Sobresaliente "cum laude"

**Rol del investigador:** Codirector

- Título:** Influencia de la variedad botánica, tipo de tueste y método de extracción sobre la calidad sensorial de la bebida de café.

**Doctorando:** Maeztu Goicoechea, Laura

**Programa de Doctorado:** Fisiología y Alimentación

**Idioma:** Español

**Fecha de lectura:** 22/06/2002

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Entidad que titula:** Universidad de Navarra

**Mención de calidad del programa:** Sí

**Doctorado Europeo/Internacional:** Sí

**Calificación obtenida:** Sobresaliente "cum laude".Premio extraordinario

**Premio Extraordinario de Doctorado:** Sí

**Rol del investigador:** Codirector

#### TRABAJO DEA

- Título:** Evaluación de la capacidad antioxidante y de los principales compuestos implicados en subproductos (posos) de café

**Doctorando:** Jimena Bravo Ortega

**Programa de Doctorado:** Fisiología y Alimentación

**Fecha de lectura:** 21/12/2010

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Entidad que titula:** Universidad de Navarra

**Mención de calidad del programa:** Sí

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Rol del investigador:** Codirector
- Título:** Estudio de la evolución químico-sensorial de bebida de café. Influencia de la temperatura de almacenamiento

**Doctorando:** Mónica Pérez Martínez

**Programa de Doctorado:** Fisiología y Alimentación

**Fecha de lectura:** 31/08/2006

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Entidad que titula:** Universidad de Navarra

**Mención de calidad del programa:** Sí

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Rol del investigador:** Codirector
- Título:** Caracterización y actividad antioxidante y pro-oxidante de cafés comerciales. Influencia del tueste torrefacto

**Doctorando:** Isabel López Galilea

**Programa de Doctorado:** Fisiología y Alimentación

**Fecha de lectura:** 04/11/2004

**Localidad:** Pamplona

**País:** España



**Entidad que titula:** Universidad de Navarra

**Mención de calidad del programa:** Sí

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

**Rol del investigador:** Codirector

4. **Título:** Estudio del perfil de ácidos grasos de café molido. Evolución durante su almacenamiento.  
**Doctorando:** María Vila Martín  
**Programa de Doctorado:** Fisiología y Alimentación  
**Fecha de lectura:** 18/11/2003  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Mención de calidad del programa:** Sí  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Rol del investigador:** Codirector
  
5. **Título:** Selección y Entrenamiento de un panel de catadores para la realización de análisis sensorial de café  
**Doctorando:** Laura Maeztu Goicoechea  
**Programa de Doctorado:** Fisiología y Alimentación  
**Fecha de lectura:** 25/09/1999  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Mención de calidad del programa:** Sí  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Rol del investigador:** Codirector

#### TRABAJO FIN DE MÁSTER

1. **Título:** Thermal processes impact on the (poly)phenolic compounds of Piquillo pepper of Lodosa  
**Alumno:** Víctor Valverde Salazar  
**Programa Máster:** Máster Universitario Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Fecha de lectura:** 07/09/2021  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Calificación obtenida:** 8,4  
**Rol del investigador:** Codirector
  
2. **Título:** Identification and quantification of polyphenolic compounds present in raw Piquillo pepper of Lodosa by HPLC  
**Alumno:** Mercedes Laso de la Vega Olivares  
**Programa Máster:** Máster Universitario Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Fecha de lectura:** 08/09/2020  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Codirector
  
3. **Título:** Bioaccessibility of (poly)phenolic compounds of Piquillo pepper of Lodosa (*Capsicum annuum* L.): effect of culinary processes  
**Alumno:** Cristina del Burgo Gutiérrez  
**Programa Máster:** Máster Universitario Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Fecha de lectura:** 11/09/2019  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España

**Entidad que titula:** Universidad de Navarra

**Rol del investigador:** Codirector

4. **Título:** Impact of culinary heat treatments on the antioxidant capacity and total phenolic content of fresh and jarred Tudela artichokes  
**Alumno:** M<sup>a</sup> Angeles Vargas Álvarez  
**Programa Máster:** Máster Universitario Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 13/09/2017  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Calificación obtenida:** 7,5 (Notable)  
**Rol del investigador:** Director
5. **Título:** Impact of blanching and frying on antioxidant capacity and (poly)phenols of cardoon stalks (*Cynara cardunculus* L.).  
**Alumno:** Estibaliz Huarte Cilveti  
**Programa Máster:** Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU).  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 12/09/2016  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
6. **Título:** Compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de bebida de café con cardamomo triturado o extractos de cardamomo.  
**Alumno:** Sofía Marcela González Bonilla  
**Programa Máster:** Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Fecha de lectura:** 15/09/2015  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
7. **Título:** High Performance Liquid Chromatography method development and optimization for the analysis of flavonols content in yellow onions: thermal treatment effects  
**Alumno:** Alfonso Daniel Silva Ochoa  
**Programa Máster:** Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 12/09/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
8. **Título:** Espresso coffee brews: the contribution to the intake of bioactive compounds and antioxidant capacity  
**Alumno:** Sonia Cabrerizo González  
**Programa Máster:** Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 06/09/2013  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Codirector
9. **Título:** Influencia del proceso de fritura en el desarrollo de compuestos volátiles en alimentos precocinados empanados  
**Alumno:** Isabel Juárez Zurbano

**Programa Máster:** Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)

**Fecha de lectura:** 10/09/2012

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Entidad que titula:** Universidad de Navarra

**Rol del investigador:** Director

10. **Título:** Estudio de los compuestos volátiles y de la capacidad antioxidante de las melanoidinas procedentes del café soluble.  
**Alumno:** Paloma Moreno Fernández-Villamil  
**Programa Máster:** Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Fecha de lectura:** 12/09/2011  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Codirector
11. **Título:** Capacidad antioxidante de residuos de café (posos). Estudio de algunos de los compuestos responsables  
**Alumno:** Carmenrosa Monente Ramos  
**Programa Máster:** Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Fecha de lectura:** 10/09/2010  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Codirector
12. **Título:** Influencia del tipo de tueste y del método de extracción en la capacidad antioxidante y calidad sensorial del café de Colombia  
**Alumno:** Leyre Galea Tabar  
**Programa Máster:** Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Fecha de lectura:** 15/09/2008  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Codirector
13. **Título:** Influencia del tueste torrefacto en la capacidad antioxidante y calidad sensorial del café de Colombia.  
**Alumno:** Ana Isabel Mudarra Gómez  
**Programa Máster:** Máster Europeo de Nutrición y Metabolismo (E-MENU)  
**Fecha de lectura:** 18/09/2007  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Calificación obtenida:** Notable (8,5)  
**Rol del investigador:** Director

#### TRABAJO FIN DE GRADO

1. **Título:** Health properties of green tea (Camellia sinensis)  
**Alumno:** Emilia Aristimuño  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 16/06/2021

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Entidad que titula:** Universidad de Navarra

**Calificación obtenida:** 7.5

**Rol del investigador:** Director

2. **Título:** Impact of culinary heat treatment on Lodosa Piquillo peppers (*Capsicum annuum* L.): Total phenolic content and antioxidant capacity  
**Alumno:** Leire Izagirre Urkizu  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 21/05/2020  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
3. **Título:** Propiedades e impacto térmico en Beta vulgaris  
**Alumno:** Gloria Zardoya Royo  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Idioma:** Español  
**Fecha de lectura:** 23/05/2019  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
4. **Título:** Impacto de los polifenoles sobre enfermedades crónicas a través de la modulación de la microbiota intestinal  
**Alumno:** Aritz Merchán Flores  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Idioma:** Español  
**Fecha de lectura:** 14/02/2019  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
5. **Título:** Compuestos bioactivos en *Cynara cardunculus*  
**Alumno:** Nekane Molinero de Bilbao  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Idioma:** Español  
**Fecha de lectura:** 12/02/2019  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
6. **Título:** Compuestos bioactivos en los pimientos  
**Alumno:** María Verónica Crespo Carrión  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Idioma:** Español  
**Fecha de lectura:** 17/12/2018  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director

7. **Título:** A review of children's dietary guidelines recommendations for sugar consumption from a European perspective  
**Alumno:** Sofía Pi Oriol  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 23/05/2018  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Calificación obtenida:** 9,2 (Sobresaliente)  
**Rol del investigador:** Director
8. **Título:** Effect of culinary heat treatment on the antioxidant capacity and total phenolic content of jarred Artichokes (*Cynara scolimus*)  
**Alumno:** Isabella Parilli Moser  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 23/05/2018  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Calificación obtenida:** 9,2 (Matrícula de honor)  
**Rol del investigador:** Director
9. **Título:** Evaluación del furano en alimentos tratados térmicamente y estrategias para su mitigación  
**Alumno:** María Robles Rueda  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Fecha de lectura:** 23/02/2017  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Calificación obtenida:** Matrícula de honor  
**Rol del investigador:** Director
10. **Título:** Polifenoles del café y salud: metabolismo por la microbiota intestinal y efecto del café sobre la misma  
**Alumno:** Ignacio Rasines González  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Idioma:** Nauruano  
**Fecha de lectura:** 23/02/2017  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Calificación obtenida:** Notable (8,4)  
**Rol del investigador:** Director
11. **Título:** Influence of the heat treatment in the variation of furan levels present in different pre-cooked food  
**Alumno:** Cocetta Zocco  
**Título de Grado:** Grado en Nutrición  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 24/06/2016  
**País:** Italia  
**Entidad que titula:** Universidad italiana  
**Rol del investigador:** Director
12. **Título:** Cafeína en bebidas: fuentes y relación con la salud  
**Alumno:** Pilar Ibáñez Cintora  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Fecha de lectura:** 23/06/2016  
**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Entidad que titula:** Universidad de Navarra

**Rol del investigador:** Director

13. **Título:** Evaluación del furano en palomitas de maíz  
**Alumno:** María Celina Pérez Maldonado  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Fecha de lectura:** 02/06/2016  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
14. **Título:** Consumo de café y su repercusión en la diabetes mellitus 2  
**Alumno:** Esperanza González Celada  
**Título de Grado:** Farmacia  
**Fecha de lectura:** 18/05/2016  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
15. **Título:** Influencia del tratamiento térmico sobre los componentes bioactivos del brócoli  
**Alumno:** Dayana Trifonova Trifonova  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Fecha de lectura:** 18/02/2016  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
16. **Título:** Impacto del tratamiento térmico en alimentos vegetales  
**Alumno:** Carlos Borja de Gorostiza Frías  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Fecha de lectura:** 16/06/2015  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
17. **Título:** Café y cáncer  
**Alumno:** Irene Iraola Fernández de Casadevante  
**Título de Grado:** Farmacia  
**Fecha de lectura:** 12/06/2015  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
18. **Título:** Polifenoles y salud: acción sobre la microbiota  
**Alumno:** Itziar López Larralde  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Fecha de lectura:** 20/02/2015  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director

