

CURRÍCULUM VITAE
IMPRESO NORMALIZADO

Número de hojas que contiene:

Nombre: Encarna Aguayo Giménez

Fecha: Enero, 2023



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

- Este currículum no excluye que en el proceso de evaluación se le requiera para ampliar la información aquí contenida.

Apellidos: AGUAYO GIMÉNEZ

Nombre: ENCARNA

Sexo: MUJER

Situación profesional actual

Categoría profesional: Catedrática de Universidad.

Número de registro profesional: 3483011113 A0504

Fecha de inicio: 24 Julio 2018 en la mencionada categoría. (BOE 177 Julio 2018).

Tramos de investigación acreditados: 3. Sexenios investigación: 1999 a 2004; 2005 a 2010; 2011 a 2016.

Sexenio Transferencia: 2004 a 2009.

Tramos de docencia acreditados: 4 (2001 a 2006; 2007 a 2011; 2012 a 2016; 2017 a 2021).

Índice H (Scopus) = 28.

Índice H (Google Scholar) = 35.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0052-4168>

Scopus: 6602947995

Web: <https://personas.upct.es/perfil/encarna.aguayo>

Organismo: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA (UPCT)

Facultad, Escuela o Instituto: ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRÓNOMICA

Depto./Secc./Unidad estr.: INGENIERÍA DE ALIMENTOS Y DEL EQUIPAMIENTO AGRÍCOLA

Dirección postal: CARTAGENA. PASEO ALFONSO XIII, 48.30203

Especialización (Códigos UNESCO): 3309

3309 Tecnología de Alimentos

330913 Conservación de Alimentos

330922 Refrigeración

330934 Productos vegetales

330991 Conservación Postrecolección

Situación administrativa

X Plantilla

Dedicación

A tiempo completo X

Líneas de investigación

3309 Innovaciones tecnológicas y optimización de las técnicas del frío y técnicas complementarias a la regulación de la maduración, conservación y preservación de la calidad de productos hortofrutícolas y mínimamente procesados. Líneas:

- a) Selección de la materia prima.
- b) Herramientas que contribuyen a mejorar la calidad de los productos procesados en fresco.
- c) Optimización de los procesos de desinfección.
- d) Desarrollo y optimización del envasado y aplicación de nuevos gases. Tipos de polímeros.
- e) Desarrollo de nuevas combinaciones de productos frescos.
- f) Desarrollo y optimización de los procesos de manipulación, preparación y acondicionamiento de los productos.

3309 Control y regulación del metabolismo general hortofrutícola en la postrecolección, con incidencia en la calidad: actividad respiratoria, emisión de etileno, actividades enzimáticas, estrés oxidativo.

3309 Estudio y desarrollo de nuevos métodos profilácticos físicos, alternativos a los químicos, de los desórdenes ocasionados por el frío y la senescencia. Optimización de las condiciones de conservación, transporte y distribución d los diferentes productos hortofrutícolas, enteros y procesados en fresco.

3309 Aprovechamiento de subproductos procedentes del procesado en fresco: Caracterización inicial de las materias primas y estudio de las principales transformaciones durante el procesado. Aplicación para la elaboración de nuevos productos funcionales.

330934 Caracterización física, química, organoléptica y nutricional de productos vegetales alimentarios, enteros y mínimamente procesados en fresco. Calidad, higiene, seguridad y adecuación a los procesos tecnológicos.

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.
(nacionales y/o internacionales)

29.- Título: Revalorización sostenible de subproductos hortofrutícolas con tecnologías verdes para suplementar nuevos elaborados de frutas y hortalizas con biocompuestos clave extraídos.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación.

Duración: 01/09/2022 al 31/08/2025

Presupuesto: 181.500 €.

Investigador principal: Dr. Francisco Artés Hernández.

Nº participantes: 7.

Referencia: PID2021-123857OB-I0.

28.- Título: Obtención a escala semiindustrial de dos tipos de vinos a partir del subproducto de una fruta.

Entidad financiadora: Fundación Séneca de la Región de Murcia.

Duración: 01/2022 — 12/2022.

Presupuesto: 28.863 €.

Investigador principal: Dr. Araxta Aznar Samper.

Nº participantes: 4.

Referencia: 21645/PDC/21.

Modalidad: Prueba de Concepto.

27.- Título: Unidad de cromatografía líquida de ultra alta definición (LC/MS QTOF).

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.

Duración: 01/2019 — 12/2020.

Presupuesto: 385.716 €.

Investigador principal: Dr. José Antonio Fernández.

Nº participantes: 8.

Referencia: EQC2019-005733-P.

26.- Título: Planta piloto de encapsulación por atomización.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.

Duración: 01/2019 — 12/2020.

Presupuesto: 126.759 €.

Investigador principal: Dr. Antonio López.

Nº participantes: 8.

Referencia: EQC2019-006059-P.

Modalidad: Convocatoria de adquisición de Equipamiento Científico-Técnico 2019.

25.- Título: Desarrollo de un Laboratorio de análisis de cambio climático.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.

Duración: 01/2019 — 12/2020.

Presupuesto: 423.016 €.

Investigador principal: Dr. Marcos Egea.

Nº participantes: 12.

Referencia: EQC2019-0054714-P.

Modalidad: Convocatoria de adquisición de Equipamiento Científico-Técnico 2019.

24.- Título: Optimización de la cadena de valor del sector hortofrutícola desde una perspectiva holística: análisis de ciclo de vida ambiental, social y económico (Karp0-LIFE).

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICINN).

Referencia: RTI2018-099139-B-C21.
Duración: 01/01/2019-30/09/2022 (3 años y 9 meses).
Presupuesto: 187.550 €.

Investigador principal: Encarna Aguayo.

Número de investigadores participantes: 7.

23.- Título: Mejora del laboratorio de Análisis Elemental
Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.

Referencia: EQC2018-005339-P.

Duración: 01/01/2018-31/12/2019 (24 meses).

Presupuesto: 143.928 €.

Investigador principal: José Álvarez Rogel.

Número de investigadores participantes: 6.

22.- Título: Dispositivo electrónico comercial para la medición de vitamina C en la industria alimentaria (e-DiVITA).

Entidad financiadora: Fundación Séneca.

Referencia: 20509/PDC/18.

Duración: 01/01/2019-31/12/2019 (12 meses).

Presupuesto: 28.000 €.

Investigador principal: Antonio Javier García Sánchez.

Número de investigadores participantes: 5.

21.- Título: Implantación de técnicas ecoinnovadoras para la mejora de la producción, calidad y comercialización de una nueva variedad de melón (Ever-Fresh).

Entidad financiadora: Instituto de Fomento (programa de cooperación público-privada y la transferencia de tecnología en los ámbitos de especialización de la estrategia de investigación e innovación para la especialización inteligente de la Región de Murcia, RIS3MUR) y Jimbofresh International.

Referencia: 4666/16 IAEA.

Duración: 01/04/2017-31/12/2018 (21 meses).

Presupuesto: 68.978,30 €.

Investigador principal: Encarna Aguayo.

Número de investigadores participantes: 3.

20.- Título: VIII International Postharvest Symposium.

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO).

Referencia: AGL2015-62991-CIN.

Duración: 01/01/2015 al 31/12/2016.

Presupuesto: Cuantía: 12.000 €.

Investigador principal: Dr. Francisco Artés Hernández.

Número de investigadores participantes: 10.

19.- Título: Innovaciones en el procesado mínimo de nuevos batidos refrigerados de hortalizas frescas optimizando su saludabilidad durante su vida comercial.

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO).

Referencia: AGL2013-48830-C2-1-R.

Duración: 01/01/2014 al 31/12/2016.

Presupuesto: Cuantía: 169.400 €.

Investigador principal: Dr. Francisco Artés Hernández.

Número de investigadores participantes: 11.

18.- Título: Eurolegume: Enhancing of legumes growing in Europe through sustainable cropping for protein supply for food and feed.

Entidad financiadora: EU-KBBE- FP7.

Referencia: FP7 613781.

Duración: 48 meses. Desde: 01/01/2014 a 31/12/2018.

Presupuesto: 6,5 millones € (388.417 € para la UPCT).

Investigador principal en la UPCT: Dr. Juan Fernández.

Número total de investigadores (UPCT): 12

17.- Título: ACADIA: African Center for Applicative Development & Innovation in Agribusiness.

Entidad financiadora: UE.

Duración: 36 meses. Desde: 10/10/2013 a 30/11/2016.

Referencia: DCI-AFS/2013/320-339

Presupuesto: 467.255,95 €.

Investigador principal: Dra. María Dolores de Miguel Gómez.

Número total de investigadores: 21.

16.- Título: Producción artesanal de hortalizas de IV y V gama: Inocuidad y valor funcional (HortyFresco).

Entidad financiadora: CYTED

Duración: 48 meses (enero 2013 a diciembre 2016).

Presupuesto: 100.000 €.

Código: 113RT0480, www.hortyfresco.cl

Coordinadora Internacional: Dr. Víctor Hugo Escalona (Universidad de Chile).

Participantes: Universidades e Institutos de Investigación y 10 empresas de Chile, Argentina, Brasil, México, Honduras, Ecuador y España.

Número total de investigadores: 24 grupos de investigación (102 investigadores).

15.- Título: Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas. Acción Complementaria: AC2010-00017-00-00.

Entidad Financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación.

Entidad solicitante: UPCT

Centro: ETSIA

Fecha de la Acción: 13/04/2010 a 31/12/2010.

Investigador principal: Dr. Francisco Artés.

Cuantía: 6.000 €.

Número de investigadores participantes: 4.

14.- Título del proyecto: Influencia del riego deficitario en la calidad postcosecha del producto entero y mínimamente procesado en fresco.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación (FEDER).

Ref.: AGL2010-19201-C04-02-AGR.

Cuantía: 145.200 €.

Duración: desde: 31/12/2010 a 30/04/2014.

Investigador principal: Dr. Encarna Aguayo Giménez.

Número de investigadores participantes: 7.

13.- Título del proyecto: Desarrollo de un sistema integral de la mejora de la calidad y seguridad de las frutas durante la confección, el transporte y la comercialización mediante nuevas tecnologías de inspección y monitorización.

Línea de investigación: Inocuidad, calidad, trazabilidad en la producción agroindustrial.

Entidad financiadora: CYTED

Código: 109RT0383C

Duración: 48 meses. Desde 01/01/2009 a 31/12/2012.

Presupuesto: 131.000 €.

Coordinadora Internacional: Dra. Margarita Ruiz (UPM).

Grupos participantes: Universidad Politécnica de Madrid y Cartagena, Complutense de Madrid, IRTA-Universidad de Lleida, L-TASCENIM-CSIC(España), Universidad de Chile, Universidad de Costa Rica y Heart (Costa Rica), Universidad de la República (Uruguay), Universidad de Federal de Río Grande Do Sul y de Pelotas y EMBRAPA (Brasil), Universidad de Oriente (Cuba), INTA Balcarce (Argentina), ANECOOP S.Coop., Multiscan Technologies y MAERSK Line Ibérica S.A. (España), MACADEL S.A., FORBEL S.A y C.A.M.M (Uruguay), SENSITECH S.A (Chile), RASIP AGROPASTORIL S.A, CEAGESP, AGROPECUARIA SCHIO LTDA (Brasil).

Número total de investigadores: 75.

12.- Título del proyecto: Desarrollo de técnicas sostenibles y emergentes en el procesado mínimo de hortalizas foliáceas tipo Baby para mezclas de ensaladas.

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia.

Ref.: AGL2007-63861/ALI

Cuantía: 133.100 €.
Duración: desde: 01/10/2007 hasta: 04/10/2010
Investigador principal: Dr. Francisco Artés Hernández.
Número de investigadores participantes: 5.

11.- Título del proyecto: Equipamiento científico técnico IBV
Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad.
Cuantía: 117.329 €.
Número participantes: 9
Referencia: UPCA13-2E-1653
Duración: 01/01/2013 al 31/12/2015.
Investigador principal: Dr. Francisco Artés Calero.

10.- Título del proyecto: Morphological, genetic and biochemical nutritional characterization of local genetic resources of artichoke and melon
Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia.
Cuantía: 11.490 €.
Número participantes: 15
Referencia: HI2007-0199
Duración: 01/01/2008 al 31/12/2009.
Investigador principal: Dr. Juan Fernández.

9.- Título del proyecto: Desarrollo de tecnología e innovaciones en la elaboración de sandía mínimamente procesada en fresco
Entidad financiadora: Consejería de Economía, Industria e Innovación de la Región de Murcia y Empresa Pozo Sur. SUE-OA/06-008
Entidades participantes: UPCT
Duración: desde: 06/01/2007 hasta: 31/03/2009
Cuantía de la subvención: 51.354,46 € (Consejería de Economía) + 18.000 € (Pozo Sur).
Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero
Número de investigadores participantes: 6

8.- Título del proyecto: Pretratamientos innovadores para mejorar la calidad de pimiento y melones mínimamente procesados en fresco.
Entidad financiadora: Fundación Séneca de la Región de Murcia.
Ref.: 00553/PI/04
Entidades participantes: UPCT
Duración: 01/01/2005 hasta: 31/12/2007
Cuantía de la subvención: 44.383 €.
Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero
Número de investigadores participantes: 5
Tipo de participación: Miembro del equipo.

7.- Título del proyecto: Development of novel technologies to yield fresh and processed products extracted from pomegranate fruits.
Entidad financiadora: Commission of the European Communities. D.G. for Science Research and Development (DGXII). CRAFT Programme. Cooperative Research Project POMEVAL-QLK1-1999-707917;
Ref.: OLK1-CT-2002-707917.
Cuantía: 153.988 € para la UPCT.
Duración: 01/02/2003 hasta: 31/01/ 2005.
Coordinador internacional: Juran Metal Works Ltd.
Investigador principal español: Dr. Francisco Artés Calero
Organismos y empresas participantes: Empresas: Juran Metal Work sLtd. (Israel), Rimonest Ltd. (Israel), Orgagro (Grecia), Santiago Mira S.L. (España), FRUVECO S.A. (España) y Novoxel (Francia). Organismos de Investigación: ARO-Volcani Center (Bet Dagan, Israel), Univ. Politécnica de Cartagena (Cartagena, España), IVIA (Valencia, España) y ADRIAC (Reims, Francia).
Numero total de investigadores: 12.
Tipo de participación: Miembro del equipo.

6.- Título del proyecto: Optimización de la calidad de la lechuga, apio y pimiento mediante nutrición nitrogenada y técnicas postrecolección respetuosas del ambiente.

Entidad financiadora: Fundación Séneca de la Región de Murcia.

Ref.: AGR/3/FS/02

Entidades participantes: UPCT

Cuantía: 30.313,15 €.

Duración: 01/01/2001 a 31/12/2004.

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

Tipo de participación: Miembro del equipo.

5.- Título del proyecto: Ayuda de apoyo a grupos consolidados y de alto rendimiento.

Referencia: AR3-02667/FS/02

Duración: desde: 03/07/2002 hasta: 30/06/2003

Cuantía de la subvención: 9.616 €.

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero.

Número de investigadores participantes: 4.

Tipo de participación: Miembro del equipo.

4.- Título del proyecto: Desarrollo y aplicación de nuevas tecnologías en la maduración y postrecolección de la uva de mesa

Entidad financiadora: CYCIT-FEDER 1FD97-0760-C03-01

Entidades participantes: CEBAS, IMIDA, UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

Referencia: OLK1-CT-2002-70791

Duración: desde: ENERO 2001 hasta: OCTUBRE 2001

Cuantía de la subvención: 78.331,9 €.

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 16

Tipo de participación: Contrato asociado al proyecto

3.- Título del proyecto: Desarrollo de tecnología para la preparación de nuevos productos procesados en fresco

Entidad financiadora: COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA.

Referencia: ALI98-1006

Entidades participantes: CEBAS

Duración: desde: 03/11/98 hasta: 03/01/01

Cuantía de la subvención: 78.816,73 €.

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

Tipo de participación: Miembro del equipo.

2.- Título del proyecto: Recolección, multiplicación y evaluación de los recursos filogenéticos hortícolas para su conservación en los bancos de germoplasma.

Entidad financiadora: INIA 94-010-C10-2.

Duración: desde: 01/01/98 hasta: 31/12/00

Investigador responsable: D. Joaquín Costa García.

Número de investigadores participantes: 5.

Tipo de participación: Colaboración como becaria.

1.- Título del proyecto: Mejora de las resistencias al virus del bronceado en pimiento.

Entidad financiadora: INIA SC93-183-C3-3

Investigador responsable: D. Joaquín Costa García.

Número de investigadores participantes: 5.

Tipo de participación: Colaboración como becaria.

22.- Título: Programa de actividades 2022/2023 en la UCC+i de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)

Entidad financiadora: FECYT.

Duración: Desde: 01/07/2020 a 30/06/2021

Presupuesto: 28.000 €.

Investigador principal: José Luis, Serrano Martínez
Número total de investigadores: 32
Referencia: FCT-21-16623.

21.- Título: Programa de actividades 2021/2022 en la UCC+i de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)
Entidad financiadora: FECYT.
Duración: Desde: 01/07/2020 a 30/06/2021
Presupuesto: 28.000 €.
Investigador principal: José Luis, Serrano Martínez
Número total de investigadores: 32
Referencia: FCT-20-15956- Programa de actividades 2020/2021 en la UCC+i

20.- Título: Programa de actividades 2020/2021 en la UCC+i de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)
Entidad financiadora: Fundación Séneca.
Duración: Desde: 01/07/2020 a 30/06/2021
Presupuesto: 28.000 €.
Investigador principal: José Luis, Serrano Martínez
Número total de investigadores: 32
Referencia: FCT-19-14322

19.- Título: IX Olimpiadas regionales y V Olimpiadas nacionales Agroalimentarias y Agroambientales
Entidad financiadora: Fundación Séneca.
Duración: Desde: 01/02/2019 a 30/06/2019
Presupuesto: 8.800 €.
Investigador principal: Dra. Aránzazu Aznar.
Número total de investigadores: 8
Referencia: 21020/OLIM /18

18.-Título: UPCT-INGENIOSANOS: sueños muy reales.
Entidad financiadora: FECYT
Duración: 01/04/2019 a 30/06/2020
Presupuesto: 5.100 €.
Investigador principal: José Luis Serrano.
Número total de investigadores: 15
Referencia: FCT-18-13460
Modalidad: Línea de actuación 2. Educación y vocaciones científicas

17.- Título: Programa de actividades 2019/2020 en la UCCi de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)
Entidad financiadora: FECYT.
Duración: 01/04/2019 a 30/06/2020
Presupuesto: 18.800 €.
Investigador principal: José Luis, Serrano Martínez.
Número total de investigadores: 22
Referencia: FCT-18-13297
Modalidad: 4.1 Red de unidades de cultura científica y de la innovación (UCC+i)

16.- Título: VIII Olimpiadas regionales y IV Olimpiadas nacionales Agroalimentarias y Agroambientales
Entidad financiadora: Fundación Séneca.
Duración: 8 meses. Desde: 01/01/2018 a 31/12/2018
Presupuesto: 8.800 €.
Investigador principal: Dra. Aránzazu Aznar.
Número total de investigadores: 8
Referencia: 20420/OLIM /17

15.- Título: UPCT-INGENIOSANOS: Superhéroes y Heroínas de la Ciencia.
Entidad financiadora: Fundación Séneca.
Duración: 12 meses. Desde: 01/01/2018 a 31/12/2018.
Referencia: FCT-17-12846.

Presupuesto: 8.800 €.

Investigador Principal: José Luis, Serrano Martínez.

Número total de investigadores: 15.

14.- Título: Programa de actividades 2018 en la UCCi de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT).

Entidad financiadora: Fundación Séneca.

Duración: 12 meses. Desde: 01/01/2018 a 31/12/2018.

Referencia: FCT-17-11998.

Presupuesto: 20.000 €.

Investigador Principal: José Luis, Serrano Martínez.

Número total de investigadores: 32.

13.- Título: Rutas Biotecnológicas e Itinerarios Docentes Agroalimentarios.

Entidad financiadora: Fundación Séneca.

Referencia: 5/DIVU/18

Duración: 3 meses. Desde: 01/02/2018 a 30/04/2018.

Presupuesto: 1.000 €.

Investigador Principal: María Aranzazu Aznar Samper.

Número total de investigadores: 10.

12.- Título: Ingeniería en tu biblioteca: Circuito de Talleres Tecnológicos de la UPCT.

Entidad financiadora: Fundación Séneca.

Duración: 2,5 meses. Desde: 01/10/2016 a 14/12/2016.

Presupuesto: 1.000 €.

Investigador Principal: José Luis, Serrano Martínez.

Número total de investigadores: 18.

11.- Título: Proyecto de Innovación 'Equipos Docentes'. Programa de Redes de Investigación en Docencia Universitaria del Vicerrectorado de Profesorado e Innovación Docente de la UPCT. Equipo Docente: Innovación y carácter emprendedor. Edición: 2013 a 2014.

10.- Título: El huerto urbano como recurso de enseñanza-aprendizaje de la ingeniería agroalimentaria para alumnos de bachillerato.

Entidad financiadora: Fundación Séneca.

Duración: 9 meses. Desde: 13/05/2013 a 30/09/2013.

Presupuesto: 4.000 €.

Investigador principal: Dr. Bernardo Martín Górriz.

Número total de investigadores: 31.

9.- Título: IV Olimpiada Regional Agroalimentaria y Agroambiental

Entidad financiadora: Fundación Séneca.

Duración: 10 meses. Desde: 01/01/2014 a 30/10/2014.

Presupuesto: 1.000 €.

Investigador principal: Dr. Alejandro Pérez Pastor.

Número total de investigadores: 7

Referencia: 19186/PCC/14

8.- Título: III Olimpiada Regional Agroalimentaria y Agroambiental

Entidad financiadora: Fundación Séneca.

Duración: 9 meses. Desde: 01/01/2013 a 30/09/2013.

Presupuesto: 1.500 €.

Investigador principal: Dr. Alejandro Pérez Pastor.

Número total de investigadores: 7

Referencia: 18778/PCC/13.

7.- Título del proyecto: Towards the innovation of the food chain through the modernization of Food Studies-LLP Erasmus ISEKI_Food-4

Entidad financiadora: UE.

Referencia: 518415-LLP-1-2011-1-IT -Erasmus-ENW.
Duración: desde: 01/10/2011 hasta: 30/09/2014
Investigador principal: Dra. Paola Pittia.

6.- Título del proyecto: ISEKI_Food 3 - Innovative Developments and Sustainability of ISEKI_Food and ISEKI_Mundus 2 - Internationalization and Sustainability of ISEKI_Food Network.
Entidad financiadora: UE.
Referencia: 142822-LLP-1-2008-PT-ERASMUS-ENW (ISEKI Food 3) y 145585-PT-2008-ERAMUNDUS - EM4EATN (ISEKI Mundus).
Duración: desde: 01/10/2008 hasta: 30/09/2011.
Investigador principal: Dra. Cristina Silva.

5.- Título del Proyecto EDUCATIVO: Itinerarios docentes agroalimentarios (proyectos de fomento de las vocaciones científicas).
Duración: 16/04/10 al 30/06/11.
Cuantía: 10.000 €.
Referencia: FCT-10-1344.
Investigador principal: Alejandro Pérez Pastor.
Número de investigadores participantes: 17

4.- Título del proyecto EDUCATIVO: Programa Científicos en el Aula promovido por la Consejería de Educación, Ciencia e Investigación a través de la Dirección General de la Ordenación Académica de la Región de Murcia y en colaboración con las Universidades de Murcia y UPCT. Este programa está destinado a favorecer el desarrollo de las vocaciones científicas y se ha realizado en alumnos de sexto de Primaria y de Educación Secundaria Obligatoria Desde 2009 hasta Septiembre 2010.

3.- Título del Proyecto EDUCATIVO: Itinerarios didácticos para la educación primaria (proyectos de fomento de las vocaciones científicas).
Duración: 01/08/08 al 30/06/09.
Cuantía: 7.000 €.
Referencia: 09111/PCC/08.
Investigador principal: Alejandro Pérez Pastor.
Número de investigadores participantes: 37.

2.- Título del proyecto EDUCATIVO: Disfrutar la ciencia en imágenes.
Publicación de un CD titulado 'Ciencia en Imágenes'. ISBN: 978-84-694-0127-9

Entidad financiadora: FUNDACIÓN SÉNECA. Programa: Ciencia, Cultura y Sociedad-Agencia de Ciencia y Tecnología de la Región de Murcia en el marco del II PCTRM 2007-2010.
Cuantía: 9.000 €.
Referencia: 09096/PCC/08.
Duración: desde: 01/08/2008 hasta: 30/06/ 2010.
Investigador principal: Dr. Juan Ignacio Moreno Sánchez y María Jesús Legaz Mellado.
Número de investigadores participantes: 6.

