



Ministerio de Economía y Competitividad.
Secretaría de Estado de Investigación,
Desarrollo e Innovación

Currículum

Nombre: Antoni Femenia Marroig

Fecha: 11/09/2020

DATOS PERSONALES

Apellidos: **FEMENIA MARROIG**

Nombre: **ANTONI**

DNI: 43033913 Q

Lugar y fecha de expedición: Palma de Mallorca 21/02/2001

Nacimiento en: Campanet, Illes Balears

Fecha nacimiento: 23/08/1966

Residencia: Provincia: Illes Balears

Localidad: Palma de Mallorca

Domicilio: C/ General Félix Más, nº 5

Teléfono: 971 737010

Palma de Mallorca, 07013

Situación Profesional Actual

Organismo: UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Facultad: CIENCIAS

Departamento: QUÍMICA

Dirección Postal: CTRA VALLDEMOSSA Km 7.5, 07122 - PALMA DE MALLORCA

Teléfono: 971 173241

Fax: 971 173426

Correos electrónicos: antoni.femenia@uib.es, antoni.femenia23@gmail.com

Categoría profesional: CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD

Situación: Activa

Fecha de inicio: 03/08/2011

Dedicación: Completa

Resumen del Currículo

Catedrático de Universidad desde 2011. Profesor de la Universidad de las Islas Baleares (UIB). Miembro del Grupo de Investigación de Ingeniería de Alimentos de la UIB. Licenciado en Ciencias Químicas por la UIB. Premio Extraordinario de Licenciatura. Doctor en Ciencias Agroalimentarias por la Universidad de Bretaña Occidental (Francia) con Mención de Doctorado Europeo y Doctor en Ciencias Químicas por la UIB con Premio Extraordinario de Doctorado.

Estancias de investigación en el Institute of Food Research, UK (3 años y 4 meses), John Innes Institute, UK (4 meses) y ADRIA-Centre de Recherche et de Development Agro-Alimentaire, Francia (3 meses).

He publicado 84 artículos científicos en revistas recogidas en el JCR del Science Citation Index, de los cuales 56 tienen un índice de impacto (según el año de publicación) que los sitúa en el primer cuartil (Q1) y 15 en el segundo cuartil (Q2). Tomando como referencia la web of Science (Thomson & Reuters), estos 83 artículos han sido citados en 2536 ocasiones (con un 92% de citas externas), siendo mi índice H actual de 30 (según Scopus 2747 citas e índice H 31 y según Google Scholar Citations 4237 citas e índice H 37). También he publicado 10 trabajos en revistas no indexadas, 19 capítulos de libro, y soy coautor de 5 libros que recogen parte de la labor de investigación realizada

He participado en 89 congresos (74 de carácter Internacional), 8 como ponente invitado (incluida una conferencia plenaria de inauguración), 3 como Chairman y 3 como miembro del Comité Científico.

He impartido numerosas conferencias y cursos de carácter científico o de divulgación en diferentes entornos (Universidades e Institutos de Investigación, Empresas Públicas y Privadas, Colegios Profesionales, Universidad Abierta para Mayores, Centros de Enseñanza, etc.).

He participado de forma continuada a lo largo de mi trayectoria profesional en 38 proyectos de investigación, 2 Europeos, 10 del Plan Nacional (participando de forma continuada desde 1996 hasta 2018 y siendo IP en 3 de ellos), 27 Proyectos Autonómicos (IP en 9 de ellos), en su mayoría de investigación aplicada, que han dado lugar a la transferencia directa de resultados y/o la publicación de informes/libros con ISBN, y en 12 Contratos con empresas públicas y privadas. He participado y participo en 3 redes temáticas de ámbito nacional 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 cabe destacar, por su reconocido prestigio, revistas como: Carbohydrate Polymers, Food Chemistry, Organic Letters, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food & Bioprocess Technology, Journal of Supercritical Fluids, LWT-Food Science & Technology, etc.

Tengo reconocidos 4 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.

Soy Responsable y Coordinador de los Acuerdos Marco de Colaboración Académica y Científica establecidos entre la UIB y diferentes Universidades e Instituciones como la Universidad de Bolonia (Italia), Universidad de Buenos Aires (Argentina), el Instituto Tecnológico de Durango (México), la Universidad de Guadalajara (México) y la Universidad Juárez del Estado de Durango (México). He dirigido 5 Tesis Doctorales (4 en el contexto de un Programa con Mención de Calidad) y 11 Proyectos de Final de Máster

1. TITULACIONES Y DATOS ACADÉMICOS

TITULACIÓN SUPERIOR

LICENCIATURA	CENTRO	FECHA
--------------	--------	-------

CIENCIAS QUÍMICAS	UNIV. ILLES BALEARS	Junio 1990
--------------------------	---------------------	------------

PREMIO EXTRAORDINARIO DE LICENCIATURA

GRADO DE LICENCIATURA	UNIV. ILLES BALEARS	Nov. 1990
-----------------------	---------------------	-----------

Calificación: "Sobresaliente"

DOCTORADO (I)	CENTRO	FECHA
---------------	--------	-------

CIENCIAS AGROALIMENTARIAS	UNIVERSITÉ DE BRETAGNE OCCIDENTALE	1995
----------------------------------	------------------------------------	------

Título de la tesis: "Study of the potential of vegetable processing by-products as sources of dietary fibre: Effects of tissue maturation and processing on component cell wall polysaccharides"

Directores de tesis: Dr. Robert R. Selvendran y Dr. James A. Robertson (IFR-Norwich)

Fecha de lectura: 22/06/1995

Calificación: "Tres Honorable Avec Felicitations"

Título de Doctor homologado al título español de Doctor en Ciencias Químicas (CREDENCIAL AA-Nº 042199/35636 fecha 24/03/1998)

Título DOCTOR EUROPEO (Doctor Comunitatis Europaeae) concedido por la Unión Europea

DOCTORADO (II)	CENTRO	FECHA
----------------	--------	-------

CIENCIAS QUÍMICAS	UNIV. ILLES BALEARS	1999
--------------------------	---------------------	------

Título de la tesis: "Influencia del procesado y el almacenamiento sobre la estructura y composición de las paredes celulares"

Directores de tesis: Dra. Carmen Rosselló Matas (UIB)

Fecha de lectura: 16/12/1999

Calificación: "Sobresaliente *cum laude*"

PREMIO EXTRAORDINARIO DE DOCTORADO

CERTIFICADO DE HABILITACIÓN NACIONAL

CUERPO DOCENTE: **PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD**

ÁREA DE CONOCIMIENTO: INGENIERÍA QUÍMICA

FECHA RESOLUCIÓN: 10 DE ENERO DE 2005

BOE: 29 DE ENERO DE 2005

CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN NACIONAL

CUERPO DOCENTE: **CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD**

COMISIÓN DE ACREDITACIÓN DE CATEDRÁTICOS DE UNIVERSIDAD DE CIENCIAS

FECHA RESOLUCIÓN: 2 DE FEBRERO DE 2010

BOE: 18 DE FEBRERO DE 2010

OTRAS TITULACIONES	CENTRO	FECHA
FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH Calificación: "Grade A"	University of East Anglia (Norwich, UK)	1992
CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH Calificación: "Grade B"	University of East Anglia (Norwich, UK)	1994
CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH Calificación: "Grade B"	University of East Anglia (Norwich, UK)	1995

2. PUESTOS DOCENTES DESEMPEÑADOS

CATEGORIA	ORGANISMO CENTRO	REGIMEN DEDICACIÓN	ACTIVIDAD	FECHA
PROF. ASOCIADO	Univ. Politec. Valencia	Completa	Docencia e investigación	10/95 - 12/95
INVESTIGADOR CONTRATADO	Univ. Illes Balears	Completa	Docencia e investigación	01/96 –09/00
PROF. TEU Interino	Univ. Illes Balears	Completa	Docencia e investigación	10/00 – 08/01
PROF. TEU	Univ. Illes Balears	Completa	Docencia e investigación	08/01 – 01/06
PROF. TU	Univ. Illes Balears	Completa	Docencia e investigación	01/06 – 08/11
CATEDRAT. UNIV.	Univ. Illes Balears	Completa	Docencia e investigación	08/11 – sigue

3. ACTIVIDAD DOCENTE DESEMPEÑADA

MATERIAS Y PRÁCTICAS IMPARTIDAS

Situación Profesional: Profesor Asociado

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA (UPV)

Titulación: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Centro: Departamento de Tecnología de Alimentos (UPV)

Director del Departamento: Dr. Pedro Fito

Asignatura: **Ingeniería Química**

Curso: 1995/1996

Asignatura: **Transmisión de calor**

Curso: 1995/1996

Situación Profesional: Investigador contratado

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS (UIB)

Titulación: LICENCIADO EN QUÍMICA

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Directores del Departamento: Dr. Antoni Roig / Dr. Pere M. Deyà

Prácticas de laboratorio de la asignatura "Ingeniería Química"

Cursos: 1996/1997, 1997/1998, 1998/1999, 1999/2000

Titulación: DOCTORADO EN QUÍMICA

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Director del Departamento: Dr Antoni Roig

Curso de Doctorado: **Conservación de alimentos de humedad intermedia o baja**

Curso: 1997/1998

Titulación: DOCTORADO EN QUÍMICA

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Director del Departamento: Dr. Pere M^a Deyà

Curso de Doctorado: **Fibra alimentaria y nutrición**

Cursos: 1998/1999, 1999/2000

Situación Profesional: Profesor Titular de Escuela Universitaria interino

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS (UIB)

Titulación: LICENCIADO EN QUÍMICA

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Director del Departamento: Dr. Pere M^a Deyà

Asignatura: **Ingeniería Química**

Cursos: 2000/2001

Asignatura: **Experimentación en Ingeniería Química I**

Curso: 2000/2001

Asignatura: **Transmisión de calor**

Curso: 2000/2001

Asignatura: **Operaciones Unitarias en Ingeniería Química**

Curso: 2000/2001

Asignatura: **Circulación de Fluidos**

Curso: 2000/2001

Titulación: DOCTORADO EN QUÍMICA

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Director del Departamento: Dr. Pere M^a Deyà

Curso de Doctorado: **Fibra alimentaria y nutrición**

Cursos: 2000/2001

Situación Profesional: Profesor Titular de Escuela Universitaria

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS (UIB)

Titulación: LICENCIADO EN QUÍMICA

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Director del Departamento: Dr. Pere M^a Deyà/ Dra. Josefa Donoso