19. **Título:** Coffee and Neurodegenerative Disorders  
**Alumno:** Teresa Caro Ordieres  
**Título de Grado:** Farmacia  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 17/12/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
20. **Título:** Influence of the heat treatment in the variation of furan levels present in different pre-cooked foods.  
**Alumno:** Concetta Zocco  
**Título de Grado:** Biología Experimental y Aplicada  
**Idioma:** Italiano  
**Fecha de lectura:** 27/03/2014  
**Localidad:** Pavia  
**País:** Italia  
**Entidad que titula:** Università degli Studi di Pavia (Italia)  
**Rol del investigador:** Director
21. **Título:** Contenido en polifenoles y actividad antioxidante de distintos extractos vegetales. Influencia del solvente de extracción.  
**Alumno:** Estibaliz Huarte Cilveti  
**Título de Grado:** Bioquímica  
**Fecha de lectura:** 27/05/2013  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9)  
**Rol del investigador:** Director
22. **Título:** Café y diabetes  
**Alumno:** Marta Prat Aguilera  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Fecha de lectura:** 18/06/2012  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9)  
**Rol del investigador:** Director
23. **Título:** Café y enfermedad de Parkinson  
**Alumno:** Marta Pérez Doval  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Fecha de lectura:** 15/06/2012  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Rol del investigador:** Director
24. **Título:** Papel del dietista-nutricionista en una residencia geriátrica y en consulta privada  
**Alumno:** Cristina Mir Balagueró  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Fecha de lectura:** 15/06/2012  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España

- Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Rol del investigador:** Director
25. **Título:** La capacidad antioxidante del café soluble  
**Alumno:** Clémence Laurent  
**Título de Grado:** Dpto. Ingeniería Biológica. Opción Industrias agroalimentarias y biológicas  
**Fecha de lectura:** 22/06/2011  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Université Scientifique et Technologique de Lille (Francia).  
**Calificación obtenida:** 12/20  
**Rol del investigador:** Director
26. **Título:** INFLUENCE OF THE TORREFACTO ROAST AND THE STORAGE CONDITIONS ON THE ANTIOXIDANT CAPACITY OF COFFEE BREW  
**Alumno:** Annett Riedel  
**Título de Grado:** Grado en Nutrición  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 24/09/2009  
**Localidad:** Jena  
**País:** Alemania  
**Entidad que titula:** universidad alemana  
**Rol del investigador:** Director
27. **Título:** Café con leche. Propiedades nutritivas y estudio de la capacidad antioxidante  
**Alumno:** Giuliano Bordoni  
**Título de Grado:** Nutrición Humana y Dietética  
**Idioma:** Italiano  
**Fecha de lectura:** 31/10/2008  
**Localidad:** Roma  
**País:** Italia  
**Entidad que titula:** Campus Biomédico de Roma (Italia)  
**Rol del investigador:** Director
28. **Título:** Influence of the sugar addition during Arabica coffee roasting on the antioxidant capacity  
**Alumno:** Iziar-Amaia Ludwig Sanz-Orrio  
**Título de Grado:** Ingeniera en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 22/10/2008  
**Localidad:** Austria  
**País:** Austria  
**Entidad que titula:** Universidad de Viena  
**Calificación obtenida:** 9,3  
**Rol del investigador:** Codirector
29. **Título:** Influence of the sugar addition during Arabica coffee roasting on the Antioxidant capacity.  
**Alumno:** Iziar-Amaia Ludwig  
**Título de Grado:** Ingeniería y Tecnología de Alimentos  
**Idioma:** Inglés  
**Fecha de lectura:** 15/09/2008  
**Localidad:** Viena  
**País:** Austria  
**Entidad que titula:** Universidad de Bochu, Viena (Austria)  
**Rol del investigador:** Director
30. **Título:** Aplicación de tueste torrefacto a café de Colombia. Caracterización del café y formación de melanoidinas  
**Alumno:** Nadege Manuel



- Título de Grado:** Dpto. Ingeniería Biológica. Opción Dietetique.  
**Fecha de lectura:** 20/06/2007  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Université Scientifique et Technologique de Lille (Francia).  
**Calificación obtenida:** 15/20  
**Rol del investigador:** Director
31. **Título:** Estudio preliminar para la selección de las condiciones idóneas de una bebida de café destinada a ser conservada a lo largo del tiempo  
**Alumno:** Laure Meurice  
**Título de Grado:** Dpto. Ingeniería Biológica. Opción IAB.  
**Fecha de lectura:** 20/06/2006  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Université Scientifique et Technologique de Lille (Francia).  
**Calificación obtenida:** 17/20  
**Rol del investigador:** Director
32. **Título:** Influencia del tueste (natural y torrefacto) sobre el perfil aromático, y cafeína y trigonelina en café molido  
**Alumno:** Anne Sophie Richart  
**Título de Grado:** Química  
**Fecha de lectura:** 20/06/2005  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Université Scientifique et Technologique de Lille (Francia)  
**Calificación obtenida:** 17/20  
**Rol del investigador:** Director
33. **Título:** Influencia de la técnica de preparación del café en su actividad antioxidante y prooxidante  
**Alumno:** Laurent Ricquiers  
**Título de Grado:** Dpto. Ingeniería Biológica. Opción IAB.  
**Fecha de lectura:** 21/06/2004  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Université Scientifique et Technologique de Lille (Francia).  
**Calificación obtenida:** 19/20  
**Rol del investigador:** Director
34. **Título:** Estudio de los efectos antioxidantes del café según el tipo de tueste empleado  
**Alumno:** Magalie Delgrange  
**Título de Grado:** Dpto. Ingeniería Biológica. Opción IAB.  
**Fecha de lectura:** 20/06/2003  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Université Scientifique et Technologique de Lille (Francia).  
**Calificación obtenida:** 10/20  
**Rol del investigador:** Director
35. **Título:** Estudio del chorizo de Pamplona con sustitución de grasa animal por grasa vegetal  
**Alumno:** Christophe Verdebour  
**Título de Grado:** Dpto. Ingeniería Biológica. Opción IAB.  
**Fecha de lectura:** 23/06/2000  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Université Scientifique et Technologique de Lille (Francia)

**Calificación obtenida:** 16/20

**Rol del investigador:** Director

36. **Título:** Evolución del perfil de los ácidos grasos del café con el tiempo y la temperatura  
**Alumno:** Anne Vandebroeck  
**Título de Grado:** Dpto. Ingeniería Biológica. Opción IAB.  
**Fecha de lectura:** 23/06/2000  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Université Scientifique et Technologique de Lille (Francia).  
**Calificación obtenida:** 18/20  
**Rol del investigador:** Director
37. **Título:** Estudio comparativo de dos tipos de embutidos crudos-curados: chorizo y fuet  
**Alumno:** Marie Denis  
**Título de Grado:** Dpto. Ingeniería Biológica. Opción IAB.  
**Fecha de lectura:** 21/06/1999  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Entidad que titula:** Université Scientifique et Technologique de Lille (Francia)  
**Calificación obtenida:** 17/20  
**Rol del investigador:** Director

#### PROYECTOS I+D+I Y AYUDAS

1. **Título del proyecto:** La microbiota intestinal y los probióticos como nuevos abordajes de la esteatosis hepática, gracias al desarrollo de un dispositivo para el análisis de microbiota en las diferentes partes del tracto digestivo (MICROLIVER)  
**Código según financiadora:** PC131-132 MICROLIVER  
**Entidad financiadora:** GOBIERNO DE NAVARRA  
**Programa financiador:** Otros proyectos I+D  
**Fecha inicio:** 01/06/2020  
**Fecha fin:** 01/02/2023  
**Cuantía concedida:** 408589.75  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Autonómica  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España, Universidad Pública de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 14  
**Investigador Responsable:** [Milagro FI](#)  
**Rol del investigador:** Investigador
2. **Título del proyecto:** Bioaccesibilidad y bioactividad de ingredientes y alimentos funcionales de origen vegetal: compuestos implicados, efecto de digestión gastrointestinal y microbiota, y aplicación de sistema modelo in vivo de *C. elegans* (BIOVEG)  
**Código según financiadora:** 2018-09  
**Entidad financiadora:** UNIVERSIDAD DE NAVARRA  
**Otro programa financiador:** PIUNA Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/09/2018  
**Fecha fin:** 31/08/2021  
**Cuantía concedida:** 72400  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Otros  
**Entidades participantes:** Departamento de Farmacia y Tecnología Farmacéutica - Universidad - España,

Departamento Ciencias de la Alimentación y Fisiología-UNAV - Universidad - España, Departamento de Biología Ambiental - Universidad - España

**Número de investigadores participantes:** 6

**Rol del investigador:** Responsable

3. **Título del proyecto:** Modulación personalizada de la microbiota mediante el diseño inteligente de alimentos e ingredientes a partir del diagnóstico basado en enterotipos (NUTRIBIOTA)  
**Entidad financiadora:** GOBIERNO DE NAVARRA  
**Programa financiador:** Proyectos Singulares Estratégicos  
**Fecha inicio:** 01/05/2018  
**Fecha fin:** 30/11/2020  
**Cuantía concedida:** 1051413.3  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Autonómica  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España, Isanatur Spain S.L - Entidad Empresarial - España, Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria - Centro Tecnológico - España, Urzante S.L - Entidad Empresarial - España, Industrias Alimentarias de Navarra S.A.U. - Entidad Empresarial - España, Ultracongelados Virto S.A. - Entidad Empresarial - España  
**Número de investigadores participantes:** 16  
**Investigador Coordinador:** Milagro Fl  
**Rol del investigador:** Investigador
4. **Título del proyecto:** Matrices alimentarias de origen vegetal con potencial actividad antioxidante sometidas a diferentes tecnologías: Evaluación química y biológica (VEG-ACTIV)  
**Código según financiadora:** AGL2014-52636-P  
**Entidad financiadora:** MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN  
**Programa financiador:** Proyectos I+D  
**Fecha inicio:** 01/01/2015  
**Fecha fin:** 31/12/2018  
**Cuantía concedida:** 175450  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 6  
**Rol del investigador:** Responsable
5. **Título del proyecto:** Capacidad antioxidante de alimentos e ingredientes alimenticios de origen vegetal: influencia de la presencia de lípidos y de procesos de digestión gastrointestinal  
**Entidad financiadora:** UNIVERSIDAD DE NAVARRA  
**Programa financiador:** Programa de Investigación Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/09/2013  
**Fecha fin:** 31/08/2015  
**Cuantía concedida:** 74500  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Otros  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 8  
**Rol del investigador:** Responsable
6. **Título del proyecto:** Evaluación del impacto del procesado de los alimentos sobre la estabilidad y/o formación de compuestos bioactivos  
**Entidad financiadora:** GOBIERNO DE NAVARRA  
**Programa financiador:** Programa Jerónimo de Ayanz  
**Fecha inicio:** 01/01/2012  
**Fecha fin:** 30/06/2013  
**Cuantía concedida:** 20000  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Otros