1.- Título del proyecto EDUCATIVO: Tutoración en el programa de Acción Tutorial (PATU) de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos durante el curso 2006/2007 como acción de adaptación al EEES dentro del Eje 2 de Impulso de la Excelencia e Innovación Docente, Acción 2.3 Innovación Educativa y Renovación de las Metodologías Docentes: Programa de Acción Tutorial. Esta acción pertenece al Plan de Convergencia Europea de la Universidad Politécnica de Cartagena.
Desde: Septiembre 2007 hasta 2010.

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(No se incluyen en esta sección las publicaciones de congresos con ISBN o actas Horticulturæ).

- 95.- Rasines, L., Morera, S., San Miguel, G., Artés-Hdez, F., Aguayo, E. 2023. Environmental and economic sustainability of fresh-cut and pre-cooked vegetables. *Science of the Total Environment*, 872, 162169. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2023.162169> Índice impacto: 10.7.
- 94.- Salas-Millán, J.Á., Aznar, A., Conesa-Bueno, A., Aguayo, E. 2023. Revalorization of melon by-product to obtain a novel sparkling fruity-based wine. *Foods*, 12, 491. <https://doi.org/10.3390/foods12030491>
- 93.- Correa, E.C., Castillejo, N., Barreiro, P., Diezma, B., Garrido-Izard, M., Barbosa Menezes, J., Aguayo, E. 2023. Environmental and Qualitative Monitoring of a Transoceanic Intermodal Transport of Melons. *Agronomy* 2023, 13, 33. <https://doi.org/10.3390/agronomy13010033>
- 92.- Rasines, L., San Miguel, G., Molina-García, A., Artés-Hdez, F., Hontoria, E., Aguayo, E. 2023. Optimizing the environmental sustainability of alternative post-harvest scenarios for fresh vegetables: A case study in Spain. *Science of the Total Environment*, 860, 160422. <http://dx.doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.160422>. Índice impacto: 10.7.
- 91.- Salas-Millán, J.Á., Aznar, A., Conesa, E., Conesa-Bueno, A., Aguayo, E. 2022. Fruit Wine Obtained from Melon by-Products: Physico-Chemical and Sensory Analysis, and Characterization of Key Aromas by GC-MS. *Foods* 2022, 11, 3619. <https://doi.org/10.3390/foods11223619>
- 90.- Salas-Millán, J.Á., Aznar, A., Conesa, E., Conesa-Bueno, A., Aguayo, E. 2022. Functional food obtained from fermentation of broccoli by-products (stalk): Metagenomics profile and glucosinolate and phenolic compounds characterization by LC-ESI-QqQ-MS/MS. *LWT - Food Science and Technology*. 169, pp. 113915. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113915>
- 89.-Pedreschi, R., Ponce, E., Hernández, I., Fuentealba, C., Urbina, A., González-Fernández, J.J., Hormaza, J.I., Campos, D., Chirinos, R., Aguayo, E. 2022. Short vs. Long-Distance Avocado Supply Chains: Life Cycle Assessment Impact Associated to Transport and Effect of Fruit Origin and Supply Conditions Chain on Primary and Secondary Metabolites. *Foods*. 2022, 11(12):1807. <https://doi.org/10.3390/foods11121807> (ISSN 2304-8158, IF 4.350).
- 88.- López-Gálvez, F., Gómez, P.A., Artés, F., Artés-Hernández, F., Aguayo, E. 2021. Interactions between microbial food safety and environmental sustainability in the fresh produce supply chain. *Foods* 2021, 10(7), 1655; <https://doi.org/10.3390/foods10071655>
- 87.- López-Gálvez, F., Rasines, L., Conesa, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E. 2021. Reusable Plastic Crates (RPCs) for Fresh Produce (Case Study on Cauliflowers): Sustainable Packaging but Potential Salmonella Survival and Risk of Cross-Contamination. *Foods*, 10, 1254. <https://doi.org/10.3390/foods10061254>
- 86.- Aguayo, E., Martínez-Sánchez, A., Fernández-Lobato, B., Alacid, F. 2021. L-Citrulline: A Non-Essential Amino Acid with Important Roles in Human Health. *Appl. Sci.*, 11, 3293. <https://doi.org/10.3390/app11073293>
- 85.- Martínez-Sánchez, A., López-Cañavate, M.E., Guirao-Martínez, J., Roca, M.J., **Aguayo**, E. Aloe vera Flowers, a Byproduct with Great Potential and Wide Application, Depending on Maturity Stage. *Foods* 2020, 9, 1542. <https://doi.org/10.3390/foods9111542>
- 84.- Venzke-Klug, T., Collado, E., Martínez-Sánchez, A., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Artés, F., Artés-Hernández, F. 2020. Viability of sous vide, microwave and high-pressure processing techniques on quality changes during shelf life of fresh cowpea puree. *Food Science and Technology International*, 6(8), 706-714. doi: 10.1177/1082013220921059.
- 83.- López-Pastor, J.A., Martínez-Sánchez, A., Aznar-Poveda, J., García-Sánchez, A.J., García-Haro, J., **Aguayo**, E. 2020. Quick and Cost-Effective Estimation of Vitamin C in Multifruit Juices Using Voltammetric Methods. *Sensors*, 20, 676; doi:10.3390/s20030676
- 82.- Martínez-Sánchez, A., **Aguayo**, E. 2020. Ozonated water irrigation improves the antioxidant status of grafted watermelon seedlings. *Scientia Horticulturae*, 261, 109047. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2019.109047>.

- 81.-De Siqueira Mendes, L., **Aguayo**, E., De Oliveira Pessoa, C., Nastaro, B.T., Kluge, R.A. 2019. Enhancement of the antioxidant capacity and reduction of chilling injury in 'douradão' peaches refrigerated under prestorage and modified atmosphere. *Acta Scientiarum - Agronomy* 41(1),e39641. Open Access. <https://doi.org/10.4025/actasciagr.v41i1.39641>
- 80.- Collado, E., Venzke-Klug, T., Martínez Hernández, G., Artés-Hernández, F., Martínez-Sánchez, A., **Aguayo**, E., Artés, F., J. Fernández, Gómez, P.A. 2019. UV-C Pretreatment of fresh-cut faba beans (*Vicia faba*) for shelf life extension. Effects of domestic microwaving for consumption. *Food Science and Technology International*. doi: 10.1177/1082013219873227.
- 79.- Martínez-Sánchez, A., Guirao-Martínez, J., Martínez, J.A., Lozano-Pastor, P., **Aguayo**, E., 2019. Inducing fungal resistance of spinach treated with preharvest hormetic doses of UV-C. *LWT - Food Science and Technology*, 113. 108302. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108302>
- 78.- Martínez-Sánchez, A., **Aguayo**, E. 2019. Effect of irrigation with ozonated water on the quality of capsicum seedlings grown in the nursery. *Agricultural Water Management*, 221, 547-555. <https://doi.org/10.1016/j.agwat.2019.05.027>
- 77.- Martínez-Sánchez, A., Lozano-Pastor, P., Artés-Hernández, F., Artés, F., **Aguayo**, E., 2019. Preharvest UV-C treatment improves the quality of spinach primary production and postharvest storage. *Postharvest Biology and Technology*, 155, 130-139. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.05.021>
- 76.- Ben-Amor, R., de Miguel M.D., Dhoubi, M.H., Nouha, H., **Aguayo**, E. 2019. Freezing treatments for *Ectomyeloides ceratoniae* mortality and maintenance of Deglet Noor palm date quality. *Journal of Food Quality*. Article ID 8941407, 9 pages. <https://doi.org/10.1155/2019/8941407>
- 75.- Collado, E., Venzke Klug, T., Martínez-Hernández, G.B., Artés-Hernández, F., Martínez-Sánchez, A., **Aguayo**, E., Artés, F., Fernández, J.A., Gómez, P.A. 2019. Nutritional and quality changes of minimally processed faba (*Vicia faba* L.) beans during storage: Effects of domestic microwaving. *Postharvest Biology and Technology*, 151, 10–18. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.01.008>
- 74.- Collado, E., Venzke Klug, T., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F., Fernández, J.A., Gómez, P.A. 2019. Quality changes in nutritional traits of fresh-cut and then microwaved cowpea seeds and pods. *Food and Bioprocess Technology*, 12: 338-346. DOI 10.1007/s11947-018-2214-2. ISSN 19-35-5130.
- 73.- Falagán, N., Artés, F., **Aguayo**, E, 2018. Heat treatment as postharvest tool for improving quality in extra-early nectarines. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(4), 1469-1475. Doi: 10.1002/jsfa.8615
- 72.- Castillejo, N, Martínez-Hernández, G.B., Gómez, P.A., **Aguayo**, E, Artés, F., Artés-Hernández, F. 2018. Natural vitamin B12 and fucose supplementation of green smoothies with edible algae and related quality changes during their shelf life. *Journal Science Food and Agriculture*, 98(6), 2411-2421. <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.8733>.
- 71.- Castillejo, N., Martínez-Hernández, G.B., Lozano-Guerrero, A.J., Pedreño-Molina, J.L., Gómez, P., **Aguayo**, E., Artés, F., Artés-Hernández, F. 2018. Microwave heating modelling of a green smoothie. Effects on glucoraphanin, sulforaphane and S-methyl cysteine sulphoxide changes during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(5), 1863–1872. <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.8665>
- 70.- Venzke-Klug, T., Collado, E., Martínez-Sánchez, A., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Otón, M., Artés, F., Artés-Hernández, F. 2018. Innovative quality improvement by continuous microwave processing of a faba beans pesto sauce. *Food and Bioprocess Technology*, 11, 3, 561–571. <https://doi.org/10.1007/s11947-017-2024-y>
- 69.- Tarazona-Díaz, M.P., Martínez-Sánchez, A., **Aguayo**, E., 2017. Preservation of Bioactive Compounds and Quality Parameters of Watermelon Juice Enriched with L-Citrulline through Short Thermal Treatment. *Journal of Food Quality*. Article ID 3283054, 10 pages. <https://doi.org/10.1155/2017/3283054>
- 68.- **Aguayo**, E., Tarazona-Díaz, M.P., Martínez-Sánchez, A., García-González, A. 2017. Influence of Moderate High-Pressure Homogenization on Quality of Bioactive Compounds of Functional Food Supplements. *Journal of Food Quality*. Article ID 2856125, 11 pages. <https://doi.org/10.1155/2017/2856125>

- 67.- Collado, E., Venzke-Klug, T., Martínez-Sánchez, A., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F., Fernández, J.A., Gómez, P.A., 2017. Immature pea seeds: effect of storage under modified atmosphere packaging and sanitized with acidified sodium chlorite. *Journal Science Food and Agriculture*, 97, 4370-4378. <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.8513>
- 66.- Venzke-Klug T., Martínez-Sánchez A., Gómez P., Collado E., **Aguayo** E., Artés F., Artés-Hernández F. 2017. Improving quality of an innovative pea puree by high hydrostatic pressure. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97, 4362-4369. <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.8454>
- 65.- Martínez-Sánchez, A., Ramos-Campo, D., Fernández-Lobato, B., Rubio-Arias, J.A., Alacid, F., **Aguayo**, E. 2017. Biochemical, physiological and performance response of a functional watermelon juice enriched in L-citrulline during a half marathon race. *Food & Nutrition Research* 13, 61(1):1330098. <http://dx.doi.org/10.1080/16546628.2017.1330098>
- 64.- Martínez-Sánchez, A., Alacid, F., Rubio-Arias, J.A., Fernández-Lobato, B., Ramos-Campo, D.J., **Aguayo**, E. 2017. Consumption of watermelon juice enriched in L-citrulline and pomegranate ellagitannins enhanced the metabolism during physical exercise. *Journal Agricultural and Food Chemistry*, 7, 65(22), 4395-4404. <http://doi:10.1021/acs.jafc.7b00586>.
- 63.- Carrasco-Del Amor, A.M., **Aguayo**, E., Collado-González, J., Guy, A., Galano, J.M., Durand, T., Gil-Izquierdo, A. 2017. Impact of processing conditions on the phytochemicals profile of three types of nut kernels. *Free Radical Research*, 51(2),141-147. doi: 10.1080/10715762.2017.1288909.
- 62.-Formica-Oliveira A.C., Martínez-Hernández G.B., **Aguayo** E., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F. 2017. A functional smoothie from carrots with induced enhanced phenolic content. *Food and Bioprocess Technology*. 10(3), 491-502 <http://dx.doi.org/10.1007/s11947-016-1829-4>
- 61.- Arjmandi, M., Otón, M., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E. 2017. Microwave flow and conventional heating effects on the physicochemical properties, bioactive compounds and enzymatic activity of tomato puree. *Journal Science Food Agriculture*, 97(3), 984-990. doi: 10.1002/jsfa.7824.
- 60.- Formica-Oliveira A.C., Martínez-Hernández G.B., **Aguayo** E., Gómez P.A., Artés F., Artés-Hernández F. 2016. UV-C and hyperoxia abiotic stresses to improve healthiness of carrots. Study of combined effects. *Journal of Food Science and Technology*. 53(9), 3465-3476. doi: 10.1007/s13197-016-2321-x
- 59.- Silveira, A.C., Falagán, N., **Aguayo**, E., Vilará, F., Escalona, V.H. 2016. Compositional changes on colored and light-yellow fleshed potatoes subjected to two cooking processes. *CyTA - Journal of Food*, 15, 241-248. Doi: 10.1080/19476337.2016.1243155
- 58.- Arjmandi, M., Otón, M., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E. 2017. Continuous microwave pasteurization of a vegetable smoothie improves its physical quality and hinders detrimental enzyme activity. *Food Science and Technology International*. 23(1), 36-45. doi:10.1177/1082013216654414.
- 57.- Castillejo N, Martínez-Hernández G.B., Mónaco K, Gómez P.A., **Aguayo** E, Artés F., Artés-Hernández F. 2017. Preservation of bioactive compounds of a green vegetable smoothie using short time-high temperature mild thermal treatment. *Food Science and Technology International*, 23(1), 46-60. <http://dx.doi.org/10.1177/1082013216656240>
- 56.- Peña-Estévez, M.E., Gómez P., Artés F., **Aguayo** E., Martínez-Hernández G.B., Galindo A., Torrecillas A., Artés-Hernández F.2016. Changes in bioactive compounds and oxidative enzymes of fresh-cut pomegranate arils during storage as affected by deficit irrigation and postharvest vapor heat treatments. *Food Science and Technology International*, 9, 665-676. 10.1177/1082013216635323
- 55.- Arjmandi, M., Otón, M., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E. 2016. Semi-industrial microwave treatments positively affect the quality of orange-colored smoothies. *Journal of Food Science and Technology*, 53, 3695-3703. doi:10.1007/s13197-016-2342-5.
- 54.- Martínez-Sánchez, A., Tarazona-Díaz, M.P., García-González, A., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., 2016. Effect of high-pressure homogenization on different matrices of food supplements. *Food Science and Technology International*, 22(8), 708-719. doi: 10.1177/1082013216642887

- 53.- Carrasco-Del Amor, A.M., **Aguayo**, E., Collado-González, J., Guy, A., Galano, J.M., Durand, T., Gil-Izquierdo, A. 2016. Impact of packaging atmosphere, storage and processing conditions on the generation of phytoprostanes as quality processing compounds in almond kernels. *Food Chemistry*, 211, 869–875. Doi: 10.1016/j.foodchem.2016.05.132
52. Peña-Estévez, M.E., Gómez P., Artés F., **Aguayo** E., Martínez-Hernández G.B., Galindo A., Torrecillas A., Artés-Hernández F. 2016. Changes in bioactive compounds and oxidative enzymes of fresh-cut pomegranate arils during storage as affected by deficit irrigation and postharvest vapor heat treatments. *Food Science and Technology International*, 22(8), 665-676. doi: 10.1177/1082013216635323
- 51.- de la Rosa, J.M., Conesa, M.R., Domingo, R., **Aguayo**, Falagán, N., E., Pérez-Pastor, A. 2016. Combined effects of deficit irrigation and crop level on early nectarine trees. *Agricultural Water Management*, 170, 120–132. <http://dx.doi.org/10.1016/j.agwat.2016.01.012>
- 50.- Ben-Amor, R., de Miguel-Gómez, MD., Martínez-Sánchez, A., **Aguayo**, E. 2016. Hot air treatment as a green alternative for *Ectomyelois ceratoniae* mortality and maintenance of Deglet Noor palm date quality. *Journal of Stored Products Research*, 68, 1-8. Doi: 10.1016/j.jspr.2016.03.001
- 49.- Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A. Artés-Hernández, F., Pérez-Pastor, A., de la Rosa, J.M., **Aguayo**, E. 2016. Individual phenolics and enzymatic changes in response to regulated deficit irrigation and storage conditions of extra-early nectarine. *Journal of the American Society of Horticultural Science*, 141, (3), 222-232. <https://doi.org/10.21273/JASHS.141.3.222>
- 48.- Falagán, N., Artés, F., **Aguayo**, E. 2016. Natural additives for healthier fresh-cut nectarines. *Food Science and Technology International*, 22 (5), 429-434. doi: 10.1177/1082013215621816
- 47.- Conesa, M.R., Falagán, N., de la Rosa, J.M., **Aguayo**, E., Domingo, R., Pérez-Pastor, A. 2016. Post-veraison deficit irrigation regimes enhance berry coloration and health-promoting bioactive compounds in 'Crimson Seedless' table grapes. *Agricultural Water Management*, 163, 9-18. <https://doi.org/10.1016/j.agwat.2015.08.026>
- 46.- Ben-Amor, R., Dhouibi, M.H., **Aguayo**, E. 2016. Hot water treatments for *Ectomyelois ceratoniae* mortality, microbial control and maintenance of Deglet Noor palm date quality. *Postharvest Biology and Technology*, 112, 247-255. Doi:10.1016/j.postharvbio.2015.09.005
- 45.- **Aguayo**, E., Requejo C., Stanley, R., Woolf, A. 2015. Combination of hot water treatment with calcium ascorbate dips increase the bioactive compounds and extend the shelf life of fresh-cut apple. *Postharvest Biology and Technology*, 110, 158-165. Doi: 10.1016/j.postharvbio.2015.07.001.
- 44.- Peña-Estévez, M.E., Artés-Hernández, F., Artés, F., **Aguayo**, E., Martínez-Hernández, G.B., Galindo, A., Gómez, P.A. 2016. Quality changes of pomegranate arils throughout shelf life affected by deficit irrigation and pre-processing storage. *Food Chemistry*, 209: 302-311. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.04.054>
- 43.- Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A. Artés-Hernández, F., Pérez-Pastor, A., de la Rosa, J.M., **Aguayo**, E. 2015. Deficit irrigation and fresh-cut processing on quality and bioactive compounds of nectarines. *Horticultural Science*. Doi: 10.17221/1/2015-HORTSCI.
- 42.- Ben-Amor, R., **Aguayo**, E. De-Miguel, M.D. 2015. The competitive advantage of the Tunisian palm date sector in the Mediterranean region. *Spanish Journal of Agricultural Research*, 13(2), 101-109. <http://dx.doi.org/10.5424/sjar/2015132-6390>.
- 41.- Falagán, N., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A. Pérez-Pastor, A., **Aguayo**, E. 2015. Comparative study of fresh postharvest storage methods for nectarines grown under deficit irrigation. *Postharvest Biology and Technology*, 110, 24-32. Doi: 10.1016/j.postharvbio.2015.07.011.
- 40.- Silveira, A.C., Moreira, G., Artés, F., **Aguayo**, E. 2015. Vanillin and cinnamic acid in aqueous solutions or in active modified packaging preserve the quality of fresh-cut Cantaloupe melon. *Scientia Horticulturae* 192, 271–278. Doi: 10.1016/j.scienta.2015.06.029

- 39.- Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A. Artés-Hernández, F., Conejero, W., **Aguayo**, E. 2015. Deficit irrigation strategies enhance healthy compounds through the intensification of specific enzymes in early peaches. *Journal Science Food Agriculture*. 21(7) 547–556. doi: 10.1002/jsfa.7290.
- 38.- Carrasco-Del Amor, A.M., Collado-González, J., **Aguayo**, E., Guy, A., Galano, J.M., Durand, T., Gil-Izquierdo, A. 2015. Phytopesticides in almonds: identification, quantification and impact on cultivars and type of cultivation. *RSC Advances*, 5, 51233 – 51241. <https://doi.org/10.1039/C5RA07803B>
- 37.- Peña, M.P., Gómez, P.A., Artés, F., **Aguayo**, E., Martínez-Hernández, G.B., Galindo, A., Artés-Hernández, F. 2015. Quality changes of fresh-cut pomegranate arils during shelf life as affected by deficit irrigation and postharvest vapour treatments. *Journal Science Food and Agriculture*, 95(11), 2325-2336. DOI 10.1002/jsfa.6954
- 36.- Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A. Artés-Hernández, F., Conejero, W., **Aguayo**, E. 2015. Deficit irrigation strategies combined with controlled atmosphere preserve quality in early peaches. *Food Science and Technology International*, 21(7), 547-56. DOI: 10.1177/1082013214553997.
- 35.- Touati, N., Tarazona-Díaz, M.P., **Aguayo**, E., Louaiche, H. 2014. Effect of storage time and temperature on the physicochemical and sensory characteristics of commercial apricot jam. *Food Chemistry*, 145, 23–27. DOI: [org/10.1016/j.foodchem.2013.08.037](http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.08.037).
- 34.- **Aguayo**, E., Escalona, V.H., Silveira, A.C., Artés, F. 2014. Quality of tomato slices disinfected with ozonated water. *Food Science and Technology International*, 20 (3), 227-235. DOI: 10.1177/1082013213482846.
- 33.- Peña, M.E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Martínez-Hernández, G., Galindo, A., Artés, F., Gómez, P. 2013. Effect of sustained deficit irrigation on physicochemical properties, bioactive compounds and postharvest life of pomegranate fruit (cv. 'Mollar de Elche'). *Postharvest Biology and Technology*, 86, 171-180. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2013.06.034.
- 32.- Tarazona-Díaz, M.P, Alacid, F., Carrasco, M., Martínez, I., **Aguayo**, E. 2013. Watermelon juice: a potential functional drink for enhancing anaerobic performance and relieve muscle soreness in athletes. *Journal Agricultural and Food Chemistry*, 61, 7522–7528. DOI: 10.1021/jf400964r. Mencionado en: <http://nutritionfacts.org/video/watermelon-for-sore-muscle-relief/>
- 31.- Tarazona-Díaz, M.P, **Aguayo**, E. 2013. Influence of acidification, pasteurization, centrifugation and storage time and temperature on watermelon juice quality. *Journal Science Food and Agriculture*, 93 (15), 3863-3869. DOI 10.1002/jsfa.6332
- 30.- Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Artés, F. 2013. Suitability of three Galia melon cultivars and type of cut for fresh-cut elaboration industry. *Journal Science Food and Agriculture*, 93 (15), 3826-3831. doi: 10.1002/jsfa.6306.
- 29.- Tarazona-Díaz, M.P, **Aguayo**, E. 2013. Assessment of by-products from fresh-cut products for reuse as bioactive compounds. *Food Science and Technology International*, 19, (5), 439-446. doi: 10.1177/1082013212455346.
- 28.- Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Artés, F. 2013. Shelf-life and quality attributes in fresh-cut Galia melon combined with fruit juices. *LWT, Food Science and Technology*, 50, 343-348. doi:10.1016/j.lwt.2012.04.010
- 27.- Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2011. Hot water treatment and peracetic acid to maintain fresh-cut Galia melon quality. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 12, 569-576. doi:10.1016/j.ifset.2011.02.010
- 26.- Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Chisari, M., Artés, F. 2011. Calcium salts and heat treatment for quality retention of fresh-cut 'Galia' melon. *Postharvest Biology and Technology*, 62, 77-84. doi:10.1016/j.postharvbio.2011.04.009
- 25.- Tarazona-Díaz, M.P, Viegas, J., Moldao Martins, M., **Aguayo**, E. 2011. Bio-active compounds of different cultivars from flesh and by-product of fresh-cut watermelons. *Journal Science Food and Agriculture*, 91, 805-812. doi:10.1002/jsfa.4250
- 24.- **Aguayo**, E., Requejo C., Stanley, R., Woolf, A. 2010. Effects of calcium ascorbate treatments and storage atmosphere on antioxidant activity and quality of fresh-cut apple slices. *Postharvest Biology and Technology*, 57, 52-60. doi:10.1016/j.postharvbio.2010.03.001. Este artículo ha estado en el 'Top 25 Hottest Articles' de Abril a Junio 2010. Puesto 8.