Asignatura: **Ingeniería Química**

Cursos: 2001/2002, 2002/2003, 2003/2004, 2004/2005, 2005/2006

Asignatura: **Experimentación en Ingeniería Química I**

Curso: 2004/2005, 2005/2006

Asignatura: **Experimentación en Ingeniería Química II**

Curso: 2001/2002, 2002/2003, 2003/2004, 2005/2006

Asignatura: **Ampliación de Fenómenos de Transporte**

Curso: 2001/2002

Asignatura: **Introducción a la Ingeniería Química**

Curso: 2001/2002

Asignatura: **Transmisión de calor**

Curso: 2001/2002

Titulación: DOCTORADO EN QUÍMICA

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Director del Departamento: Dr. Pere M^a Deyà

Curso de Doctorado: **Fibra alimentaria y nutrición**

Cursos: 2001/2002, 2002/2003 y 2003/2004

Titulación: PROGRAMA DE DOCTORADO EN QUÍMICA con MENCIÓN DE CALIDAD del Ministerio de Educación y Ciencia (Resolución 22 de Junio de 2004, BOE 5 de Julio de 2004)

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Directora del Departamento: Dra. Josefa Donoso

Curso de Doctorado: **Propiedades físico-químicas de la fibra dietética**

Curso de Doctorado: **Modelización y simulación de procesos**

Curso 2004/2005, 2005/2006

Situación Profesional: Profesor Titular de Universidad

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS (UIB)

Titulación: LICENCIADO EN QUÍMICA

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Directora del Departamento: Dra. Josefa Donoso

Asignatura: **Ingeniería Química**

Cursos: 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011

Asignatura: **Experimentación en Ingeniería Química I**

Curso: 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011

Asignatura: **Experimentación en Ingeniería Química II**

Curso: 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009, 2010/2011

Titulació: GRADO EN QUÍMICA (estudios adaptados al EEES)
Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)
Directora del Departamento: Dra. Josefa Donoso

Asignatura: **Laboratorio General de Química II**

Cursos: 2009/2010, 2010/2011

Situación Profesional: Catedrático de Universidad

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS (UIB)

Titulació: GRADO EN QUÍMICA (estudios adaptados al EEES)

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Director/a del Departamento: Dra. Josefa Donoso/Dr. Juan Jesus Fiol/Dr. Juan Frau

Asignatura: **Diseño de Reactores**

Curso: 2011/2012

Asignatura: **Laboratorio General de Química II**

Cursos: 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016,
2016/2017, 2017/2018 y 2018/2019

Asignatura: **Química Industrial**

Curso: 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017,
2017/2018 y 2018/2019

Asignatura: **Redacción y Ejecución de Proyectos**

Curso: 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018
y 2018/2019

Asignatura: **Química de Alimentos**

Curso: 2017/2018 y 2018/2019

Titulació: Màster Universitari de Ciència i Tecnologia Química

Centro: Departamento de Química. Facultad de Ciencias (UIB)

Director/a del Departamento: Dra. Josefa Donoso/Dr. Juan Jesus Fiol/Dr. Juan Frau/Dra. Gemma Turnés

Directora(s) del Máster: Dra. Carmen Rosselló/Dra. Carmen Rotger

Asignatura: **Introducció a l'Enginyeria Agroalimentària**

Curso: 2007/2008, 2008/2009, 2010/2011

Asignatura: **Modelització i Simulació de Processos Agroalimentaris**

Curso: 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009, 2010/2011

Asignatura: **Gestió i Aprofitament de Subproductes de la Indústria
Agroalimentària**

Curso: 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013,
2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018 y 2018/2019

4. ACTIVIDAD INVESTIGADORA DESEMPEÑADA

Líneas de investigación

Fibra alimentaria y paredes celulares. Alimentos Funcionales. Transferencia de materia: efectos del procesado, el almacenamientoo y la conservación de alimentos. Aprovechamiento de subproductos. Modelizacioón/Optimización de procesos agroalimentarios. Caracterización de productos con Denominación de Origen/Específica. Aplicación de nuevas tecnologías en el sector agroalimentario.

Especialización (códigos UNESCO): 330913 / 330914 / 330917 / 330920 /330928/
332808 / 332818

Centros de investigación:

Centro: ÁREA DE INGENIERÍA QUÍMICA (UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS)

Localidad: PALMA MALLORCA País: ESPAÑA Años: 1988-1991 y 1996-sigue

Duración: 24 AÑOS

Financiación: MEC y UIB

Centro: DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA)

Localidad: VALENCIA País: ESPAÑA Años: 1995

Duración: 3 MESES

Financiación: UPV

Centro: INSTITUTE OF FOOD RESEARCH (NORWICH RESEARCH PARK)

Localidad: NORWICH País: INGLATERRA Años: 1991-1995

Duración: 3 AÑOS Y 9 MESES

Financiación: Unión Europea (Beca Programa FLAIR)

Centro: JOHN INNES INSTITUTE (NORWICH RESEARCH PARK)

Localidad: NORWICH País: INGLATERRA Año: 1994

Duración: 4 MESES

Financiación: Unión Europea (Beca Programa FLAIR)

Centro: ADRIA (ASSOCIATION POUR LE DEVELOPPEMENT DE LA RECHERCHE APPLIQUEE AUX INDUSTRIES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES)

Localidad: QUIMPER País: FRANCIA Año: 1994

Duración: 3 MESES

Financiación: Unión Europea (Beca Programa FLAIR)

5. PUBLICACIONES Libros y capítulos de libros

Tesis doctorales

Autor: Femenia A.

Título: "Study on the potential of vegetable processing by-products as sources of dietary fibre: effects of tissue maturation and processing on component cell wall polysaccharides".

Tesis Doctoral. Université de Bretagne Occidentale (Francia)

Año: 1995

Autor: Femenia A.

Título: "Influencia del procesado y el almacenamiento sobre la estructura y la composición de las paredes celulares"

Tesis Doctoral. Universitat de les Illes Balears

Año: 1999

Libros

Autores: Rosselló, C.; Bestard, I.; Cañellas, J.; Femenia A.; Simal, S.

Título: "Conèixer i gaudir els aliments de les Illes Balears"

Editorial: Universitat de les Illes Balears. Servei de Publicacions i Intercanvi Científic

ISBN: 84-7632-791-9

Año: 2003

Autores: Simal, S.; Rosselló, C.; Ribó, A.; Femenia A.; Cañellas, J.; Bestard, I.; Lobón, O.; Garau, M.C.; Girona, M.A.

Título: "L'Anàlisi Sensorial com a Eina de Control i Millora de Processos: Aplicació a l'Ensaïmada de Mallorca"

Editorial: Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears

ISBN: 84-690-2396-9

Año: 2006

Autores: Rosselló, C.; Simal, S.; Femenia A.; Garau, M.C.; Castell, A.

Título: "Deshidratació Solar de Pebre Vermell de la Varietat Tap de Cortí"

Editorial: Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears

ISBN: 84-690-2598-8

Año: 2007

Autores: Rosselló, C.; Femenia A.; Simal, S.; Garau, M.C.

Título: "Estudi sobre la Viabilitat d'Utilitzar els Excedents i Residus Agrícoles del Camp Mallorquí com a Fibra Dietètica"

Editorial: Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears

ISBN: 84-606-4180-3

Año: 2007

Autores: Rosselló, C.; Bestard, I.; Cañellas, J.; Femenia A.; Simal, S.

Título: "Guia de Tast de l'Oli de Mallorca"

Editorial: Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears

ISBN: 84-606-4312-8

Año: 2007

Capítulos de libro: Reviews

Autores: Simal S.; Sánchez E.S., Femenia A. and Rosselló C.

Título: "Dehydration of fruits and vegetables: Effects of drying and storage conditions"

Libro: "Recent Research Developments in Agricultural & Food Chemistry"

Editor: S.G. Pandalai, pag 589 - 598.

Editorial: Research Singpost

Año 1998

ISBN: 81-86481-76-1

Autores: Femenia A.; Sánchez E.S. and Rosselló C.

Título: "Effects of processing on the cell wall composition of fruits and vegetables"

Libro: "Recent Research Developments in Nutrition Research"

Editor: S.G. Pandalai, Pags: 35 - 46.

Editorial: Research Singpost

Año 1998

ISBN: 81-86481-81-8

Autores: Femenia A.

Título: "High-value co-products from plants: pharmaceuticals and cosmetids"

Libro: "Waste management and co-product recovery in food processing"

Editor: Keith W. Waldron

Editorial: Woodhead Publishing Limited. Cambridge

Año 2007

ISBN: 978-1-84569-025-0

Autores: De Escalada Pla, Marina; Eim, Valeria; Roselló, Carmen; Gerschenson, Lía Noemí; Femenia, Antoni.

Título: "Physicochemical properties and rheological behavior of dietary fiber concentrates obtained from peach and quince"

Libro: "Dietary Fiber: Production Challenges, Food Sources and Health Benefits".

Editor: Marvin E. Clemens

Editorial: Nova Science Publishers, Inc. Hauppauge, NY, USA

Año 2015

ISBN: 978-1-63463-655-1

Autores: Minjares-Fuentes, J.R. & Femenia A

Título: "Effect of Processing on the Bioactive Polysaccharides and Phenolic Compounds from Aloe vera (Aloe barbadensis Miller)""

Libro: "Dietary Fiber Functionality in Food and Nutraceuticals".

Editor: Fark Hosseinian, B. Dave Oomah and Rocio Campos-Vega.

Functional Food Science and Technology. Series Editor: Fereidoon Shahidi

Editorial: WILEY Blackwell. John Wiley & Sons Ltd.

Año 2016

ISBN: 978-1-11913-805-1

Capítulos de libro: Publicaciones docentes

Autores: Simal, S.; Femenia, A.; Rosselló, C.

Título: Identificación del coeficiente de difusión en un proceso de transferencia de materia en productos con geometría esférica

Libro: Herramientas de cálculo en ingeniería de alimentos VII

Editores: Mulet, A.; Ordorica, C. y Benedito, J.J. y Fito, P.; UPV, España. Pags: 45-56

Año: 2001

ISBN: 84-7721-976-1

Autores: Femenia, A.; Simal, S.; Rosselló, C.; Benedito, J.

Título: Identificación del coeficiente de transferencia de calor por convección

Libro: Herramientas de cálculo en ingeniería de alimentos VII

Editores: Mulet, A.; Ordorica, C. y Benedito, J.J. y Fito, P.; UPV, España. Pags: 119-128

Año: 2001

ISBN: 84-7721-976-1

Autores: Benedito, J., Femenia, A., Clemente, G. y Sanjuán, N.

Título: Optimización del tratamiento térmico de alimentos líquidos

Libro: Ingeniería de alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos IX.

Editores: Fito, P.; Mulet, A.; Ordorica, C. y Bon, J. UPV, España. Pags: 10-33.