**Entidades participantes:** Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, y Nutrición (CSIC, Madrid), - Instituto Universitario de Investigación - España, Universidad de Navarra - Universidad - España, Universidade do Porto - Universidad - Portugal, Universidad de Chile - Universidad - Chile, Estación Experimental del Zaidín (CSIC, Granada) - Centro de I+D - España, Universidad de Granada - Universidad - España, Universidade Federal do Rio de Janeiro - Universidad - Brasil, CONICET-Universidad de Buenos Aires - Universidad - Argentina

**Número de investigadores participantes:** 12

**Rol del investigador:** Responsable

7. **Título del proyecto:** Red ISEKI\_Food-4 Towards the innovation of the food chain through the modernization of Food Studies  
**Código según financiadora:** 518415-LLP-1-2011-1-IT-ERASMUS-ENW  
**Otra entidad financiadora:** Unión Europea  
**Otro programa financiador:** Lifelong Learning Programme  
**Fecha inicio:** 01/10/2011  
**Fecha fin:** 30/09/2014  
**Cuantía concedida:** 624167  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Otros  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 141  
**Rol del investigador:** Participante
8. **Título del proyecto:** Evaluación de la actividad funcional in vitro de extractos bioactivos de café y sus subproductos  
**Código según financiadora:** AGL2009-12052/ALI  
**Entidad financiadora:** MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN  
**Fecha inicio:** 01/01/2009  
**Fecha fin:** 31/12/2012  
**Cuantía concedida:** 108900  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 7  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
9. **Título del proyecto:** Nuevas estrategias para la mejora de la capacidad antioxidante del café. Revalorización de subproductos  
**Código según financiadora:** PIUNA (Plan de Investigación de la Universidad de Navarra). Fundación Universidad Navarra  
**Entidad financiadora:** UNIVERSIDAD DE NAVARRA  
**Programa financiador:** Programa de Investigación Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/10/2008  
**Fecha fin:** 30/09/2011  
**Cuantía concedida:** 85114.14  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Otros  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 6  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
10. **Título del proyecto:** Optimización de la capacidad antioxidante y calidad sensorial del café. Aplicación del tueste torrefacto a café arábica y conservación de la bebida por tratamiento térmico UHT.  
**Entidad financiadora:** GOBIERNO DE NAVARRA  
**Fecha inicio:** 01/04/2006  
**Fecha fin:** 31/03/2009  
**Cuantía concedida:** 29997

**Cuantía concedida tipo de moneda:** €

**Ámbito:** Autonómica

**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España

**Número de investigadores participantes:** 4

**Rol del investigador:** Responsable

11. **Título del proyecto:** Unidad de servicio para sistema UHT/HTST y Campana de flujo laminar, dentro del proyecto titulado: Estudio de la evolución químico-sensorial de bebida de café: Influencia del empleo de aditivos y de la aplicación de un tratamiento térmico de UHT.  
**Entidad financiadora:** UNIVERSIDAD DE NAVARRA  
**Programa financiador:** Programa de Investigación Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 03/10/2005  
**Fecha fin:** 30/09/2006  
**Cuantía concedida:** 33630  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Otros  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 5  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
12. **Título del proyecto:** Estudio de la evolución químico-sensorial de bebida de café: Influencia del empleo de aditivos y de la aplicación de un tratamiento térmico de UHT.  
**Código según financiadora:** AGL 2003-04045  
**Entidad financiadora:** MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA  
**Fecha inicio:** 01/01/2004  
**Fecha fin:** 31/12/2007  
**Cuantía concedida:** 64400  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 7  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
13. **Título del proyecto:** Estudio de la capacidad antioxidante y prooxidante del café consumido por la población Navarra  
**Entidad financiadora:** GOBIERNO DE NAVARRA  
**Fecha inicio:** 01/01/2003  
**Fecha fin:** 01/12/2004  
**Cuantía concedida:** 28802  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Autonómica  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 5  
**Rol del investigador:** Responsable
14. **Título del proyecto:** Estudio de la influencia del grado de tueste y del tipo de tueste del café en la pérdida de calidad de las bebidas con el paso del tiempo  
**Entidad financiadora:** UNIVERSIDAD DE NAVARRA  
**Programa financiador:** Programa de Investigación Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/10/2002  
**Fecha fin:** 30/09/2005  
**Cuantía concedida:** 65000  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Autonómica  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 7

**Investigador Responsable:** Concepción Cid

**Rol del investigador:** Investigador

15. **Título del proyecto:** Desarrollo de nuevas bebidas de cafés personalizadas  
**Otra entidad financiadora:** CDTI (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial)  
**Fecha inicio:** 01/01/2001  
**Fecha fin:** 31/12/2004  
**Ámbito:** Autonómica  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España, Azkoyen Comercial S.A. - Entidad Empresarial - España  
**Número de investigadores participantes:** 4  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
16. **Título del proyecto:** Influencia del tipo de café, tamaño de partícula y condiciones en envasado en la estabilidad del café molido.  
**Entidad financiadora:** GOBIERNO DE NAVARRA  
**Fecha inicio:** 01/01/2001  
**Fecha fin:** 31/12/2002  
**Cuantía concedida:** 22778  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Autonómica  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 6  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
17. **Título del proyecto:** Estudio de la fracción volátil responsable de las cualidades sensoriales del café expreso bajo la influencia de las variables tecnológicas.  
**Código según financiadora:** ALI99-0319  
**Entidad financiadora:** COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA  
**Fecha inicio:** 01/01/2000  
**Fecha fin:** 31/12/2001  
**Cuantía concedida:** 63947  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España, Azkoyen Comercial, S.A. - Entidad Empresarial - España  
**Número de investigadores participantes:** 4  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
18. **Título del proyecto:** Caracterización del café tostado. Desarrollo de un método de análisis sensorial para la evaluación de su calidad organoléptica.  
**Entidad financiadora:** UNIVERSIDAD DE NAVARRA  
**Programa financiador:** Programa de Investigación Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/11/1997  
**Fecha fin:** 31/10/2000  
**Cuantía concedida:** 98037  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Otros  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 4  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
19. **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  
**Investigador Responsable:** Astiasarán I; Núñez, Flor  
**Rol del investigador:** Investigador

- 20. 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
- 21. Título del proyecto:** Aplicación de la tecnología enzimática a la elaboración de embutidos crudos-curados  
**Entidad financiadora:** UNIVERSIDAD DE NAVARRA  
**Programa financiador:** Programa de Investigación Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/05/1994  
**Fecha fin:** 30/04/1997  
**Cuantía concedida:** 172366  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Otros  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra - Universidad - España  
**Número de investigadores participantes:** 9  
**Investigador Responsable:** Astiasarán I  
**Rol del investigador:** Investigador

## CONVENIOS Y CONTRATOS

- 1. Título:** Análisis del procedimiento y resultados obtenidos por URTASUN - Validación del procedimiento para la determinación de la actividad de POD.  
**Cuantía concedida:** 8595  
**Fecha inicio:** 26/03/2012  
**Fecha fin:** 30/09/2012  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Autonómica  
**Entidad financiadora:** URTASUN - Entidad Empresarial  
**Entidades participantes:** UNIVERSIDAD DE NAVARRA  
**Marco jurídico artículo 11/45 LRU:** Sí  
**Rol del investigador:** Responsable
- 2. Título:** Análisis sensorial de los productos desarrollados por Pamplonica, en el Proyecto Bocata.  
**Cuantía concedida:** 6000  
**Fecha inicio:** 01/09/2008

- Fecha fin:** 31/12/2008  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidad financiadora:** Pamplonica - Entidad Empresarial  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra  
**Marco jurídico artículo 11/45 LRU:** Sí  
**Rol del investigador:** Responsable
3. **Título:** Estudio de la capacidad antioxidante de 13 mezclas de café diferentes que comercializa Saimaza.  
**Cuantía concedida:** 16500  
**Fecha inicio:** 01/06/2008  
**Fecha fin:** 30/10/2008  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidad financiadora:** ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad, Empresa privada - Entidad Empresarial  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra  
**Marco jurídico artículo 11/45 LRU:** No  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
4. **Título:** Desarrollo de la formulación para la preparación de bebidas con distintas propiedades, teniendo como base el agua mineral Bel Nature  
**Cuantía concedida:** 36000  
**Fecha inicio:** 01/06/2004  
**Fecha fin:** 01/06/2005  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidad financiadora:** Blanca Cosmetic Care, S.L. (31/81677) - Entidad Empresarial, ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra  
**Marco jurídico artículo 11/45 LRU:** No  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
5. **Título:** Desarrollo de una gama de productos cárnicos a partir de materia prima cárnica procedente de avestruz. Nueva gama de crudos curados de baja acidez y seguridad alimentaria garantizada.  
**Cuantía concedida:** 8468  
**Fecha inicio:** 01/06/2004  
**Fecha fin:** 31/12/2004  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Otros  
**Entidad financiadora:** Empresa privada - Entidad Empresarial, ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra  
**Marco jurídico artículo 11/45 LRU:** No  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador
6. **Título:** Nuevos Productos.  
**Cuantía concedida:** 600000  
**Fecha inicio:** 01/09/2000  
**Fecha fin:** 31/03/2003  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidad financiadora:** Azkoyen Comercial, S.A. - Entidad Empresarial, ICT (OTRI Universidad de Navarra) - Universidad  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra



**Marco jurídico artículo 11/45 LRU:** No  
**Investigador Responsable:** Concepción Cid  
**Rol del investigador:** Investigador

7. **Título:** Estudio bibliográfico sobre la dieta mediterránea y la relación entre salud y presencia de espárragos, fresa, tomate y aceituna en la dieta.  
**Cuantía concedida:** 1352.28  
**Fecha inicio:** 01/08/2000  
**Fecha fin:** 22/08/2000  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidad financiadora:** Industrias Alimentarias de Navarra, S.A (IAN, S.A) - Entidad Empresarial  
**Entidades participantes:** OTRI Universidad de Navarra  
**Marco jurídico artículo 11/45 LRU:** No  
**Rol del investigador:** Responsable
  
