

Parte A. DATOS PERSONALES

		Fecha del CVA		18-06-2018
Nombre y apellidos	Carmen Rosselló Matas			
DNI/NIE/pasaporte	42999130D	Edad	57 años	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	I-1338-2016		
	Código Orcid	0000-0003-2119-373X		

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universitat de les Illes Balears			
Dpto./Centro	Departamento de Química			
Dirección	Ctra. Valldemossa km 7.5, 07122, Palma de Mallorca			
Teléfono	971173239	correo electrónico	carmen.rossello@uib.es	
Categoría profesional	Catedrática de Universidad	Fecha inicio	23/08/2011	
Espec. cód. UNESCO	3302818, 330913			
Palabras clave	Procesos alimentarios, , conservación de alimentos, simulación, ultrasonidos de potencia			

A.2. Formación académica (*título, institución, fecha*)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Doctorado en Ciencias Químicas	Universitat de les Illes Balears	1986
Licenciada en Ciencias Químicas	Universitat de les Illes Balears	1982

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica (*véanse instrucciones*)

Nº Sexenios de investigación: 5 (último concedido en 2018)

Tesis doctorales: 13 Tesis Doctorales dirigidas

Citas totales: 3026 citas

Citas/año: 151 citas/año

Artículos en el primer cuartil (Q1): Aproximadamente 90 de 112

Índice H: 33

(Datos recogidos en la Web of Science)

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (*máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco*)

Catedrática de Universidad desde 2006. Profesora de la Universidad de las Islas Baleares (UIB). Responsable del Grupo de Investigación de Ingeniería de Alimentos de la UIB.

He participado, y en muchos de ellos liderado, de forma continuada a lo largo de mi trayectoria profesional en 62 proyectos de investigación, competitivos y en 34 contratos con empresas públicas y privadas, que han dado lugar a la transferencia directa de resultados.

He liderado 3 redes temáticas de ámbito nacional en el ámbito de los Procesos alimentarios en las que forman parte 6 centros de Investigación.

Participo activamente como revisor de artículos enviados para su publicación en más de 20 revistas internacionales indexadas en el JCR. Entre las cuales destacan, por su reconocido prestigio, revistas como: Drying Technology, Food Chemistry, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food & Bioprocess Technology, Journal of Supercritical Fluids, LWT- Food Science & Technology, etc.

Tengo reconocidos 5 períodos de investigación (sexenios) por la CNEAI y concedido el Complemento retributivos de Estímulo y Reconocimiento de la Actividad Investigadora, así como el Complemento retributivos de Estímulo y Reconocimiento de la Excelencia Investigadora y Transferencia del Conocimiento por parte de la AQUIB.