Año: 2001

ISBN: 84-9705-402-4

Autores: Simal, S., Rosselló, C., Font, R., Femenia, A. y Bon, J.

Título: Estimación de los perfiles de temperatura en un sólido con geometría paralelepípedica

Libro: Ingeniería de alimentos. Nuevas fronteras en el siglo XXI. Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos IX.

Editores: Fito, P.; Mulet, A.; Ordorica, C. y Bon, J. UPV, España. Pags: 235-249.

Año: 2001

ISBN: 84-9705-402-4

Autores: Femenia, A., Crespi, M.F., Montañó, J.J., García-Raso, A. and Rosselló, C.

Título: Pilot experiences to implement ECTS at the University of the Balearic Islands

Libro: Proceedings of ICERI2009

Editores: IATED – International Association for Technology, Education and Development

Año: 2009

ISBN: 978 84 613 2955 7

Autores: Miró, M., Femenia, A., Eim, V.S. and Rosende, M.

Título: Assessment and analysis of the new model of teaching and learning according to the guidelines of the European higher Education area from the perspective of the students

Libro: Proceedings of EDULEARN10 (International Conference on Education and New Learning Technologies)

Editores: Gómez-Chova, L; Martí-Belenguer, D; Candel-Torres, I.

Año: 2010

ISBN: 978 84 613 9386 2

Autores: Miró, M., Delgado, M.R. Femenia, A., Perelló, J, Tur, F.

Título: Moodle questionnaires: Appealing or troublesome tool in teaching/learning general chemistry at universities?

Libro: Proceedings of EDULEARN11 (International Conference on Education and New Learning Technologies)

Editores: Gómez-Chova, L; Martí-Belenguer, D; Candel-Torres, I.

Año: 2011

ISBN: 978-84-615-0441-1

Capítulos de libro: Libros de Proceedings

Autores: Femenia A.; Lefebvre A.C.; Thebaudin J.Y.; Robertson J.A. and Bourgeois C.M.

Título: The potential for the improvement of quality in food systems through incorporation of defined fibres obtained from processed vegetable by-products.

Libro: "Agri-Food Quality: An interdisciplinary approach".

Editores: G.R. Fenwick, C. Hedley, R.L. Richards and S. Khokhar. The Royal Society of Chemistry. Cambridge. Pags: 188-191.

Año: 1996

ISBN: 0-85404-711-5

Autores: Sánchez E.S.; SanJuan N.; Femenia A.; Simal S. y Rosselló C.

Título: Water retention in potato: equilibrium moisture content and isosteric heats.

Libro: DRYING'96.

Editores: Strumillo, C.Pakowski, Z. Editorial: Lodz Technical University

Pags: 1061-1068

Año: 1996

ISBN: 83-86903-07-4

Autores: Femenia, A.; Sánchez, E. S.; Simal, S.; Rosselló, C.

Título: Effects of drying pre-treatments on the cell wall composition of raisins

Libro: Engineering and Food,

Editor: Jowitt, R. Editorial: Academic Press, Sheffield, Inglaterra. Pags: 196-199

Año: 1997

ISBN: 1-85075-814-X

Autores: Simal, S.; Sánchez, E. S.; Femenia, A.; Rosselló, C.

Título: Effects of gas composition and packaging material on dehydrated apricot quality

Libro: Engineering and Food,

Editor: Jowitt, R. Editorial: Academic Press, Sheffield, Inglaterra. Pags: 25-28

Año: 1997

ISBN: 1-85075-814-X

Autores: Femenia A.; Robertson J.A. and Selvendran R.R.

Título: "Effects of heat treatment and dehydration on non-starch polysaccharides in cauliflower"

Libro: "Functional properties of non-digestible carbohydrates".

Editores: F. Guillon; R. Amadó; M.T. Amaral-Collaco; H. Andersson; N.G. Asp; K.E. Bach Knudsen; M. Champ; J. Mathers; J.A. Robertson; I. Rowland; J. Van Loo. AIR3CT94-2203. Agro-Industrial Research. Nantes. Pags: 78-79 Año 1998

ISBN: 2-7380-0809-7

Autores: Femenia A.; de Juan C.; Sánchez E.S.; Simal S. and Rosselló C.

Título: "Functional properties of carbohydrates from Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miler) plant tissues"

Libro: "Functional properties of non-digestible carbohydrates".

Editores: F. Guillon; R. Amadó; M.T. Amaral-Collaco; H. Andersson; N.G. Asp; K.E. Bach Knudsen; M. Champ; J. Mathers; J.A. Robertson; I. Rowland; J. Van Loo. AIR3CT94-2203. Agro-Industrial Research. Nantes. Pags: 55-56. Año: 1998

ISBN: 2-7380-0809-7

Autores: Femenia A.; Sánchez E.S.; Simal S. and Rosselló C.

Título: "Cell wall changes in apricot during fruit ripening"

Libro/Revista: Acta Horticulturae Number **488**, Proceedings of the Xith International Symposium on Apricot Culture. Volome II.

Editores: Irene Karayiannis (Editor in chief); C. Tsipouridis y A. Goudaras (Co-editors)

Pags: 625-628 Año: 1999

ISBN 90-6605-891-9

Autores: Sánchez E.S.; Femenia A.; Simal S. and Rosselló C.

Título: "Effects of modified atmospheres on cell wall composition, colour, and SO₂ content of dehydrated apricots during storage"

Libro/Revista: Acta Horticulturae Number **488**, Proceedings of the Xith International Symposium on Apricot Culture. Volome II.

Editores: Irene Karayiannis (Editor in chief); C. Tsipouridis y A. Goudaras (Co-editors)

Pags: 629-632 Año: 1999

ISBN 90-6605-891-9

Autores: Cháfer, A.; Berna, A.; Montón, J.B. y Femenia, A.

Título: "High-Pressure solubility data of system ethanol + quercetin + CO₂"

Libro: Supercritical Fluids. Tome 2: SCF Properties Reactions

Editores: Brunner, G; Kikic, I. & Perrut, M. Pags: 787-792 Año: 2003
ISBN: 2-905-267-37-02

Autores: Clemente, G.; Bon, J.; Femenia, A. y Mulet, A.

Título: "Measurement of shrinkage by different methods during apple dehydration"

Libro: Advances in Drying Technology

Editores: Saravacos, G.D.; Maroulis, Z.B.; Krokida, M. and Karathanos, V.T.

Pags: 188-192

Año: 2003

Autores: Simal, S., Femenia, A., Rosselló, C. y Benedito, J.

Título: "Use of ultrasounds to estimate the composition and textural properties of a meat-based product"

Libro: Emerging Technologies in NDT.

Editores: Van Hemelrick, D.; Anastasopoulos, A.; Melanitis, N. E. Lisse (Holanda)

Pags: 113-116

Año: 2004

ISBN: 90-5809-645-9

Autores: Femenia, A., Garau, C., Castell-Palou, A. and González, R.

Título: "Fibre concentrates with antioxidant properties from citrus by-products: effects of air-drying temperature"

Libro: 15th International Drying Symposium (IDS 2006)

Editores: Farkas, I. and Mujumdar A.S.

Pags: 1443-1450

Año: 2006

ISBN: 963-9483-59-1

Autores: Femenia, A., Castell-Palou, A. González, R. and Bom, J.

Título: "Dietary fibre from kiwifruit dehydrated at different temperature: Influence of the degree of ripening"

Libro: Drying 2008

Editores: Thorat, B.N. and Mujumdar, A.S.

Pags: 1371-1376

Año: 2008

ISBN: 81-907371-2-0

6. PUBLICACIONES

Artículos en revistas con índice de impacto (ISI Journal of Citation Reports)

JCR: Journal of Citation Reports (Science Edition. Factor de Impacto correspondiente al año de publicación)

Nº Citaciones: Nº de citaciones que ha recibido cada uno de los artículos (hasta Diciembre de 2018) según Scopus.

	JCR	Nº citaciones
Autores: Cañellas, J.; Femenia, A.; Rosselló, C. y Soler, L Título: Chemical composition of the shell of the apricot seed Revista: <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> Volumen: 59 Número: Páginas, inicial: 269 final: 271 Año: 1992 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 12 de 112 en <i>Agriculture</i> (Q1)	1.249	8
Autores: Femenia, A. Rosselló, C.; Mulet, A. y Cañellas, J. Título: Chemical composition of bitter and sweet apricot kernels Revista: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> Volumen: 43 Número: 2 Páginas, inicial: 356 final: 361 Año: 1995 Lugar de publicación: (USA) Posición revista y categoría: 3 de 112 en <i>Agriculture</i> (Q1)	2.327	103
Autores: Frau, M.; Simal, S.; Femenia, A.; Rosselló, C. Título: Application of principal components analysis to chemical characteristics of Mahon cheese Revista: <i>Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und-Forschung</i> Volumen: 205 Número: 6 Páginas, inicial: 429 final: 432 Año: 1997 Lugar de publicación: (DEU) Posición revista y categoría: 24 de 87 en <i>Food Science & Technology</i> (Q2)	1.084	12
Autores: Femenia A.; Lefebvre A.C.; Thebaudin J.Y.; Robertson J.A.; Bourgeois C.M. Título: Physical and sensory properties of model foods supplemented with cauliflower fiber Revista: <i>Journal of Food Science</i> Volumen: 62 Número: 4 Páginas, inicial: 635 final: 639 Año: 1997 Lugar de publicación: (USA) Posición revista y categoría: 12 de 87 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	0.990	127

	JCR	Nº citaciones
Autores: Femenia A.; Garosi P.; Waldron K.W.; Selvendran R.R.; Roberts K.; Robertson J.A. Título: Tissue-related changes in methyl-esterification of pectic polysaccharides in cauliflower (<i>Brassica oleracea</i> L var. <i>botrytis</i>) stems Revista: <i>Planta</i> Volumen: 205 Número: Páginas, inicial: 438 final: 444 Año: 1998 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 9 de 142 en <i>Plant Sciences</i> (Q1)	2.960	29
Autores: Femenia, A.; Sanchez, E; Simal S.; Rosselló, C. Título: Effects of drying pretreatments on the cell wall composition of grapes tissues Revista: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> Volumen: 46 Número:1 Páginas, inicial: 271 final: 276 Año: 1998 Lugar de publicación: (USA) Posición revista y categoría: 2 de 111 en <i>Agriculture</i> (Q1)	2.327	38
Autores: Femenia A., Waldron K.W., Robertson J.A. and Selvendran R.R. Título: Cauliflower (<i>Brassica oleracea</i> L), globe artichoke (<i>Cynara scolymus</i>) and chicory witloof (<i>Cichorium intybus</i>) processing by-products as sources of dietary fibres Revista: <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> Volumen: 77 Número: Páginas, inicial: 511 final: 518 Año: 1998 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 5 de 111 en <i>Agriculture</i> (Q1)	0.871	52
Autores: Femenia, A.; Sanchez, S.; Simal S.; Rosselló, C. Título: Developmental and ripening-related effects on the cell wall of apricot (<i>Prunus armeniaca</i>) fruit Revista: <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> Volumen: 77 Número: 4 Páginas, inicial: 487 final: 493 Año: 1998 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 5 de 111 en <i>Agriculture</i> (Q1)	0.871	35