8. **Título:** Estudio de nuevas líneas de producto de bollería para la tercera edad. Fase 1. Magdalenas y Sobaos.  
**Cuantía concedida:** 63106.27  
**Fecha inicio:** 19/11/1996  
**Fecha fin:** 28/11/1997  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Autonómica  
**Entidad financiadora:** Repostería Martínez, S.A - Entidad Empresarial  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra  
**Marco jurídico artículo 11/45 LRU:** No  
**Investigador Responsable:** Bello, José  
**Rol del investigador:** Participante
  
9. **Título:** Estudio científico del salchichón Argal.  
**Cuantía concedida:** 0  
**Fecha inicio:** 01/07/1990  
**Fecha fin:** 30/09/1990  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Ámbito:** Autonómica  
**Entidad financiadora:** ARGAL - Entidad Empresarial  
**Entidades participantes:** Universidad de Navarra  
**Marco jurídico artículo 11/45 LRU:** No  
**Investigador Responsable:** Bello, José  
**Rol del investigador:** Participante

## ESTANCIAS

1. **Fecha inicio:** 01/05/2010  
**Fecha fin:** 31/07/2010  
**Título de la estancia:** Estancia de tres meses en Alemania por el proyecto "Evaluación de la Actividad Funcional in vitro de extractos bioactivos de café y sus subproductos mediante aplicación de espectroscopia de resonancia de electro spin (EPR Spectroscopy).  
**Duración de la estancia:** 90 días  
**Entidad de realización:** Technische Universität Berlin  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Localidad de la institución destinataria:** Berlin  
**País de la institución destinataria:** Alemania  
**Entidad financiadora de la estancia:** Ministerio de Educación  
**País de la institución financiadora:** España

**Programa oficial:** Estancias de movilidad de profesores e investigadores séniores en centros extranjeros de enseñanza superior e investigación

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Programa estancias

2. **Fecha inicio:** 22/10/2001

**Fecha fin:** 24/08/2002

**Título de la estancia:** Estudio Intercultural de las preferencias de los consumidores (navarros y norteamericanos) para el café, y su relación con las propiedades sensoriales del café y los marcadores del sabor de los consumidores

**Duración de la estancia:** 303 días

**Entidad de realización:** Universidad de California (Dpto. Food Science and Technology)

**Tipo de entidad:** Universidad

**Localidad de la institución destinataria:** Davis

**País de la institución destinataria:** Estados Unidos de América

**Entidad financiadora de la estancia:** Dpto. Educación y Cultura. Gobierno de Navarra

**País de la institución financiadora:** España

**Programa oficial:** Ayuda para el perfeccionamiento de doctores

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Posdoctoral

#### BECAS Y RECONOCIMIENTOS

1. **Denominación:** Acreditación como Catedrática de Universidad (Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud)

**Entidad que concede:** ANECA

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**País:** España

**Ámbito:** Nacional

**Fecha concesión:** 29/10/2019

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Obtentor

2. **Denominación:** Sexenio de investigación concedido (CNEAI) (2010-2015)

**Entidad que concede:** Comision Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora del Ministerio de Educación y Ciencia

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**Localidad:** Madrid

**País:** España

**Ámbito:** Nacional

**Fecha concesión:** 21/06/2016

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Obtentor

3. **Denominación:** Sexenio de Investigación concedidos (CNEAI) (1992-1997)

**Entidad que concede:** CNEAI

**Tipo de entidad:** Agencia Estatal

**País:** España

**Ámbito:** Nacional

**Fecha concesión:** 02/07/2012

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Concesión

4. **Denominación:** Sexenio de Investigación concedidos (CNEAI) (1998-2003)

**Entidad que concede:** CNEAI

- Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**País:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Fecha concesión:** 02/07/2012  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Concesión
5. **Denominación:** Sexenio de Investigación concedidos (CNEAI) (2004-2009)  
**Entidad que concede:** CNEAI  
**Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**País:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Fecha concesión:** 02/07/2012  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Concesión
6. **Denominación:** Estancias de movilidad de profesores e investigadores séniores en centros extranjeros de enseñanza superior e investigación  
**Entidad que concede:** Ministerio de Educación  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Localidad:** Berlín  
**País:** Alemania  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Cuantía concedida:** 10700  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Fecha inicio:** 01/05/2010  
**Fecha fin:** 31/07/2010  
**Fecha concesión:** 25/08/2009  
**Duración:** 90 días  
**Finalidad:** Estancia de investigación  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Obtentor
7. **Denominación:** Habilitación como Profesor Titular de la Universidad del área de Nutrición y Bromatología.  
**Entidad que concede:** Consejo de Coordinación Universitaria, Ministerio de Educación y Ciencia  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**País:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Fecha concesión:** 26/10/2005  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Obtentor
8. **Denominación:** Ayuda para el perfeccionamiento de doctores  
**Entidad que concede:** Departamento de Educación y Cultura. Gobierno de Navarra.  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Localidad:** Davis (California)  
**País:** Estados Unidos de América  
**Ámbito:** Internacional no UE  
**Cuantía concedida:** 12170.49  
**Cuantía concedida tipo de moneda:** €  
**Fecha inicio:** 01/01/2002  
**Fecha fin:** 30/09/2002  
**Fecha concesión:** 27/12/2001  
**Duración:** 270 días  
**Finalidad:** Estancia posdoctoral en University of California-Davis  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Posdoctoral

9. **Denominación:** Beca predoctoral de Iniciación en la Investigación y la Docencia Superior.  
**Entidad que concede:** Asociación de Amigos de la Universidad de Navarra  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Localidad:** Navarra  
**País:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Fecha inicio:** 01/01/1989  
**Fecha fin:** 31/12/1993  
**Fecha concesión:** 01/01/1989  
**Duración:** 1825 días  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Predoctoral

## COMITÉS, FOROS, REDES Y SOCIEDADES

1. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Coordinadora de la comisión del Máster Nutrición Global y Salud Personalizada  
**Entidad responsable:** Facultad de Farmacia - Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/05/2012  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Localidad de radicación:** Navarra  
**País de entidad:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Coordinador
2. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Secretaria del Comité de Formación Continuada  
**Entidad responsable:** Facultad de Farmacia - Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/01/2008  
**Fecha Fin:** 31/12/2009  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Localidad de radicación:** Navarra  
**País de entidad:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Participante
3. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Comité de elaboración del nuevo plan de estudios de grado en Nutrición Humana y Dietética  
**Entidad responsable:** Facultad de Farmacia - Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/01/2007  
**Fecha Fin:** 31/12/2008  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Localidad de radicación:** Navarra  
**País de entidad:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Participante
4. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Comité de Docencia  
**Entidad responsable:** Facultad de Farmacia - Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/01/2006  
**Fecha Fin:** 31/12/2007  
**Tipo de entidad:** Universidad

**Localidad de radicación:** Navarra

**País de entidad:** España

**Ámbito:** Nacional

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Participante

5. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Comité de autoevaluación de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética  
**Entidad responsable:** Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/01/2005  
**Fecha Fin:** 31/12/2006  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Localidad de radicación:** Navarra  
**País de entidad:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Participante
  
6. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Comisión de elaboración del plan de estudios de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética  
**Entidad responsable:** Universidad de Navarra  
**Fecha inicio:** 01/01/1998  
**Fecha Fin:** 31/12/1998  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Localidad de radicación:** Navarra  
**País de entidad:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Participante

#### CONGRESOS, EXPOSICIONES, ETC

1. **Título:** Thermally Processed Foods: Possible Health implications.  
**Entidad convocante:** Acción COST-927 Unión Europea  
**Fecha inicio:** 08/05/2008  
**Fecha fin:** 10/05/2008  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Localidad:** Granada  
**País:** España  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Otros
  
2. **Título:** Thermally Processed Foods: Possible Health implications.  
**Entidad convocante:** Acción COST-927 Unión Europea  
**Fecha inicio:** 24/09/2005  
**Fecha fin:** 25/09/2005  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Localidad:** Hamburgo  
**País:** Alemania  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Otros

3. **Título:** Thermally Processed Foods: Possible Health implications.  
**Entidad convocante:** Acción COST-927 Unión Europea  
**Fecha inicio:** 01/10/2004  
**Fecha fin:** 02/10/2004  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Localidad:** Praga  
**País:** República Checa  
**Ámbito:** Unión Europea  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Otros
  
4. **Título:** Recent Advances in Melanoidins Research: Technological, chemical and nutritional implications.  
**Entidad convocante:** Acción COST-919 Unión Europea  
**Fecha inicio:** 18/10/2002  
**Fecha fin:** 19/10/2002  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Localidad:** Madrid  
**País:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Otros

#### DOCENCIA IMPARTIDA

1. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Estancias Tuteladas (Gr. NHyD)  
**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:** 3  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 3  
**Nº de créditos de la asignatura:** 24.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18  
**Curso:** 7  
**Fecha Inicio:** 11/01/2021  
**Fecha fin:** 30/06/2021  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
  
2. **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 clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 1

**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0

**Modalidad:** Docencia oficial

**Grado/Postgrado:** Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-18, Gr.Medicina-08, Gr.Medicina-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20

**Curso:** 5

**Fecha Inicio:** 11/01/2021

**Fecha fin:** 30/06/2021

**Idioma:** Inglés

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

**3. Tipo de Asignatura:** Obligatoria

**Asignatura:** Trabajo fin de grado (Nutrición)

**Tipo de Docencia:** Otros

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

**Nº horas teóricas:** 0

**Nº horas prácticas:** 0

**Nº horas tutorías / otros:** 13

**Nº horas clínicas:** 0

**Nº horas totales:** 13

**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0

**Modalidad:** Docencia oficial

**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18

**Curso:** 7

**Fecha Inicio:** 11/01/2021

**Fecha fin:** 30/06/2021

**Idioma:** Español

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

**4. Tipo de Asignatura:** Obligatoria

**Asignatura:** Comunicación científica en ciencias de la alimentación (EMENU)

**Tipo de Docencia:** Teórica presencial

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

**Nº horas teóricas:** 10

**Nº horas prácticas:** 0

**Nº horas tutorías / otros:** 7

**Nº horas clínicas:** 0

**Nº horas totales:** 17

**Nº de créditos de la asignatura:** 5.0

**Modalidad:** Docencia oficial

**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-20

**Curso:** 1

**Fecha Inicio:** 01/09/2020

**Fecha fin:** 30/06/2021

**Idioma:** Español

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

**5. Tipo de Asignatura:** Optativa

**Asignatura:** Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)

**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 4  
**Nº horas prácticas:** 2  
**Nº horas tutorías / otros:** 5  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 11  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-20  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 01/09/2020  
**Fecha fin:** 30/06/2021  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

6. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Psicología y Alimentación (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 22  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 20  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 42  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.Nutrición-18, Int.Found.P.Y-16, Int.Found.S.1-16, PI-Farmacia Nut-20  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 01/09/2020  
**Fecha fin:** 30/11/2020  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
7. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Tecnología Culinaria (Nutrición)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 22  
**Nº horas prácticas:** 15  
**Nº horas tutorías / otros:** 23  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 60  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20  
**Curso:** 6  
**Fecha Inicio:** 01/09/2020  
**Fecha fin:** 30/11/2020  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona



**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

- 8. 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 clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 15  
**Nº de créditos de la asignatura:** 30.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-20  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 01/09/2020  
**Fecha fin:** 30/06/2021  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 9. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Técnicas básicas de investigación en alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 2  
**Nº horas prácticas:** 1  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 3  
**Nº de créditos de la asignatura:** 5.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-20  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 01/09/2020  
**Fecha fin:** 30/06/2021  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 10. Tipo de Asignatura:** Optativa  
**Asignatura:** Alimentos funcionales  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 2  
**Nº horas totales:** 2  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3 ECTS  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Nutrición Humana y Dietética/ Farmacia  
**Fecha Inicio:** 08/01/2020  
**Fecha fin:** 30/06/2020  
**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

- 11. Tipo de Asignatura:** Optativa  
**Asignatura:** Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 4  
**Nº horas prácticas:** 2  
**Nº horas tutorías / otros:** 5  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 11  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 06/01/2020  
**Fecha fin:** 27/06/2020  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 12. 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 clínicas:** 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.Farmacia-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Medicina-08, Gr.Medicina-08, Gr.Medicina-08, Gr.Medicina-18, Gr.Medicina-18, Gr.Medicina-18, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18, Gr.Nutrición-18, Gr.Nutrición-18  
**Curso:** 5  
**Fecha Inicio:** 06/01/2020  
**Fecha fin:** 27/06/2020  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 13. 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 clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 10  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial

**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18  
**Curso:** 7  
**Fecha Inicio:** 06/01/2020  
**Fecha fin:** 27/06/2020  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

14. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 2  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 2  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 02/09/2019  
**Fecha fin:** 27/06/2020  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
15. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Comunicación científica en ciencias de la alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 10  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 7  
**Nº horas clínicas:** 0  
**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:** 02/09/2019  
**Fecha fin:** 25/11/2019  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
16. **Tipo de Asignatura:** Optativa  
**Asignatura:** Metodología en Ciencias de la Alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 0  
**Nº horas prácticas:** 0

**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 0  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 02/09/2019  
**Fecha fin:** 25/11/2019  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

17. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Psicología y Alimentación (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 22  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 20  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 42  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.Nutrición-18, Int.Found.P.Y-16, Int.Found.S.1-16  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 02/09/2019  
**Fecha fin:** 25/11/2019  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
18. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Tecnología Culinaria (Nutrición)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 22  
**Nº horas prácticas:** 7  
**Nº horas tutorías / otros:** 8  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 37  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18  
**Curso:** 6  
**Fecha Inicio:** 02/09/2019  
**Fecha fin:** 25/11/2019  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
19. **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 clínicas:** 0  
**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:** 02/09/2019  
**Fecha fin:** 27/06/2020  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

- 20. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Bromatología II (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 12  
**Nº horas prácticas:** 4  
**Nº horas tutorías / otros:** 11  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 27  
**Nº de créditos de la asignatura:** 9.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18  
**Curso:** 3  
**Fecha Inicio:** 07/01/2019  
**Fecha fin:** 31/07/2019  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 21. Tipo de Asignatura:** Optativa  
**Asignatura:** Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 4  
**Nº horas prácticas:** 2  
**Nº horas tutorías / otros:** 5  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 11  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 07/01/2019  
**Fecha fin:** 31/07/2019  
**Idioma:** Español

**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

- 22. 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:** 43  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 43  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09  
**Curso:** 7  
**Fecha Inicio:** 07/01/2019  
**Fecha fin:** 31/07/2019  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 23. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Bromatología (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 2  
**Nº horas prácticas:** 10  
**Nº horas tutorías / otros:** 6  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 18  
**Nº de créditos de la asignatura:** 9.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18  
**Curso:** 3  
**Fecha Inicio:** 03/09/2018  
**Fecha fin:** 31/07/2019  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 24. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 2  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 2  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial

**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09

**Curso:** 1

**Fecha Inicio:** 03/09/2018

**Fecha fin:** 31/07/2019

**Idioma:** Español

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

25. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Comunicación científica en ciencias de la alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 10  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 7  
**Nº horas clínicas:** 0  
**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:** 03/09/2018  
**Fecha fin:** 31/07/2019  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**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 clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 2  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 03/09/2018  
**Fecha fin:** 30/11/2018  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
27. **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 clínicas:** 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.Farmacia-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Medicina-08, Gr.Medicina-08, Gr.Medicina-08, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18, Gr.Nutrición-18, Gr.Nutrición-18

**Curso:** 5

**Fecha Inicio:** 03/09/2018

**Fecha fin:** 30/11/2018

**Idioma:** Español

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

**28. Tipo de Asignatura:** Obligatoria

**Asignatura:** Psicología y Alimentación (F. Farmacia)

**Tipo de Docencia:** Teórica presencial

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

**Nº horas teóricas:** 22

**Nº horas prácticas:** 0

**Nº horas tutorías / otros:** 20

**Nº horas clínicas:** 0

**Nº horas totales:** 42

**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0

**Modalidad:** Docencia oficial

**Grado/Postgrado:** Gr.Nutrición-18, Int.Found.P.Y-16, Int.Found.S.1-16

**Curso:** 1

**Fecha Inicio:** 03/09/2018

**Fecha fin:** 30/11/2018

**Idioma:** Español

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

**29. Tipo de Asignatura:** Obligatoria

**Asignatura:** Tecnología Culinaria (Nutrición)

**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica

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

**Nº horas teóricas:** 21

**Nº horas prácticas:** 15

**Nº horas tutorías / otros:** 16

**Nº horas clínicas:** 0

**Nº horas totales:** 52

**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0

**Modalidad:** Docencia oficial

**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18

**Curso:** 6

**Fecha Inicio:** 03/09/2018

**Fecha fin:** 31/07/2019

**Idioma:** Español

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz



**Rol del investigador:** Docente

- 30. 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 clínicas:** 0  
**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:** 03/09/2018  
**Fecha fin:** 31/07/2019  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 31. Tipo de Asignatura:** Optativa  
**Asignatura:** Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 4  
**Nº horas prácticas:** 2  
**Nº horas tutorías / otros:** 3  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 9  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 08/01/2018  
**Fecha fin:** 30/06/2018  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 32. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Tecnología Culinaria (Nutrición)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 21  
**Nº horas prácticas:** 15  
**Nº horas tutorías / otros:** 22  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 58  
**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:** 08/01/2018  
**Fecha fin:** 30/06/2018  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

- 33. 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:** 37  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 37  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09  
**Curso:** 7  
**Fecha Inicio:** 08/01/2018  
**Fecha fin:** 30/06/2018  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 34. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Bromatología I (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 21  
**Nº horas prácticas:** 10  
**Nº horas tutorías / otros:** 14  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 45  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09  
**Curso:** 2  
**Fecha Inicio:** 04/09/2017  
**Fecha fin:** 27/11/2017  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 35. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 2  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas clínicas:** 0

**Nº horas totales:** 2  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 04/09/2017  
**Fecha fin:** 30/06/2018  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

- 36. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Comunicación científica en ciencias de la alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 12  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 7  
**Nº horas clínicas:** 0  
**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:** 04/09/2017  
**Fecha fin:** 30/06/2018  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 37. Tipo de Asignatura:** Optativa  
**Asignatura:** Metodología en Ciencias de la Alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 2  
**Nº horas prácticas:** 2  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 4  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 04/09/2017  
**Fecha fin:** 27/11/2017  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 38. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**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 clínicas:** 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:** 2

**Fecha Inicio:** 04/09/2017

**Fecha fin:** 27/11/2017

**Idioma:** Español

**Localidad:** Pamplona

**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

39. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**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 clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 1  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.Enfermería-15  
**Curso:** 2  
**Fecha Inicio:** 04/09/2017  
**Fecha fin:** 27/11/2017  
**Idioma:** Inglés  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
40. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Psicología y Alimentación (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 22  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 16  
**Nº horas clínicas:** 0  
**Nº horas totales:** 38  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.Nutrición-09, Int.Found.P.Y-16, Int.Found.S.1-16  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 04/09/2017  
**Fecha fin:** 27/11/2017  
**Idioma:** Español  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

41. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Bromatología II (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 21  
**Nº horas prácticas:** 10  
**Nº horas tutorías / otros:** 11  
**Nº horas totales:** 42  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09  
**Curso:** 3  
**Fecha Inicio:** 09/01/2017  
**Fecha fin:** 28/04/2017  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
42. **Tipo de Asignatura:** Optativa  
**Asignatura:** Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 3  
**Nº horas prácticas:** 2  
**Nº horas tutorías / otros:** 3  
**Nº horas totales:** 8  
**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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
43. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Tecnología Culinaria (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 21  
**Nº horas prácticas:** 15  
**Nº horas tutorías / otros:** 21  
**Nº horas totales:** 57  
**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:** 09/01/2017  
**Fecha fin:** 28/04/2017  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**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:** 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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 45. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 2  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 1  
**Nº horas totales:** 3  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 01/09/2016  
**Fecha fin:** 28/04/2017  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 46. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Comunicación científica en ciencias de la alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 10  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 7  
**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:** 01/09/2016  
**Fecha fin:** 28/04/2017  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

- 47. 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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 48. 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:** 5  
**Fecha Inicio:** 01/09/2016  
**Fecha fin:** 28/11/2016  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 49. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Psicología y Alimentación (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 22  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 16  
**Nº horas totales:** 38  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.Nutrición-09, Int.Found.P.Y-16, Int.Found.S.1-16  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 01/09/2016  
**Fecha fin:** 28/11/2016  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

- 50. 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:** 20  
**Nº horas totales:** 20  
**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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 51. 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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 52. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Bromatología II (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 21  
**Nº horas prácticas:** 10  
**Nº horas tutorías / otros:** 10  
**Nº horas totales:** 41  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09  
**Curso:** 3  
**Fecha Inicio:** 11/01/2016  
**Fecha fin:** 30/06/2016  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España