Parte C. MÉRITOS MÁX RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones

Publicaciones relevantes en revistas indexadas en el JCR en los últimos 5 años

1. Application of power ultrasound on the convective drying of fruits and vegetables: effects on quality
Rodriguez, Oscar; Eim, Valeria; Rossello, Carmen; et al.
Journal of the Science of Food and Agriculture Volume: 98 Issue: 5 Pages: 1660-1673 2018 DOI: 10.1002/jsfa.8673
2. On the effect of ultrasound-assisted atmospheric freeze-drying on the antioxidant properties of eggplant
Colucci, Domenico; Fissore, Davide; Rossello, Carmen; et al.
Food Research International Volume: 106 Pages: 580-588 2018 DOI: 10.1016/j.foodres.2018.01.022
3. Antioxidant potential of atmospheric freeze-dried apples as affected by ultrasound application and sample surface
Moreno, C.; Brines, C.; Mulet, A.; et al.
Drying Technology Volume: 35 Issue: 8 Pages: 957-968 2017 DOI: 10.1080/07373937.2016.1256890
4. Effects of freezing, freeze drying and convective drying on in vitro gastric digestion of apples
Esperanza Dalmau, Maria; Bornhorst, Gail M.; Eim, Valeria; et al.
Food Chemistry Volume: 215 Pages: 7-16 2017 DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.07.134
5. Effect of different drying procedures on physicochemical properties and flow behavior of Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller) gel
Minjares-Fuentes, R.; Femenia, A.; Comas-Serra, F.; et al.
Lwt-Food Science and Technology Volume: 74 Pages: 378-386 2016 DOI: 10.1016/j.lwt.2016.07.060
6. Ultrasound-assisted extraction of hemicelluloses from grape pomace using response surface methodology
Minjares-Fuentes, R.; Femenia, A.; Garau, M. C.; et al.
Carbohydrate Polymers Volume: 138 Pages: 180-191 MAR 15 2016 DOI: 10.1016/j.carbpol.2015.11.045
7. A multivariate methodology to distinguish among wine Appellations of Origin
Reyes Gonzalez-Centeno, Maria; Adrover-Obrador, Simon; Simal, Susana; et al.
Agronomy For Sustainable Development Volume: 35 Issue: 1 Pages: 295-304 JAN 2015 DOI: 10.1007/s13593-014-0242-5
8. Effect of power ultrasound application on aqueous extraction of phenolic compounds and antioxidant capacity from grape pomace (*Vitis vinifera* L.): Experimental kinetics and modeling
Gonzalez-Centeno, M. R.; Comas-Serra, F.; Femenia, A.; et al.
Ultrasonics Sonochemistry Volume: 22 Pages: 506-514 JAN 2015 DOI: 10.1016/j.ultsonch.2014.05.027
9. Intensification of Predrying Treatments by Means of Ultrasonic Assistance: Effects on Water Mobility, PPO Activity, Microstructure, and Drying Kinetics of Apple
Rodriguez, Oscar; Llabres, Pedro J.; Simal, Susana; et al.
Food and Bioprocess Technology Volume: 8 Issue: 3 Pages: 503-515 MAR 2015 DOI: 10.1007/s11947-014-1424-5
10. Acoustically assisted supercritical CO₂ extraction of cocoa butter: Effects on kinetics and quality
Rodriguez, Oscar; Ortuno, Carmina; Simal, Susana; et al.
Journal of Supercritical Fluids Volume: 94 Pages: 30-37 OCT 2014
11. Drying Assisted by Power Ultrasound
Andres Carcel, Juan; Vicente Garcia-Perez, Jose; Riera, Enrique; et al.
Modern Drying Technology, Vol 5: Process Intensification Pages: 237-277 2014

12. Effect of acoustic frequency and power density on the aqueous ultrasonic-assisted extraction of grape pomace (*Vitis vinifera* L.) - A response surface approach
Gonzalez-Centeno, Maria Reyes; Knoerzer, Kai; Sabarez, Henry; et al.
Ultrasonics Sonochemistry Volume: 21 Issue: 6 Pages: 2176-2184 NOV 2014 DOI: 10.1016/j.ultsonch.2014.01.021
13. Influence of power ultrasound application on drying kinetics of apple and its antioxidant and microstructural properties
Rodriguez, Oscar; Santacatalina, Juan V.; Simal, Susana; et al.
Journal of Food Engineering Volume: 129 Pages: 21-29 MAY 2014 DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2014.01.001
14. Ultrasound-assisted extraction of pectins from grape pomace using citric acid: A response surface methodology approach
Minjares-Fuentes, R.; Femenia, A.; Garau, M. C.; et al.
Carbohydrate Polymers Volume: 106 Pages: 179-189 JUN 15 2014 DOI: 10.1016/j.carbpol.2014.02.013
15. Characterization of Polyphenols and Antioxidant Potential of White Grape Pomace Byproducts (*Vitis vinifera* L.)
Gonzalez-Centeno, Maria Reyes; Jourdes, Michael; Femenia, Antoni; et al.
Journal of Agricultural and Food Chemistry Volume: 61 Issue: 47 Pages: 11579-11587 NOV 27 2013 DOI: 10.1021/jf403168k
16. Identification of behaviour patterns of viticultural regions according to their agroclimatic fingerprint and grape characteristics
Gonzalez-Centeno, M. R.; Simal, S.; Femenia, A.; et al.
Australian Journal of Grape and Wine Research Volume: 19 Issue: 1 Pages: 53-61 2013 DOI: 10.1111/j.1755-0238.2012.00207.x
17. Optimisation of the addition of carrot dietary fibre to a dry fermented sausage (sobrassada) using artificial neural networks
Eim, Valeria S.; Simal, Susana; Rossello, Carmen; et al.
Meat Science Volume: 94 Issue: 3 Pages: 341-348 JUL 2013
DOI: 10.1016/j.meatsci.2013.02.009
18. Optimization of the Drying Process of Carrot (*Daucus carota* v. Nantes) on the Basis of Quality Criteria
Eim, Valeria S.; Urrea, Diana; Rossello, Carmen; et al.
Drying Technology Volume: 31 Issue: 8 Pages: 951-962 JUN 11 2013 DOI: 10.1080/07373937.2012.707162
19. Simultaneous Quantification of Fat and Water Content in Cheese by TD-NMR
Castell-Palou, A.; Rossello, C.; Femenia, A.; et al.
Food and Bioprocess Technology Volume: 6 Issue: 10 Pages: 2685-2694 OCT 2013
DOI: 10.1007/s11947-012-0912-8