- 23.- Escalona, V.H., **Aguayo** E., Martínez-Hernández, G.B., Artés F. 2010. Effect of UV-C on pathogen and spoilage bacterial growth in vitro and in inoculated baby spinach leaves. *Postharvest Biology and Technology*, 56, 223-221. doi:10.1016/j.postharvbio.2010.01.008
- 22.- Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Artés, F. 2010. Emerging Sanitizers and Clean Room Packaging for Improving the Microbial Quality of Fresh-cut 'Galia' Melon. *Food Control*, 21, 863-871. doi:10.1016/j.foodcont.2009.11.017
- 21.- Artés F., Gómez P., Artés-Hernández, F., **Aguayo** E., Escalona, V.H. 2009. Improved strategies for keeping overall quality of fresh-cut produce. *Postharvest Biology and Technology*, 51, 287-296. doi:10.1016/j.postharvbio.2008.10.003
Este artículo ha estado en el 'Top 25 Hottest Articles' de Abril a Junio 2010. Puesto 22.
- 20.- Silveira, A.C., Conesa, A., **Aguayo**, E., Artés, F. 2008. Alternative Sanitizers as Substitution of Chlorine Use on Fresh-cut 'Galia' (*Cucumis melo* var. *catalupensis*) Melon. *Journal of Food Science*, 73, 9, 405-411. doi: 10.1111/j.1750-3841.2008.00939.x
- 19.- **Aguayo** E., Escalona, V.H., Artés F. 2008. Effect of hot water treatment and various calcium salts on quality of fresh-cut 'amarillo' melon. *Postharvest Biology and Technology*, 47, 397-406. doi:10.1016/j.postharvbio.2007.08.001
- 18.- **Aguayo**, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2007. Quality of minimally processed *Cucumis melo* var. *saccharinus* as improved by controlled atmosphere. *European Journal Horticultural Science*, 72(1), 39-45. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.04.001
- 17.- Escalona, V.H., **Aguayo** E., Artés F. 2007. Extending the shelf life of kohlrabi stems by modified atmosphere packaging. *Journal of Food Science*, 72 (5), 308-313. doi: 10.1111/j.1750-3841.2007.00354.x
- 16.- Escalona, V.H., **Aguayo** E., Artés F. 2007. Quality changes of fresh-cut kohlrabi sticks under modified atmosphere packaging. *Journal of Food Science*, 72 (5), 303-307. doi: 10.1111/j.1750-3841.2007.00353.x
- 15.-Escalona, V.H., **Aguayo** E., Artés F. 2007. Modified atmosphere packaging improved quality of kohlrabi stems. *Lebensmittel Wiss Technology*, 40, 397- 403. doi:10.1016/j.lwt.2006.02.006
- 14.- Artés-Hernández F., **Aguayo** E., Artés F., Tomás-Barberán F.A. 2007. Enriched ozone atmosphere enhances bioactive phenolics in seedless table grapes after prolonged shelf life. *Journal of the Science of Food and Agricultural*, 87, 824-831. doi: 10.1002/jsfa.2780.
- 13.- Escalona, V.H., **Aguayo** E., Artés F. 2006. Quality changes of intact and sliced fennel stored under different atmospheres. *Postharvest Biology and Technology*, 41, 307-316. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.04.009
- 12.- Escalona, V.H., **Aguayo** E., Artés F. 2006. Metabolic activity and quality changes of whole and fresh-cut kohlrabi (*brassica oleracea* l. *gongyloides* group) stored under controlled atmosphere. *Postharvest Biology and Technology*, 41, 181-190. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.04.001
- 11.- Gil, M.I., **Aguayo**, E., Kader, A.A. 2006. Quality changes and nutrient retention in fresh-cut versus whole fruits. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 54,4284-4296. doi:10.1021/jf060303y
- 10.- **Aguayo**, E., Jansasithorn, R. Kader, A.A. 2006. Combined effects of 1-methylcyclopropene, calcium chloride dip, and/or atmospheric modification on quality changes in fresh-cut strawberries. *Postharvest Biology and Technology*, 40, 269-278. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.01.016
- 9.- **Aguayo**, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2006. Effect of cyclic exposure to ozone gas on physicochemical, sensorial and microbial quality of whole and sliced tomatoes. *Postharvest Biology and Technology*, 39, 166-177. doi:10.1016/j.postharvbio.2005.11.005.
- 8.- Escalona, V.H., **Aguayo** E., Artés F. 2005. Overall quality throughout shelf life of minimally fresh processed fennel. *Journal of Food Science*, 70, 13-17. doi: 10.1111/j.1365-2621.2005.tb09057.x
- 7.- **Aguayo** E., Escalona V.H., Artés F.2004. Quality of fresh-cut tomato as affected by kind of cut, packaging, temperature and storage time. *European Food Research and Technology*, 219, 492-499. doi: 10.1007/s00217-004-0989-z

6.- **Aguayo** E., Escalona V.H., Artés F. 2004. Metabolic behaviour and quality changes of whole and fresh processed melon. *Journal Food Science*, 69, 148-155. doi: 10.1111/j.1365-2621.2004.tb06356.x

5.- Escalona, V.H., **Aguayo** E., Gómez P., Artés F. 2004. Modified atmosphere packaging inhibits browning in fennel. *Lebensmittel Wiss Technology*, 37, 115-121. doi: 10.1016/S0023-6438(03)00142-7

4.- Artés-Hdez, F., **Aguayo** E., Artés F. 2004. Alternative atmosphere treatments for keeping quality of "Autumn Seedless" table grapes during long-term cold storage. *Postharvest Biology and Technology*, 31, 59-67. doi: 10.1016/S0925-5214(03)00116-9

3.- Allende A., **Aguayo** E. Artés F. 2004. Microbial and sensorial quality of commercial fresh processed red lettuce through the production chain and shelf life. *International Journal of Food Microbiology*, 91, 109-117. doi: 10.1016/S0168-1605(03)00373-8

2.- **Aguayo** E, Allende A., Artés F. 2003. Keeping quality and safety of minimally fresh processed melon. *European Food Research and Technology*, 216, 494-499. doi: 10.1007/s00217-003-0682-7

1.-Escalona V.H., **Aguayo** E. Artés F. 2003. Quality and physiological changes of fresh-cut kohlrabi. *HortScience*, 38, 1148-1152. doi:10.1111/j.1750-3841.2007.00353.x

III.5.2. Artículos científicos en revistas nacionales con revisión anónima por pares y con ISSN (Clave: A)

29.- Aguayo, E. 2019. Promoción del consumo de fruta de hueso por su riqueza funcional. *Fruticultura*, 69, junio, 2-11. ISBN: 2013-5742.

28.- Martínez-Sánchez, A., Egea-Rodríguez, M.A., López-Martínez, F., Aguayo, E. 2019. Higienizantes en el agua de riego: desarrollo vegetal y estado redox de plántulas en semilleros. *Horticultura*.

27.- de Siqueira Mendes, L., Aguayo, E., de Oliveira Pessoa, C., Thomé Nastaro, B., Kluge, R.A. 2019. Enhancement of the antioxidant capacity and reduction of chilling injury in 'Douradão' peaches refrigerated under pre-storage and modified atmosphere. *Acta Scientiarum. Agronomy*, 41, e39641. <http://periodicos.uem.br/ojs/acta>. ISSN on-line: 1807-8621
Doi: 10.4025/actasciagron.v41i1.39641

26.-Gómez, P.A., Collado, E., Venzke Klug, T., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Martínez-Sánchez, A., Artés, F., Fernández, J.A. 2017. Nuevos alimentos de leguminosas autóctonas para promover su consumo seguro y de calidad en un entorno sostenible. *Revista CTC Alimentación*, 67, 18-23.

25.- Artés-Hernández, F., Martínez-Hernández, G.B., **Aguayo**, E., Gómez, P.A., Castillejo, N., Arjmandi, M., Formica-Oliveira, C., González-Tejedor, G., Otón, M., Pedreño, J.L., Lozano, A., Martínez-López, J.A., Artés, F. 2017. Smoothies: Nueva moda saludable de consumo de productos hortofrutícolas con elevado valor nutritivo. Retos tecnológicos para la industria. *Revista CTC Alimentación*, 65, 4-10.

24.-**Aguayo**, E., Gómez, P., Artés-Hernández, F., Artés F. 2017. Tratamientos químicos desinfección de hortalizas de IV Gama: Ozono, agua electrolizada y ácido peracético. *Agrociencia*, 21, 1, 7-14. ISSN 1510-0839.

23.- Artés, F., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Gómez, P.A. 2015. Cálculos frigoríficos en industrias pequeñas y artesanales de productos mínimamente procesados de IV y V-gamas. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 16, 2, 152-157. ISSN: 1665-0204.

22.- **Aguayo**, E., Artés-Hernández, F., Artés, F., Gómez, P.A. 2015. Factores precosecha que afectan la calidad nutricional y sensorial de los productos de IV y V Gama. *Simiente* 85 (1-2): 18-31. ISSN: 0037-5403.

21.- Falagán, N., Artés, F., **Aguayo**, E. 2015. El riego deficitario controlado induce mejor calidad a la fruta de hueso. *Revista Horticultura*, 78-82. ISSN: 1578-8881.

- 20.- Peña E., Artés-Hernández F., **Aguayo** E., Artés F., Galindo A., Gómez P. 2014. Granadas de alta calidad y con propiedades beneficiosas para el consumidor mediante tratamientos ecosostenibles de pre y postcosecha. *Horticultura*, 311, 84-87. ISSN: 1578-8881.
- 19.- Truque, E., Águila, D., Gómez, P., **Aguayo**, E., Otón, M., Conesa, M.R., Pérez-Pastor, A., Artés, F., Artés-Hernández, F. 2013. Conservación de uva 'Crimson Seedless' bajo atmósfera controlada tras su cultivo en riego deficitario. *Horticultura*, 306, 66-69. ISSN: 1578-8881.
- 18.- **Aguayo** E., Díaz-García, R., Silveira, A.C, Tarazona-Díaz, M.P., Escalona, V.H. 2012. Agentes químicos emergentes para el control microbiológico de brotes de Tatsoi mínimamente procesado. *Revista Uruguaya de Horticultura*, 82-87.
- 17.- Artés F., Artés-Hernández F, Gómez P., **Aguayo** E. 2011. Innovaciones en el mantenimiento de la calidad y seguridad alimentaria de los productos hortícolas mínimamente procesados. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 12 (1), 8-18. ISSN: 1665-0204.
- 16.- **Aguayo** E., Otón M., Artés F. 2011. Reutilización del agua ozonizada en lechuga romana procesada en fresco. *Horticultura Global*. ISSN: 1134-4881. Editorial: Ediciones Horticultura, 294, 82-87. <http://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/45526-Reutilizacion-del-agua-ozonizada-en-lechuga-romana-procesada-en-fresco.html>
- 15.- Tarazona-Díaz, M., **Aguayo** E. 2011. Compuestos bioactivos presentes en la pulpa y corteza de sandía. *Revista: Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 31 (Supl. 1), 76-77.
- 14.- Artés-Hdez F., **Aguayo** E., Gómez P, Artés F. 2009. Innovaciones tecnológicas para preservar la calidad de los productos vegetales mínimamente procesados o de la "Cuarta Gama". *Horticultura Internacional*, 69, 52-58. ISSN: 1134-4881. Editorial: Ediciones Horticultura.
- 13.- **Aguayo** E., Escalona V.H., Gómez P, Artés-Hdez F., Artés F. 2007. Técnicas emergentes y sostenibles para la desinfección de frutas y hortalizas mínimamente procesadas. *Phytoma*, 189, 138-142.
- 12.- Gómez P, Artés-Hdez F., **Aguayo** E., Escalona V.H., Artés F. 2007. Problemática de los alimentos vegetales mínimamente procesados en fresco. *Phytoma*, 189, 124-130.
- 11.- Escalona V.H., **Aguayo** E., Artés F. 2006. Reducción del pardeamiento enzimático en hinojos enteros y mínimamente procesados en mitades. *Alimentaria*, 375, 89-75.
- 10.- **Aguayo** E., Escalona V.H., Artés F. 2005. Revisión: el ozono y su utilización en la industria agroalimentaria. *Alimentaria*, 19, 12, 48-60.
- 9.- **Aguayo** E. 2004. Avances recientes en los productos mínimamente procesados en fresco. *Horticultura Internacional*, 9, 15-19.
- 8.- Escalona V.H., **Aguayo** E., Artés F. 2004. Optimización de la calidad y vida comercial de hinojo entero y mínimamente procesado en fresco. *Alimentaria*, 4, 89-95.
- 7.-Escalona V.H., **Aguayo** E., Artés F. 2004. Envasado en atmósfera modificada de pimiento de carne gruesa. *Alimentaria*, 6, 129-134.
- 6.- Artés-Hdez, F., **Aguayo** E., Artés F. 2004. Evolución y tendencias de la industria española de procesado mínimo en fresco de frutas y hortalizas. *Mercados*, 51, 14-15.
- 5.- **Aguayo** E., Allende A. 2002. Problemas y avances en la postrecolección hortícola mundial. *Horticultura Internacional*, 38, 16- 26.
- 4.- **Aguayo** E., Artés F. 2001. Procesado en fresco del melón amarillo y evolución de su calidad sensorial. *Alimentaria*, 5, 87-91.

3.-**Aguayo** E., Escalona V.H., Artés F. 2001. Industrialización del melón procesado en fresco. 2001. Horticultura Internacional,19, 6, 48-60.

2.-**Aguayo** E., Escalona V.H., Artés F. 2001. Procesado en fresco y conservación en atmósfera modificada de 16 variedades de tomate. Alimentación, Equipos y Tecnología, 160, 127-132.

1.- **Aguayo** E., Giménez J., Artés F. 2001. Caracterización agronómica y atributos de calidad de 16 variedades de tomate para procesado en fresco. Alimentación, Equipos y Tecnología, 159, 83-88.

III.5.2. Libros y capítulos de Libro (Clave: CL)

24.- Artés-Hernández, F., Fernández-Hernández, J.A., Cos, J.E., Alarcón, J.J., Egea-Cortines. M., Aguayo, E. 2019. Proceedings of the 7th Workshop on Agri-Food Research. Editorial: CRAI Biblioteca, Universidad Politécnica de Cartagena, Cartagena, Murcia, Spain. ISBN: 978-84-16325-89-4. 167 pp. Open Access. <http://hdl.handle.net/10317/7652>

23.- Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., Aguayo, E., Artés, F. 2018. VIII International Postharvest Symposium: Enhancing Supply Chain and Consumer Benefits - Ethical and Technological Issues.

22.- Artés-Hernández, F., J.E, Cos, Fernández-Hernández, J.A., Calatrava, J., **Aguayo**, E., 2018. Proceedings of the 6th Workshop on Agri-Food Research. Editorial: CRAI Biblioteca, Universidad Politécnica de Cartagena. 209 p. ISBN: 978-84-16325-64-1. <http://repositorio.upct.es/handle/10317/6706>

21.- Artés-Hernández, F., Martínez-Hernández, G.B., **Aguayo**, E., Gómez, P., Artés, F. 2017. Fresh-cut fruit and vegetables: emerging eco-friendly techniques for preserving quality and safety. In: Postharvest Handling, ISBN 978-953-51-5480-8. Editorial: InTechOpen. Open access. Available from: <https://www.intechopen.com/books/postharvest-handling/fresh-cut-fruit-and-vegetables-emerging-eco-friendly-techniques-for-sanitation-and-preserving-safety>

20.- Artés-Hernández, F., Fernández-Hernández, J., Calatrava, J., **Aguayo**, E., Alarcón, J.J, Cos, J.E. 2017. Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research. Editorial: CRAI Biblioteca, Universidad Politécnica de Cartagena. 223 p. ISBN: 978-84-16325-29-0. <http://hdl.handle.net/10317/5558>

19.- Falagán, N., Artés, F., **Aguayo**, E. 2016. Chapter 3: Peaches and nectarines: properties, deficit irrigation strategies and postharvest management. 25-72. In: Apricots and Peaches: Nutritional Properties, Post-Harvest Management and Potential Health Benefits. Editor: Hansen, J. Nova Science Publishers, Inc. 135 pp. ISBN: 978-1-63484-684-4.

18.- Artés, F., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Gómez, P.A. 2014. Cálculos frigoríficos en industrias pequeñas y artesanales de productos mínimamente procesados de IV y V gamas. Red CYTED (Red 113RT0408). Fecha: 9 al 15 de noviembre, 2014. Lugar: Quito (Ecuador).

17.- Silveira A.C., Bustamante-Pezoa A., Escalona, V.H., **Aguayo**, E. 2015. Quality preservation and safety of minimally processed vegetables. in: Hui, Y.H., Özgül Evranuz, E. (Eds.), Handbook of Vegetable Preservation and Processing. 2nd CRC Press, Taylor & Francis, Inc., Boca Raton, Florida, United States of America, pp. 319-348 (Capítulo 19). ISBN: 9781482212280

16.- Artés F., **Aguayo** E., Gómez P., Artés-Hernández F. 2013. Chilling and coadjuvants for optimising the postharvest quality and safety of fruit and vegetables. Chapter 10, 152-163. In: Master Book in Advanced Techniques for Research and Development in Food and Agriculture. Edita: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-695-8326-5.

15.- Artés-Hernández F., **Aguayo** E., Gómez P., Artés F. 2013. Technology and engineering of minimally processed products. Chapter 13, 182-193. In: Master Book in Advanced Techniques for Research and Development in Food and Agriculture. Edita: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-695-8326-5

14.- Artés-Hernández F., Gómez P., **Aguayo** E., Tomás-Callejas A., Artés F. 2014. Sustainable Processing of Fresh-Cut Fruit and Vegetables. In: Sustainable Food Processing. Ed: B.K. Tiwari, T. Norton, N.M. Holden. Edit: John Wiley & Sons, Ltd. ISBN: 978-0-4706-7223-5. Chapter 10: 219-268.

- 13.- Artés, F., Gómez, P., **Aguayo**, E., Artés-Hernández, F. 2012. Modified atmosphere packaging of fruits and vegetables. Capítulo 22, 543-573. En: Handbook of Food Safety and Engineering. Edit. Sun, D-W. Editorial: Blackwell Publishing Ltd., Oxford, UK. ISBN: 9781444333343. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/book/10.1002/97814443355321>
- 12.- Artés, F., Gómez, P., Artés Hernández, F., **Aguayo**, E., Escalona, V.H., Tomás Callejas, A. 2009. Tratamiento cuarentenario en atmósfera controlada durante el transporte frigorífico del limón. Capítulo 8. Pp. 68-85. En: Detección de problemas asociados a la calidad: frutas y hortalizas. Edita: Correa-Hernando E., Ruiz Altisent M., Ruiz García L. 117 pp. Red FRUTURA. Proyecto CYTED. ISBN: 978-84-96389-09-2. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.
- 11.- Artés Hernández, F., Gómez, P., **Aguayo**, E., Escalona, V.H., Tomás Callejas, A. Artés, F. 2010. Empleo de atmósferas controladas en el tratamiento cuarentenario durante el transporte frigorífico marítimo del limón a Japón y a EEUU. Capítulo 4. Pp. 32-44. En: Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas. Edita: Correa-Hernando E., Gómez P., Artés F., Ruiz Altisent M., Red FRUTURA. 85 pp. Proyecto CYTED. ISBN: 978-84-96398-33-7. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.
- 10.- Gómez, P., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F. 2011. Condiciones óptimas para el transporte marítimo hortofrutícola entre Latinoamérica y Europa. Capítulo 1. Pp. 2-15. En: Desafíos y Oportunidades Tecnológicas en el Intercambio Comercial Hortofrutícola América Latina-Europa. Monitorización del Transporte Frigorífico. Edita: Umaña Rojas G., Demerutis C., Correa-Hernando E.M., Ruiz Altisent M. 85 pp. Red FRUTURA. Proyecto CYTED. ISBN 978-84-697-0184-3. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.
- 9.- Gómez, P., Artés, F., Artés Hernández, F., Otón, M., **Aguayo**, E., 2011. Reducción de la pérdida de calidad en frutos manipulados en líneas industriales de confección. Capítulo 6. Pp. 81-93. En: Modelización de las condiciones de transporte y conservación prolongada en frutas y hortalizas. Edita: Escalona V.H, Hinojosa A., Correa-Hernando E., Ruiz Altisent M., Red FRUTURA. 142 pp. Proyecto CYTED. ISBN: 978-84-697-0017-4. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.
- 8.- Gómez, P., Artés Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F. 2011. Desverdización del pimiento. Capítulo 8. Pp. 66-88. En: Modelización de las condiciones de transporte y conservación prolongada en frutas y hortalizas. Edita: López-Cameló A.F., Yomi A., Correa-Hernando E., Ruiz Altisent M., Red FRUTURA. 117 pp. Proyecto CYTED. ISBN: 978-84-697-0186-7. ISBN obra completa: 978-84-96398-91-7.
- 7.- Moreno Sánchez, J.I, Molina García, A., Fernández López, J.A., Garrigos Guerrero, F.J. Lanzón Torres, J.M., **Aguayo**, E. 2011. Libro: 'Ciencia en Imágenes'. Edita: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-694-0127-9. Formato: DVD.
- 6.- Artés-Hernández F, Gómez P., **Aguayo** E., Artés F. 2011. Technological innovations to preserve quality and safety of fresh-cut horticultural products. En: Environmentally friendly and safe technologies for quality of fruits and vegetables. Ed: Nunes C. Universidade do Algarve, Faro, Portugal. ISBN: 978-989-8472-01-4. 236 pp. 192-200.
- 5.- "Tecnología, Calidad y Seguridad Hortofrutícola". V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. 2007. Edita: Grupo de Postrecolección. ISBN: 978-84-95781-85-7.
- 4.- **Aguayo**, E., Artés, F., 2007. Processamento Mínimo de Tomate. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortalizas. Capítulo 27, 497-527. Editor: C.L. Moretti. Editorial: SEBRAE – EMBRAPA. Brasil. ISBN: 978-85-7333-431-9
- 3.- Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés, F. 2007. Improving quality and extending shelf life of intact and minimally fresh processed kohlrabi. In: Global Science Books. Editorial: Fresh Produce. ISBN-13 978-4-903313-09-2
- 2.- **Aguayo** E., Artés F. 2004. Elaboración del tomate procesado en fresco. Capítulo 11, 121-134. Libro: Tomates: Producción y comercio. Volumen: Compendio de Horticultura, nº 15. ISBN: 9788487729485.
- 1.- **Aguayo**, E. Innovaciones tecnológicas en la conservación de melón y tomate procesado en fresco. Edición tesis electrónica por ProQuest Information and Learning España. ISBN: 0-493-35684-3

Comunicaciones y ponencias en Congresos

(Esta sección incluye los congresos con publicación en Acta Horticulturae u otros lugares de publicación)

ACTA HORTICULTURAE

- 25.- Silveira, A.C., Aguayo, E., Vicéns-Moltó, J.L., Artés, F. and Escalona, V.H. (2018). Effect of controlled atmosphere and temperature on the quality maintenance of minimally processed 'Galia' melon. *Acta Hortic.* 1209, 426-430. DOI: 10.17660/ActaHortic.2018.1209.62. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2018.1209.62>. En: II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce: Convenience Food for a Tasteful Life.
- 24.- Peña Estévez, M.E., Artés-Hernández, F., Aguayo, E., Artés, F., Gómez, P.A. 2018. Postharvest quality of whole and fresh-cut pomegranates cultivated under deficit irrigation. *Acta Horticulturae*, 1209, 265-270. DOI: 10.17660/ActaHortic.2018.1209.38 <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2018.1209.38>. En: II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce: Convenience Food for a Tasteful Life.
- 23.- Collado, E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Navarro, L., Artés, F., Fernández, J.A. and Gómez, P.A. 2018. Overall quality of minimally processed faba bean seeds stored in MAP. *Acta Horticulturae* 1194, 513-518. En: VIII International Postharvest Symposium: Enhancing Supply Chain and Consumer Benefits - Ethical and Technological Issues. Ed.: Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Artés, F. DOI: 10.17660/ActaHortic.2018.1194.75.
- 22.- Urraburu, M., **Aguayo**, E., Zoppolo, R., Silveira, A.C. 2018. Postharvest and functional behavior of some feijoa genetic materials. *Acta Hortic.* 1194, 73-78. En: VIII International Postharvest Symposium: Enhancing Supply Chain and Consumer Benefits - Ethical and Technological Issues. Ed.: Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Artés, F. DOI: 10.17660/ActaHortic.2018.1194.12
- 21.- Falagán, N., Artés, F., **Aguayo**, E. 2018. Antimicrobial properties of edible coatings enriched with natural additives on fresh-cut peaches. *Acta Hortic.* 1194, 519-526. En: VIII International Postharvest Symposium: Enhancing Supply Chain and Consumer Benefits - Ethical and Technological Issues. Ed.: Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Artés, F. DOI: 10.17660/ActaHortic.2018.1194.76
- 20.- Ben-Amor, R., de Miguel-Gómez, M.D., Martínez-Sánchez, A. and **Aguayo**, E. 2018. Physical treatment to preserve the bioactive compounds on 'Deglet Noor' palm. *Acta Hortic.* 1194, 867-872. En: VIII International Postharvest Symposium: Enhancing Supply Chain and Consumer Benefits - Ethical and Technological Issues. Ed.: Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Artés, F. DOI: 10.17660/ActaHortic.2018.1194.122
- 19.- Castillejo, N., Martínez-Hernández, G.B., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Bernabéu, J., Artés, F. and Artés-Hernández, F. (2018). Bioactive compounds changes of a green vegetable smoothie after thermal treatments and during shelf life. *Acta Hortic.* 1194, 935-940. En: VIII International Postharvest Symposium: Enhancing Supply Chain and Consumer Benefits - Ethical and Technological Issues. Ed.: Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Artés, F. DOI: 10.17660/ActaHortic.2018.1194.132
- 18.- Arjmandi, M., Otón, M., Artés-Hernández, F. Gómez Di Marco, P., Artés, F., Aguayo, E. 2018. Effect of microwave treatments on the quality of a smoothie. *Acta Hortic.* 1194, 1481-1486. En: VIII International Postharvest Symposium: Enhancing Supply Chain and Consumer Benefits - Ethical and Technological Issues. Ed.: Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., Aguayo, E., Artés, F. DOI: 10.17660/ActaHortic.2018.1194.207
- 17.- **Aguayo**, E., Martínez-Sánchez, A., Silveira, A.C., Tarazona-Díaz, M.P. 2017. Effects of pasteurization and storage time on watermelon juice quality enriched with L-citrulline. V ISHIS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, 2015, Cartagena (España). *Acta Hortic.* 1151, 267-272. DOI: 10.17660/ActaHortic.2017.1151.41
- 16.- Martos-Fuentes, M., Lizarzaburu, J.A., **Aguayo**, E., Martínez, C., Jamilena, M. 2017. Pleiotropic effects of *CmACS7* on fruit growth and quality parameters in melon (*Cucumis melo*). V ISHIS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, 2015 Cartagena (España). *Acta Hortic.* 1151, 115-120. DOI: 10.17660/ActaHortic.2017.1151.19