**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

- 53. Tipo de Asignatura:** Optativa  
**Asignatura:** Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 3  
**Nº horas prácticas:** 2  
**Nº horas tutorías / otros:** 3  
**Nº horas totales:** 8  
**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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 54. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Tecnología Culinaria (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 21  
**Nº horas prácticas:** 15  
**Nº horas tutorías / otros:** 11  
**Nº horas totales:** 47  
**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:** 11/01/2016  
**Fecha fin:** 30/06/2016  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 55. 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:** 35  
**Nº horas totales:** 35  
**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:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

- 56. 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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 57. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Comunicación científica en ciencias de la alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 10  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 7  
**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:** 01/09/2015  
**Fecha fin:** 30/06/2016  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 58. 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:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

- 59. 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.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09  
**Curso:** 5  
**Fecha Inicio:** 01/09/2015  
**Fecha fin:** 30/11/2015  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 60. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Psicología y Alimentación (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 22  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 13  
**Nº horas totales:** 35  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.Nutrición-09, Int.Found.Pr.B2-14, Int.Found.Pr.C1-14, Int.Found.S.PB2-14, Int.Found.S.PC1-14  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 01/09/2015  
**Fecha fin:** 30/11/2015  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 61. 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:** 20  
**Nº horas totales:** 20  
**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:** de Peña, María Paz

**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:** 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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 63. Tipo de Asignatura:** Optativa  
**Asignatura:** Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 3  
**Nº horas prácticas:** 2  
**Nº horas tutorías / otros:** 3  
**Nº horas totales:** 8  
**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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 64. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Investigación y metodología en nutrición (MInvB)  
**Tipo de Docencia:** Práctica (Aula Problemas)  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 0  
**Nº horas prácticas:** 2  
**Nº horas totales:** 2  
**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:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

- 65. Tipo de Asignatura:** Troncal  
**Asignatura:** Tecnología Culinaria (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 13  
**Nº horas prácticas:** 15  
**Nº horas tutorías / otros:** 11  
**Nº horas totales:** 39  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** EC Farm+Nutr.H.-03, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09, Nutrición-98  
**Curso:** 6  
**Fecha Inicio:** 08/01/2015  
**Fecha fin:** 30/06/2015  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 66. 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:** 27  
**Nº horas totales:** 27  
**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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 67. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Bromatología I (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 21  
**Nº horas prácticas:** 10  
**Nº horas tutorías / otros:** 10  
**Nº horas totales:** 41  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09  
**Curso:** 2  
**Fecha Inicio:** 01/09/2014  
**Fecha fin:** 02/12/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

- 68. 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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 69. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Comunicación científica en ciencias de la alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 10  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 7  
**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:** 01/09/2014  
**Fecha fin:** 30/06/2015  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 70. 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:** 5  
**Fecha Inicio:** 01/09/2014  
**Fecha fin:** 02/12/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

71. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Psicología y Alimentación (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 22  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 13  
**Nº horas totales:** 35  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.Nutrición-09, Int.Found.Pr.B2-14, Int.Found.Pr.C1-14, Int.Found.S.PB2-14, Int.Found.S.PC1-14  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 01/09/2014  
**Fecha fin:** 02/12/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
72. **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:** 22  
**Nº horas totales:** 22  
**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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
73. **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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

74. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Bromatología II (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 21  
**Nº horas prácticas:** 10  
**Nº horas tutorías / otros:** 10  
**Nº horas totales:** 41  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** EC Farm+Nutr.H.-03, Farmacia-00, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09  
**Curso:** 4  
**Fecha Inicio:** 06/01/2014  
**Fecha fin:** 28/06/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
75. **Tipo de Asignatura:** Optativa  
**Asignatura:** Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 3  
**Nº horas prácticas:** 1  
**Nº horas tutorías / otros:** 3  
**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:** 06/01/2014  
**Fecha fin:** 28/06/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
76. **Tipo de Asignatura:** Troncal  
**Asignatura:** Tecnología Culinaria (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 9  
**Nº horas prácticas:** 6  
**Nº horas tutorías / otros:** 5  
**Nº horas totales:** 20  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** EC Farm+Nutr.H.-03, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09, Nutrición-98  
**Curso:** 6  
**Fecha Inicio:** 06/01/2014  
**Fecha fin:** 28/06/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente



- 77. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 2  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 1  
**Nº horas totales:** 3  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 02/09/2013  
**Fecha fin:** 28/06/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 78. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Comunicación científica en ciencias de la alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 10  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 7  
**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:** 02/09/2013  
**Fecha fin:** 28/06/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 79. 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:** 5  
**Fecha Inicio:** 02/09/2013  
**Fecha fin:** 25/11/2013  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 80. Tipo de Asignatura:** Troncal

**Asignatura:** Psicología y Alimentación (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 22  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 13  
**Nº horas totales:** 35  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Art.L.-BridgE Pro, EC Farm+Nutr.H.-03, Gr.Nutrición-09, Nutrición-98  
**Curso:** 3  
**Fecha Inicio:** 02/09/2013  
**Fecha fin:** 25/11/2013  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

- 81. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Talleres prácticos en ciencias de la alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 0  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas totales:** 0  
**Nº de créditos de la asignatura:** 5.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 02/09/2013  
**Fecha fin:** 28/06/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 82. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Trabajo Fin de Grado (Gr.Bioquímica)  
**Tipo de Docencia:** Otros  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Ciencias  
**Nº horas teóricas:** 0  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 10  
**Nº horas totales:** 10  
**Nº de créditos de la asignatura:** 15.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.Bioquímica-09  
**Curso:** 4  
**Fecha Inicio:** 02/09/2013  
**Fecha fin:** 28/06/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 83. 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:** 02/09/2013  
**Fecha fin:** 28/06/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

- 84. 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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 85. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Bromatología II (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica-Práctica  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 25  
**Nº horas prácticas:** 10  
**Nº horas tutorías / otros:** 4  
**Nº horas totales:** 39  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09  
**Curso:** 3  
**Fecha Inicio:** 07/01/2013  
**Fecha fin:** 29/06/2013  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 86. Tipo de Asignatura:** Troncal  
**Asignatura:** Tecnología Culinaria (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:** 4  
**Nº horas totales:** 31  
**Nº de créditos de la asignatura:** 3.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** EC Farm+Nutr.H.-03, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09, Nutrición-98  
**Curso:** 6  
**Fecha Inicio:** 07/01/2013  
**Fecha fin:** 29/06/2013  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

- 87. 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:** 07/01/2013  
**Fecha fin:** 29/06/2013  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 88. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Capita selecta en alimentación y salud (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 2  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas totales:** 2  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** Mást.Eu.AI.Nu.M-09  
**Curso:** 1  
**Fecha Inicio:** 03/09/2012  
**Fecha fin:** 29/06/2013  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 89. Tipo de Asignatura:** Obligatoria  
**Asignatura:** Comunicación científica en ciencias de la alimentación (EMENU)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

**Nº horas teóricas:** 10  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas totales:** 10  
**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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

- 90. 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:** 5  
**Fecha Inicio:** 03/09/2012  
**Fecha fin:** 26/11/2012  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 91. Tipo de Asignatura:** Troncal  
**Asignatura:** Psicología y Alimentación (F. Farmacia)  
**Tipo de Docencia:** Teórica presencial  
**Centro Docente:** Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Nº horas teóricas:** 22  
**Nº horas prácticas:** 0  
**Nº horas tutorías / otros:** 3  
**Nº horas totales:** 25  
**Nº de créditos de la asignatura:** 6.0  
**Modalidad:** Docencia oficial  
**Grado/Postgrado:** EC Farm+Nutr.H.-03, Gr.Nutrición-09, Nutrición-98  
**Curso:** 3  
**Fecha Inicio:** 03/09/2012  
**Fecha fin:** 26/11/2012  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
- 92. 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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

93. **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:** 03/09/2012  
**Fecha fin:** 29/06/2013  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
94. **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:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

#### ACTIVIDADES GENÉRICAS DOCENTES

1. **Título:** Curso de verano "Alimentación saludable y sostenible"  
**Fecha Inicio:** 28/06/2021

- Fecha fin:** 30/06/2021  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
2. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 01/09/2020  
**Fecha fin:** 31/08/2021  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
3. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 02/09/2019  
**Fecha fin:** 31/08/2020  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
4. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 03/09/2018  
**Fecha fin:** 31/08/2019  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
5. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 04/09/2017  
**Fecha fin:** 31/08/2018  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
6. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 01/09/2016  
**Fecha fin:** 31/08/2017  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
7. **Título:** Curso MOOC "Nutrición, genes y salud"  
**Fecha Inicio:** 01/03/2016  
**Fecha fin:** 31/03/2016  
**Localidad:** on line  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
8. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 01/09/2015  
**Fecha fin:** 31/08/2016

**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

9. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 01/09/2014  
**Fecha fin:** 31/08/2015  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
10. **Título:** Curso monográfico de cocina IV: Aves-huevos-caza  
**Fecha Inicio:** 12/03/2014  
**Fecha fin:** 12/03/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
11. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 02/09/2013  
**Fecha fin:** 31/08/2014  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
12. **Título:** Curso Cocina Avanzada III. Las carnes  
**Fecha Inicio:** 21/01/2013  
**Fecha fin:** 21/01/2013  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
13. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 01/09/2010  
**Fecha fin:** 31/08/2011  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
14. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 01/09/2009  
**Fecha fin:** 31/08/2010  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
15. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 01/09/2008  
**Fecha fin:** 31/08/2009  
**Localidad:** Pamplona



- País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
16. **Título:** Programa de Dirección de Servicios  
**Fecha Inicio:** 01/09/2007  
**Fecha fin:** 31/08/2008  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
17. **Título:** Promoción y evaluación del profesorado  
**Fecha Inicio:** 26/05/2006  
**Fecha fin:** 26/05/2006  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
18. **Título:** Curso de Alimentación Práctica  
**Fecha Inicio:** 29/03/2006  
**Fecha fin:** 29/03/2006  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
19. **Título:** New Trends in Pharmaceutical Sciences  
**Fecha Inicio:** 20/04/2005  
**Fecha fin:** 20/04/2005  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
20. **Título:** V Curso Teórico-Práctico sobre alimentos y nutrición: aspectos relacionados con la salud  
**Fecha Inicio:** 24/11/1997  
**Fecha fin:** 17/12/1997  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
21. **Título:** IV Curso Teórico-Práctico sobre Control de calidad en la Industria Alimentaria  
**Fecha Inicio:** 27/01/1997  
**Fecha fin:** 14/02/1997  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
22. **Título:** III Curso Teórico-Práctico sobre los lípidos en la alimentación  
**Fecha Inicio:** 22/11/1995  
**Fecha fin:** 21/12/1995  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Docente