C.2. Proyectos

1. Referencia del proyecto: RTA2015-00060-C04-03
Título: SUSTAINABLE MANAGEMENT AND REVALORISATION OF AGRO-FOOD BYPRODUCTS FOR FEEDING, ENERGY AND AGRONOMIC USE
Investigador principal: Susana Simal Florindo
Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad
Duración: 26/06/2017 – 25/06/2020 Financiación recibida (en euros): 130000 €
2. Referencia del proyecto: DPI2012-37466-C03-02
Título: APLICACIÓN DE LOS ULTRASONIDOS DE POTENCIA EN LA INTENSIFICACIÓN DE PROCESOS DE SECADO A BAJA TEMPERATURA. MATERIA PRIMA Y EFICACIA DEL PROCESO
Investigador principal: María Carmen Rosselló Matas
Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad
Duración: 01/01/2013-31/12/2016 Financiación recibida (en euros): 111.149,99 €
3. Referencia del proyecto: 57/2011
Título: GRUPO INVESTIGADOR DE EXCELENCIA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LES ILLES BALEARS. GRUPO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

- Investigador principal: María Carmen Rosselló Matas
Entidad financiadora: Conselleria d'Economia, Hisenda i Innovació. Govern de les Illes Balears Duración: 2011, 3 años Financiación recibida (en euros): 48.000€
4. Referencia del proyecto: DPI2009 14549 C04 02
Título: ESTUDIO DEL EFECTO DE LOS ULTRASONIDOS DE POTENCIA SOBRE PROCESOS DE TRANSFERENCIA DE MATERIA: IMPLICACIONES SOBRE LA CALIDAD FINAL DE VEGETALES PROCESADOS
Investigador principal: Susana Simal Florindo
Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación
Duración: 01/01/2010-31/12/2012 Financiación recibida (en euros): 66.550€
5. Referencia del proyecto: PSE-060000-2009-3
Título: VALORACIÓN DE SUBPRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS NACIONALES: OBTENCIÓN SOSTENIBLE DE ADITIVOS DE ORIGEN NATURAL BIOSTAD
Investigador principal: María Carmen Rosselló Matas
Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación
Duración: 2009, 2 años Financiación recibida (en euros): 101.398€
6. Referencia del proyecto: PSE-060000-2009-11
Título: TÉCNICAS SOSTENIBLES PARA LA ESTABILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS. METODOLOGÍAS DE CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE COMPUESTOS DE INTERÉS Y EXTRACTOS. BISOSTAD.
Investigador principal: María Carmen Rosselló Matas
Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación
Duración: 2009, 2 años Financiación recibida (en euros): 414.288,3€

C.3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

1. Estudio de la características de la Taronja de Sóller para la mejora comercial del producto. Valoración de su funcionalidad como fuente de antioxidantes y vitaminas para la obtención de confitura
Investigador/a responsable: Carmen Rosselló Matas/Valeria Eim
Entidad/es financiadora/s: Cooperativa Agrícola de Sant Bartomeu, Fet a Sóller, SL, Agroilla, SAT. 1/2/2017-31/1/2020. Cuantía total: 17960€
2. Estudio de la viabilidad de la solicitud de una denominación de calidad para la sal elaborada en la isla de Mallorca
Investigador/a responsable: Carmen Rosselló Matas
Entidad/es financiadora/s: AMASAL-ASOCIACION DE SALINEROS DE MALLORCA 2010, 1 año. Cuantía total: 18.150 €
3. Estudi de la viabilitat de la sol.licitud DOP Ametlla de Mallorca
Investigador/a responsable: Carmen Rosselló Matas
Entidad/es financiadora/s: Conselleria de Presidència CAIB 2010. Cuantía total: 15.000 €
4. Estudi de viabilitat de la sol.licitud IGP TOMÀTIGA DE RAMELLET
Calidad en que ha participado: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de las Islas Baleares
Investigador/a responsable: Susana Simal Florindo
Entidad/es financiadora/s: Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears. 2009. Cuantía total: 15.000 €

C.4. Patentes

“Procedimiento para evitar la cristalización total o parcial del aceite de oliva durante su conservación a baja temperatura”. Femenia A.; Adrover, S.; Simal, S.; Rosselló, C.
P25827ES00. ESPAÑA. 2011