- 15.- Falagán, N., **Aguayo**, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Otón, M. and Artés, F. (2015). Combining map, deficit irrigation and antibrowning treatment for keeping quality of fresh-cut peaches. *Acta Hort.* 1071, 533-539. DOI: 10.17660/ActaHortic.2015.1071.69
- 14.- Falagán, N., **Aguayo**, E., Gómez, P.A., Peña-Estévez, M.E., Artés-Hernández, F., Corbalán, M., Artés, F. 2013. Combining deficit irrigation strategies and controlled atmosphere to maintain bioactive compounds in nectarine. *Acta Horticulturae* 1012, 97-102. En: 7th International Postharvest Symposium. Editores: Abdullah, H., Latifah, M.N. Kuala Lumpur (Malasia), 25-29 de Junio. Comunicación Oral. ISSN: 0567-7572.
- 13.- Peña Estévez, M.E., Artés-Hernández, F., Galindo, A., **Aguayo**, E., Falagán, N., Artés, F., Gómez, P. A. 2013. Vitamin C, antioxidant activity and phenolics compounds of fresh-cut pomegranates cultivated under deficit irrigation strategy. *Acta Horticulturae* 1012, Pág.113-118. En: 7th International Postharvest Symposium. Editores: Abdullah, H., Latifah, M.N. Kuala Lumpur (Malasia), 25-29 de Junio. Comunicación Oral. ISSN: 0567-7572
- 12.- **Aguayo**, E., Gómez, E., Artés, F., Escalona V.H., Silveira A.C. 2013. Hot water calcium dips to improve quality of fresh-cut watermelon. *Acta Horticulturae* 1012, Pág.1013-1019. En: 7th International Postharvest Symposium. Editores: Abdullah, H., Latifah, M.N. Kuala Lumpur (Malasia), 25-29 de Junio. Poster. ISSN: 0567-7572
- 11.- Truque, E., **Aguayo**, E., Artés-Hdez, F., Gómez, P., Otón, M., Artés, F. 2012. Controlled atmosphere for the export of 'Miraflores' peaches. *Acta Horticulturae* 962, 585-590. En: VII International Peach Symposium. Editores: J. Girona, J. Marsal. ISSN: 0567-7572. España.
- 10.- Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés, F. 2010. Metabolic activity and quality changes of fresh-cut kohlrabi stored under controlled atmosphere. *Acta Horticulturae* 857, 129-136. En: IX International Controlled Atmosphere Research Conference. Editor: R.M. Beaudry. ISSN: 0567-7572. EEUU.
- 9.- **Aguayo**, E., Allende, A., Ameer, M., Otón, M., Gómez, P., Artés, F. 2010. Microbiological quality of shredded endive as affected by pre-washing and chlorinated or ozonated water. *Acta Horticulture* 877, 1827-1832. En: VI International Postharvest Symposium. Edita: M. Erkan, U. Aksoy. ISSN: 0567-7572. Turquía.
- 8.- Moreira, G.C., Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Vieites, R.L, Artés, F. 2010. Effect of natural antimicrobials on microbiological and sensorial quality of fresh-cut Cantaloupe melon. *Acta Horticulture* 877, 1833-1839. En: VI International Postharvest Symposium. Edita: M. Erkan, U. Aksoy. ISSN: 0567-7572. Turquía.
- 7.- Artés, F., Gomez, P., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Escalona, V.H. 2007. Improved strategies for keeping overall quality of fresh-cut produce. *Acta Horticulturae* 746, pp. 245-258. En: International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce. Editores: K.C. Gross, S. Kanlayanarat, P.M.A. Toivonen. Bangkok (Thailand). ISSN: 0567-7572.
- 6.- Escalona, V.H., Ortega, F., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F. 2005. Test of a respiration model for a celery plants modified atmosphere packaging system at commercial pallet scale. *Acta Horticulturae* 674, pp. 531-536. En: III International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food Chain; MODEL-IT. Editores: B.M. Nicolai, M.L.A.T.M. Hertog, L.M.M. Tijskens. Leuven (Belgium). ISSN: 0567-7572.
- 5.- Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés, F. 2003. Quality and physiological changes of fresh-cut kohlrabi. *Acta Horticulturae* 628, 367-372. En: XXVI International Horticultural Congress: Issues and Advances in Postharvest Horticulture. Editores: E.W. Hewett, R.K. Prangel. ISSN: 0567-7572.
- 4.- **Aguayo**, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2003. Quality improvement of fresh-cut tomato under active and passive modified atmosphere packaging. *Acta Horticulturae* 628, 351-356. En: XXVI International Horticultural Congress: Issues and Advances in Postharvest Horticulture. Editores: E.W. Hewett, R.K. Prangel. ISSN: 0567-7572.

3.- **Aguayo**, E., Escalona, V.H., Artes, F. 2003. Microbial and sensory quality changes in fresh processed melon under high carbon dioxide controlled atmosphere. *Acta Horticulturae* 604, 795-798. En: International Conference on Quality in Chains. An Integrated View on Fruit and Vegetable Quality. Editor: L.M.M. Tijskens, ISSN: 0567-7572.

2.- **Aguayo**, E., Escalona, V.H., Artes, F. 2003. Minimally processed 'Amarillo' melon. *Acta Horticulturae* 600, 527-530. En: Proc VIII International Controlled Atmosphere Research Conference. Editores: J. Oosterhaven, H.W. Peppelenbos, ISSN: 0567-7572. Rotterdam, Netherlands.

1.- Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés, F. 2003. Quality attributes and shelf life of minimally processed fennel. *Acta Horticulturae* 600, 343-346. En: Proc VIII International Controlled Atmosphere Research Conference. Editores: J. Oosterhaven, H.W. Peppelenbos, ISSN: 0567-7572. Rotterdam, Netherlands.

INTERNACIONALES:

Rasines, L., San Miguel, G., Artés-Hernandez F., Aguayo E. 2022. Huella de carbono del transporte refrigerado. XI Congreso Ibérico y IX Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío. Cartagena (España), 17 a 19 de Abril, 2022. Publicado Libro de actas XI Congreso Ibérico y IX Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío Cytel 2022 Edita: López-Gómez, A., et al. página: 437-442.

Aguayo, E., Correa, C., Diezma, B., Barreiro, P. 2022. Monitorización de parámetros de conservación durante el transporte transoceánico para evaluar la calidad del melón. III Symposium Ibérico de Ingeniería Hortícola. Smart Farming. Cartagena, 6 al 8 de abril.

Rasines, L., San Miguel, G., Molina-García, A., Artés-Hernandez F., Hontoria, E., Aguayo E. 2021. Sustainability and energy analysis of the lettuce post-harvest stage by integration of PV. 21st EEEIC International Conference on Environment and Electrical Engineering, 7-10 septiembre 2021, Bari, Italia. Comunicación oral

Rasines, L., San Miguel, G., Molina-García, A., Artés-Hernandez F., Hontoria, E., Aguayo E. 2021. Life Cycle Assessment for Horticulture Products from Southeast of Spain. 17th International Conference on Environmental Science and Technology, CEST2021, 1-4 Septiembre, Atenas, Grecia. <https://doi.org/10.30955/gnc2021.00564>

Artés-Hernández, F., Collado, E., Klug, T.V., Aguayo, E., Artés, F., Gómez, P.A. 2018. Evolución de la calidad de semillas y vainas de Caupí mínimamente procesadas en fresco y microondas. XII Simposio Nacional y X Ibérico de Maduración y Postcosecha. Badajoz, 4 al 7 de Junio, 2018.

Collado, E., Venzke Klug, T., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Martínez-Sánchez, A., Artés, F., Fernández, J.A., Gómez, P. A. 2017. Minimal processing of fresh legume seeds. International Conference Advances in grain legume breeding, cultivation and uses for a more competitive value-chain. Book of Abstracts, p. 66. Novi Sad, Serbia, 27-28/9/2017. ORAL.

Collado, E., Venzke Klug, T., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Martínez-Sánchez, A., Artés, F., Fernández, J.A., Gómez, P.A. 2017. Quality changes of fresh and then microwaved minimally processed faba seeds. International Conference Advances in grain legume breeding, cultivation and uses for a more competitive value-chain. Book of Abstracts, p. 68. Novi Sad, Serbia, 27-28/9/2017. POSTER ORAL.

Venzke Klug, T., Collado, E., Martínez-Sánchez, A., Artés Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Artés, F. 2017. The effect of processing and different thermal treatment on the antioxidant capacity of peas puree. International Conference Advances in grain legume breeding, cultivation and uses for a more competitive value-chain. Book of Abstracts, p. 69. Novi Sad, Serbia, 27-28/9/2017. POSTER.

Peña Estévez, M.E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F. 2017. Deficit irrigation and pre-processing cold storage of pomegranate fruits affect quality of minimally processed arils throughout shelf life. IV International Symposium on

pomegranate and minor Mediterranean fruits. International Society of Horticultural Science. Book of Abstracts, p. 111. Elche, Spain, 18-22 Sept.

Venzke Klug, T., Collado, E., Martínez-Sánchez, A., Artés-Hernández, A., Gómez, P.A., **Aguayo**, E. and Artés, F. 2017. The effect of processing and different thermal treatment on the antioxidant capacity of peas puree. International Conference Legato- Eurolegume. Novi Sad, Serbia, 27-28/9/2017.

Collado, E., Venzke Klug, T., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F., Fernández, J.A. and Gómez, P.A. 2017. Avaliação da qualidade de grãos de feijão-fava minimamente processados e microondados durante armazenamento. 1º Congresso Luso-Brasileiro de Horticultura. Lisboa, Portugal, 1-4/11/2017.

Venzke Klug, T., Collado, E., Martínez-Sánchez, E., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E. and Artés, F. 2017. Avaliação da qualidade de feijão caupi minimamente processado e microondado. 1º Congresso Luso-Brasileiro de Horticultura. Lisboa, Portugal, 1-4/11/2017.

Venzke Klug, T., Collado, E., Martínez-Sánchez, T., Artés-Hernández, T., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., and Artés, F. 2017. Calidad sensorial y microbiológica de un puré de guisantes mínimamente procesado por microondas o por alta presión hidrostática. IX Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Santiago, Chile, 29/11-01/12/2017.

Collado, E., Venzke Klug, T., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F., Fernández, J. and Gómez, P.A. 2017. Cambios en la calidad de guisantes mínimamente procesados en fresco y su respuesta al cocinado con microondas. IX Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Santiago, Chile, 29/11-01/12/2017.

Collado, E., Venzke Klug, T., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F., Fernández, J.A. and Gómez, P.A. 2017. Quality changes of fresh and then microwaved minimally processed faba seeds. International Conference Legato- Eurolegume. Novi Sad, Serbia, 27-28/9/2017.

Collado, E., Artés Hernández, F., Artés, F., **Aguayo**, E., Fernández, J.A. and Gómez, P.A. 2016. Sustainable sanitation methods for keeping overall quality of minimally processed faba seeds. Second International Legume Society Conference 2016: Legumes for a sustainable world. Troia, Portugal, 12-14/10/2016.

Collado, E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F., Gómez, P.A. 2016. Quality changes in minimally fresh processed faba beans and after microwave cooking. IX Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita. Lisboa, Portugal, 2-4/11/2016. Poster-30 Pag 82. Actas Portuguesas de Horticultura nº 28 Pag 307-312. , Libro de Resumos. ISBN: 978-972-8936-24-2. p. 82. Lisboa, Portugal, 2-4/11/2016.

Venzke Klug, T., Collado, E., Martínez-Sánchez, A., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Artés, F. 2016. Sensory and microbial quality of a pea puree processed under conventional or microwave treatment. IV Congreso Internacional de Ingeniería Química, Biotecnología y Alimentaria (CIIQBA 2016). La Habana, Cuba. 21-25/11/2016.

Pereira Martin, L.G., Ayumi Shiwaku, I., Ferreira Nogueira, G., de Souza Silva, V., Schmidt, F.L., **Aguayo**, E., Augustus de Oliveira, R. 2016. Effect of convective combined with vacuum drying of by-products on powder on physico-chemical properties. The 20th International drying symposium. Gifu, JAPAN, 7-10 August 2016.

Pereira Martin, L.G., Ayumi Shiwaku, I., Ferreira Nogueira, G., de Souza Silva, V., Schmidt, F.L., **Aguayo**, E., Augustus de Oliveira, R. 2016. Exploration of by-products with bioactive compounds by freeze drying. The 20th International Drying Symposium (IDS 2016). Gifu, JAPAN, 7-10 August 2016.

Carrasco-Del Amor, A.M., Collado-González, J., **Aguayo**, E., Guy, A., Galano, J.M., Durand, T., Gil-Izquierdo, A. 2016. Phytosteranes in almonds: identification, quantification and impact on cultivars and type of cultivation. I International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidant. Oporto, Portugal, 5-7 Junio 2016. Poster.

Ben-Amor, R., de Miguel-Gómez, M.D., **Aguayo**, E. 2016. The competitive advantage of the tunisian palm date sector in the mediterranean region. ECPHS. 12 Mayo, Palermo, Italia.

Castillejo N, Martínez-Hernández GB, Gómez PA, Artés F, **Aguayo** E, Sánchez-Álvarez C, Artés-Hernández F. 2015. Quality Changes of Green Vegetables Smoothies During Shelf Life. III ISHS International Conference on Fresh-cut Produce.

University of California, Davis, California, USA. September 13 -18. Oral Presentation. <http://fresh-cut2015.ucdavis.edu/Program/Abstracts/?uid=60&ds=790>.

Collado E, Artés-Hernández F, Navarro L, Artés F, **Aguayo** E, Fernández Juan A., Gómez PA. 2015. Overall Quality of Minimally Processed Pea Seeds. III ISHS International Conference on Fresh-cut Produce. University of California, Davis, California, USA. September 13 -18. E-poster. <http://fresh-cut2015.ucdavis.edu/Program/Abstracts/?uid=59&ds=790>.

Aguayo, E., Tarazona-Díaz, M.P. 2015. Effects of pasteurization and storage time on watermelon juice quality enriched with L-citrulline. V ISHS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, Cartagena (España). Oral.

Silveira, A.C., Artés, F., **Aguayo**, E. 2015. Chemical sanitizers and UV-C radiation for maintaining the microbiological and organoleptic quality of fresh-cut Galia melon. V ISHS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, Cartagena (España). Poster.

Aguayo, E., Gómez, E., Silveira, A.C., Artés, F., Escalona, V.H. 2015. 1-MCP as Active Packaging to Keep Quality of Fresh-Cut Watermelon. V ISHS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, Cartagena (España). Poster.

Martos-Fuentes, M., Lizarzaburu, J.A., **Aguayo**, E., Martínez, C., Jamilena, M. 2015. Pleiotropic effects of *CmACS7* on fruit growth and quality parameters in melon (*Cucumis melo*). V ISHS International Symposium on Cucurbits. 22 a 26 de Junio, Cartagena (España). Poster.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Galindo, A., Artés, F. 2014. El riego deficitario mejora la composición físico-química y los principales compuestos bioactivos de la granada. VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. 12 a 14 Noviembre, Quito (Ecuador). Poster.

A.C. Silveira, E. **Aguayo**, N. Falagán, F. Vilaró and V. Escalona. 2014. Aptitud de uso de diferentes variedades de papa nativa. VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha. La Plata (Argentina), 28-30thMay. Book of Communications, p. 78. ISBN 987-950-34-1094-3. Poster.

Falagán, N., **Aguayo**, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., de la Rosa, J.M., Conejero, W., Artés, F. 2014. La aplicación de estrategias de riego deficitario incrementa el contenido en fenoles de nectarina y melocotón extratempranos. VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. 12 a 14 Noviembre, Quito (Ecuador).

Falagán, N., **Aguayo**, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Artés, F. 2014. Impact of Storage temperature on quality of early-opening peaches cultivated under deficit irrigation. VII Congreso Ibérico y V Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío, Tecnologías de Refrigeración Sostenibles para Climas Cálidos. 18 a 20 de junio, Tarragona (España). Publicado en actas del congreso. En: Coronas, A., Bruno, J.C. Editado por: Universitat Rovira e Virgili. Pág 889-893. ISBN: 978-84-617-1304-2.

Navarro, M., **Aguayo**, E., Morales, F.J. 2014. Evaluación in vitro del efecto protector de un extracto de corteza de sandía sobre el estrés carbonílico. XVIII Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica y IV Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. Oral. 19 a 21 Marzo, Madrid, España.

Carrasco A.M., **Aguayo** E., Collado-González J., Durand T., Galano, J.M., Gil-Izquierdo, A. 2014. Phytoprostanes in Almonds: Changes According to the Type of Cultivar. 12th Euro Fed Lipid Congress. Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation. Montpellier, Francia. 14-17 Sept. Oral.

Falagán, N., **Aguayo**, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Otón, M., Artés, F. 2013. Combining deficit irrigation and antibrowning treatment for keeping overall quality of fresh cut peaches. 2013. XI International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference. 3 a 7 Junio, Trani, Italia.

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés-Hernández, F., Artés, F. 2012. Conservación de ciruela en atmósfera modificada generada en palets con embalaje mixto de copolímero y silicona. International Symposium on Plum and Sweet Cherry, 24 al 25 de Octubre, Madrid. En.: Martínez-Romero, D., Valero, D., Serrano, M., Castillo, S., Guillén, F., Zapata, J.C. 2012. (eds.). Ciruela y cereza: del campo al consumidor, pg. 199-206. ISBN: 978-84-93998936.

Falagán, N., **Aguayo**, E., J.G., Ramírez, Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Artés, F. 2012. Combined deficit irrigation and controlled atmosphere for keeping nutritional quality on peaches. 4th Jordanian IRR International Conference on Refrigeration and Air Conditioning. Amman, Jordania, 10 a 12 Septiembre.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Castillejo, N., Galindo, A., Artés, F., Gómez, P.A. 2012. Evolución de la calidad físico-química de granada mínimamente procesada en fresco cultivada bajo estrés hídrico y tratada con UV-C. CYTEF-2012. Madrid, 22 a 25 Febrero. VI Congreso Ibérico y VI Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío

Aguayo, E., Gómez, E., Escalona, V.H., Silveira, A.C., Artés, F. 2012. Hot water calcium dips improves quality of fresh-cut watermelon. 7th International Postharvest Symposium, Kuala Lumpur, Malasia, 15 al 29 Junio 2012. ISSN: 0567-7572.

Falagán, N., **Aguayo**, E., Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., Artés, F., Corbalán, M. 2012. Combining deficit irrigation strategies and controlled atmosphere to maintain bioactive compounds in nectarine. 7th International Postharvest Symposium, Kuala Lumpur, Malasia, 15 al 29 Junio 2012. Acta Horticulturae . Volume 1012, 15 November 2013, Pages 97-102.

Aguayo, E., Jansasithorn, R., Kader, A.A. 2011. Effects of 1-methylcyclopropene and calcium chloride dip on quality changes in arils pomegranate. II Symposium International Symposium on the pomegranate. 19 al 20 Octubre, Madrid. Series A: Mediterranean Seminars-Number 103. ISBN: 2-85352-501-5. Pages: 195-199.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E. Artés, F., Galindo, A., Gómez, P.A. 2011. Evolución de los polifenoles, la capacidad antioxidante y el color durante la conservación de granada cultivada bajo riego deficitario controlado. II Symposium Internacional sobre el Granada. 19 al 20 Octubre, Madrid.

Silveira, A.C, **Aguayo** E., Vicéns-Moltó, J.L., Artés, F. 2011. Effect of Controlled Atmosphere and Temperature on the Quality Maintenance of Minimally Processed 'Galia' Melon. II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce. Convenience Food for a Tasteful Life. 17 al 21 Julio, Turín, Italia. ISSN: 0567-7572.

Peña, M. E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F., Galindo, A., Gómez, P.A. 2011. Postharvest quality of whole and fresh-cut pomegranates cultivated under deficit irrigation system. II International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce. Convenience Food for a Tasteful Life. 17 al 21 Julio, Turín, Italia. ISSN: 0567-7572.

Aguayo E., Díaz-García, R, Silveira, A.C, Tarazona-Díaz, M.P., Escalona, V.H. 2010. Control microbiológico de Tatsoi mediante agente químicos emergentes. XII Congreso Nacional de Hortofruticultura. 20 al 23 de Octubre, Montevideo. Uruguay.

Artés, F., Gómez, P., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., 2010. Innovaciones en el Mantenimiento de la Calidad y Seguridad Alimentaria de los Productos Hortícolas Mínimamente Procesados. VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Mérida, Yucatán, México, 22 al 26 de junio. Comunicación Invitada. Revista Iberoamericana de Tecnologías Postcosecha. ISSN: 1665-0204. 12(1):8-18.

Artés-Hernández, F., Gómez, P., **Aguayo**, E., Truque, E., Otón, M., Artés, F. 2009. Innovaciones en la desverdización postcosecha de pimiento tipo "California" rojo y amarillo. V Congreso Ibérico y III Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío. CYTEF. Castellón, 23 -25 septiembre. Comunicación Oral.

Truque, E., **Aguayo**, E., Artés-Hdez, F., Gómez, P., Otón, M., Artés, F. 2009. Controlled atmosphere for the export of 'Miraflores' peaches. Poster. Publicación en CDRom. 8 al 11 de Junio, 2009. 7th International Peach Symposium, Lérida, España.

Artés-Hernández, F., Gómez, P., **Aguayo**, E., Artés, F. 2009. Technological innovations to preserve quality and safety of fresh-cut horticultural products. COST action 924: Environmentally friendly and safe technologies for quality of fruits and vegetables. Faro, Portugal, 14-16 de enero 2009. Ponencia invitada.

Aguayo, E., Allende, A., Ameer, M., Otón, M., Gómez, P., Artés, F. 2009. Microbiological quality of shredded endive as affected by pre-washing and chlorinated or ozonated water. Poster. 8 al 12 de Abril, 2009. 6th International Postharvest Symposium, Antalya, Turquía.

Moreira, G.C, Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Vieites, R., Artés, F. 2009. Effect of natural antimicrobials on microbiological and sensorial quality of fresh-cut Cantaloupe melon. Oral. 8 al 12 de Abril, 2009. 6th International Postharvest Symposium Antalya, Turquía.

Aguayo, E., Silveira, A.C. 2008. Influence of Treatments on retaining the nutritional compound in fresh-cut fruit. PONENCIA INVITADA. Organización OECD. 8-11 Noviembre, 2008. Tropical fruits in human nutrition and health. Formato CD. Couran Cove Island Resort, Gold Coast, Australia.

Gómez, P., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés F. 2008. Recientes innovaciones en la desinfección de los productos mínimamente procesados en fresco. PONENCIA INVITADA, 30 Septiembre al 3 de Octubre, 2008. XXXI Congreso Argentino de Horticultura. Publicado: Formato CD. ISBN: 978-987-97812-4. Editores: Lopez Camelo, F., Carrozi, L. y Castagnino, A. Mar de Plata, Argentina.