23. **Título:** Curso Teórico-Práctico sobre Carne y Derivados  
**Fecha Inicio:** 21/09/1993  
**Fecha fin:** 24/09/1993  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
24. **Título:** Alimentación y Salud  
**Fecha Inicio:** 13/09/1993  
**Fecha fin:** 15/09/1993  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
25. **Título:** I Curso Teórico-Práctico sobre aspectos analíticos y legislativos de los productos alimenticios  
**Fecha Inicio:** 14/04/1993  
**Fecha fin:** 30/04/1993  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente

#### GESTIÓN EN I+D+I

1. **Denominación:** Bioaccesibilidad y bioactividad de ingredientes y alimentos funcionales de origen vegetal: compuestos implicados, efecto de digestión gastrointestinal y microbiota, y aplicación de sistemas modelo in vivo de *C. elegans* (BIOVEG)  
**Tipo de gestión I+D+I:** Gestión  
**Fecha inicio:** 01/09/2018  
**Fecha fin:** 31/08/2021  
**Localidad de la gestión:** Pamplona  
**País de la gestión:** España  
**Ámbito:** Otros  
**Entidad:** Universidad de Navarra (PIUNA)  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Investigador / tecnólogo responsable
2. **Denominación:** Vicedecana de Ordenación Académica. Facultad de Farmacia y Nutrición  
**Tipo de gestión I+D+I:** Cargo unipersonal en universidad u OPI  
**Fecha inicio:** 01/09/2018  
**Fecha fin:** 31/08/2024  
**Localidad de la gestión:** Pamplona  
**País de la gestión:** España  
**Ámbito:** Otros  
**Entidad:** Universidad de Navarra  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Responsable

- 3. Denominación:** Matrices alimentarias de origen vegetal con potencial actividad antioxidante sometidas a diferentes tecnologías: Evaluación química y biológica (VEG-ACTIV)  
**Tipo de gestión I+D+I:** Gestión  
**Fecha inicio:** 01/01/2015  
**Fecha fin:** 31/12/2018  
**Localidad de la gestión:** Pamplona  
**País de la gestión:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidad:** Ministerio de Economía y Competitividad  
**Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Investigador / tecnólogo responsable
- 4. Denominación:** Análisis del procedimiento y resultados obtenidos por URTASUN - Validación del procedimiento para la determinación de la actividad de POD.  
**Tipo de gestión I+D+I:** Gestión  
**Fecha inicio:** 26/03/2012  
**Fecha fin:** 30/09/2012  
**Localidad de la gestión:** Navarra  
**País de la gestión:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidad:** URTASUN  
**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Investigador
- 5. Denominación:** Evaluación del impacto del procesado de los alimentos sobre la estabilidad y/o formación de compuestos bioactivos.  
**Tipo de gestión I+D+I:** Gestión  
**Fecha inicio:** 01/01/2012  
**Fecha fin:** 30/06/2013  
**Resumen:** Proyecto de Investigación (Programa Jerónimo de Ayanz para la Intensificación e Internalización del Talento Investigador, Gobierno de Navarra)  
**Localidad de la gestión:** Navarra  
**País de la gestión:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidad:** Gobierno de Navarra  
**Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Investigador
- 6. Denominación:** Optimización de la capacidad antioxidante y calidad sensorial del café. Aplicación del tueste torrefacto a café arábica y conservación de la bebida por tratamiento térmico UHT.  
**Tipo de gestión I+D+I:** Gestión  
**Fecha inicio:** 01/04/2006  
**Fecha fin:** 31/03/2008  
**Resumen:** Proyecto de Investigación  
**Localidad de la gestión:** Navarra  
**País de la gestión:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidad:** Gobierno de Navarra  
**Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Investigador
- 7. Denominación:** Estudio de la capacidad antioxidante y prooxidante del café consumido por la población Navarra.  
**Tipo de gestión I+D+I:** Gestión

**Fecha inicio:** 01/01/2003  
**Fecha fin:** 31/12/2004  
**Resumen:** Proyecto de Investigación  
**Localidad de la gestión:** Navarra  
**País de la gestión:** España  
**Ámbito:** Nacional  
**Entidad:** Gobierno de Navarra  
**Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Investigador

FORMACIÓN UNIVERSITARIA  
DOCTOR

- Nombre del título:** Farmacia  
**Título de tesis:** CALIDAD DEL JAMON COCIDO: INFLUENCIA DE LA MATERIA PRIMA: ESTUDIO DE PRODUCTOS COMERCIALES  
**Calificación obtenida:** Apto cum laude  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Navarra  
**Tipo de Entidad:** Universidad  
**Nombre del director de tesis:** BELLO GUTIERREZ, JOSÉ  
**Codirector 1 (firma):** M<sup>a</sup> de la Concepción Cid Canda  
**Programa:** Fisiología y Alimentación  
**Fecha de defensa de tesis:** 27/06/1994  
**Fecha Expedición:** 27/06/1994  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Rol del investigador:** Doctorando

TITULADO SUPERIOR

- Nombre del título:** Farmacia  
**Entidad/Universidad:** Universidad Complutense de Madrid  
**Tipo de Entidad:** Universidad  
**Fecha Expedición:** 30/06/1989  
**Localidad:** Madrid  
**País:** España  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno

OTRA FORMACIÓN

- Nombre del título:** Sesión de formación del programa de desarrollo de competencias profesionales Tu&CO  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 22/10/2019

**Fecha Inicio de formación:** 22/10/2019

**Fecha fin de formación:** 22/10/2019

**Número de horas:** 2

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Alumno

2. **Nombre del título:** II Jornada Nacional del Profesorado del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Innovando hacia la excelencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Alicante  
**Localidad:** Alicante  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 28/06/2019  
**Fecha Inicio de formación:** 27/06/2019  
**Fecha fin de formación:** 27/06/2019  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
3. **Nombre del título:** Curso de Habilidades de comunicación y orientación  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 14/06/2019  
**Fecha Inicio de formación:** 31/05/2019  
**Fecha fin de formación:** 14/06/2019  
**Número de horas:** 12  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
4. **Nombre del título:** VI Jornada anual sobre la Identidad de la Universidad: El trabajo académico como profesión y como misión  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 16/05/2019  
**Fecha Inicio de formación:** 16/05/2019  
**Fecha fin de formación:** 16/05/2019  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
5. **Nombre del título:** II Foro Innova: Dinamizando las clases presenciales  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 03/05/2019  
**Fecha Inicio de formación:** 03/05/2019  
**Fecha fin de formación:** 03/05/2019  
**Número de horas:** 4  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
6. **Nombre del título:** I Jornada del Profesorado del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Innovando hacia la excelencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad Rovira i Virgili

**Localidad:** Reus (Tarragona)  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 17/11/2017  
**Fecha Inicio de formación:** 16/11/2016  
**Fecha fin de formación:** 17/11/2016  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno

7. **Nombre del título:** Teaching in English  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 25/04/2016  
**Fecha Inicio de formación:** 29/02/2016  
**Fecha fin de formación:** 25/04/2016  
**Número de horas:** 12  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
8. **Nombre del título:** Que no se apague tu voz  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 05/06/2015  
**Fecha Inicio de formación:** 05/06/2015  
**Fecha fin de formación:** 05/06/2015  
**Número de horas:** 3  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
9. **Nombre del título:** Safeassign  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 27/03/2015  
**Fecha Inicio de formación:** 27/03/2015  
**Fecha fin de formación:** 27/03/2015  
**Número de horas:** 1  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
10. **Nombre del título:** Foro de asesores: La generación interactiva, nuevas oportunidades educativas  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 15/12/2014  
**Fecha Inicio de formación:** 15/12/2014  
**Fecha fin de formación:** 15/12/2014  
**Número de horas:** 2  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
11. **Nombre del título:** Seminario de formación para asesores

- Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 10/12/2014  
**Fecha Inicio de formación:** 10/12/2014  
**Fecha fin de formación:** 10/12/2014  
**Número de horas:** 3,5  
**Autores:** [de Peña, María Paz](#)  
**Rol del investigador:** Alumno
12. **Nombre del título:** Curso "La rúbrica como herramienta de evaluación. Hacer una rúbrica con ADI"  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 24/11/2014  
**Número de horas:** 1.5  
**Autores:** [de Peña, María Paz](#)  
**Rol del investigador:** Alumno
13. **Nombre del título:** Curso ADI calificaciones  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 04/11/2014  
**Número de horas:** 1.5  
**Autores:** [de Peña, María Paz](#)  
**Rol del investigador:** Alumno
14. **Nombre del título:** Curso de formación en el Programa ACPUA de renovación de la acreditación de titulaciones  
**Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Entidad/Universidad:** Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón (ACPUA)  
**Localidad:** Zaragoza  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 08/09/2014  
**Autores:** [de Peña, María Paz](#)  
**Rol del investigador:** Alumno
15. **Nombre del título:** Curso Aula Virtual ADI  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 27/08/2014  
**Número de horas:** 2  
**Autores:** [de Peña, María Paz](#)  
**Rol del investigador:** Alumno
16. **Nombre del título:** Curso Sesión informativa sobre el nuevo ADI  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 13/06/2014

- Número de horas:** 2  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
17. **Nombre del título:** Capacitarse para entender la discapacidad  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Tantara/Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 03/03/2014  
**Fecha Inicio de formación:** 03/02/2014  
**Fecha fin de formación:** 03/03/2014  
**Número de horas:** 5  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
18. **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  
**Número de horas:** 3  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
19. **Nombre del título:** Seminario Agilent. I Jornadas de Foodómica  
**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Entidad/Universidad:** Agilent Technologies. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC)  
**Localidad:** Madrid  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 29/11/2011  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
20. **Nombre del título:** Curso de actualización en la docencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 09/06/2011  
**Fecha Inicio de formación:** 07/06/2011  
**Fecha fin de formación:** 09/06/2011  
**Número de horas:** 8  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
21. **Nombre del título:** Rúbrica y creencias  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 09/06/2011  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno



22. **Nombre del título:** Exigencia y motivación  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 06/06/2011  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
23. **Nombre del título:** Reflexionando sobre la evaluación  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 16/04/2010  
**Número de horas:** 2  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
24. **Nombre del título:** Sesión de intercambio de experiencias sobre la motivación y participación del alumno en clase  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 04/03/2010  
**Número de horas:** 2  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
25. **Nombre del título:** Editar fragmentos de películas para uso docente  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 25/09/2009  
**Número de horas:** 2  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
26. **Nombre del título:** Hacia una nueva síntesis del proceso evolutivo: la dinámica de la vida  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Facultad de Ciencias/Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 05/09/2009  
**Fecha Inicio de formación:** 24/04/2009  
**Fecha fin de formación:** 05/09/2009  
**Número de horas:** 16  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
27. **Nombre del título:** Sesión informativa ADI  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España