	JCR	Nº citaciones
Autores: Femenia, A.; García-Conesa, M.; Simal, S.; Rosselló, C. Título: Characterization of the cell walls of loquat (<i>Eriobotrya Japonica</i> L.) fruit Revista: <i>Carbohydrate Polymers</i> Volumen: 35 Número: 3-4 Páginas, inicial: 169 final: 177 Año: 1998 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 11 de 47 en <i>Chemistry Applied</i> (Q1)	1.710	32
Autores: Frau, M.; Simal, S.; Femenia, A.; Rosselló, C. Título: Differentiation and grouping chemical characteristics of Mahon cheese Revista: <i>Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und-Forschung</i> Volumen: 207 Número: 2 Páginas, inicial: 164 final: 169 Año: 1998 Lugar de publicación: (DEU) Posición revista y categoría: 36 de 90 en <i>Food Science & Technology</i> (Q2)	1.084	8
Autores: Femenia A.; Simal S.; Sánchez E. S.; Rosselló, C. Título: Modification of the cell wall composition of apricots (<i>Prunus armeniaca</i>) during drying and storage under modified atmospheres Revista: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> Volumen: 46 Número: 12 Páginas, inicial: 5248 final: 5253 Año: 1998 Lugar de publicación: (USA) Posición revista y categoría: 2 de 111 en <i>Agriculture</i> (Q1)	2.327	18
Autores: Femenia A.; Rigby N.; Waldron K.W.; Selvendran R.R. Título: Investigation of the occurrence of pectic-xylan-xyloglucan complexes in the cell walls of cauliflower stem tissues Revista: <i>Carbohydrate Polymers</i> Volumen: 39 Número: Páginas, inicial: 151 final: 164 Año: 1999 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 17 de 70 en <i>Polymer Science</i> (Q1)	1.710	34
Autores: Femenia A.; Selvendran R.R., Ring S.G. and Robertson J.A. Título: Effects of heat treatment and dehydration on properties of cauliflower fiber Revista: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> Volumen: 47 Número: Páginas, inicial: 271 final: 276 Año: 1999 Lugar de publicación: (USA) Posición revista y categoría: 5 de 113 en <i>Agricultura, Multidisciplinary</i> (Q1)	2.327	22

	JCR	Nº citaciones
Autores: Frau, M.; Simal, S.; Femenia, A.; Sanjuan, E.; Rosselló, C. Título: Use of principal components analysis to evaluate physical properties of Mahon cheese Revista: <i>European Food Research and Technology</i> Volumen: 210 Número: 1 Páginas, inicial: 73 final: 76 Año: 1999 Lugar de publicación: (DEU) Posición revista y categoría: 22 de 91 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	1.084	20
Autores: Femenia A.; Waldron K.W.; Robertson J.A.; Selvendran R.R. Título: Compositional and structural modification to the cell walls of cauliflower (<i>Brassica oleracea</i> L. var <i>botrytis</i>) during tissue development and plant maturation Revista: <i>Carbohydrate Polymers</i> Volumen: 39 Número: Páginas, inicial: 101 final: 108 Año: 1999 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 17 de 70 en <i>Polymer Science</i> (Q1)	1.710	30
Autores: Femenia, A.; Simal, S.; Sánchez, E. S.; Rosselló, C. Título: Compositional features of polysaccharides from Aloe Vera (<i>Aloe barbadensis</i> Miller) plant tissues Revista: <i>Carbohydrate Polymers</i> Volumen: 39 Número: 2 Páginas, inicial: 109 final: 117 Año: 1999 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 17 de 70 en <i>Polymer Science</i> (Q1)	1.710	184
Autores: Femenia, A.; Simal, S.; Sánchez, S.; Rosselló, C. Título: Effect of temperature on the cell wall composition of raising during storage under modified atmosphere Revista: <i>European Food Research and Technology</i> Volumen: 209 Número: 3-4 Páginas, inicial: 272 final: 276 Año: 1999 Lugar de publicación: (DEU) Posición revista y categoría: 22 de 91 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	1.084	9

	JCR	Nº citaciones
Autores: Sánchez, E.; Simal, S.; Femenia, A.; Benedito, J.; Rosselló, C. Título: Influence of ultrasound to mass transport rates during cheese brining Revista: <i>European Food Research and Technology</i> Volumen: 209 Número: 3-4 Páginas, inicial: 215 final: 219 Año: 1999 Lugar de publicación: (DEU) Posición revista y categoría: 22 de 91 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	1.084	32
Autores: Simal, S.; Femenia, A.; Llull, P.; Rosselló, C. Título: Dehydration of aloe vera simulation of drying curves and evaluation of functional properties Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 43 Número: 2 Páginas, inicial: 109 final: 114 Año: 2000 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 35 de 117 en <i>Chemical Engineering</i> (Q2)	1.209	86
Autores: Femenia, M. J. Bestard, N. Sanjuan, C. Rosselló and A. Mulet Título: Effect of rehydration temperature on the cell wall components of broccoli (Brassica oleracea L. Var. Italica) plant tissues Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 46 Número: 3 Páginas, inicial: 157 final: 163 Año: 2000 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 35 de 117 en <i>Chemical Engineering</i> (Q2)	1.209	38
Autores: Sánchez, E. S.; Simal, E.; Femenia, A; Rosselló, C. Título: Effect of acoustic brining on the transport of sodium chloride and water in Mahon cheese Revista: <i>European Food Research and Technology</i> Volumen: 212 Número: 1 Páginas, inicial: 39 final: 43 Año: 2000 Lugar de publicación: (DEU) Posición revista y categoría: 27 de 95 en <i>Food Science & Technology</i> (Q2)	1.084	6

	JCR	Nº citaciones
Autores: Bestard M. J., Sanjuan N., Rosselló C., Mulet A. and Femenia A. Título: Effect of storage temperature on the cell wall components of broccoli (Brassica oleracea L. Var. Italica) plant tissues during dehydration. Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 48 Número: 4 Páginas, inicial: 317 final: 323 Año: 2001 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 37 de 123 en <i>Chemical Engineering</i> (Q2)	1.209	10
Autores: Sánchez, E. S.; Simal, S.; Femenia, A.; Llull, P.; Rosselló, C. Título: Proteolysis of Mahon cheese as affected by acoustic-assisted brining Revista: <i>European Food Research and Technology</i> Volumen: 212 Número: 2 Páginas, inicial: 147 final: 152 Año: 2001 Lugar de publicación: (DEU) Posición revista y categoría: 17 de 94 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	1.084	8
Autores: Simal, S.; Sánchez, E. S.; Bon, J.; Femenia, A.; Rosselló, C. Título: Water and salt diffusion during cheese ripening: effect of the external and internal resistances to mass transfer Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 48 Número: 3 Páginas, inicial: 269 final: 275 Año: 2001 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 37 de 123 en <i>Chemical Engineering</i> (Q2)	1.209	55
Autores: Sánchez, E.S.; Simal S.; Femenia, A, Benedito, J. and Rosselló, C. Título: Effect of acoustic brining on lipolysis and on sensory characteristics of Mahon cheese. Revista: <i>Journal of Food Science</i> Volumen: 66 Número: 6 Páginas, inicial: 892 final: 896 Año: 2001 Lugar de publicación: (USA) Posición revista y categoría: 31 de 94 en <i>Food Science & Technology</i> (Q2)	0.990	9

	JCR	Nº citaciones
Autores: Femenia, A.; Garcia-Marín M.; Simal, S.; Rosselló, C.; Blasco, M. Título: Effects of supercritical carbon dioxide (SC-CO₂) oil extraction on the cellwall composition of almond fruits Revista: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> Volumen: 49 Número: 12 Páginas, inicial: 5828 final: 5834 Año: 2001 Lugar de publicación: (USA) Posición revista y categoría: 1 de 28 en <i>Agriculture</i> (Q1)	2.327	24
Autores: Llull, P.; Simal, S.; Femenia, A.; Benedito, J.; Rosselló, C. Título: The use of ultrasound velocity measurement to evaluate the textural properties of sobrassada from Mallorca Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 52 Número: 2 Páginas, inicial: 323 final: 330 Año: 2002 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 20 de 126 en <i>Chemical Engineering</i> (Q1)	1.209	24
Autores: McCleary BV, McNally M, Rossiter P, Aman P, Amrein T, Arnouts S, Arrigoni E, Bauer L, Bavor C, Brunt K, Bryant R, Bureau S, Camire ME, Champ M, Chen Q, Chin ML, Colilla W, Coppin J, Costa D, Crosby G, Dean J, Berrios JD, de Valck J, Doerfer J, Dougherty M, Eybye K, Fahey G, Femenia A, Forssell P, Gelroth J, Geske J, Hidaka H, Isaksen MF, Kettlitz B, Kozlowski F, Laerke HN, Li B, Lincoln Y, Liu Q, Martensson AC, Mattys S, Meuser F, Monro J, Niba L, Niemann C, Panozzo J, Roturier JM, Sampson C, Sanders P, Suter D, Tas AA, Themeier H, Tudorica C, Watson R, Weber L, Weinstein M, Wilkinson M, Yen J, Zheng T Título: Measurement of resistant starch by enzymatic digestion in starch and selected plant materials: Collaborative study Revista: <i>Journal of AOAC International</i> Volumen: 85 Número: 5 Páginas, inicial: 1103 final: 1111 Año: 2002 Lugar de publicación: (USA) Posición revista y categoría: 32 de 92 en <i>Food Science & Technology</i> (Q2)	1.147	115