Aguayo, E., Boluda, M., Le Lann, E., Artés, F. 2008. Influencia del agua electrolizada en el contenido fenólico y actividad antioxidante de hortalizas foliáceas. POSTER, 23 al 26 de Septiembre. IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. En.: R. Oria Almuñí, J. Val Falcón, A. Ferrer Mairal (eds.). Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas. Vol, I, pg. 686-691. ISBN: 978-84-200-1111-0. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza (España).

Aguayo, E., Escalona, V.H., Gómez, E., Rodríguez-Hidalgo, S., Artés, F. 2008. Tratamientos térmicos en sandía mínimamente procesada en fresco. POSTER, 5 a 7 de Noviembre. II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Barcelona (España). Ed.: Raventos M., Salazar, J. Pag. 140. ISBN:978-84-96-736-57-3.

Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Leglise, A., Artés, F. 2007. Emerging Sanitizers and Clean Room Improved the Microbial Quality of Fresh-cut 'Galia' Melon. POSTER, 24-26 Septiembre, 2007. 3rd International Symposium Food and Agricultural Products: Processing and Innovations, Nápoles, Italia.

Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Leglise, A., Artés, F. 2007. Los tratamientos térmicos combinados con ácido peroxiacético favorecen la calidad del melón Galia mínimamente procesado. ORAL.11 al 13 de Noviembre del 2007, IV Congresso Ibérico, II Congresso Iberoamericano de Ciências e Técnicas do Frio, CYTEF-2007. Publicado: Formato CD. ISBN: 978-972-8826-16-1. Autores: Autores: Clito Afonso, Ana Isabel Marrero, Joaquim Silva Gomes, Carlos Alberto, Conceição António, Armando C. Oliveira. Oporto, Portugal.

Magalhães, A.M, **Aguayo**, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2007. Actividad respiratoria de la espinaca mínimamente procesada en fresco bajo atmósferas sobre-oxigenadas y enriquecidas en gases nobles. ORAL. 11 al 13 de Noviembre del 2007, IV Congresso Ibérico, II Congresso Iberoamericano de Ciências e Técnicas do Frio, CYTEF-2007. Publicado: Formato CD. ISBN: 978-972-8826-16-1. Autores: Autores: Clito Afonso, Ana Isabel Marrero, Joaquim Silva Gomes, Carlos Alberto, Conceição António, Armando C. Oliveira. Oporto, Portugal.

Rodríguez-Hidalgo S., Artés-Hernández F., **Aguayo** E., Artés F. 2007. Evolución del contenido total en polifenoles y capacidad antioxidante en hojas de colleja (*Silene vulgaris*) mínimamente procesada en fresco. POSTER. 11 al 13 de Noviembre del 2007. IV Congresso Ibérico, II Congresso Iberoamericano de Ciências e Técnicas do Frio, CYTEF-2007. Publicado: Formato CD. ISBN: 978-972-8826-16-1. Autores: Autores: Clito Afonso, Ana Isabel Marrero, Joaquim Silva Gomes, Carlos Alberto, Conceição António, Armando C. Oliveira. Oporto, Portugal.

Artés, F., Gómez P., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Escalona, V.H. 2007. Improved strategies for keeping overall quality of fresh-cut produce. ORAL. 6 al 8 de Agosto, 2007. International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce. ISHS Acta Horticulturae 746:245-258. ISBN 978-90-66054-08-0 ISSN 0567-7572. Bangkok (Tailandia).

Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Leglise, A., Artés, F. 2007. Melón Galia pelado y cortado en zumo de fruta sin azúcar añadido. ORAL. 29 de Mayo al 1 de Junio del 2007. Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Publicado formato CD. Pág 160-167. Cartagena (España).

Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Leglise, A., Artés, F. 2007. Aptitud de tres cultivares de melón "Galia" (*Cucumis melo* L.) para el procesado en fresco. ORAL. 29 de Mayo al 1 de Junio del 2007. Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Publicado formato CD. Pág 160-167. Cartagena (España).

Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Artés-Hernández, F., Artés, F. 2006. Radiación UV-C y envasado en sala blanca, alternativas a la desinfección con cloro en melón "Galia" mínimamente procesado en fresco. ORAL .27-30 Septiembre del 2006 En: Valero, D. y Serrano, M. (Eds). Innovaciones Fisiológicas y Tecnológicas de la maduración y postrecolección de frutas y hortalizas presentado en VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección. Universidad Miguel Hernández. 181-185. ISBN: 84-611-2692-0. Orihuela (España).

Silveira, A.C., Chisari, A., **Aguayo**, E., Artés, F. 2006. Algunas sales cálcicas reducen la actividad poligalacturonasa y el ablandamiento en melón galia mínimamente procesado en fresco. POSTER. 27-30 Septiembre del 2006. En: Valero, D. y Serrano, M. (Eds). Innovaciones Fisiológicas y Tecnológicas de la maduración y postrecolección de frutas y hortalizas presentado en VIII Simposio Nacional y V Ibérico de Maduración y Postrecolección. Universidad Miguel Hernández. 293-297. ISBN: 84-611-2692-0. Orihuela (España).

Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés, F. 2006. Changes in sugar and organic acids content of whole and minimally processed kohlrabi and fennel stored under controlled atmosphere. Oral, 26-28 Abril, 2006. CIGR Section VI International Symposium on Future of Food Engineering. Varsovia (Polonia).

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2006. Calcium salts dips for keeping firmness and safety of minimally fresh processed *Saccharinus melon*. Publicado formato CD. Pág 160-167. ISBN: 2-913149-46-4. ORAL. 16-18 Febrero, 2006. Innovative Equipment and Systems for Comfort and Food Preservation. IIR-IRHACE 2006 Conference. Auckland (Nueva Zelanda).

Gómez, P., **Aguayo**, E., Artés, F., 2006. Chilling and controlled atmosphere for keeping microbial safety of minimally processed celery sticks. Publicado formato CD. Pág 156-159. ISBN: 2-913149-46-4. ORAL-18 Febrero, 2006. Innovative Equipment and Systems for Comfort and Food Preservation. IIR-IRHACE 2006 Conference. Auckland (Nueva Zelanda).

Conesa, A., **Aguayo**, E., Rubira, V., Artés, F. 2005. Combined use of Clean Room, disinfection and modified atmosphere packaging for improving quality of minimal-fresh-processing pomegranate arils. POSTER, 27-30 September, 2005. Australasian Postharvest Horticulture Conference. Rotorua (Nueva Zelanda).

Escalona, V.H., **Aguayo**, E. Artés F. 2005. Conservación de colirrábano mediante refrigeración y modificación de la atmósfera. POSTER. En: Ruiz R. (Ed.) Avances en Ciencias y Técnicas del Frío III. Vol 2, presentado en CYTEF-2005 III Congreso Español. de Ciencias y Técnicas del Frío. 21 a 23 de Julio, Universitat Politècnica de Catalunya (Barcelona-España). Vol, 2, 727-736. ISBN: 84-609-6551-1. Barcelona (Cataluña).

Escalona, V.H., **Aguayo**, E. Artés F. 2005. Metabolic activity and quality changes of fresh-cut kohlrabi (*Brassica oleracea* L. gongyloides group) stored under controlled atmosphere. ORAL Abstract book N°42. p. 17. 5-10 Julio, 2005. 9th International Controlled Atmosphere Research Conference. Michigan (EEUU).

Gil, M.I., **Aguayo**, E., Kader, A.A. 2005. Nutrient retention in fresh-cut vs. whole fruits. PONENCIA ORAL. 22-24 Abril, 2005. International Fresh-Cut Produce Association (18th Annual Conference). EEUU.

Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés-Hernández, F., Artés F. 2005. Modelling of a modified atmosphere packaging system at commercial pallet scale for bell pepper. POSTER, 28-30 Marzo 2005. International IIR Conference on Latest Developments in Refrigerated Storage, Transportation and Display of Food Products. Publicado en formato CD. ISBN: 2-913149-39-1. Amman (Jordania).

Escalona, V.H., Ortega, F., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés F. 2005. Test of a respiration model for a celery plants modified atmosphere packaging system at commercial pallet scale. POSTER, 29 Mayo-2 Junio, 2005. 3rd International Symposium of Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food Chain. Lovaina (Bélgica).

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés-Hernández, F., Artés F. 2005. Envasado en atmósfera modificada en palets comerciales de ciruela 'Angeleno' mediante el diseño de ventanas de difusión de membranas de silicona. POSTER, Abril, 2005. 4º Congreso Iberoamericano Tecnología Pós-colheita e Agroexportação, Brasil.

Gil, M.I., **Aguayo**, E., Kader, A.A. 2005. Nutritive Value of Fresh Produce. ORAL, 14-16 Abril, 2005. International Fresh-Cut Produce Association (17th Annual Conference). Phoenix, ARIZONA, EEUU. Libro de resúmenes, pág 1.

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés F. 2004. High temperature calcium chloride dips for keeping firmness and safety of minimally fresh processed *Saccharinus* melon. POSTER, 22-24 Abril, 2004. International Fresh-Cut Produce Association (17th Annual Conference). Reno, Nevada, EEUU. Libro de resúmenes, pág 1.

Vilas-boas, E., **Aguayo, E., Jasasithorn, R., Kader, A.** 2004. Efficacy of 1-methylcyclopropene in extending shelf-life of fresh-cut fruits. POSTER, 22-24 Abril, 2004. International Fresh-Cut Produce Association (17th Annual Conference). Reno, Nevada, EEUU. Libro de resúmenes, pág 12.

Escalona, V.H., **Aguayo, E., Artés-Hernández, F., Artés F.** 2003. Designing a diffusion membrane system for modified atmosphere storage of fruits and vegetables at pallet scale: the case of bell pepper. POSTER, 17- 22 Agosto. Instituto Internacional del Frío. International Congress of Refrigeration. Publicación formato CD. ISBN: 2-913149-32-4. Washington DC - EEUU.

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés F. 2003. Microbiological and sensory quality changes in fresh processed melon under high carbon dioxide controlled atmosphere. POSTER. 6 - 9 Julio. En: Tijskens, L.M.M, y Vollebregt, H.M. (Eds), Proc of the International Conference on Quality in Chains. Acta Horticulturae 604. 795 - 797. ISBN: 90 6605 976 1. Quality in Chains. Wageningen -Netherlands.

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés F. 2002. Quality improvement of fresh-cut tomato under active and passive modified atmosphere packaging. POSTER. 11 - 17 August 2002. En: Prange, P.K. (ed), XXVIth International Horticultural Congress. Issues and Advances in Postharvest Horticulturae. Acta Horticulturae 628, Toronto - Canada. 351 – 356. ISSN: 0567-7572. XXVI Congreso Internacional de Horticultura. Toronto (Canadá).

Escalona, V.H., **Aguayo, E., Artés F.** 2002. Quality and physiological changes of fresh-cut kohlrabi. POSTER. 11- 17 August 2002. En: Prange, P.K. (ed), XXVIth International Horticultural Congress. Issues and Advances in Postharvest Horticulturae. Acta Horticulturae 628, Toronto - Canada. 367 - 372. ISSN: 0567-7572. XXVI Congreso Internacional de Horticultura. Toronto (Canadá).

Gómez, P., Conesa, A., Artés-Hdez, F., Mendez, M, **Aguayo, E, Artés, F.** 2002. Influencia de la desverdización en la calidad de pimiento recolectado en dos estados de madurez. POSTER, 2 al 5 octubre, 2002. III Congreso Ibérico de Maduración y Postrecolección. En: Merodio, C. Escribano, M.I. (eds). Maduración y Postrecolección de Frutos y Hortalizas. Vol. 1, pag. 369-372. ISBN: 84-00-08185-4. Madrid (España).

Escalona, V.H., **Aguayo, E., Luchsinger, L., Artés F.** 2002. Evolución de calidad sensorial y de las podredumbres en pimientos conservados bajo atmósfera controlada y modificada. POSTER. 3 AL 6 DICIEMBRE DE 2002. En: 3er Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Simiente 72(3 - 4). Pág. 85. ISSN: 0037-5403. III Congreso Iberoamericano Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Santiago (Chile).

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés F. 2002. Cyclic ozone exposure affects ethylene emission and respiration on whole and fresh-cut tomato. POSTER. En: Vendrell, M., Klee, H., Pech, J.C. and Romojaro, F. (eds), Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene III. IOS Press. Series I: Life and Behavioural Sciences. 423 - 424. ISSN: 1566-7693. Murcia (España).

Escalona, V.H., **Aguayo, E., Artés F.** 2002. Physiological changes and browning inhibition in fennel under atmosphere modified atmosphere packaging. POSTER. En: Vendrell, M., Klee, H., Pech, J.C. and Romojaro, F. (eds), Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene III. IOS Press. Series I: Life and Behavioural Sciences. 429 - 431. ISSN: 1566-7693. Murcia (España).

Artés-Hdez, F. E. **Aguayo, E., Artés F.** 2002. Ethylene production and respiration rates of harvested white seedles table grape. POSTER. En: Vendrell, M., Klee, H., Pech, J.C. and Romojaro, F. (eds), Biology and Biotechnology of the Plant Hormone Ethylene III. IOS Press. Series I: Life and Behavioural Sciences. 432-434. ISSN: 1566-7693. Murcia (España).

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés F. 2002. Minimally processed 'Amarillo' melon washed on ozone treated water. POSTER, 11-13 de Marzo 2002. Tecnologías Emergentes para la Industria Alimentaria. Libro de Abstract, pg. 137. Madrid (España).

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés F. 2001. Minimally processed 'Amarillo' melón. En: Oosterhaven, J, y Peppelembos, H.W. (eds), Proc 8th Int CA Conference. Acta Horticulturae 600, 8 - 13 July. 527 - 530. ISSN/ISBN: 0567-7572/ 90 6605 916 8. 8th International Controlled Atmosphere Research Conference. Rotterdam-Netherlands.

Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés F. 2001. Quality attributes and shelf life of minimally processed fennel. POSTER. En: Oosterhaven, J, y Peppelombos, H.W. (eds), Proc 8th Int CA Conference. Acta Horticulturae 600, 8 - 13 July. Rotterdam-Netherlands. 343 - 346. ISSN/ISBN: 0567-7572/ 90 6605 916 8

Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés F. 2001. Actividad respiratoria y tasa de emisión de etileno de hinojo y colirrábano enteros y procesados en fresco bajo refrigeración. POSTER. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Publicación formato CD. Andrés A., Fito, P.J., Arguelles, A., Chiralt, A., Fito, P. ISBN: 84-9705-005-3. Valencia (España).

Artés F., **Aguayo**, E., 2000. CONTROLLED ATMOSPHERE STORAGE OF FRESH-CUT TOMATO. POSTER. Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals. En.: F. Artés, M.I. Gil, M.A. Conesa (eds.), Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and ornamentals. Vol, I, pg. 432-436. ISBN: 84-607-3287-8. Murcia (España).

II.4.2. Nacionales

Salas-Millán, J.A., Aznar, A., Conesa, A. **Aguayo**, E. 2023. Obtención de un vino de frutas a partir de dos variedades de melón: análisis fisicoquímico, sensorial y caracterización de los principales aromas mediante GC-MS. III Congreso Anual Internacional de Estudiantes de Doctorado. Fecha: 2 al 3 de febrero de 2023. Lugar: Universidad Miguel Hernández (Alicante). Ponencia oral.

Salas-Millán, J.A., Conesa, A. **Aguayo**, E. 2021. Fomento del consumo de brásicas y de sus subproductos, a través de la riqueza en compuestos bioactivos, presentes en nuevas variedades comerciales. XII Congreso Nacional de Economía Agroalimentaria. Fecha: 1 a 3 de septiembre, 2021. Cartagena. **Publicación?**

Aguayo, E. 2021. Mujeres Investigadoras Innovan. I Workshoh internacional. 17 a 18 de Junio, 2021. Granada. www.sonpionereas.es

Aguayo, E. 2019. Promoción del consumo de fruta de hueso por su riqueza funcional. Murcia, España. III Congreso Nacional de Fruta de Hueso, 6 de Marzo, 2019. Ponencia oral.

E. Collado, E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F., Gómez, P.A. 2018. Quality changes of fresh-cut faba bean seeds processed under different sanitizers. En: Proceedings of the 7th Workshop on Agri-Food Research. Editors: Artés-Hernández, F; Fernández-Hernández, J.A.; Cos, J.E., Alarcón, J.J.; Egea-Cortines. M.; Aguayo, E. Editorial: CRAI Biblioteca, Universidad Politécnica de Cartagena, Cartagena, Murcia, Spain. ISBN: 978-84-16325-89-4. Pág. 34-37. Open Access. <http://hdl.handle.net/10317/7652>

Martínez-Martínez, P. Martínez-Sánchez, A., **Aguayo**, E. 2018. Reduction of the environmental impact in the agri-food industry through the transformation of bio-waste into new foods processed with emerging technologies. En: Proceedings of the 7th Workshop on Agri-Food Research. Editors: Artés-Hernández, F; Fernández-Hernández, J.A.; Cos, J.E., Alarcón, J.J.; Egea-Cortines. M.; Aguayo, E. Editorial: CRAI Biblioteca, Universidad Politécnica de Cartagena, Cartagena, Murcia, Spain. ISBN: 978-84-16325-89-4. pag. 134-137. pp. Open Access. <http://hdl.handle.net/10317/7652>

Collado, E., Venzke Klug, T., Martínez-Sánchez, A., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F., Gómez, P.A. 2018. Cambios en la calidad de semillas de haba mínimamente procesadas y microondadas. In: Proceedings of the 6th Workshop on Agri-Food Research WIA-17. Editores: F. Artés-Hernández, J.E. Cos, J. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. **Aguayo**, M. Egea, J.J. Alarcón. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 19-22. ISBN: 978-84-16325-64-1. <http://hdl.handle.net/10317/6706>

Castillejo, N., Martínez-Hernández, G.B., Gómez, P., **Aguayo**, E., Artés, F., Artés-Hernández, F. 2017. Evolución de compuestos fenólicos y antioxidantes en batidos a base de algas durante su vida comercial. In: Proceedings of the 6th Workshop on Agri-Food Research WIA-17. Editores: F. Artés-Hernández, J.E. Cos, J. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. **Aguayo**, M. Egea, J.J. Alarcón. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 23-26. ISBN: 978-84-16325-64-1. <http://hdl.handle.net/10317/6706>

Venzke Klug, T., Collado, E., Martínez-Sánchez, A., Gómez, P., **Aguayo**, E., Artés, F., Artés-Hernández, F. 2017. Efecto de diferentes tratamientos térmicos en la capacidad antioxidante de un puré de guisantes. In: Proceedings of the 6th Workshop on Agri-Food Research WIA-17. Editores: F. Artés-Hernández, J.E. Cos, J. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. **Aguayo**, M. Egea, J.J. Alarcón. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 15-18. ISBN: 978-84-16325-64-1. <http://hdl.handle.net/10317/6706>

Fernández-Lobato, B., Martínez-Sánchez, A., **Aguayo**, E. 2017. Functionality of a watermelon juice enriched in L-citrulline in athletes of a half-marathon race. In: Proceedings of the 6th Workshop on Agri-Food Research WIA-17. Editores: F. Artés-Hernández, J.E. Cos, J. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. **Aguayo**, M. Egea, J.J. Alarcón. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 35-38. ISBN: 978-84-16325-64-1. <http://hdl.handle.net/10317/6706>

Falagán, N., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P., **Aguayo**, E. 2017. Postcosecha en nectarinas extratempranas cultivadas bajo riego deficitario controlado. II Congreso Nacional de Fruta de Hueso. Murcia, España. 9 al 11 de Marzo, 2017.

Collado, E., Armero, E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Artés, F., Fernández, J.A., Gómez, P.A. 2017. Vitamina C y calidad microbiológica de semillas de guisante mínimamente procesadas en fresco envasadas en atmósfera modificada. In: Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research WIA-16. Eds: F. Artés-Hernández, J.A. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. **Aguayo**, J.J. Alarcón, J.E. Cos. Editorial: CRAI Biblioteca, Universidad Politécnica de Cartagena, Murcia, España. ISBN: 978-84-16325-29-0. 223 pp. Pp. 48-51. <http://hdl.handle.net/10317/5558>

Formica-Oliveira, A.C., Martínez-Hernández, G.B, Gómez, P.A., **Aguayo**, E., Artés, F., Artés-Hernández, F. 2017. Evolución de compuestos bioactivos y de la calidad de un smoothie funcional de zanahoria durante su vida comercial. In: Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research WIA-16. Eds: F. Artés-Hernández, J.A. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. **Aguayo**, J.J. Alarcón, J.E. Cos. Editorial: CRAI Biblioteca, Universidad Politécnica de Cartagena, Murcia, España. ISBN: 978-84-16325-29-0. 223 pp. Pp. 21-23. <http://hdl.handle.net/10317/5558>

Venzke Klug, T., Collado, E., Martínez-Sánchez, A., Gómez, P., **Aguayo**, E., Artés, F., Artés-Hernández, F. 2017. The effect of different thermal treatments on the antioxidant capacity of pea puree. In: Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research WIA-16. Eds: F. Artés-Hernández, J.A. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. **Aguayo**, J.J. Alarcón, J.E. Cos. Editorial: CRAI Biblioteca, Universidad Politécnica de Cartagena, Murcia, España. ISBN: 978-84-16325-29-0. 223 pp. Pp. 184-187. <http://hdl.handle.net/10317/5558>

Fernández-Lobato, B., Martínez-Sánchez, A., **Aguayo**, E. 2017. Funcionalidad de un zumo de sandía enriquecido en L-citrulina: desarrollo tecnológico y valoración de sus efectos in vivo. In: Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research WIA-16. Editores: F. Artés-Hernández, J. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. **Aguayo**, J.J. Alarcón, J.E. Cos. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Póster. Pag. 189-192. Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-16325-29-0.

De la Rosa, J.M., Conesa, M.R., Domingo, R., **Aguayo**, E., Falagán, N., Pérez-Pastor, A. 2017. Continuous microwaving of an orange smoothie inhibits detrimental enzyme activity. In: Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research WIA-16. Editores: F. Artés-Hernández, J. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. **Aguayo**, J.J. Alarcón, J.E. Cos. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 122-125. Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-16325-29-0.

Arjmandi, M., Otón, M., Gómez, P., Artés-Hernández, F., E., Artés, F., **Aguayo**, 2017. Continuous microwaving of an orange smoothie inhibits detrimental enzyme activity. In: Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research WIA-16. Editores: F. Artés-Hernández, J. Fernández-Hernández, J. Calatrava, E. **Aguayo**, J.J. Alarcón, J.E. Cos. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 53-56. Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-16325-29-0.

Aguayo, E. 2016. Técnicas postcosecha para favorecer la calidad de fruta de hueso. I Congreso Nacional de Fruta de Hueso. Murcia, España. 10 de Marzo, 2016.

Falagán, N., Artés, F., **Aguayo**, E. 2015. Los choques térmicos postcosecha mejoran la calidad organoléptica de nectarina extra temprana. XIV Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas "Retos de la Nueva Agricultura Mediterránea". Orihuela (Alicante), España. 3 a 5 Junio, 2015.

Ben-Amor, R., de Miguel, M.D., **Aguayo**, E. 2015. Aplicación de atmósferas controladas para la conservación de dátiles tunecinos Deglet Noor. XIV Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas "Retos de la Nueva Agricultura Mediterránea". Orihuela (Alicante), España. 3 a 5 Junio, 2015.

Carrasco del Amor, A.M., Gil-Izquierdo, G., **Aguayo**, E. 2015. Phytoprostanes determination in almonds depending on the cultivar and growing conditions (conventional versus ecological). Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 39-42. Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2.

Ben-Amor, R., **Aguayo**, E., de-Miguel, M.D. 2015. Competitiveness of palm dates fruit of Tunisia in the Mediterranean region. Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 224-227. Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2.

García-González, A., Gómez, P.A., **Aguayo**, E. 2015. Effect of high pressure homogenization against pasteurization on a nutraceutical product with a high 10-hydroxy-2-trans-decenoic acid content and vitamin C. Proceedings of the 5th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 47-50. Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2.

Arjmandi, M., **Aguayo**, E., Otón, M., Artés, F. 2015. Continuous microwave heating effects on quality of carrot and tomato smoothie. Proceedings of the 4th Workshop on Agri-Food Research. Editors: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, J. Fernández-Hernández, A. Baile, J. Calatrava. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. Oral. Pag. 16-19. Fecha: 11-12 Mayo, Cartagena. ISBN: 978-84-608-5399-2.