**Fecha Expedición:** 27/08/2009

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Alumno

28. **Nombre del título:** Sesión informativa sobre herramientas en ADI: tareas, imágenes, mejoras de calificaciones  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 21/08/2009  
**Número de horas:** 1  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
29. **Nombre del título:** Como hablar siempre con eficacia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Facultad de Medicina  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 21/03/2009  
**Fecha Inicio de formación:** 20/03/2009  
**Fecha fin de formación:** 21/03/2009  
**Número de horas:** 9  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
30. **Nombre del título:** Seguimiento del alumno en el aula: algunas pautas y ejemplos  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 25/02/2009  
**Número de horas:** 1.30  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
31. **Nombre del título:** Thermally processed foods: possible health implications  
**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Entidad/Universidad:** COST-927 Action  
**Localidad:** Granada  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 10/05/2008  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
32. **Nombre del título:** Asesoramiento, competencias profesionales en el EEES  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 02/04/2008  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
33. **Nombre del título:** Curso de actualización docente  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra

**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/01/2008  
**Fecha Inicio de formación:** 22/01/2008  
**Fecha fin de formación:** 30/01/2008  
**Número de horas:** 15  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno

34. **Nombre del título:** La Webquest: una estrategia para fomentar el trabajo autónomo del alumnao y el aprendizaje cooperativo  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 02/05/2007  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
35. **Nombre del título:** Evaluación, estándares y criterios  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 23/04/2007  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
36. **Nombre del título:** Promoción y evaluación del profesorado. Mesa redonda "Experiencias en el proceso de habilitación a Profesor Titular de Universidad"  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 26/05/2006  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Docente
37. **Nombre del título:** Thermally processed foods: possible health implications  
**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Entidad/Universidad:** COST-927 Action  
**Localidad:** Hamburgo  
**País:** Alemania  
**Fecha Expedición:** 25/09/2005  
**Fecha Inicio de formación:** 24/09/2005  
**Fecha fin de formación:** 25/09/2005  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
38. **Nombre del título:** Thermally processed foods: possible health implications  
**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Entidad/Universidad:** COST-927 Action  
**Localidad:** Praga  
**País:** República Checa  
**Fecha Expedición:** 02/10/2004  
**Fecha Inicio de formación:** 01/10/2004  
**Fecha fin de formación:** 02/10/2004

**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Alumno

39. **Nombre del título:** Curso de cata de vino  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Alumni Navarrenses/Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 21/06/2003  
**Fecha Inicio de formación:** 18/06/2003  
**Fecha fin de formación:** 21/06/2003  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
40. **Nombre del título:** Seguridad en el laboratorio  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Mancomunidad de Empresas "Universidad de Navarra"  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 11/04/2003  
**Fecha Inicio de formación:** 31/03/2003  
**Fecha fin de formación:** 11/04/2003  
**Número de horas:** 20  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
41. **Nombre del título:** Recent advances in melanoidins research: technological, chemical and nutritional implications  
**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Entidad/Universidad:** COST-919- Action European Workshop  
**Localidad:** Madrid  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 19/10/2002  
**Fecha Inicio de formación:** 18/10/2002  
**Fecha fin de formación:** 19/10/2002  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
42. **Nombre del título:** Human participants protection education for research teams  
**Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación  
**Entidad/Universidad:** National Institutes of Health (USA)  
**Localidad:** On line  
**País:** Estados Unidos de América  
**Fecha Expedición:** 02/05/2002  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
43. **Nombre del título:** Research with human experimental subjects  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** University of California-Davis  
**Localidad:** Davis, California  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/04/2002  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
44. **Nombre del título:** Introduction to the Sensory Characteristics of Foods (FST 127)

**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** University of California-Davis  
**Localidad:** Davis, California  
**País:** Estados Unidos de América  
**Fecha Expedición:** 30/03/2002  
**Fecha Inicio de formación:** 01/01/2002  
**Fecha fin de formación:** 30/03/2002  
**Número de horas:** 20  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno

45. **Nombre del título:** Sensory evaluation of food and consumer products: overview and update  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** University of California-Davis  
**Localidad:** Davis, California  
**País:** Estados Unidos de América  
**Fecha Expedición:** 27/03/2002  
**Fecha Inicio de formación:** 25/03/2002  
**Fecha fin de formación:** 27/03/2002  
**Número de horas:** 24  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
46. **Nombre del título:** Introduction to statistical methods for sensory evaluation of foods  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** University of California-Davis  
**Localidad:** Davis, California  
**País:** Estados Unidos de América  
**Fecha Expedición:** 23/03/2002  
**Fecha Inicio de formación:** 21/03/2002  
**Fecha fin de formación:** 23/03/2002  
**Número de horas:** 20  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
47. **Nombre del título:** Targeting the consumer: emerging issues and methods in sensory and consumer science  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** University of California-Davis  
**Localidad:** Davis, California  
**País:** Estados Unidos de América  
**Fecha Expedición:** 28/02/2002  
**Fecha Inicio de formación:** 26/02/2002  
**Fecha fin de formación:** 28/02/2002  
**Número de horas:** 22  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
48. **Nombre del título:** Chemical Senses Day XVIII  
**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Entidad/Universidad:** Tragon Corporation  
**Localidad:** Palo Alto, California  
**País:** Estados Unidos de América  
**Fecha Expedición:** 22/02/2002  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
49. **Nombre del título:** XVIII Jornada sobre Derecho Alimentario

- Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Entidad/Universidad:** Asociación de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Navarra, Aragón y Rioja (ACTA-NAR)  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 08/03/2000  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
50. **Nombre del título:** Estudio comparativo y coordinación a nivel internacional (Europa y América) de estudios de Nutrición Humana y Dietética. Red AGESNAD del programa ALFA (UE)  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Entidad/Universidad:** CESNID  
**Localidad:** Barcelona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 25/11/1997  
**Fecha Inicio de formación:** 24/11/1997  
**Fecha fin de formación:** 25/11/1997  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
51. **Nombre del título:** V Jornadas sobre las buenas prácticas de laboratorio (BPL) y buenas prácticas clínicas (BPC)  
**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Entidad/Universidad:** Sociedad de Garantía de Calidad en Investigación Biológica (SEGCIB)  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 01/03/1996  
**Fecha Inicio de formación:** 29/02/1996  
**Fecha fin de formación:** 01/03/1996  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
52. **Nombre del título:** Gestión de Calidad en Investigación  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Departamento de Calidad de CIFA/Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 01/11/1995  
**Número de horas:** 18  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
53. **Nombre del título:** Simposiun de Innovación Universitaria: Diseño, Desarrollo y Evaluación del Currículum Universitario  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Universidad de Barcelona, Autónoma de Barcelona, Málaga, Politécnica de Catalunya, Politécnica de Valencia, Sevilla, Valencia y Zaragoza  
**Localidad:** Barcelona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 15/09/1995  
**Fecha Inicio de formación:** 13/09/1995  
**Fecha fin de formación:** 15/09/1995  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
54. **Nombre del título:** Curso de especialización en Cromatografía de Gases  
**Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

- Entidad/Universidad:** Perkin Elmer Hispania, S.A.  
**Localidad:** Madrid  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 29/05/1992  
**Fecha Inicio de formación:** 27/05/1992  
**Fecha fin de formación:** 29/05/1992  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
55. **Nombre del título:** Aplicaciones tecnológicas de proteínas alimentarias  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1991  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 20  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
56. **Nombre del título:** Bioestadística  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1991  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 60  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
57. **Nombre del título:** Control de calidad y análisis de alimentos  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1991  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 30  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
58. **Nombre del título:** Tecnología de alimentos  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1991  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 30  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
59. **Nombre del título:** Toxicología alimentaria  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona

**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1991  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 30  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno

- 60. Nombre del título:** Jornadas sobre Control de Calidad en Análisis Agroalimentario  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Facultad de Ciencias de la Universidad de Córdoba  
**Localidad:** Córdoba  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 15/05/1991  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
- 61. Nombre del título:** El proceso educativo en la Universidad  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1990  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 30  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
- 62. Nombre del título:** Instrumentación en investigación biológica  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1990  
**Calificación o nota media:** Notable  
**Número de horas:** 40  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
- 63. Nombre del título:** Microbiología de alimentos  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1990  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 20  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
- 64. Nombre del título:** Nutrición y metabolismo animal  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1990  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 10



- Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
65. **Nombre del título:** Propiedades funcionales de las proteínas alimenticias  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1990  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 10  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
66. **Nombre del título:** Transporte por membranas biológicas  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1990  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 20  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
67. **Nombre del título:** Técnicas cromatográficas (TLC, PC y CC) en el aislamiento y control de productos farmacéuticos  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 30/06/1990  
**Calificación o nota media:** Sobresaliente  
**Número de horas:** 20  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
68. **Nombre del título:** I Curso de Actualización en Nutrición y Dietética Infantil  
**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
**Entidad/Universidad:** Sociedad Vasco-Navarra de Pediatría/Consejería de Salud. Gobierno de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 09/03/1990  
**Fecha Inicio de formación:** 26/02/1990  
**Fecha fin de formación:** 09/03/1990  
**Autores:** de Peña, María Paz  
**Rol del investigador:** Alumno
69. **Nombre del título:** El proceso educativo en la Universidad  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Entidad/Universidad:** Instituto de Ciencias de la Educación/Universidad de Navarra  
**Localidad:** Pamplona  
**País:** España  
**Fecha Expedición:** 26/01/1990  
**Fecha Inicio de formación:** 23/01/1990  
**Fecha fin de formación:** 26/01/1990  
**Autores:** de Peña, María Paz

**Rol del investigador:** Alumno

#### IDIOMAS

1. **Idioma:** Alemán  
**Nivel de conocimiento: habla:** Suficiente  
**Nivel de conocimiento: lectura:** Suficiente  
**Nivel de conocimiento: escritura:** Suficiente
2. **Idioma:** Inglés  
**Nivel de conocimiento: habla:** Regular  
**Nivel de conocimiento: lectura:** Regular  
**Nivel de conocimiento: escritura:** Regular

#### PARTICIPACIÓN EN TRIBUNALES DE TESIS

1. **Título:** Optimization of the in vitro comet assay as a tool for mechanistic risk assessment  
**Doctorando:** Muruzábal Gambarte, Damián  
**Fecha de lectura:** 15/02/2021  
**Entidad que titula:** Universidad de Navarra  
**Doctorado Europeo/Internacional:** Sí  
**Calificación obtenida:** SB  
**Rol del investigador:** Tribunal