	JCR	Nº citaciones
Autores: Llull, P.; Simal, S.; Femenia, A.; Benedito, J.; Rosselló, C. Título: Evaluation of textural properties of a meat-based product (sobrassada) using ultrasonic techniques Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 53 Número: 3 Páginas, inicial: 279 final: 285 Año: 2002 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 20 de 126 en <i>Chemical Engineering</i> (Q1)	1.209	5
Autores: Simal, S., Femenia, A., Garcia-Pascual, P., Rosselló C. Título: Simulation of the drying curves of a meat-based product. Effect of the external resistance to mass transfer Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 58 Número: 2 Páginas, inicial: 193 final: 199 Año: 2003 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 22 de 119 en <i>Chemical Engineering</i> (Q1)	1.209	33
Autores: Simal, S.; Benedito, J.; Clemente, G.; Femenia, A.; Rosselló, C. Título: Ultrasonic determination of the composition of a meat-based product Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 58 Número: 3 Páginas, inicial: 253 final: 257 Año: 2003 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 22 de 119 en <i>Chemical Engineering</i> (Q1)	1.209	41
Autores: Femenia, A.; García-Pascual, P.; Simal, S.; Rosselló, C. Título: Effects of heat treatment and dehydration on bioactive polysaccharide acemannan and cell wall polymers from <i>Aloe barbadensis</i> Miller Revista: <i>Carbohydrate Polymers</i> Volumen: 51 Número: 4 Páginas, inicial: 397 final: 405 Año: 2003 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 11 de 72 en <i>Polymer Science</i> (Q1)	1.710	116

	JCR	Nº citaciones
Autores Simal, S., Femenia, A., Garau, C. & Rosselló, C Título: Use of exponential, Page's and diffusional models to simulate the drying kinetics of kiwi fruit Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 58 Número: 3 Páginas, inicial: 253 final: 257 Año: 2005 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 23 de 93 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	1.249	232
Autores: Simal, S.; Femenia, A., Cárcel, J. and Rossello, C. Título: "Mathematical modeling of the drying curves of kiwifruits: Influence of the ripening stage". Revista: <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> Volumen: 85 Número: 3 Páginas, inicial: 425 final: 432 Año: 2005 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 5 de 31 en <i>Agriculture</i> (Q1)	0.996	34
Autores: Simal, S.; Garau M.C.; Femenia, A. and Rosselló, C. Título: "Drying of red pepper (<i>Capsicum Annuum</i>) water desorption and quality" Revista: <i>International Journal of Food Engineering</i> Volumen: 1 Número: 4 Páginas, 5 Año: 2005 Lugar de publicación: (Berkeley Electronic Press -Publicación en web) Posición revista y categoría: 104 de 118 en <i>Food Science & Technology</i> (Q4)	0.326	7
Autores: Garau, M.C.; Simal, S.; Femenia, A. and Rossello, C. Título: "Drying of orange skin: Drying kinetics modelling and functional properties". Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 75 Número: 2 Páginas, inicial: 288 final: 295 Año: 2006 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 14 de 110 en <i>Chemical Engineering</i> (Q1)	1.696	58

	JCR	Nº citaciones
Autores: Simal, S.; Garau, M.C.; Femenia, A. and Rossello, C. Título: "A diffusional model with a moisture dependent coefficient". Revista: <i>Drying Technology</i> Volumen: 24 Número: Páginas, inicial: 1365 final: 1372 Año: 2006 Lugar de publicación: (USA) Posición revista y categoría: 17 de 106 en <i>Mechanical Engineering</i> (Q1)	1.100	21
Autores: Garau, M.C.; Simal, S.; Rossello, C. and Femenia, A. Título: Effect of air-drying temperature on physico-chemical properties of dietary fibre and antioxidant capacity of orange (<i>Citrus aurantium</i> v. canoneta) by-products Revista: <i>Food Chemistry</i> Volumen: 104 Número: Páginas, inicial: 1014 final: 1024 Año: 2007 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 4 de 103 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	3.052	197
Autores: Simal, S.; Femenia, A.; Castell-Palou, A. and Rosselló, C. Título: Water desorption thermodynamic properties of pineapple Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen: 80 Número: 4 Páginas, inicial: 1293 final: 1301 Año: 2007 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 15 de 114 en <i>Chemical Engineering</i> (Q1)	1.848	46
Autores: Femenia, A.; Simal, S.; Garau M.C. and Rosselló, C. Título: Effects of heat treatment and dehydration on pineapple (<i>Ananas comosus</i> L. Merr) cell walls Revista: <i>International Journal of Food Engineering</i> Volumen: 3 Número: 2 Páginas, 9 Año: 2007 Lugar de publicación: (Berkeley Electronic Press - Publicación en web) Posición revista y categoría: 104 de 118 en <i>Food Science & Technology</i> (Q4):	0.326	7

	JCR	Nº citaciones
Autores: Bon, J.; Rossello, C.; Femenia, A.; Eim V.S. and Simal, S. Título: Mathematical modeling of the drying kinetics for apricots: Influence of the external resistance to mass transfer Revista: <i>Drying Technology</i> Volumen: 25 Número: Páginas, inicial: 1829 final: 1835 Año: 2007 Lugar de publicación: (USA) Posición revista y categoría: 14 de 107 en <i>Mechanical Engineering</i> (Q1)	1.171	27
Autores: Eim, V.S.; Simal, S.; Rossello, C. and Femenia, A. Título: Effects of addition of carrot dietary fibre on the ripening process of a dry fermented sausage (Sobrassada) Revista: <i>Meat Science</i> Volumen: 80 Número: Páginas, inicial: 173 final: 182 Año: 2008 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 17 de 107 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	2.183	54
Autores: Femenia, A.; Sastre-Serrano, G.; Simal, S.; Garau, M.C.; Eim, V.S. and Rosselló, C. Título: Effect of air-drying temperature on the cell walls of kiwifruit processed at different stages of ripening Revista: <i>LWT- Food Science and Technology</i> Volumen: 42 Número: 1 Páginas, inicial: 106 final: 112 Año: 2009 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 22 de 118 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	2.114	23
Autores: Castell-Palou, A.; Rosselló, C.; Femenia, A. and Simal, S. Título: Application of multivariate statistical analysis to chemical, physical and sensory characteristics of Majorcan cheese Revista: <i>International Journal of Food Engineering</i> Volumen: 6 Número: 2 Páginas, 12 Año: 2010 Lugar de publicación: (Berkeley Electronic Press - Publicación en web) Posición revista y categoría: 106 de 126 en <i>Food Science & Technology</i> (Q4)	0.388	4

	JCR	Nº citaciones
Autores: González-Centeno, M.R.; Rosselló, M.C.; Simal, S.; Garau, M.C.; López, F. and Femenia, A. Título: Physico-chemical properties of cell wall materials obtained from ten grape varieties and their by-products: grape pomaces and stems Revista: <i>LWT- Food Science and Technology</i> Volumen: 43 Número: 10 Páginas, inicial: 1580 final: 1586 Año: 2010 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 22 de 126 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	2.292	58
Autores: Eim, V.S.; Rossello, C. Femenia, A. and Simal, S. Título: Moisture Sorption Isotherms and Thermodynamic Properties of Carrot" Revista: <i>International Journal of Food Engineering</i> Volumen: 7 Número: 3 Article 13 DOI:10.2202/1556-3758.1804 Año: 2011 Lugar de publicación: (Berkeley Electronic Press - Publicación en web) Posición revista y categoría: 106 de 126 en <i>Food Science & Technology</i> (Q4)	0.388	19
Autores: Castell-Palou, A.; Rosselló, C.; Femenia, A.; Bon, J. and Simal, S. Título: Moisture profiles in cheese drying determined by TD-NMR: Mathematical modeling of mass transfer Revista: <i>Journal of Food Engineering</i> Volumen:104 Número: Páginas, inicial: 525 final: 531 Año: 2011 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 27 de 126 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	2.168	24
Autores: Rodríguez-González, V.M., Femenia, A., González-Laredo, R.F., Rocha-Guzmán, N.E., Gallegos-Infante, J.A., Candelas-Cadillo, M.G., Ramírez-Baca, P., Simal, S. and Rosselló, C. Revista: <i>Carbohydrate Polymers</i> Título: Effects of pasteurization on bioactive polysaccharide acemannan and cell wall polymers from <i>Aloe barbadensis</i> Miller Volumen:86 Número: Páginas, inicial: 1675 final: 1683 Año: 2011 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 3 de 70 en <i>Chemistry Applied</i> (Q1)	3.463	30

	JCR	Nº citaciones
Autores: Rodríguez-González, V.M., Femenia, A., Minjares-Fuentes, R., González-Laredo, R.F. Revista: <i>LWT – Food Science and Technology</i> Título: Functional properties of pasteurized samples of <i>Aloe barbadensis</i> Miller. Optimization using Response Surface Methodology Volumen: 47 Número: 2 Páginas, inicial: 225 final: 232 Año: 2012 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 22 de 124 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	2.546	27
Autores: Castell-Palou, A.; Vaquiro, H.A.; Cárcel, J.A.; Rosselló, C.; Femenia, A.; Simal, S. Revista: <i>Drying Technology</i> Título: Mathematical Modeling of Moisture Distribution and Kinetics in Cheese Drying Volumen: 30 Número: 11-12 Páginas, inicial: 1247 final: 1255 Año: 2012 Lugar de publicación: USA Posición revista y categoría: 17 de 122 en <i>Mechanical Engineering</i> (Q1)	1.171	5
Autores: González-Centeno, M.R., Jourdes, M., Femenia, A., Simal, S., Rosselló, C., Teissedre, P.L. Revista: <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> Título: Proanthocyanidin Composition and Antioxidant Potential of the Stem Winemaking Byproducts from 10 Different Grape Varieties (<i>Vitis vinifera</i> L.) Volumen: 60 Número: 48 Páginas, inicial: 11850 final: 11858 Año: 2012 Lugar de publicación: USA Posición revista y categoría: 15 de 124 en <i>Food Science & Technology</i> (Q1)	2.906	37
Autores: Eim, V.; Garcia-Perez, J. V.; Rosselló, C.; Femenia, A.; Simal, S. Revista: <i>Drying Technology</i> Título: Influence of the addition of dietary fibre on the drying curves and microstructure of a dry fermented sausage (sobrassada) Volumen: 30 Número: 2 Páginas, inicial: 146 final: 153 Año: 2012 Lugar de publicación: (ENG) Posición revista y categoría: 17 de 122 en <i>Mechanical Engineering</i> (Q1)	1.171	6

Autores: Rodríguez, O., Eim, V. S., Simal, S., Femenia, A., Rosselló, C.

Revista: *Food and Bioprocess Technology*

Título: Validation of a Diffusion Model Using Moisture Profiles Measured by means of TD-NMR in Apples (*Malus domestica*)

Volumen: 2 Número: 6 Páginas, inicial: 542 final: 552 Año: 2013

Lugar de publicación: (USA)

Posición revista y categoría: 12 de 123 en *Food Science & Technology* (Q1) **3.126** **7**

Autores: Eim, V.S., Urrea, D., Rosselló, C., García-Pérez, J.V., Femenia, A., Simal, S.

Revista: *Drying Technology*

Título: Optimization of the Drying Process of Carrot (*Daucus carota* v. Nantes) on the Basis of Quality Criteria.