Carrasco del Amor, A.M., Collado-González, J., Gil-Izquierdo, G., **Aguayo**, E. 2014. Mapeo varietal de fitoprostanos en almendras: Identificación y cuantificación. En: Actas del III Workshop en Investigación Agroalimentaria. Editores: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, A. Palop-Gómez, S. Bañón-Arias, P. Bielza. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-697-1358-7. Cartagena, Murcia, España. 19-21.

Arjmandi, M., **Aguayo**, E., Otón, M., Artés, F. 2014. Continuous and Conventional Microwave Heating Effects on the Antioxidant Capacity of Tomato Juice. En: Actas del III Workshop en Investigación Agroalimentaria. Editores: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, A. Palop-Gómez, S. Bañón-Arias, P. Bielza. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-697-1358-7. Cartagena, Murcia, España. 15-18.

García-González, A., Tarazona-Díaz, M.P., Gómez, P.A., **Aguayo**, E. 2014. Efecto de las altas presiones de homogeneización frente a la pasteurización en un producto nutraceutico con alto contenido en hierro y vitamina C. En: Actas del III Workshop en Investigación Agroalimentaria. Editores: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, A. Palop-Gómez, S. Bañón-Arias, P. Bielza. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-697-1358-7. Cartagena, Murcia, España. 62-65.

Ben-Amor, R., **Aguayo**, E., de-Miguel, M.D. 2014. Calidad funcional de dátiles tunecinos Deglet-Noor sometidos a baños térmicos como alternativa al bromuro de metilo. En: Actas del III Workshop en Investigación Agroalimentaria. Editores: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, A. Palop-Gómez, S. Bañón-Arias, P. Bielza. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-697-1358-7. Cartagena, Murcia, España. 38-40.

Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., de la Rosa, J.M., **Aguayo**, E., 2014. La combinación del riego deficitario y técnicas de curado mejoran la calidad de la nectarina extratemprana. En: Actas del III Workshop en Investigación Agroalimentaria. Editores: F. Artés-Hernández, M. Egea-Cortines, A. Palop-Gómez, S. Bañón-Arias, P. Bielza. Editorial: Universidad Politécnica de Cartagena. ISBN: 978-84-697-1358-7. Cartagena, Murcia, España. 46-49.

Ben-Amor, R., De Miguel, M.D., **Aguayo**, E. 2014. Calidad de dátiles tunecinos "Deglet Noor" sometidos a baños térmicos como alternativa al bromuro de metilo. XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. 21 al 23 de Octubre, Valencia. Poster.

Falagán, N., **Aguayo**, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., de la Rosa, J.M., Conejero, W., Artés, F. 2014. Caracterización del comportamiento postcosecha de variedades extratempranas de melocotón y nectarina. XI Simposio Nacional y VIII Ibérico sobre Maduración y Postcosecha. 21 al 23 de Octubre, Valencia. Poster.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Galindo, A., Artés, F. 2014. El riego deficitario mejora la composición fisicoquímica y los principales compuestos bioactivos de la granada. 2014. VII Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. 12 a 14 Noviembre, Quito (Ecuador). Poster.

Silveira, A.C., **Aguayo**, E., Falagán, N., Vilaró, F., Escalona, V.H. 2014. Aptitud de uso de diferentes variedades de papa nativa. VII Jornadas Argentinas de Biología y Tecnología Postcosecha. 28 al 30 de mayo, La Plata (Argentina). Poster.

Falagán, N., Artés, F., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., de la Rosa, J.M., **Aguayo**, E., 2013. Estrategias de riego deficitario controlado y atmósferas controladas para la optimización del cultivo y conservación de la nectarina extratemprana. 64º Congreso Sociedad Agronómica de Chile. 25 a 27 de septiembre, Viña del Mar, Chile. Ponencia Oral. Pg 209.

Ben-Amor, R., De-Miguel, M.D., **Aguayo**, E. 2013. Tratamientos de aire caliente para la conservación de dátiles 'Deglet Nour' como alternativa al bromuro de metilo. 64º Congreso Sociedad Agronómica de Chile. 25 a 27 de septiembre, Viña del Mar, Chile. Poster, pg 249.

Aguayo, E., Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P. A. 2013. Factores precosecha que afectan la calidad nutricional y sensorial de los productos de IV y V gama .64 Congreso Sociedad Agronómica de Chile. 24-26 Septiembre, Viña del Mar, Chile. Poster.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Galindo, A., Artés, F., Gómez, P. 2013. Producción y Caracterización fisicoquímica de granada cultivada bajo riego deficitario. VII Congreso Ibérico de AgroIngeniería y Ciencias Hortícolas. 26 al 29 de Agosto, Madrid.

Falagán, N., **Aguayo**, E., P.A. Gómez, P.A. Artés-Hernández, F., De la Rosa, J.M., Artés, F. 2013. El riego deficitario controlado mantiene la calidad de rodajas de nectarina extratemprana. VII Congreso Ibérico de AgroIngeniería y Ciencias Hortícolas. 26 al 29 de Agosto, Madrid

Falagán, N., **Aguayo**, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., Conejero, W., Artés, F. 2012. Efecto de riegos deficitarios en la calidad durante la conservación de melocotón extratemprano. En: Avances en Postcosecha de Fruta y Hortalizas. Editores: Recasens, I., Graell, J., Echeverría, G. Pg. 595-599. 1 al 3 de octubre, Lérida. Ponencia Oral. ISBN: 978-84-695-4683-3

Artés, F., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E., Gómez, P.A. 2012. Mejora de la calidad y la seguridad de los productos vegetales mínimamente procesados en fresco. En: Avances en Postcosecha de Fruta y Hortalizas. Editores: Recasens, I., Graell, J., Echeverría, G. Pg. 541-551. 1 al 3 de octubre, Lérida. Ponencia Oral. ISBN: 978-84-695-4683-3

Truque, E., Águila, D.J., Gómez, P., **Aguayo**, E., Otón, M., Conesa, M.R., Pérez-Pastor, A., Artés, F. Artés-Hernández, F. 2012. Conservación de uva 'Crimson Seedless' bajo atmósfera controlada tras su cultivo en riego deficitario. En: Avances en Postcosecha de Fruta y Hortalizas. Editores: Recasens, I., Graell, J., Echeverría, G. Pg. 589-592. 1 al 3 de octubre, Lérida, 2012. Ponencia Oral. ISBN: 978-84-695-4683-3

Falagán, N., **Aguayo**, E., Gómez, P.A., Artés-Hernández, F., De la Rosa, J.M., Artés, F. 2012. El riego deficitario mantiene la calidad postcosecha de nectarina extratemprana. XIII Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas. Convergencia a las Tecnologías Hortofrutícolas. Almería, 16 al 20 Abril 2012.

Peña, M.E., Artés-Hernández, F., **Aguayo**, E. Artés, F., Galindo, A., Gómez, P.A. 2011. Evolución postcosecha del metabolismo y compuestos bioactivos de granada cultivada bajo estrés hídrico. VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Organiza: Universidad de Valencia y la Universidad Politécnica de Valencia. Valencia, 8 al 10 de Junio.

Tarazona-Díaz, M.P, Gómez, P., **Aguayo**, E. Aprovechamiento de los minerales procedentes de los subproductos hortofrutícolas. VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Organiza: Universidad de Valencia y la Universidad Politécnica de Valencia. Valencia, 8 al 10 de Junio 2011.

Tarazona-Díaz, M., **Aguayo**, E. 2011. Compuestos bioactivos presentes en la pulpa y corteza de sandía. XV Jornadas Nacionales de Nutrición Práctica. VII Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética. Madrid. 30 de marzo a 1 de Abril, 2011. Poster. Publicación revista Nutrición Clínica Dietética y Hospitalaria, 31 (supl. 1), 76 a 77. ISSN: 0211-6057.

Turini, M., Moreira, G., Klug, R., Artés, F., **Aguayo** E. Determinación de la efectividad y posibilidad de reutilización del agua ozonizada en lechuga (*Lactuca sativa* L.) mínimamente procesada en fresco. VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. La Rioja, Logroño, 6 a 8 Octubre 2010. ISBN: 978-84-7359-654-1.

Tarazona-Díaz, M.P, Silva-Pereira, C., Santos-Pinto, S., **Aguayo**, E. Influencia de la temperatura y duración de la conservación en los compuestos funcionales de subproductos de pepino y sandía. VI Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. La Rioja, Logroño, 6 a 8 Octubre 2010. ISBN: 978-84-7359-654-1.

Aguayo, E. 2010. Multimodalidad y logística para la exportación. Normalización de las unidades de carga. Encuentro Internacional Empresa-Universidad. Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas. Oral. Cartagena, 1 al 4 de junio. Red Cytel.

Artés-Hernández, F., Gómez, P., **Aguayo**, E., Escalona, V., Tomás-Callejas, A., Artés, F. 2010. Empleo de atmósferas controladas en el tratamiento cuarentenario durante el transporte frigorífico marítimo del limón a Japón y a EEUU. Encuentro Internacional Empresa-Universidad. Retos y soluciones tecnológicas en logística y transporte refrigerado de frutas y hortalizas. Oral. Cartagena, 1 al 4 de junio. Red Cytel.

Artés, F., Artés-Hernández, F., Gómez, P., **Aguayo**, E. 2009. Innovaciones en la higienización- desinfección de industrias de procesado mínimo hortofrutícola. Conferencia Invitada. IV Simposium Internacional Tecnologías Alimentarias. Organiza: Centro Tecnológico Nacional de la Conserva (Food Brokerage Event). Murcia, 26 de Octubre, 2009.

Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés, F. 2005. Mejora de la calidad de tomate entero y procesado en fresco con la conservación en ozono gaseoso. POSTER. Libro de resúmenes 224. III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 29 de mayo al 1 de junio, Universidad de Burgos (España).

Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés, F. 2004. Calidad del hinojo procesado en fresco bajo atmósfera controlada. POSTER, 15-17 de Septiembre. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Navarra (España). Libro de resúmenes ISBN 84-688-7989-4. TCE-03: 127

Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés, F. 2003. Almacenamiento prolongado en atmósfera modificada de tallos de colirrábano. En: Fernández Seara, J., Vázquez Vázquez, M. (eds). Libro de Actas del II Congreso Español de Ciencia y Técnicas del Frío. Vol, 1, 744-753. ISBN: 84-607-8645-5. POSTER, 18-20 de septiembre. II Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío – CYTEF, Vigo (Galicia, España).

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2003. Evolución microbiana y del contenido de azúcares en melón "Amarillo" procesado en fresco lavado con agua ozonizada. POSTER, Junio. II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. En: Martínez Romero, D., Castillo García, S., Valero Garrido, D., Sayas Barberá, E., Pérez Sánchez, J.A. (eds.). II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Vol. 2, 477-480. ISBN = 84-95893-76-2. Universidad Miguel Hernández – Orihuela (Alicante, España).

Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés, F. 2002. Calidad del pimiento conservado en atmósfera controlada. POSTER, 18- 20 septiembre. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Publicado en: Actas del 2ª Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CD). ISBN:84-8409-162-7. 6 pág. Lleida (España).

Aguayo, E., Escalona, V.H., Artés, F. 2002. Comportamiento metabólico de cuatro cultivares de melón enteros y procesados en fresco. COMUNICACIÓN ORAL, 4-6 Abril. Publicado en: López, A., Esnoz, A., Artés, F. (eds). Avances en Ciencias y Técnicas del Frío. Vol 1, 465-470. ISBN: 84-95781-17-4. I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío. Cartagena (España).

Escalona, V.H., **Aguayo**, E., Artés, F. 2002. Conservación de colirrábano en atmósfera modificada. COMUNICACIÓN ORAL, 4-6 Abril. Publicado en: López, A., Esnoz, A., Artés, F. (eds). Avances en Ciencias y Técnicas del Frío. Vol 1, 321-326. ISBN: 84-95781-17-4. I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío. Cartagena (España).

Aguayo, E., Artés, F. 2001. Evolución de los azúcares en la comercialización del tomate procesado en fresco. POSTER, I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Granada (España).

Aguayo, E., Gomariz, J., Tomás, M., Catalá, M.S., Costa, J. 1999. Valoración de líneas experimentales de pimiento picante de tipo "chili-jwala" para el mercado de reino unido. POSTER. VIII Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas. Publicado en: Actas de Horticultura, Vol. 1, pág. 32-35. ISBN: 84-00-07796-2. Edita Sociedad Española de Ciencias Hortícolas. Murcia (España).

Congresos y publicaciones Docentes (Internacionales y nacionales)

FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR (XII FECIES) Sevilla (España), Julio de 2015.

- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., **Aguayo, E.** 2017. Confusión entre el proceso de aprendizaje y la configuración de un ordenador. XIV Foro Internacional sobre la evaluación de la calidad de la investigación y de la educación superior (FECIES). Granada, 22-24 de Junio. Sin actas.
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., **Aguayo, E.** 2017. Las matemáticas con apellidos en la enseñanza de la ingeniería. XIV Foro Internacional sobre la evaluación de la calidad de la investigación y de la educación superior (FECIES). Granada, 22-24 de Junio. Sin actas.
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., **Aguayo, E.** 2017. Innovación y contradicción en la enseñanza de la ingeniería. XIV Foro Internacional sobre la evaluación de la calidad de la investigación y de la educación superior (FECIES). Granada, 22-24 de Junio. Sin actas.
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., Ojados-González M.D., **Aguayo, E.** 2016. Kit de Matlab para el investigador primerizo, para el manejo, tra-tamiento, ajuste y representación bidimensional y tridimensional, de datos experimentales. 24 Congreso Universitario de Innovación Educativa en las Enseñanzas Técnicas. Puerto Real, Cádiz. 29 Octubre. Sin actas.
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., **Aguayo, E.** 2016. Un buen modelo de Aprendizaje de la Ingeniería para nuestras Escuelas. XVI Congreso Nacional y VII Congreso Iberoamericano de Pedagogía Sociedad Española de Pedagogía. Madrid, 18 al 30 de Junio. Oral. Publicado en: Libro de Actas del XVI Congreso Nacional y VII Congreso Iberoamericano de Pedagogía: Democracia y Educación en el siglo XXI. La obra de John Dewey 100 años después. Pág. 8 a 9. Editores: González Barbera, C. y Castro Morera, M. ISBN: 9 788460 882374.
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., **Aguayo, E.** 2016. El alumno de ingeniería. Esa carga docente de la que hablamos poco. IX Congreso Iberoamericano de docencia universitaria. *La Universidad en cambio: Gobernanza y renovación.* Murcia, 31 de marzo al 2 de abril de 2016. Oral. Publicado en: Educación Evaluación e identidad del alumnado en Educación Superior. Editores: María José Bolarín Martínez, Mónica Porto Currás, María Luisa García Hernández, pág. 714-718. Edita: Universidad de Murcia. ISBN: ISBN-13: 978-84-608-8697-6.
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., **Aguayo, E.** 2015. Problemática de la evaluación de alumnos en la enseñanza de la ingeniería. XII Foro Internacional sobre Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación superior (FECIES). Sevilla, 9-11 julio, 2015. Edita: Ramiro, T., Ramiro-Sánchez, T., Bermúdez, M.P. Asociación Española de Psicología Conductual (AEPC). Publicado en: Libro de Resúmenes XII FECIES. ISBN: 978-84-606-6428-4. Pg 817.
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., **Aguayo, E.** 2015. Obstáculos para la innovación en la enseñanza de la ingeniería. XII Foro Internacional sobre Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación superior (FECIES). Sevilla, 9-11 julio, 2015. Edita: Ramiro, T., Ramiro-Sánchez, T., Bermúdez, M.P. Asociación Española de Psicología Conductual (AEPC). Publicado en: Libro de Resúmenes XII FECIES. ISBN: 978-84-617-6293-4. Pg 1807-1813 (Publicado trabajo completo).
- Vicens-Moltó, J.L., Zamora, B., **Aguayo, E.** 2015. Obstáculos al aprendizaje metacognitivo en la enseñanza de la ingeniería. XII Foro Internacional sobre Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación superior (FECIES). Sevilla, 9-11 julio, 2015. Edita: Ramiro, T., Ramiro-Sánchez, T., Bermúdez, M.P. Asociación Española de Psicología Conductual (AEPC). Publicado en: Libro de Resúmenes XII FECIES. ISBN: 978-84-606-6428-4. Pg 819. Seleccionado para su publicación en el libro. FECIES, 2015.

- Herrero Martín, R., García Martín, A. 2014. 7 Competencias UPCT. **Capítulo:** Guía para la integración en la docencia de la competencia 7: Diseñar y emprender proyectos innovadores. Autores (equipo Docente Innovación y Carácter Emprendedor): **Aguayo, E.**, Briones-Peñalver, A.J., Cegarra-Leiva, D., García-Bermejo, J., García- Martín, A., García-Martínez, J.C., Hernández-Gómez, E., Lozano-Gutiérrez, M.C., Martínez- Martínez, A., Martínez-Sala, A., Medina-Vidal, F., Monzó-Cabrera, J., Suardiaz-Muro, J. Pag. 167-185. Edita UPCT. ISBN 978-84-942562-1-9. <http://repositorio.upct.es/handle/10317/4103>
 - Herrero Martín, R., García Martín, A. 2014. Equipos Docentes: experiencias y resultados (2013-2014). Capítulo: Pág. 161-162. ISBN 978-84-16325-01-6.
 - Moreno, J.I., **Aguayo, E.**, León G., Legaz-Mellado, M.J. 2014. Enjoying Science and Engineering in Pictures. Publicado en: INTED2014 Proceedings Conference, 5750-5759. Edita: L. Gómez Chova, A. López Martínez, I. Candel Torres, I. 8th International Technology, Education and Deveopment Conference.10-12 de Marzo 2014, Valencia, Spain. ISBN: 978-84-616-8412-0. ISSN: 2340-1079. Indexed in the CPCI database.
 - Vicéns, J.L., **Aguayo, E.** 2014. La Dinámica Computacional de Fluidos y el Método de Elementos Finitos como Herramientas de Apoyo al Estudio de la Refrigeración de Productos Poscosecha. CUIEET (XXII Congreso Universitario de Innovación Educativa en las Enseñanzas Técnicas). 17 a 19 de Septiembre, Almadén (Castilla La Mancha). Publicado en: Innovación educativa en las enseñanzas técnicas: 639-650. Volumen II/coordinadora, M^a Carmen Mata Montes–Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 2015. 1090 p.–I.S.B.N.: 978-84-9044-108-4
 - **Aguayo, E.**, Moreno, J.I. 2013. Scientists in the Classroom: From university to primary and secondary school, 1679-1686. 6th International Conference of Education, Research and Innovation. Sevilla, España. Noviembre 18th-20th. Publicado en: ICERI2013 Proceedings. Edita: Gómez Chova, L., López Martínez, A., Candel Torres, I. International Association of Technology, Education and Development (IATED). ISBN: 978-84-616-3847-5. ISSN: 2340-1095.
 - Asistencia al XXI CUIEET (Congreso Universitario de Innovación Educativa en las Enseñanzas Técnicas). Valencia, 10 al 12 de Julio, 2013.
 - Asistencia al II Congreso Internacional sobre Aprendizaje, Innovación y Competitividad. Madrid, 6 al 8 de Noviembre, 2013.
- Miembro de los Equipos docentes de “Docencia orientada a la profesión y desarrollo de competencias profesionales” (2012-2013) y del “Proyecto de Innovación y carácter emprendedor”. Edición: (2013 a 2014).
<http://repositorio.upct.es/bitstream/handle/10317/3658/edi.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
<http://repositorio.upct.es/handle/10317/4103>
- Miembro del Programa anual de actividades de la Unidad de Cultura Científica y Tecnológica, dependiente del Vicerrectorado de Investigación, programa financiado por la FECYT (FCT-17-11998). Colaboración en el proyecto de bachillerato de investigación titulado “Determinación de la peroxidación lipídica en muestras de espinaas tratadas con UV-C”. Curso: 2017-2018.

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

36.- Título: Cátedra de Investigación Marnys.
 Equipo de investigación: Esteban Maestre, Pérez Ceniza, B., M.D., Aguayo, E.
Investigadora principal: Encarna Aguayo.
 Entidad financiadora: Martínez Nieto S.A.
 Duración: 08/03/2020-31/12/2021.
 Financiación recibida: 141.616 € (sin IVA).

35.-Título: Optimización de la calidad sensorial de melón mediante la aplicación de tecnologías postcosecha.
 Equipo de investigación: Encarna Aguayo.
Investigadora principal: Encarna Aguayo.
 Referencia: 6286/201A.

Entidad financiadora: Cooperativa Levante Sur.
Duración: 20/05/2020-31/07/2020.
Financiación recibida: 7.335,29 €.

34.-Título: Desarrollo de nuevos productos de V Gama.
Equipo de investigación: Encarna Aguayo.
Investigadora principal: Encarna Aguayo.
Referencia: 6179/201A.
Entidad financiadora: Cooperativa Levante Sur.
Duración: 17/01/2020-17/05/2020.
Financiación recibida: 5.705,88 €.

33.- Título: Cátedra de Investigación Marnys.
Equipo de investigación: Esteban Maestre, Pérez Ceniza, B., M.D., Aguayo, E.
Investigadora principal: Encarna Aguayo.
Entidad financiadora: Martínez Nieto S.A.
Duración: 08/03/2019-08/03/2020.
Financiación recibida: 72411,91 € (sin IVA).

32.- Título: "Evaluación del Potencial Funcional de la Caña de Azúcar" (prestación servicios)
Equipo de investigación: Encarna Aguayo.
Referencia del proyecto: 5925/IA.
Investigadora principal: Encarna Aguayo.
Entidad financiadora: Frutos Los Pisaos S.L.
Duración: 20/02/2019-3/07/2019.
Financiación recibida: 2.000 € (sin IVA).

31.- Título: "Presentación de nuevos productos elaborados a partir de melón y sandía". Ponencia y participación en mesa redonda en el Evento Internacional Melón & Sandía organizado por Seminis (Bayer), (prestación servicios).
Equipo de investigación: Encarna Aguayo.
Referencia del proyecto: 5926/IA.
Investigadora principal: Encarna Aguayo.
Entidad financiadora: Nitrógeno Estudio S.L.
Duración: 3/06/2019-3/07/2019.
Financiación recibida: 4.370 € (sin IVA).

30.- Título: "Estudio comparativo post cosecha de las variedades *Romea* y *Baby Bold 6* para la obtención de la Indicación geográfica protegida del melocotón de Cieza.
Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés Calero, José Ginés Abril.
Referencia del proyecto: 5395/IAEA.
Investigadora principal: Encarna Aguayo.
Entidad financiadora: Ayuntamiento de Cieza.
Duración: 3/07/2018-4/12/2018.
Financiación recibida: 11.135,29 € (sin IVA).

29.- Título: Analizar el contenido de compuestos bioactivos (minerales, citrulina, licopeno) de un zumo comercial (prestación servicios)
Equipo de investigación: Martínez-Sánchez, A., **Aguayo, E.**
Investigadora principal: Encarna Aguayo.
Entidad financiadora: Nunhems Spain S.A.
Duración: 01/06/2018-01/07/2018
Financiación recibida: 480 € (sin IVA).

28.- Título: Cátedra de Investigación Marnys.
Equipo de investigación: Esteban Maestre, Pérez Ceniza, B., M.D., Aguayo, E.
Investigadora principal: Encarna Aguayo.
Entidad financiadora: Martínez Nieto S.A.
Duración: 08/03/2018-08/03/2019.

Financiación recibida: 58.592,71 € (sin IVA).

27.- Título: Cátedra de Investigación Marnys.

Equipo de investigación: Esteban Maestre, Pérez Ceniza, B., M.D., **Aguayo**, E.

Investigadora principal: Encarna Aguayo.

Entidad financiadora: Martínez Nieto S.A.

Duración: 08/03/2017-08/03/2018.

Financiación recibida: 58.592,71 € (sin IVA).

26.- Título: "Iniciación al estudio postcosecha de variedades locales para la obtención de la indicación geográfica protegida del melocotón de Cieza.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés Calero.

Referencia del proyecto: 4919/17IAEA.

Investigadora principal: Encarna Aguayo.

Entidad financiadora: Ayuntamiento de Cieza.

Duración: 1/06/2017-30/11/2017.

Financiación recibida: 7.364,71 € (sin IVA).

25.- Título: "Evaluación del tratamiento postcosecha sobre el perfil de flavonoides en variedades de cítricos"

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**.

Investigadora principal: Encarna Aguayo.

Entidad financiadora: Agencia de Certificación en Innovación española, S.L.

Duración: Septiembre, 2017.

Financiación recibida: 650 € (sin IVA).

24.- Título: "Desarrollo de una nueva solución natural y sostenible para el tratamiento postcosecha de pera"

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**.

Investigadora principal: Encarna Aguayo.

Entidad financiadora: Agencia de Certificación en Innovación española, S.L.

Duración: Enero, 2017.

Financiación recibida: 650 € (sin IVA).

23.-Título: Curso de formación en tecnología y comercialización de cultivos hortícolas

Equipo de investigación: 12 investigadores.