Volumen: 31 Número: 8 Páginas, inicial: 951 final: 962 Año: 2013

Lugar de publicación: USA

Posición revista y categoría: 29 de 128 en *Engineering Mechanical* (Q1) **1.742** **13**

Autores: González-Centeno, M.R., Jourdes, M., Femenia, A., Simal, S., Rosselló, C., Teissedre, P.L.

Revista: *Journal of Agricultural and Food Chemistry*

Título: Characterization of polyphenols and antioxidant potential of white grape pomace byproducts (*Vitis vinifera* L.).

Volumen: 61 Número: 47 Páginas, inicial: 11579 final: 11587 Año: 2013

Lugar de publicación: USA

Posición revista y categoría: 13 de 123 en *Food Science & Technology* (Q1) **3.107** **28**

Autores: González-Centeno, M.R.; Simal, S.; Femenia, A.; Frau, M.; Rosselló, C.

Revista: *Australian Journal of Grape and Wine Research*

Título: Identification of behaviour patterns of viticultural regions according to their agroclimatic fingerprint and grape characteristics

Volumen: 19 Número: 1 Páginas, inicial: 53 final: 61 Año: 2013

Lugar de publicación: Australia

Posición revista y categoría: 18 de 123 en *Food Science & Technology* (Q1) **2.778** **3**

Autores: Castell Palou, A.; Rosselló, C.; Femenia, A.; Simal, S.

Revista: *Food and Bioprocess Technology*

Título: Simultaneous Quantification of Fat and Water Content in Cheese by TD-NMR

Volumen: 6 Número: 10 Páginas, inicial: 2685 final: 2694 Año: 2013

Posición revista y categoría: 12 de 123 en *Food Science & Technology* (Q1) **3.126** **7**

Autores: Minjares-Fuentes, R., Femenia, A., Garau, M.C., Meza-Velázquez, J.A., Simal, S., Rosselló, C.

Revista: *Carbohydrate Polymers*

Título: Ultrasound-Assisted Extraction of Pectins from Grape Pomace using Citric Acid: A Response Surface Methodology Approach.

Volumen: 106 Número: Páginas, inicial: 179 final: 189 Año: 2014

Lugar de publicación: ENG

Posición revista y categoría: 4 de 72 en *Chemistry Applied* (Q1) **4.074** **40**

Autores: Rodríguez, Ó., Ortuño, C., Simal, S., Benedito, J., Femenia, A., Rosselló, C.

Revista: *Journal of Supercritical Fluids*

Título: Acoustically assisted supercritical CO₂ extraction of cocoa butter: Effects on kinetics and quality.

Volumen: 94 Número: Páginas, inicial: 30 final: 37 Año: 2014

Lugar de publicación: NETHERLANDS

Posición revista y categoría: 37 de 134 en *Engineering Chemical* (Q2) **2.371** **6**

Autores: Rodríguez, Ó., Santacatalina, J.V., Simal, S., Garcia-Perez, J.V., Femenia, A., Rosselló, C.

Revista: *Journal of Food Engineering*

Título: Influence of power ultrasound application on drying kinetics of apple and its antioxidant and microstructural properties.

Volumen: 129 Número: Páginas, inicial: 21 final: 29 Año: 2014

Lugar de publicación: ENG

Posición revista y categoría: 19 de 123 en *Food Science & Technology* (Q1) **2.771** **42**

Autores: González-Centeno, M.R., Knoerzer, K., Sabarez, H., Simal, S., Rosselló, C., Femenia, A.

Revista: *Ultrasonics Sonochemistry*

Título: Effect of acoustic frequency and power density on the aqueous ultrasonic-assisted extraction of grape pomace (*Vitis vinifera* L.) – A response surface approach

Volumen: 21 Número:6 Páginas, inicial: 2176 final: 2184 Año: 2014

Lugar de publicación: NETHERLANDS

Posición revista y categoría: 2 de 31 en *Acoustics* (Q1) **4.321** **40**

Autores: González-Centeno, M.R., Adrover-Obrador, S., Simal, S., Frau, M.A., Femenia, A., Rosselló, C.

Revista: *Agronomy for Sustainable Development*

Título: A multivariate methodology to distinguish among wine Appellations of Origin.

Volumen: 35 Número: 1 Páginas, inicial: 295 final: 304 Año: 2014

Lugar de publicación: FRANCE

Posición revista y categoría: 2 de 81 en *Agronomy* (Q1) **3.992** **0**

Autores: Ayyad, Z., Valli, E., Bendini, A., Adrover-Obrador, S., Femenia, A., Gallina Toschi, T.

Revista: *Italian Journal of Food Science*

Título: Extra virgin olive oil stored in different conditions: Focus on diglycerides.

Volumen: 27 Número: 2 Páginas, inicial:38 final: 44 Año: 2015

Lugar de publicación: ITA

Posición revista y categoría: 111 de 123 en *Food Science & Technology* (Q4) **0.285** **3**

Autores: González-Centeno, M.R., Comas-Serra, F., Femenia, A., Rosselló, C., Simal, S.

Revista: *Ultrasonics Sonochemistry*

Título: Effect of power ultrasound application on aqueous extraction of phenolic compounds and antioxidant capacity from grape pomace (*Vitis vinifera* L.): Experimental kinetics and modeling.

Volumen: 22 Número: Páginas, inicial: 506 final: 514 Año: 2015

Lugar de publicación: NETHERLANDS

Posición revista y categoría: 2 de 31 en *Acoustics* (Q1) **4.321** **46**

- Autores:** Rodríguez, Ó., Llabrés, P.J., Simal, S., Femenia, A., Rosselló, C.
 Revista: *Food and Bioprocess Technology*
 Título: Intensification of Predrying Treatments by Means of Ultrasonic Assistance: Effects on Water Mobility, PPO Activity, Microstructure, and Drying Kinetics of Apple.
 Volumen: 8 Número: 3 Páginas, inicial: 503 final: 515 Año: 2015
 Lugar de publicación: USA
 Posición revista y categoría: 27 de 125 en *Food Science & Technology* (Q1) **2.574** **4**
- Autores:** Minjares-Fuentes, R.; Femenia, A.; Garau, M-C.; Candelas-Cadillo, M.G.; Simal, S.; Roselló, C.
 Revista: *Carbohydrate Polymers*
 Título: Ultrasound-Assisted Extraction of Hemicelluloses from Grape Pomace. A Response Surface Methodology Approach.
 Volumen: 138 Número: 15 Páginas, inicial: 180 final: 191 Año: 2016
 Lugar de publicación: ENG
 Posición revista y categoría: 4 de 72 en *Chemistry Applied* (Q1) **4.811** **14**
- Autores:** Medina-Torres, L; Calderas, F; Minjares-Fuentes, R.; Femenia, A.; Sánchez-Olivares, González-Laredo, R.F.; Santiago-Adame, R.; Núñez-Ramírez, D.M.; Rodríguez-Ramírez, J.; Manero, O.
 Revista: *LWT-Food Science and Technology*
 Título: Structure preservation of Aloe vera (*barbadensis* Miller) mucilage in a spray drying process.
 Volumen: 66 Número: - Páginas, inicial: 93 final: 100 Año: 2016
 Lugar de publicación: ENG
 Posición revista y categoría: 32 de 130 en *Food Science & Technology* (Q1) **2.329** **4**
- Autores:** Garau, M.C.; González-Centeno, M.R.; Luna, J.M.; Negre, A.; Rosselló, C.; Femenia, A.
 Revista: *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*
 Título: Potential of Landrace winery by-products (*Vitis vinífera* L.) as a Source of Phenolic Compounds with Antioxidant Properties
 Volumen: 49 Número: - Páginas, inicial: 241 final: 251 Año: 2016
 Lugar de publicación: FRA
 Posición revista y categoría: 16 de 36 en *Horticulture* (Q2) **0.722** **0**

- Autores:** Reyes-Ávalos, M.C.; Femenia, A.; Minjares-Fuentes, R.; Contreras-Esquivel, J.C.; Aguilar-González, C.N.; Esparza-Rivera, J.R.; Meza-Velázquez, J.A.
 Revista: *Food and Bioprocess Technology*
 Título: Improvement of the Quality and the Shelf Life of Figs (*Ficus carica*) Using an Alginate-Chitosan Edible Film
 Volumen: 9 Número: 12 Páginas, inicial: 2114 final: 2124 Año: 2016
 Lugar de publicación: USA
 Posición revista y categoría: 26 de 130 en *Food Science & Technology* (Q1) **2.576** **0**
- Autores:** Minjares-Fuentes, R.; Femenia, A.; Comas-Serra, F.; Rosselló, C.; Rodríguez-González, V.M.; González-Laredo, R.F.; Gallegos-Infante, J.A.; Medina-Torres, L.
 Revista: *LWT-Food Science and Technology*
 Título: Effect of different drying procedures on physicochemical properties and flow behavior of Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller) gel.
 Volumen: 24 Número: - Páginas, inicial: 378 final: 386 Año: 2016
 Lugar de publicación: ENG
 Posición revista y categoría: 32 de 130 en *Food Science & Technology* (Q1) **2.329** **5**
- Autores:** Minjares-Fuentes, R.; Rodríguez-González, V.M.; González-Laredo, R.F.; Eim, V.; González-Centeno, M.R.; Femenia, A.
 Revista: *Carbohydrate Polymers*
 Título: Effect of different drying procedures on the bioactive polysaccharide acemannan from Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller)
 Volumen: 168 Número: 15 Páginas, inicial: 327 final: 336 Año: 2017
 Lugar de publicación: ENG
 Posición revista y categoría: 4 de 72 en *Chemistry Applied* (Q1) **4.811** **4**
- Autores:** Minjares-Fuentes, R.; Medina-Torres, L.; González-Laredo, R.F.; Rodríguez-González, V.M.; Eim, V.; Femenia, A.
 Revista: *Industrial Crops and Products*
 Título: Influence of water deficit on the main polysaccharides and the rheological properties of Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller) mucilage
 Volumen: 109 Número: 15 Páginas, inicial: 637 final: 644 Año: 2017
 Lugar de publicación: ENG
 Posición revista y categoría: 3 de 14 en *Agricultural Engineering* (Q1) **3.181** **0**

Autores: Rodríguez, O.; Eim, V.; Rosselló, C.; Femenia, A.; Cárcel, J.; Simal, S.

Revista: *Journal of the Science of Food and Agriculture*

Título: Application of power ultrasound on the convective drying of fruits and vegetables: effects on quality

Volumen: 98 Número: 5 Páginas, inicial: 1660 final: 1673

Año: 2018

Lugar de publicación: ENG

Posición revista y categoría: 8 de 57 en *Agriculture Multidisciplinary* (Q1) **2.379** **0**

Autores: Minjares-Fuentes, R.; Femenia, A.