Investigador principal: Arantxa Aznar.

Entidad financiadora: Alcantara Systems S.L.

Duración: 23/01/2017 a 03/02/2017

Financiación recibida: 8.050 € (sin IVA).

22.- Título: Analizar el contenido en L-citrulina muestras procedentes de la empresa AMC y elaboración de informe (prestación servicios).

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Ascensión Martínez Sánchez.

Referencia del proyecto: 4847/17 IAEA (Prestación de Servicios).

Investigadora principal: Encarna Aguayo.

Entidad financiadora: AMC Juice and Drink

Duración: 30/12/2016-01/03/2017 (3 meses)

Financiación recibida: 1.500 € (sin IVA).

21.- Título: Aprovechamiento integral de la vaina de algarroba en la elaboración de alimentos funcionales.

Equipo de investigación: Ascensión Martínez Sánchez, Encarna **Aguayo**

Referencia del proyecto: 573/1 IAEA.

Investigadora principal: Ascensión Martínez Sánchez.

Entidad financiadora: Gregorio Martínez Fortún.

Duración: 16/07/2016-30/12/2017.

Financiación recibida: 12.000 € (sin IVA).

20.- Título: Efecto del agua de riego ozonizada en el cultivo de plántulas de sandía y pimiento".

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Ascensión Martínez Sánchez.

Referencia del proyecto: 4810/17IAEA.

Investigadora principal: Encarna Aguayo.

Entidad financiadora: Cosemar Ozono.

Duración: 30/01/2017-30/07/2017 (6 meses)

Financiación recibida: 14.260 € (sin IVA).

19.-Título: Desarrollo de nueva tecnología sustitutiva a biocidas químicos en productos hortofrutícolas

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Ascensión Martínez Sánchez.

Referencia del proyecto: 4466/16 IAEA-P

Investigador principal: Encarna Aguayo.

Entidad financiadora: VERDIMED (Tipo CDTI).

Duración: 10/12/2015-10/12/2017 (24 meses).

Financiación recibida: 77 k€ (sin IVA).

18.- Título: Condiciones técnicas postcosecha para la maduración acelerada de una nueva variedad de melón.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Natalia Falagán Sama.

Referencia del proyecto: 4666/16 IAEA.

Investigador principal: Encarna Aguayo.

Entidad financiadora: JIMBOFRESH INTERNATIONAL.

Duración: 15/07/2016-15/09/2016 (4 meses)

Financiación recibida: 9.764,71 € (sin IVA).

17.- Título: Respuesta al ejercicio de carrera de media maratón valorando el daño muscular y rendimiento tras la ingesta de zumo de sandía fashion.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Ascensión Martínez Sánchez, Fernando Alacid.

Empresa: AGF, Grupo Fashion S.A.

Referencia: 4213/15 IAEA

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: Desde: 26/05/2015 Hasta: 25/04/2016.

Investigador responsable: Dra. Encarna Aguayo.

Número total de investigadores: 3.

Cuantía: 39.441 € (sin IVA).

16.- Título: Influencia de la genética en la concentración de L-citrulina presente en sandía.

Empresa financiadora: Nunhems Spain S.A.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 15-07-2014 hasta: 31-10-2014.

Referencia: 3930/14 IAEA.

Investigador responsable: Dra. Encarna Aguayo Giménez.

Número de investigadores participantes: 1.

Precio total del proyecto: 7.000 € (sin IVA).

15.-Título: Innovaciones tecnológicas para la obtención y diseño de un zumo funcional de sandía, enriquecido de forma natural en L-citrulina, para la mejora del rendimiento físico de deportistas.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Ascensión Martínez Sánchez, Fernando Alacid. Empresa financiadora: AMC Innova Juice and Drinks.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 05/06/2014 hasta: 25/05/2015.

Referencia: 3908/14IAEA-P

Investigadora responsable: Dra. Encarna Aguayo Giménez.

Número de investigadores participantes: 3.

Precio total del proyecto: 70.000 € (sin IVA).

14.- Título: Optimización de la radiación UV en melón Galia.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Perla Gómez.

Empresa financiadora: SAT 9821 GRUPO CFM.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 20/01/2015. hasta: 02/03/2015.

Referencia: 3925/14IAEA.

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero.

Número de investigadores participantes: 4.

Precio total del proyecto: 13.000 € (sin IVA).

13.- Título: Optimización de la radiación UV en frutos de pimiento de carne gruesa.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Perla Gómez.

Empresa financiadora: SAT 9821 GRUPO CFM.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 17/12/2013. hasta: 16/03/2014.

Referencia: 3841/14IAEA.

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero.

Número de investigadores participantes: 4.

Precio total del proyecto: 10.800 € (sin IVA).

12.- Título: Optimización de las condiciones de procesado en la elaboración de mermelada de uva ecológica.

Empresa financiadora: PROBICASA (Productos Bionaturales de Calasparra S.A.).

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 27-09-2013 hasta: 26-12-2013.

Referencia: 3679/13 CTA

Investigadora responsable: Dra. Catalina Egea Gilabert.

Número de investigadores participantes: 2.

Precio total del proyecto: 5.529 € (sin IVA).

11.- Título: Manejo de los factores que condicionan la síntesis de L-citrulina para incrementar su concentración.

Empresa financiadora: Nunhems Spain S.A.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 25-06-2013 hasta: 24-10-2013.

Referencia: 3624/13 IAEA.

Investigadora responsable: Dra. Encarna Aguayo Giménez.

Número de investigadores participantes: 1.

Precio total del proyecto: 6.671 € (sin IVA).

10.- Título: Influencia de los factores pre y postcosecha en los compuestos bioactivos de sandía.

Empresa financiadora: Nunhems Spain S.A.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 19-06-2012 hasta: 31-12-2012

Referencia: 3446/12AEA

Investigador responsable: Dra. Encarna Aguayo Giménez.

Número de investigadores participantes: 1.

Precio total del proyecto: 4.412 € (sin IVA).

9.- Título: Viabilidad de determinados materiales de envasado para un expositor de fruta fresca.

Empresa financiadora: ECOMOVISTAND.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 22-08-2011 hasta: 22-11-2011

Referencia: 3356/11IAEA

Investigador responsable: Dra. Encarna Aguayo Giménez.

Número de investigadores participantes: 1

Precio total del proyecto: 1.600 € (sin IVA).

8.- Título: Envasado activo en nectarinas en Cuarta Gama (Nectarine)

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Perla Gómez.

Empresa financiadora: Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja (CITA) y empresa ARTIBAL.

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 19-05-2011 hasta: 18-09-2011

Referencia: 3231/11IAEA

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 5

Precio total del proyecto: 30.000 € (sin IVA).

7.- Título: Implantación y optimización de la técnica de altas presiones para la elaboración de productos nutracéuticos de alto valor.

Ref: 2902/10 IAEA-P.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Perla Gómez.

Empresa financiadora: Martínez Nieto S.A. (MARNYS S.A).

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 21-12-2009 hasta: 31-12-2010

Investigadora responsable: Dr. Encarna Aguayo.

Número de investigadores participantes: 4

Precio total del proyecto: 58.200 € (sin IVA).

Finalista en la II Edición del Premio a la Investigación Aplicada en la Empresa. Organizado por Centro Europeo de Empresas de Innovación de Murcia.

6.- Título: Programa de colaboración de control de calidad y vida postcosecha en frutas y hortalizas: Melocotón, nectarina, brócoli y pera.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Perla Gómez.

Empresa financiadora: Federación de Cooperativas Agrarias de Murcia (FECOAM).

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 01-02-2009 hasta: 23-12-2010

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 5

Precio total del proyecto: 40.000 € (sin IVA).

5.- Título: Programa de colaboración de control de calidad y vida postcosecha en frutas y hortalizas: Melocotón, nectarina, pimiento y brócoli.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Perla Gómez.

Empresa financiadora: Federación de Cooperativas Agrarias de Murcia (FECOAM).

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Duración: desde: 05-03-2008 hasta: 05-02-2009

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 5

Precio total del proyecto: 40.000 € (sin IVA).

4.- Título: Comportamiento del limón Verna en el tratamiento cuarentenario exigido para su exportación a EEUU.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Víctor H. Escalona.

Empresa financiadora: Asociación Interprofesional de limón y pomelo (AILIMPO).

Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.

Ref.: Sin referencia asignada.

Duración: desde: 21-05-2007 hasta: 22-10-2007

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

Precio total del proyecto: 30.000 € (sin IVA).

3.- Título: Definición de un protocolo de elaboración de sandía mínimamente procesado en fresco.

Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Víctor H. Escalona.

Empresa financiadora: POZO SUR

Ref.: 1391/06 IAEA

Entidades participantes: UPCT

Duración: desde: 27/3/2006 hasta: 27/9/2006

Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero

Número de investigadores participantes: 4

Precio total del proyecto: 28.000 € (sin IVA).

2.- Título: Definición de un protocolo de elaboración de pepino mínimamente procesado en fresco.
Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Mariano Otón.
Empresa financiadora: SAT 9895 AGRÍCOLA PERICHÁN.
Ref.: 990/05IAEA
Entidades participantes: UPCT
Duración: desde: 20/01/2005 hasta: 20/07/2005
Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero
Número de investigadores participantes: 4
Precio total del proyecto: 24.000 € (sin IVA).

1.- Título: Optimisation d'une technique innovatrice de conservation au frais de produits végétaux (poivrons).
Equipo de investigación: Encarna **Aguayo**, Francisco Artés, Francisco Artés-Hernández, Víctor H. Escalona.
Empresa financiadora: STÉ COOPERATIVE AGRICOLE GPLM
Entidades participantes: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA.
Ref.: 248/10IAEA
Duración: desde: 20-06-2001 hasta: 20-10-2001
Investigador responsable: Dr. Francisco Artés Calero
Número de investigadores participantes: 4
Precio total del proyecto: 15.000 € (sin IVA).

Patentes y Modelos de utilidad

8) Título: **Encurtido de subproductos del brócoli.**
Inventores: Aguayo, E., Aznar, A., Conesa, E., Salas-Millán, E.
Titularidad: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA (50%), JIMBOFRESH International SLL (50%).
Número de Solicitud: 202230261 ES 1 292 449 U
Fecha de Presentación: 17/02/2022
Fecha de Publicación: 30/06/2022

7) Título: **Producto líquido fermentado de melón.**
Inventores: Aguayo, E., Aznar, A., Salas-Millán, E.
Titularidad: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA (100%)
Número de Solicitud: 202230174 ES 1 291 639 U
Fecha de Presentación: 14/02/2022
Fecha de Publicación: 10/06/2022

6) Título: **Producto cosmético con pulpas hortofrutícolas.**
Inventores: Aguayo, E.
Titularidad: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA (100%)
Número de Solicitud: 202131872 ES 1 284 499 U
Fecha de Solicitud: 22/09/2021
Publicación: 28/12/2021
Cedido a la empresa BIODIVERSO NATURAL, spin-off donde la Dra. Aguayo es socia fundadora.

5) Título: **Producto cosmético basado en un cremogenado hortofrutícola.**
Inventores: Aguayo, E.
Titularidad: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA (100%)
Número de Solicitud: 201931774 ES 1 243 821 U
Fecha de Solicitud: 29/10/2019
Publicación: 17/03/2020
Cedido a la empresa BIODIVERSO NATURAL, spin-off donde la Dra. Aguayo es socia fundadora.

4) Título: **Dispositivo y método para la medición de ácido ascórbico y antocianos en zumos sin tratamiento previo de muestras.**
Inventores: López-Pastor, J.A., Martínez-Sánchez, A., Aznar-Poveda, J., García-Sánchez, A.J., García-Haro, J., Aguayo, E.

Titularidad: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA (100%)
Número de Solicitud: P201930555
Fecha de Solicitud: 18/06/2019
Fecha de Concesión: 05/03/2020
Publicación: 12/03/2020

3) Título: **Procedimiento térmico de inhibición del pardeamiento, de ataques microbianos y de pérdida de calidad global en arilos frescos de granada.**

Inventores: Artés-Hernández, F., Gómez, P.A., Artés, F., **Aguayo, E.**, Peña, E.
Titularidad: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA (100 %)
Número de Concesión: 2441316 B1
Fecha de Solicitud: 21/11/2013
Fecha de Concesión: 23/07/2014

2) Título: **Procedimiento para la obtención de un extracto de L-citrulina a partir de plantas cucurbitáceas.**

Inventoras: **Aguayo, E.**, Tarazona, M.P.
Titularidad: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA (100 %)
Número de Publicación: 2 394 250.
Número de Concesión: 2394250_B2
Número de Concesión nacional: 2394250_B2
Fecha: 30 Enero 2013.

1) COLABORACIÓN CON EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE HORTRESEARCH DE NUEVA ZELANDA EN LA **Aplicación tecnológica e industrial de técnicas combinadas para manzana procesada en fresco: puesta a punto de máquina para patentar y comercializar.**

Título: Preservation of Produce. Aplicación tecnológica e industrial de técnicas emergentes combinadas (UV-C, tratamientos térmicos, baños cálcicos) para manzana procesada en fresco: desarrollo de un prototipo tecnológico para la desinfección y mejora de la calidad de manzana cortada- máquina industrial patentada y comercializada por la empresa Fresh Appeal.

Fecha de publicación: 26 de Mayo del 2004.

N. de solicitud: 20020760927

N. publicación: EP 1420651 A1

N. PCT: PCT/NZ2002/000168

País de prioridad: Nueva Zelanda

Entidad titular: Plant Food Research (Hortresearch).

Países a los que se ha extendido: Nueva Zelanda, EEUU, Europa.

Empresa/s que la están explotando: Fresh Appeal Limited.

Inventores (p.o. de firma):

Report nº1: Woolf A, Requejo-Jackman C, Wibisono R, Stanley R, Saleh Z, Olsson S, Jackman R, Johnston J, **Aguayo E**, Farr J, Manning M, Alexander K, 2007, HortResearch Summary Report on the Fresh Appeal Limited Apple Fresh Slice Process and Technology, Final Confidential Report to Fresh Appeal Ltd, TNZ Project FRSH 0401, HortResearch Client Report No. 22389, HortResearch Contract No. 19686.

Report nº2: Requejo-Jackman C, Wibisono R, Stanley R, Saleh Z, Olsson S, Jackman R, Johnston J, **Aguayo E**, Farr J, Manning M, Alexander K, Woolf A, 2007, Fresh Appeal Limited: Technology for Bussiness Grwoth Final Report: Fresh Appeal Apple Fresh Slice Process and Technology, 2007, FINAL Report to Fresh Appeal Ltd, TNZ Project FRSH 0401, HortReserach Client Report NO. 22126, HortResearch Contract No. 19686.

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

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

1) **Centro:** Plant & Food Research.

Localidad: AUCKLAND

País: NUEVA ZELANDA

Fecha: 5-12-2013 a 9-01-2014

Duración (semanas): 5

Temas: Mantenimiento de la calidad y extensión de la vida útil de manzana procesada en fresco mediante la combinación de temperaturas y baños térmicos.

2) Centro: HORTRESEARCH (Plant and Food Research).

Localidad: AUCKLAND País: NUEVA ZELANDA Fecha: 1-06-2005 a 1-03-06 Duración (semanas): 36

Temas:

a) Estudio de la relación del estrés oxidativo y el contenido de antioxidantes con la apoptosis en productos procesados en fresco.

b) Evaluación del contenido de antioxidantes en productos procesados en fresco tras la:

- INMERSIÓN DEL PRODUCTO A DISTINTAS CONCENTRACIONES DE ASCORBATO CÁLCICO
- APLICACIÓN DE BAÑOS DE ASCORBATO CÁLCICO A DISTINTAS TEMPERATURAS
- CONSERVACIÓN EN AIRE O EN ATMÓSFERA DE BAJO OXÍGENO
- CONSERVACIÓN A DISTINTAS TEMPERATURAS (0, 4 Y 8C).

c) Aplicación tecnológica e industrial de técnicas combinadas (baños de ultravioleta y/o cálcicos y/o a elevadas y bajas temperaturas) en manzana procesada en fresco: puesta a punto de máquina para patentar y comercializar.

Clave: POSTDOCTORAL

BECA POSTDOCTORAL PARA ESTANCIA DE INVESTIGACIÓN EN EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE HORTRESEARCH.

Centro: Hortresearch de Auckland.

Departamento: Tecnología de los Alimentos.

Director: Dr. Allan Wolf y Dr. Roger Stanley.

País: Nueva Zelanda.

Entidad concesionaria: Consejería de Educación y Cultura de la Región de Murcia y el Programa de Formación del PDI a través de la Movilidad del 2005. Cantidad financiada = 6.000 €.

Duración: 36 semanas = 9 meses.

Fecha: 1-06-2005 a 1-03-06.

3) Centro: Universidad de Davis

Localidad: DAVIS (CALIFORNIA) País: EEUU Fecha: 15-01-2004 a 3-11-04 Duración (semanas): 39

Temas:

1) Estudio del efecto de la aplicación de 1-Metilciclopropeno en productos procesados en fresco (piña, granada, fresa) antes y/o después del cortado.

2) Aplicación de técnicas combinadas (1-Metilciclopropeno, baños cálcicos, atmósferas controladas) en la conservación de productos procesados en fresco (piña, granada, fresa).

3) Evaluación de la calidad sensorial y nutricional (compuestos fenólicos, vitamina c, carotenos) en frutas (kiwi, sandía, melón, fresa, mango, piña) procesadas en fresco durante la conservación frigorífica

Clave: POSTDOCTORAL

Universidad: Universidad de Davis.

Departamento: Departamento de Pomología.

Director: Dr. Adel Kader.

País: EEUU

Entidad concesionaria: Programa de Formación del PDI a través de la Movilidad del 2004. Cantidad financiada =

Duración: 39 semanas = 10 meses.

Fecha: 15-01-2004 a 3-11-2004

4) Centro: UNIVERSIDAD DEL COMAHUE

Localidad: RÍO NEGRO País ARGENTINA Fecha: 13-8-96 a 10-10-98 Duración (semanas): 8
Tema: EDAFOLOGÍA-MANEJO DE SUELOS
Clave: ESTUDIANTE

Experiencia en organización de actividades de I+D

Experiencia de gestión de I+D Gestión de programas, planes y acciones de I+D

- **Coordinadora de Innovación en el Vicerrectorado de Innovación y Empresa.** Desde: Abril 2016-Abril 2019.
- **Directora de la Cátedra de Empresa Martínez Nieto (MARNYS-UPCT).** Desde: Febrero 2017-Siguiendo en la actualidad.
- **Pertenencia a la Comisión ANECA para la Evaluación del Sexenio de Transferencia.** Primera edición (2018 a 2019).
- **Responsable de la Unidad de Calidad Alimentaria y Salud del Instituto de Biotecnología Vegetal de la UPCT.**
Desde: 2014.
- **Evaluadora técnica de proyectos para la Agencia Nacional de Investigación e Innovación de Uruguay (ANII).**
Edición: 2016.
- **Evaluadora técnica de proyectos para el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de Argentina.**
Convocatoria 2018.
- **Evaluadora técnica de proyecto para la Oficina Científica en el Ministerio de Salud en Israel.** Edición: 2016.

Título: Influencia del riego deficitario en la calidad postcosecha del producto entero y mínimamente procesado en fresco.
Tipo de actividad: Investigadora Principal de proyecto concedido por el Ministerio de Educación y Ciencia
Fecha: 31/12/2010 a 30/04/2014.

- **Investigadora Principal de contratos con empresas** (artículo 83). Ver sección de contratos de I+D con empresas.
-

Proyectos de investigación dirigidos

TESIS DOCTORALES:

Título: Funcionalidad de un zumo de sandía enriquecido en L-citrulina: valoración de sus efectos *in vivo* en deportistas.

Autora: D^a Bárbara Fernández Lobato.

Directoras: D^a Encarna **Aguayo** y Ascensión Martínez Sánchez.

Defensa: 17 de Julio de 2018.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Adequação das condições operacionais do secador de duplo cilindro rotativo no aproveitamento de subprodutos da indústria de minimamente processados como purê em pó.

http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/331205/1/Martin_LuizGabrielPereira_D.pdf

Autor: Luiz Gabriel Pereira Martin

Universidad: Universidade Estadual de Campinas. Faculdade Engenharia Agrícola.

Directores: D. Rafael Augustus de Oliveira y D^a Encarna **Aguayo**

Defensa: Abril, 2017.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Aplicación de altas presiones de homogeneización en productos nutracéuticos de alto valor funcional.

Autor: D. Antonio García González.

Directoras: D^a Encarna **Aguayo** y D^a Perla Gómez Di Marco.

Defensa: 21 de Septiembre 2016.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Effects of continuous microwaving on the overall quality of tomato-based smoothies.

Autora: D^a Mitra Arjmandi.

Directores: D. Francisco Artés Calero y D^a Encarna **Aguayo**.

Defensa: 19 de Julio 2016.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Identificación y cuantificación de fitoprostanos en almendras y nueces, como marcadores de estrés oxidativo durante su cosecha y conservación.

Autora: D^a Ana María Carrasco del Amor.

Directores: D^a Encarna **Aguayo** y D. Ángel Gil Izquierdo.

Defensa: 21 de Julio 2016.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Análisis de la competitividad internacional del dátil tunecino *Deglet Noor* y estudio del efecto de tratamientos físicos postcosecha en la mortalidad de *Ectomyelois ceratoniae* y en la calidad del fruto

Autora: D^a Rihab Ben-Amor.

Directores: D^a Encarna **Aguayo** y D^a María Dolores de Miguel.

Defensa: 20 de Mayo 2016.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Influencia de la administración de L-carnitina sobre factores de riesgo cardiovascular en una población geriátrica.

Autor: D^a Carmen **Aguayo** Giménez.

Directores: D. Martínez González-Moro y D^a Encarna **Aguayo**.

Defensa: 20 de Noviembre 2015 (Universidad de Murcia).

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Effects of deficit irrigation management on stone fruit quality and postharvest behavior (Doctorado Europeo).

Autor: D^a Natalia Falagán Sama.

Directores: D^a Encarna **Aguayo** y Francisco Artés Calero.

Defensa: 28 de Julio 2015.

Calificación: Sobresaliente Cum Laude. Premio Extraordinario de Doctorado.

Título: Efecto de la suplementación de L-carnitina en la naturaleza y la severidad de la fatiga, y en las funciones cognitivas en una población de ancianos

Autor: D^a Cristina Aguirre.

Directores: D. Martínez González-Moro y D^a Encarna **Aguayo**.

Defensa: 27 de Julio 2015 (Universidad de Murcia).

Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Aprovechamiento de subproductos procedentes de la industria de procesado en fresco: Obtención de un zumo funcional de sandía.

Autor: D^a Martha Patricia Tarazona Díaz.

Director: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: Desde 01/06/2007.

Defensa: 25 de enero 2012.
Calificación: Sobresaliente Cum Laude.

Título: Técnicas Ecoinnovadoras para Elaborar Melón Galia mínimamente Procesado en Fresco. (Doctorado Europeo).
Autor: D^a Ana Cecilia Silveira.
Directores: D. Francisco Artés Calero y D^a Encarna **Aguayo**.
Fecha: Desde 01/03/2006 a 29/10/2009.
Calificación: Sobresaliente Cum Laude. Premio Extraordinario de Doctorado.

TESIS DOCTORALES EN DIRECCIÓN:

Título: Aprovechamiento de subproductos de básicas (Doctorado Industrial).
Autor: D. José Salas Millán
Directores: D^a Encarna Aguayo y D. Andrés Conesa Bueno.
Fecha: Desde 01/10/2020 a
Calificación:

Título: Análisis del ciclo de vida de productos hortofrutícolas.
Autora: D^a Laura Rasines
Directores: D^a Encarna Aguayo y D. Guillermo San Miguel.
Fecha: Desde 01/10/2020 a
Calificación:

TRABAJOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DEA (Diploma de Estudios Avanzados):

Título: Efecto de nuevos desinfectantes en la calidad microbiológica de melón Galia procesado en fresco.
Autor: D^a Ana Cecilia Silveira Gómez
Director: D^a Encarna **Aguayo** y Francisco Artés Calero.
Fecha: Desde 15/06/2007.
Calificación: Sobresaliente.

Título: Valoración varietal de sandías para la elaboración de un zumo funcional de sandía.
Autor: D^a Marthapatricia Tarazona.
Director: D^a Encarna **Aguayo**.
Fecha: Desde 01/02/2011.
Calificación: Sobresaliente.