Revista: *Journal of AOAC International*

Título: Compositional and structural features of the main bioactive polysaccharides present in the *Aloe vera* plant

Volumen: 101 Número: 1 Páginas, inicial: 1711 final: 1719

Año: 2018

Lugar de publicación: USA

Posición revista y categoría: 81 de 124 en *Food Science & Technology* (Q3) **1.237** **0**

Sum of the Times Cited (revised 11/05/2020): **2833** (2498 external)

Average Citations per Item: 30.81

h-Index: 32

Source: Scopus (www.scopus.com)

Artículos en revistas sin índice de impacto

Autores: Femenia A.

Título: Study on the potential of vegetable processing by-products as sources of dietary fibre: effects of tissue maturation and processing on component cell wall polysaccharides

Revista: Profibre News (European Air Concerted Action)

Volumen: **February** Número: 2

Año: 1996

Autores: Femenia A.

Título: The impact of heat and dehydration on cauliflower fiber

Revista: Nutrition Research Newsletter

Volumen: **Abril** Número: 2

Año: 1999

Autores: Simal S.; Frau, M; Femenia, A.and Sanjuán E.

Título: Ecuaciones para predecir la actividad de agua de queso Mahón

Revista: Alimentación, Equipos y Tecnología

Volumen: Jul/Ago Número: Páginas, inicial: 73 final: 75

Año: 2000 Lugar de publicación: (ESP)

Autores: Simal, S.; Frau, M., Femenia, A., Rosselló, C., y Sanjuan E.

Título: Aplicación del análisis sensorial para la caracterización del queso Mahón-Menorca

Revista: Alimentación, Equipos y Tecnología

Volumen: 181 Número: Páginas, inicial: 74 final: 78

Año: 2003 Lugar de publicación: (ESP)

Autores: Antoni Femenia, Maria C. Garau, Rafel Minjares-Fuentes y Clara Oliver.

Título: Obtención de Ingredientes Funcionales a partir de Aloe Vera y

Subproductos Agroalimentarios: Aplicación de Ultrasonidos de Potencia

Revista: Revista Alimentaria

Volumen: Septiembre Número: - Páginas, inicial: 64 final: 65

Año: 2033 Lugar de publicación: (ESP)

Autores: Minjares-Fuentes, R. & Femenia, A.

Título: Extracción sostenible de pectinas a partir de la uva prensada

Revista: enzym.com

Volumen: - Número: - Páginas, inicial: - final: -

Año: 2015 Lugar de publicación: (ESP)

7. OTRAS PUBLICACIONES.

Publicaciones electrónicas

Participación en el campus virtual de la UIB: PROGRAMA CAMPUS EXTENS.

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Titulación: Licenciado en Química.

Centro: Facultad de Ciencias

Circulación de fluidos en IQ. Curso 2000-2001

Operaciones Unitarias en la Ingeniería Química. Curso 2000-2001

Ampliación de Fenómenos de transporte. Curso 2001-2002

Titulación: Grado en Química.

Laboratorio General de Química II. Cursos 2009-2010 y 2010-2011

Cooautor del material docente (libros) publicados en la página web de la Conselleria de Agricultura y Pesca del Govern de les Illes Balears :

<http://www.illesbalearsqualitat.cat/ibqfront/recursos/lilibresConsulta>

- (1) Coneixer i Gaudir els Aliments de les Illes Balears
 - (2) Guia de Tast de l'Oli de Mallorca
 - (3) Estudi per a la Identificació dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears carcatrístics de la Dieta Mediterrània – Vol. 1
 - (4) Estudi per a la Identificació dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears carcatrístics de la Dieta Mediterrània – Vol. 2
 - (5) Estudi per a la Identificació dels Aliments Tradicionals de les Illes Balears carcatrístics de la Dieta Mediterrània – Vol. 3
-

8. OTROS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

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

Título del contrato/proyecto: Participación como co-autor del libro "Waste management and co-product recovery in food processing"

Tipo de contrato: PRNE Programa no específico

Empresa/Administración financiadora: Woodhead Publishing Limited. Cambridge

Importe: 1050,0 € **Duración:** 2005

Investigador principal: Antoni Femenia Marroig/ Dr. Keith W. Waldron

Título del contrato/proyecto: La elaboración de sobrassada: Estudio de las Variables de Proceso en la Deshidratación de Pimentón

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: Comunitat Autònoma de les Illes Balears (Conselleria d'Innovació i Energia)

Importe: 3606,07 € (600.000 pts) **Duración:** 2002

Investigador principal: Antoni Femenia Marroig

Título del contrato/proyecto: Estudio de la influencia de diversos parámetros tecnológicos de elaboración y transformación del queso Mahón sobre la calidad del producto y su caracterización sensorial

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: PIME Menorca

Importe: 3.485,87 euros (580.000 pts) **Duración, desde:**1995 **hasta:** 1997

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Elaboración del perfil sensorial de la sobrasada de Mallorca

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: Associació pel foment dels aliments de les Illes Balears (AFAIB)

Importe: 5.577,39 euros (928.000 pts) **Duración, desde:**1996 **hasta:** 1997

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Preparación y caracterización de extractos obtenidos a partir de la planta Aloe Vera

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: IBE - Ingeniería Bioenergética (IBE, SL)

Importe: 20.915,22 euros (3.480.000 pts) **Duración, desde:**1996 **hasta:** 1996

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Caracterización y tipificación sensorial de la sobrasada de Mallorca

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: Consell regulador de la denominación específica *Sobrasada de Mallorca*

Importe: 8.558,68 euros (1.424.045 pts) **Duración, desde:**1997 **hasta:** 1998

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Estudio de la viabilidad económica de la extracción de aceite de almendra mediante CO₂ supercrítico

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: AINIA

Importe: 1.150,34 euros (191.400 pts) **Duración, desde:**1998 **hasta:** 1998

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Extracción de aceite de almendra mediante CO₂ supercrítico

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: AINIA

Importe: 2.440,11 euros (406.000 pts) **Duración, desde:**1998 **hasta:** 1998

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Procesado de extractos obtenidos a partir de la planta Aloe Vera

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: Ingeniería Bioenergética (IBE, SL)

Importe: 6.647,19 euros (1.105.999 pts) **Duración, desde:**1998 **hasta:** 1999

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Calidad sensorial de la sobrasada de Mallorca en relación a su contenido en colágeno

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: Consell regulador de la denominación específica *Sobrasada de Mallorca*

Importe: 17.429,35 euros (2.900.000 pts) **Duración, desde:**1999 **hasta:** 1999

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Perfil sensorial de la sobrasada de Mallorca

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: Consell regulador de la denominación específica *Sobrasada de Mallorca*

Importe: 15.233,25 euros (2.534.600 pts) **Duración, desde:**1999 **hasta:** 1999

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Estudio preliminar del aceite de oliva de Mallorca
Tipo de contrato: PRNE - Programa no específico
Empresa/Administración financiadora: Conselleria d'Agricultura i Pesca. Comunitat Autònoma de les Illes Balears
Importe: 11.900,04 euros (1.980.000 pts) **Duración, desde:**2000 **hasta:** 2000
Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Análisis colorimétrico de muestras de sobrassada de Mallorca
Tipo de contrato: PRNE - Programa no específico
Empresa/Administración financiadora: Conselleria d'Agricultura i Pesca. Comunitat Autònoma de les Illes Balears
Importe: 2.509,83 euros (417.601 pts) **Duración, desde:**2000 **hasta:** 2000
Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Adaptación de un prototipo basado en técnicas de US para el control de calidad de la sobrassada
Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria
Empresa/Administración financiadora: PROCAM S.A.
Importe: **Duración, desde:**2000 **hasta:** 2001
Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Selección de la materia prima para el proceso de elaboración de sobrassada no embutida
Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria
Empresa/Administración financiadora: PROCAM S.A.
Importe: 5.446,67 euros (906.250 pts) **Duración, desde:**2000 **hasta:** 2000
Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Determinación del color, carotenoides y grado de oxidación en pimentón
Tipo de contrato: PRNE - Programa no específico
Empresa/Administración financiadora: Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria
Importe: 1.117,88 euros (186.000 pts) **Duración, desde:**2000 **hasta:** 2001
Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Estudio de la utilización de antioxidantes naturales en el proceso de elaboración de la sobrassada en tarrina. Determinaciones analíticas
Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria
Empresa/Administración financiadora: PROCAM SA
Importe: 601,01 euros (100.000 pts) **Duración, desde:**2000 **hasta:** 2001
Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Caracterización de pimentón

Tipo de contrato: PRNE - Programa no específico

Empresa/Administración financiadora: Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria

Importe: 841,42 euros (140.001 pts) **Duración, desde:**2000 **hasta:** 2001

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Título del contrato/proyecto: Conservación de albaricoque seco de la variedad canino mediante el uso de atmósferas modificadas

Tipo de contrato: AR11 - Contrato al amparo del artículo 11 de la Ley de Reforma Universitaria

Empresa/Administración financiadora: Cooperativa Agrícola de Porreres

Importe: 7.558,33 euros (1.257.600 pts) **Duración, desde:**2001 **hasta:** 2002

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

9. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN SUBVENCIONADOS

Títulos de los proyectos y contratos de investigación:

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

PROYECTO: CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS DE HIGO (*FICUS CARICA*) DE LAS ISLAS BALEARES. FIBRA ALIMENTARIA Y COMPUESTOS ANTIOXIDANTES

PROGRAMA: Ajudes per a la investigació aplicada en matèria d'agricultura, ramaderia i pesca en l'àmbit de les Illes Balears

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: FOGAIBA - Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears (BIA16/2016)

IMPORTE: 12500 €

DURACIÓN: 2017-2018

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Antoni Femenia Marroig

PROYECTO: OBTENCIÓN DE INGREDIENTES FUNCIONALES A PARTIR DE ALOE VERA Y SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS. APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS DE POTENCIA

PROGRAMA: Programa del Plan Nacional de I+D+i

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Ministerio de Economía y Competitividad (AGL2012-34627)

IMPORTE: 81000 €

DURACIÓN: 2013-2016

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Antoni Femenia Marroig

PROYECTO: APLICACIÓN DE LOS ULTRASONIDOS DE POTENCIA PARA LA OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS DE EXTRACCIÓN DE FIBRA ALIMENTARIA Y COMPUESTOS ANTIOXIDANTES

PROGRAMA: Proyectos de investigación fundamental orientada a los recursos y tecnologías agrarias en coordinación con las CCAA.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: INIA Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (RTA2009-00118-C02)

IMPORTE: 106624,80 €

DURACIÓN: 2009-2012

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Antoni Femenia Marroig

PROYECTO: CARACTERIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS MEDIANTE EL USO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS RESPETUOSAS CON EL MEDIO AMBIENTE