TRABAJOS DE FIN DE MÁSTER:

Título: Efecto hormético de la radiación UV-C en el cultivo de la espinaca.
Autora: D^a. Josefa Guirao Martínez.
Directoras: D^a Encarna **Aguayo** y Ascensión Martínez Sánchez.
Fecha: 19 de Julio, 2018.
Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Evaluación de los bioactivos presentes en la flor de aloe vera.
Autora: D^a. Elena López Cañavate.
Directoras: D^a Encarna **Aguayo** y Ascensión Martínez Sánchez.
Fecha: 19 de Julio, 2018.
Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Papel del gen *CmACS7* sobre diferentes caracteres de crecimiento y calidad del fruto en melón.
Autor: D^a. Marina Marta Martos Fuentes.
Director: D^a Encarna **Aguayo** y Manuel Jamilena Quesada.
Fecha: 24 de Julio, 2015.
Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Efecto de la ingesta de un zumo de sandía, enriquecido o no, en L-citrulina en el rendimiento deportivo y/o mejora de la recuperación posterior.

Autor: D^a Bárbara Fernández Lobato.

Director: D^a Encarna **Aguayo** y Fernando Alacid Cárceles.

Fecha: 24 de Julio, 2015.

Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Propuesta de una herramienta didáctica para la docencia del Método de Elementos Finitos, aplicado mediante la "Toolbox PDE" de Matlab, a la simulación de transmisión de calor en especímenes poscosecha.

Autor: D. José Luis Vicens Moltó.

Director: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: Septiembre, 2012.

Calificación: Notable (8).

Título: Aplicación tratamientos de agua caliente como sustitutivo al bromuro de metilo para la desinfección de dátiles.

Autor: D^a Rihab Ben Amor.

Director: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: Julio, 2012.

Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Influencia del riego deficitario en la calidad de nectarina Viowhite mínimamente procesada en fresco.

Autor: D^a Natalia Falagán Sama.

Director: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: Septiembre 2011.

Calificación: Sobresaliente (10).

PRÁCTICAS DIRIGIDAS DE EMPRESA PARA EL MÁSTER EN TÉCNICAS AVANZADAS EN INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGRARIO Y ALIMENTARIO (TAIDA):

Título: Caracterización nutricional de seis variedades de crucíferas.

Autora: D^a Elena López Cañavate.

Directoras: D^a Encarna **Aguayo** y D^a Ascensión Martínez Sánchez.

Fecha: 30 de Junio, 2018.

Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Caracterización de dos variedades de melocotón procedentes de dos zonas de cultivo.

Autora: D^a Josefa Guirao Martínez.

Directora: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: 22 de Junio, 2018.

Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Elaboración, control microbiológico, acondicionamiento y dispensación de colirios de suero autólogo en el servicio de farmacia del hospital universitario Santa Lucía.

Autora: D^a Bárbara Fernández Lobato.

Directora: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: 14 de Julio, 2015.

Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Papel del etileno en la expresión sexual, cuajado y poscosecha del fruto en diferentes variedades de melón.

Autora: Marina Marta Martos Fuentes

Directora: Encarna **Aguayo**.

Fecha: 14 de Julio, 2014.

Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Propuesta de una herramienta didáctica para la docencia del Método de Elementos Finitos, aplicado mediante la "Toolbox PDE" de Matlab, a la simulación de transmisión de calor en especímenes poscosecha.

Autor: D. José Luis Vicens Moltó.

Directora: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: Septiembre, 2012.

Calificación: Notable (8).

Título: Tratamientos de aire caliente como alternativa al bromuro de metilo para la desinsectación de dátiles *Deglet Nour* y su efecto sobre la calidad.

Autora: D^a Rihab Ben Amor.

Directora: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: Julio, 2012.

Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Influencia del riego deficitario en la calidad de nectarina Viowhite.

Autor: D^a Natalia Falagán Sama.

Directora: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: Septiembre, 2011.

Calificación: Sobresaliente (10).

PROYECTOS DE FIN DE CARRERA:

Título: Aproximación al cálculo del análisis de ciclo de vida de la lechuga.

Titulación: Grado de Ingeniería Agroalimentaria y Sistemas Biológicos.

Autor: D. Ramón Antonio Moreno Olmo.

Directoras: Encarna **Aguayo** Giménez y Laura Rasines.

Fecha lectura: 23 abril, 2021.

Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Tratamientos postcosecha para mejorar la vida útil del melón.

Titulación: Grado de Ingeniería Agroalimentaria y Sistemas Biológicos.

Autora: D^a Inmaculada Pagán García.

Directoras: Encarna **Aguayo** Giménez y Ascensión Martínez Sánchez.

Fecha lectura: 26 septiembre, 2018.

Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Nuevos usos para la flor de aloe vera.

Titulación: Grado de Ingeniería Agroalimentaria y Sistemas Biológicos.

Autora: D^a Beatriz Jiménez Pérez.

Directoras: Encarna **Aguayo** Giménez y Ascensión Martínez Sánchez.

Fecha lectura: 27 septiembre, 2018.

Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Efecto de la radiación UV-C en la calidad de espinaca.

Titulación: Grado de Ingeniería Agroalimentaria y Sistemas Biológicos.

Autora: D^a Josefa Guirao Martínez.

Directoras: Encarna **Aguayo** Giménez y Ascensión Martínez Sánchez.

Fecha lectura: 1 marzo, 2018.

Calificación: Sobresaliente (10).

Título: Modelado predictivo del crecimiento microbiológico de la carne de vaca.

Titulación: Grado de Ingeniería Agroalimentaria y Sistemas Biológicos.

Autora: D^a. Carmen Riquelme Sánchez.

Directores: Encarna **Aguayo** Giménez y Jesús Frías Celayeta.

Fecha lectura: 25 enero, 2018.

Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Efecto del riego con agua ozonizada en plántulas de sandía.

Titulación: Grado de Ingeniería Agroalimentaria y Sistemas Biológicos.

Autor: D. Miguel Ángel Egea Rodríguez.

Directores: Encarna **Aguayo** Giménez y Ascensión Martínez Sánchez.
Fecha lectura: 19 octubre, 2017.
Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Efecto del riego con agua ozonizada en plántulas de pimiento.
Titulación: Grado de Ingeniería Agroalimentaria y Sistemas Biológicos.
Autor: D. Francisco López Martínez.
Directores: Encarna **Aguayo** Giménez y Ascensión Martínez Sánchez.
Fecha lectura: 19 octubre, 2017.
Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Efecto de la radiación UV-C en *Alternaria alternata*.
Titulación: Grado de Ingeniería Agroalimentaria y Sistemas Biológicos (Erasmus).
Autora: D^a Cleotilde Villegas Mendiola.
Directores: Encarna **Aguayo** Giménez y Juan Antonio Martínez López.
Fecha lectura: 13 Julio, 2017.
Calificación: Notable (7).

Título: Proyecto Integral de Construcción de Explotación de Ganado Vacuno Productor de Leche y Central Láctea.
Titulación: Ingeniero Agrónomo.
Autor: D. José Antonio Ortiz Ruiz.
Directores: Encarna **Aguayo** y Miguel Ángel López Carpio.
Fecha lectura: 2 febrero, 2014.
Calificación: Notable (7).

Título: Influencia del riego deficitario y la aplicación de recubrimientos comestibles en la calidad de melocotón "Flordastar" mínimamente procesado en fresco.
Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola.
Autor: D^a Isabel Castillo Gutiérrez.
Directores: Encarna **Aguayo** y Natalia Falagán.
Fecha lectura: 24 Julio, 2013.
Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Influencia del riego deficitario en la calidad postcosecha de nectarina entera y mínimamente procesada conservada bajo estreses abióticos.
Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola.
Autor: D^a Raquel Sánchez Sánchez.
Directores: Francisco Artés Hernández y Encarna **Aguayo**.
Fecha lectura: 28 Julio, 2013.
Calificación: Sobresaliente (9).

Título: Estudio de la eficacia de desinfectantes alternativos al hipoclorito sódico en la etapa de lavado de Tatsoi procesado en fresco.
Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola
Autor: D. Rodrigo Díaz.
Directores: Encarna **Aguayo** y Víctor Hugo Escalona.
Fecha lectura: Enero, 2009.
Calificación: Sobresaliente (9,5).

Título: Caracterización de distintas variedades de sandía para la reutilización de sus subproductos al presentarse mínimamente procesada en fresco.
Autor: D. Joana Formiga Viegas
Directores: D^a Encarna **Aguayo** y Marthapatricia Tarazona.
Tipo de trabajo: Alumno del Universidad Técnica de Lisboa. Portugal.
Fecha lectura: Noviembre, 2009.
Calificación: Sobresaliente (9,5)

Título: Desarrollo agrícola de la Región de Casamance (Senegal).

Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola
Autor: D. Manuel Marín Moreno.
Directores: Encarna **Aguayo** y Víctor Hugo Escalona.
Fecha lectura: Septiembre, 2008.
Calificación: Notable (8).

Título: Técnicas emergentes para mejorar la calidad de sandía apirena mínimamente procesada en fresco.
Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola
Autor: D^a. Elena Gómez Díaz.
Directores: Encarna **Aguayo** y Víctor Hugo Escalona.
Fecha lectura: Julio, 2008.
Calificación: Sobresaliente (10).

Título: Influencia del factor de forma y la temperatura de conservación en la actividad metabólica de la sandía apirena mínimamente procesada en fresco.
Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola
Autor: D. José Luis Vicens.
Directores: Encarna **Aguayo** y Víctor Hugo Escalona.
Fecha lectura: Septiembre, 2007.
Calificación: Sobresaliente (10).

Título: Eficacia del agua ozonizada o clorada en la calidad de la escarola procesada en fresco.
Titulación: Ingeniero Técnico Agrícola.
Autor: Meriam Ameur
Directores: Encarna **Aguayo** y Ana Allende
Fecha lectura: Diciembre, 2004
Calificación: Sobresaliente (10).

PROYECTOS DIRIGIDOS CON ALUMNOS DE INTERCAMBIO

Título: Evaluation de composés bioactifs sur deux matrices de jus de fruits différentes au cours de la réfrigération
Autora: Marie Rochon
Directoras: D^a Encarna **Aguayo** y Ascensión Martínez.
Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Fecha: 09/04/2018 a 29/06/2018.

Título: Study of the UV-C radiation impact on the in vitro development of Stemphylium sp. isolated from leaf spot symptoms of spinach.
Autora: Alizée Le Nouy.
Directoras: D^a Encarna **Aguayo** y Ascensión Martínez.
Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Fecha: 2/04/2017 a 22/06/2017.

Título: Improving puree from legume byproduct by the use of UV-C radiation.
Autor: D. Marianne Le Pluart.
Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Director: D^a Encarna **Aguayo** y Ascensión Martínez.
Fecha: 04/04/2016 a 24/06/2016.

Título: Influence of deficit irrigation on fresh-cut nectarine quality
Autora: D^a. Marina Lascaud.
Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Director: D^a Encarna **Aguayo** y Natalia Falagán.
Fecha: 08/04/2013 a 28/06/2013.

Título: Influence of deficit irrigation to maintain quality in stone fruits
Autor: Stéphane Yannick.

Director: D^a Encarna **Aguayo** y Natalia Falagán.
Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Fecha: 2/04/2012 a 22/06/2012.

Título: Condiciones de pasteurización para la conservación de un zumo funcional de sandía.
Autor: Cédric Matthys
Director: D^a Encarna **Aguayo** y Marthapatricia Tarazona.
Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Fecha: 04/04/2011 a 24/06/2011.

Título: Aplicación de altas presiones para el mantenimiento de la calidad de compuestos funcionales.
Autor: D. Guillaume Jamin.
Director: D^a Encarna **Aguayo** y Martha Patricia Tarazona.
Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Fecha: 12/04/2010 a 18/06/2010.

Título: Caracterización de distintas variedades de sandía para la reutilización de sus subproductos al presentarse mínimamente procesada en fresco.
Autor: D. Joana Formiga Viegas
Directores: D^a Encarna **Aguayo** y Marthapatricia Tarazona.
Tipo de trabajo: Alumno del Universidad Técnica de Lisboa. Portugal.
Fecha: 15/02/2009 a 02/09/2009.
Calificación: Sobresaliente (9,5)

Título: Reutilización de subproductos de pepino mínimamente procesados en fresco.
Autor: D. Susana Marília Santos Pinto.
Director: D^a Encarna **Aguayo**.
Tipo de trabajo: Alumno del Instituto Politécnico de Coimbra. Escuela Superior Agraria de Coimbra (ESAC). Portugal.
Fecha: 02/04/2008 a 02/07/2008.
Calificación: 18.

Título: Reutilización de subproductos de sandía mínimamente procesados en fresco.
Autor: D. Carina Silva Pereira.
Director: D^a Encarna **Aguayo**.
Tipo de trabajo: Alumno del Instituto Politécnico de Coimbra. Escuela Superior Agraria de Coimbra (ESAC). Portugal.
Fecha: 02/04/2008 a 02/07/2008.
Calificación: 17.

Título: Aplicación de agua electrolizada para la desinfección de hortalizas tipo Baby (Tatsoi).
Autor: D. Eryck Le Lann.
Director: D^a Encarna **Aguayo**.
Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Fecha: 02/04/2008 a 02/07/2008

Título: Implantación de nuevas tecnologías respetuosas con el medio ambiente a productos hortofrutícolas enteros y procesados en fresco.
Autor: D^a Morgane Lemetayer.
Director: D^a Encarna **Aguayo**.
Tipo de trabajo: Alumno de Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Fecha: 02/04/2007 a 02/07/2007

Título: Conservación de pimientos en atmósfera modificada
Autor: Didier Joublin
Directores: Encarna **Aguayo** Jiménez.
Tipo de trabajo: Trabajo del periodo de formación realizado por alumnos del Institut Universitaire de Technologie de Quimper (Universite de Bretagne Occidentale).
Fecha: 10/04/2003 a 21/06/2003.

TUTORACIÓN DE ALUMNOS

Título: Aprendizaje de técnicas para la determinación de compuestos bioactivos.

Autora: D^a. Sameh ENNEB.

Tipo de trabajo: Alumna predoctoral, Faculty of Sciences of Tunis El Manar.

Directora: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: 19/10/2016 a 15/12/2016.

Título: Determinación de bioactivos en infusiones.

Autora: D^a. BEN YAKOUB Amira Racha.

Tipo de trabajo: Alumna predoctoral, Faculty of Sciences of Tunis.

Directora: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: 08/04/2015 a 28/06/2015.

Título: Influencia de los tratamientos postcosecha en los compuestos bioactivos de guayaba.

Tipo: Predoctoral.

Autora: D^a. Mariana Urraburu

Universidad: Universidad de la República, Facultad de Agronomía. Dpto de Producción Vegetal.

Directora: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: 01/06/2015 a 31/07/2015.

Publicación artículo: Postharvest and functional behavior of some feijoa genetic materials.

Título: Actividad de la enzima poligalacturonasa en conservación frigorífica.

Tipo: Predoctoral.

Autora: D^a. Luciane de Siqueira Mendes

Universidad: Facultad de Agricultura "Luiz de Queiroz" (ESALQ) de la Universidad de São Paulo, Piracicaba, São Paulo (Brasil).

Directora: D^a Encarna **Aguayo**.

Fecha: 01/04/2014 a 31/01/2015.

Publicación artículo: Actividad de la enzima poligalacturonasa y su relación con el desarrollo de lanosidad en melocotones 'Douradão' en almacenamiento en frío.

Alumno: Touati Nouredine

Tipo: Predoctoral.

Directora: D^a Encarna **Aguayo**.

Universidad: Université A. Mira de Béjaia. Facultad Sciences de la Nature et de la Vie.

Fecha: 04/04/2012 a 2/07/2012.

Publicación artículo: Effect of storage time and temperature on the physicochemical and sensory characteristics of commercial apricot jam.

BECAS Y CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN

Alumno: José David García Benzal.

Tipo de beca: Beca de especialización en I+D+I (Cátedra Martínez Nieto).

Duración: 03/10/2019 a 19/02/2020.

Alumno: Gemma María Sánchez Nicolás.

Tipo de beca: Beca de especialización en I+D+I (Cátedra Martínez Nieto).

Duración: 19/10/2019 a 20/02/2020.

Alumna: Nítida Navarro Bernal.

Tipo de contrato: Beca de especialización en I+D+I (Cátedra Martínez Nieto).

Duración: 11/03/2019 a 10/09/2019.

Alumna: Paloma Martínez Martínez.

Tipo de beca: Formación de Personal Universitario (Fundación Séneca)

Duración: 7 meses. 01/06/2018 a 31/12/2018.

Investigadora: Josefa Guirao Martínez.

Tipo de contrato: Contrato Tipo I.

Duración: 7 meses. 01/06/2018 a 31/12/2018.

Investigadora: Elena López Cañavate.

Tipo de contrato: Contrato Tipo I.

Duración: 7 meses. 01/06/2018 a 31/12/2018.

Alumna: Beatriz Pérez Ceniza.

Tipo de contrato: Beca de especialización en I+D+I. (Cátedra Martínez Nieto).

Duración: 14/06/2017 a 31/10/2018.

Investigadora: María Dolores Esteban Maestre.

Tipo de contrato: Contrato Tipo I. (Cátedra Martínez Nieto).

Duración: 01/05/2017 a 15/01/2019.

Alumna: Miriam Albaladejo Martínez.

Tipo de contrato: Beca de especialización en I+D+I. (Cátedra Martínez Nieto).

Duración: 17/05/2017 a 01/10/2017.

Investigadora: Paloma Martínez Martínez.

Tipo de contrato: Contrato Tipo I.

Duración: 8 meses. 22/06/2017 a 01/03/2018.

Investigadora: Ascensión Martínez Sánchez

Tipo de contrato: Contrato Tipo I.

Duración: 24 meses. 01/02/2017 a 15/02/2019.

Alumna: Josefa Guirao.

Tipo de beca: Beca de especialización en I+D+I.

Duración: 4,5 meses. 24/03/2017 a 08/08/2017.

Investigadora: Ascensión Martínez Sánchez

Tipo de contrato: Juan de la Cierva.

Duración: 24 meses. 07/01/2015 a 06/01/2017.

Alumna: Natalia Falagán Sama.

Tipo de contrato: Contrato Laboral en Prácticas. EPIF (MINECO).

Duración: 2 años. 01/09/2013 a 31/08/2015.

Alumna: María Isabel Castillo Gutiérrez.

Tipo de beca: Beca de especialización en I+D+I.

Duración: 9 meses. 01/08/2014 a 30/04/2015.

Alumna: Natalia Falagán Sama.

Tipo de beca: Beca de Formación Predoctoral (MINECO).

Duración: 2 años. 01/09/2011 a 31/08/2013.

Alumna: Martha Patricia Tarazona Díaz.

Tipo de beca: Beca de especialización en I+D+I.

Duración: 22 meses. 05/03/2010 a 13/01/2013 (predoctoral).

Duración: 4 meses. 14/09/2012 a 13/01/2013 (postdoctoral).

Alumna: María Boluda Aguilar.

Tipo de Beca: Colaboración en investigación.

Duración: 6 meses. 12/03/2009 31/07/2009.

TUTORACIÓN DE ALUMNOS DE GRADO EN PRÁCTICAS DE EMPRESA

Alumna: Inmaculada Pagán García. DNI: 17471644Q.

Empresa: Talnamadi S.L.

Fecha: 10/07/2018 a 18/09/2018.

Titulación: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos.

Número horas: 320 h. Prácticas curriculares.

Alumna: Beatriz Jiménez Pérez. DNI: 23300624Z.

Empresa: PHAY-FRUIT, S.L.

Fecha: 02/05/2018 a 27/07/2018.

Titulación: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos.

Número horas: 360 h. Prácticas curriculares.

Alumna: M^a Ángeles Pérez Alajarín. DNI: 23310019W.

Empresa: AMC GRUPO ALIMENTACIÓN FRESCO Y ZUMOS, SA.

Fecha: 02/05/2018 a 27/07/2018.

Titulación: Máster en Técnicas Avanzadas y Desarrollo Agrario y Agroalimentario (TAIDA).

Número horas: 200 h. Prácticas curriculares.

Alumno: Francisco López Martínez. DNI: 48700662W.

Empresa: COOP. AGRICOLA LEVANTE SUR, S. COOP.

Fecha: 01/07/2017 a 04/09/2017.

Titulación: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos.

Número horas: 360 h. Prácticas curriculares.

Alumna: María Isabel Castillo Gutiérrez. DNI: 23055361T.

Empresa: SYNGENTA ESPAÑA, S.A.

Fecha: 06/05/2015 a 30/09/2015.

Titulación: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos.

Número horas: 520 h. Convenios propios.

Alumna: Virginia Tárraga Collado. DNI: 77569228A.

Empresa: SYNGENTA ESPAÑA, S.A.

Fecha: 28/05/2007 a 14/08/2007.

Titulación: I.T. Agrícola (Especialidad: Industrias Agrarias).

Número horas: 264 h.

Alumna: Cristina Hernández Miñano. DNI: 77716402T.

Empresa: SYNGENTA ESPAÑA, S.A.

Fecha: 26/06/2006 a 21/09/2006.

Titulación: I.T. Agrícola (Especialidad: Industrias Agrarias).

Número horas: 496 h.

CARGOS EN LA GESTIÓN DE LA UNIVERSIDAD

- Coordinadora en el Vicerrectorado de Innovación y Empresa. Desde: Abril 2016-Abril 2019.
- Secretaria de la Comisión de Doctorado de Técnicas Avanzadas de Investigación y Desarrollo Agroalimentario, Desde enero del 2017 continuando en la actualidad.

- Coordinadora del Curso de Tecnología de la Postrecolección y Procesado Mínimo para alumnos de Formación Profesional. Febrero 2012. Duración: 35 horas.
- Coordinadora y colaboradora del Programa Científicos en el Aula promovido por la Consejería de Educación, Ciencia e Investigación a través de la Dirección General de la Ordenación Académica de la Región de Murcia y en colaboración con las Universidades de Murcia y UPCT. Este programa está destinado a favorecer el desarrollo de las vocaciones científicas y se ha realizado en alumnos de sexto de Primaria y de Educación Secundaria Obligatoria. Desde 2008 hasta Septiembre 2010.
- Coordinadora para la UPCT de la red ISEKI. Innovative Developments and Sustainability of ISEKI Food. Desde 2008, continuando en la actualidad.
- Secretaria de la Comisión de Postgrado y Tercer Ciclo, encargada de la coordinación con Universidades extranjeras y la implantación de Programas de Doctorado y Dobles Titulaciones con la ETSIA. Desde enero del 2007 hasta septiembre 2010.
- Coordinadora de los acuerdos bilatareles entre la UPCT y el Instituto Environmental Sustainability and Health Institute (Dublín, Irlanda). Desde 2016 continuando en la actualidad.
- Coordinadora de los acuerdos bilatareles entre la UPCT y la Universidad Técnica de Lisboa y el Instituto Politécnico de Coimbra de Oporto (Portugal). Desde 2007 hasta la actualidad.
- Coordinadora de los acuerdos bilatareles entre la UPCT y la Universidad BOKU (University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Viena, Austria). Desde 2008 continuando en la actualidad.
- Participación como Profesor-Tutor en el programa de Acción Tutorial (PATU) de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos durante el curso 2006/2007 como acción de adaptación al EEES dentro del Eje 2 de Impulso de la Excelencia e Innovación Docente, Acción 2.3 Innovación Educativa y Renovación de las Metodologías Docentes: Programa de Acción Tutorial. Esta acción pertenece al Plan de Convergencia Europea de la Universidad Politécnica de Cartagena. Desde: Septiembre 2007 hasta 2010.
- Miembro de la Junta de Centro en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Cartagena desde el año 2002 hasta 2010.
- Miembro del Consejo de Departamento de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola de la ETSIA (UPCT) desde el 19 de Junio del 2006 continuando en la actualidad.
- Miembro de la Comisión de Promoción y Empresa de la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos (ETSIA-UPCT). Desde Enero de 2011 continuando en la actualidad.
- Premio "Isaac Peral y Caballero" destinado a reconocer a los grupos de investigación de la UPCT que se hayan distinguido especialmente por la consecución de contratos de I+D+i y por su colaboración en proyectos de investigación y desarrollo con entidades e instituciones, ha sido concedido al grupo "Postrecolección y Refrigeración", cuyo investigador responsable es el Dr. Francisco Artés Calero. Edición: 2009.
- Premio de Investigación "Isaac Peral y Caballero", otorgado por el Consejo Social de la UPCT, en reconocimiento al Grupo de Investigación en Postrecolección y Refrigeración por haberse distinguido en la producción científica durante los últimos años. Edición: 2016.
- Premio de Investigación "Isaac Peral y Caballero", otorgado por el Consejo Social de la UPCT, en reconocimiento al Grupo de Investigación en Postrecolección y Refrigeración por haberse distinguido en la producción científica durante los últimos años. Edición: 2018.
- Finalista en la II Edición del Premio a la Investigación Aplicada en la Empresa. Proyecto: Implantación y optimización de la técnica de altas presiones hidrostáticas para la elaboración de productos nutracéuticos de alto valor. Investigador principal: Encarna **Aguayo**. Año 2011. Organizado por Centro Europeo de Empresas de Innovación de Murcia.