PROGRAMA: Ajuts d'Accions Especials per a la Dotació d'Equipament Científic i Tecnològic (BOIB num. 160)

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria d'Innovació, Interior i Justícia. Govern de les Illes Balears (ECT029/09)

IMPORTE: 12000 €

DURACIÓN: 2010

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Antoni Femenia Marroig

PROYECTO: CARACTERIZACIÓN SENSORIAL I CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA DE LA VARIEDAD EMPELTRE

PROGRAMA: Ajudes per a la investigació aplicada en matèria d'agricultura, ramaderia i pesca en l'àmbit de les Illes Balears

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: FOGAIBA - Conselleria d'Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears (BIA04/2008)

IMPORTE: 15000€

DURACIÓN: 2009

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Antoni Femenia Marroig

PROYECTO: INFLUENCIA DEL ENTORNO GEOGRÁFICO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE LA TIERRA. ESTUDIO DE ZONIFICACIÓN

PROGRAMA: Ajudes per a la investigació aplicada en matèria d'agricultura, ramaderia i pesca en l'àmbit de les Illes Balears

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: FOGAIBA - Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears (BIA03/2008)

IMPORTE: 15000 €

DURACIÓN: 2009

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: VIABILIDAD DE UTILIZAR EXCEDENTES Y SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE LAS ISLAS BALEARES PARA LA OBTENCIÓN DE BIOETANOL

PROGRAMA: Ajudes per a la investigació aplicada en matèria d'agricultura, ramaderia i pesca en l'àmbit de les Illes Balears

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: FOGAIBA - Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears (BIA21/2007)

IMPORTE: 15000 €

DURACIÓN: 2008

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Antoni Femenia Marroig

PROYECTO: ESTUDIO DE LAS VARIABLES DE PROCESO INVOLUCRADAS EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA ENSAIMADA DE MALLORCA EN VISTAS A MEJORAR LA EXACTITUD Y PRECISIÓN DEL ANÁLISIS

PROGRAMA: Ajudes per a la investigació aplicada en matèria d'agricultura, ramaderia i pesca en l'àmbit de les Illes Balears

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: FOGAIBA - Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears (BIA17/07)

IMPORTE: 15000 €

DURACIÓN: 2008

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Susana Simal Florindo

PROYECTO: APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE LAS ISLAS BALEARES: (I) SECTORES CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD Y (II) SECTORES HORTOFRUTÍCOLAS TRADICIONALES

PROGRAMA: Ajudes per a la investigació aplicada en matèria d'agricultura, ramaderia i pesca en l'àmbit de les Illes Balears

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: FOGAIBA - Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears (BIA12/06)

IMPORTE: 12000 €

DURACIÓN: 2006-2007

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Antoni Femenia Marroig

PROYECTO: VIDA ÚTIL DE LA ENSAIMADA DE MALLORCA: UTILIZACIÓN DE TÉCNICAS DE ENVASADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA

PROGRAMA: Ajudes per a la investigació aplicada en matèria d'agricultura, ramaderia i pesca en l'àmbit de les Illes Balears

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: FOGAIBA - Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears (BIA13/06)

IMPORTE: 12000 €

DURACIÓN: 2006-2007

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO HERRAMIENTA DE CONTROL DE CALIDAD I MEJORA DE PROCESOS: APLICACIÓN AL "FLAÓ" DE IBIZA

PROGRAMA: Ajudes per a la investigació aplicada en matèria d'agricultura, ramaderia i pesca en l'àmbit de les Illes Balears

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: FOGAIBA - Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears (BIA014/06)

IMPORTE: 12000 €

DURACIÓN: 2006-2007

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Susana Simal Florindo

PROYECTO: SECADO INTERMITENTE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS: INFLUENCIA DE LAS VARIABLES DE PROCESO EN LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL

PROGRAMA: Tecnología de Alimentos

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: AGL2006-14146-C02

IMPORTE: 105270 €

DURACIÓN: 2006-2009

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: CARACTERIZACIÓN QUÍMICA, FÍSICA Y SENSORIAL DEL QUESO MALLORQUÍN

PROGRAMA: Ajudes per a la investigació aplicada en matèria d'agricultura, ramaderia i pesca en l'àmbit de les Illes Balears

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears (1A/2005R)

IMPORTE: 12000 €

DURACIÓN: 2006

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: IMPLEMENTACIÓN DE UN MÉTODO DE ANÁLISIS SENSORIAL PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE LA ENSAIMADA DE MALLORCA

PROGRAMA: Ajudes per a la investigació aplicada en matèria d'agricultura, ramaderia i pesca en l'àmbit de les Illes Balears

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears (4A/2005R)

IMPORTE: 15000 €

DURACIÓN: 2006

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Susana Simal Florindo

PROYECTO: EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO HERRAMIENTA DE CONTROL DE CALIDAD: APLICACIÓN A LA ENSAIMADA DE MALLORCA

PROGRAMA: AJIA – Ajudes a la investigació aplicada

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears (08 A 2004 BPR)

IMPORTE: 10000 €

DURACIÓN: 2005

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: DESHIDRATACIÓN SOLAR DE PIMENTÓN DE LA VARIEDAD "TAP DE CORTÍ". ESTUDIO PRELIMINAR

PROGRAMA: AJIA – Ajudes a la investigació aplicada

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears

IMPORTE: 10000 €

DURACIÓN: 2005

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: INFLUENCIA DE LAS VARIABLES DE PROCESO EN LA OBTENCIÓN DE FIBRA ALIMENTARIA. ENRIQUECIMIENTO EN FIBRA DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS

PROGRAMA: Tecnología de Alimentos

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CICYT (AGL2003-03889)

IMPORTE: 86000 €

DURACIÓN: 2003- 2006

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: APLICACIÓN DE LOS ULTRASONIDOS DE POTENCIA EN PROCESOS DE DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS. MODELIZACIÓN DEL PROCESO

PROGRAMA: Tecnología de Alimentos

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CICYT (AGL2001-2774-C05)

IMPORTE: 76028,04 €

DURACIÓN: 01/01/02 – 31/12/04

CENTRO: UIB

Investigador Principal UIB: Antoni Femenia Marroig

PROYECTO: ESTUDIO SOBRE LA VIABILIDAD DE LA UTILIZACIÓN DE EXCEDENTES Y RESIDUOS AGRÍCOLAS DEL CAMPO MALLORQUÍN COMO FIBRA DIETÉTICA

PROGRAMA: AJIA - Ayudes a la investigació aplicada

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria d'Economia, Agricultura, Comerç i Indústria. Govern de les Illes Balears

IMPORTE: 6300,00 € (1.048.232 pts)

DURACIÓN: 2003

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: ESTUDIO DE LA VIDA ÚTIL DEL ALBARICOQUE DE LAS VARIEDADES CANINO Y GALTA

PROGRAMA: AJIA – Ayudes a la investigació aplicada

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Comunitat Autònoma de les Illes Balears (Conselleria d'Agricultura i Pesca)

IMPORTE: 5294,92 € (881.001 ptas)

DURACIÓN: 2000

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: INFLUENCIA DE LOS ULTRASONIDOS EN LA TRANSFERENCIA DE MATERIA: MEJORA DE PROCESOS E IMPLICACIONES SENSORIALES

PROGRAMA: ALI- Tecnología de Alimentos

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CICYT (ALI96-1180-C04)

IMPORTE: 22213,41 € (3.696.000 ptas)

DURACIÓN: 1/9/96 – 1/9/99

CENTRO: UIB

Investigador Principal UIB: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: INFLUENCIA DE ALGUNAS VARIABLES DE PROCESO SOBRE LA CALIDAD DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA ALOE VERA (*Aloe Barbadensis Miller*)

PROGRAMA: PETRI – Programa de Estímulo a la Tansferencia de Resultados de Investigación

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CICYT (95-0230-OP)

IMPORTE: 37881,79 € (6.303.000 ptas)

DURACIÓN: 4/5/98 - 4/5/99

CENTRO: UIB

Investigador Principal UIB: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS DESHIDRATADOS: INFLUENCIA DEL ENVASE, DE LA ATMÓSFERA Y DEL GRADO DE MADUREZ DE LA MATERIA PRIMA

PROGRAMA: ALI – Programa Nacional de Tecnología de Alimentos

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CICYT (ALI94-0565-C03)

IMPORTE: 34377,89 € (5.720.000 ptas)

DURACIÓN: 6/6/94 – 6/6/97

CENTRO: UIB

Investigador Principal UIB: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: EL ANALISIS SENSORIAL COMO HERRAMIENTA DE CONTROL DE CALIDAD EN EMBUTIDOS. APLICACION A LA SOBRASADA DE MALLORCA

PROGRAMA: PETRI – Programa de Estímulo a la Tansferencia de Resultados de Investigación

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CICYT (PROECTE 95-0063-OP)

IMPORTE: 37346,89 € (6.214.000 ptas)

DURACIÓN: 25/6/96 – 25/6/97

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: INFLUENCIA DE LAS VARIABLES DE PROCESO EN LA EVOLUCIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE ALGUNOS PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDO CURADOS

PROGRAMA: ALI – Programa Nacional de Tecnología de Alimentos

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CICYT (ALI97-0519-C04-04)

IMPORTE: 41049,13 € (6.830.001 ptas)

DURACIÓN: 1/8/97 – 1/8/00

CENTRO: UIB

Investigador Principal UIB: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: "EU COMMUNITY BUREAU OF REFERENCE STUDY ON THE CERTIFICATION OF DIETARY FIBRE STANDARDS FOR USE BY FOOD ANALYSIS"

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: UNIÓN EUROPEA

DURACIÓN: Mayo-Junio de 1995

CENTRO: IFR (Norwich, Inglaterra)

Investigador Principal: James A. Robertson

PROYECTO: "USO DE ULTRASONIDOS EN LOS PROCESOS DE EXTRACCIÓN CON FLUIDOS SUPERCRTICOS: EFECTOS SOBRE EL PROCESO E IMPLICACIONES EN LAS CARACTERÍSTICAS Y PERCEPCION DEL PRODUCTO"

PROGRAMA: Fondos Estructurales FEDER

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CICYT (1FD97-1246-CO3)

IMPORTE: 5294,92 € (881.001 ptas)

DURACIÓN: 1/1/00– 31/12/01

CENTRO: UIB

Investigador Principal UIB: Susana Simal Florindo

PROYECTO: "STUDY ON THE PRODUCTION AND UTILIZATION OF DIETARY FIBRE WITH BENEFICIAL AND NUTRITIONAL PROPERTIES

PROGRAMA: FLAIR

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: UNIÓN EUROPEA (AGRE-0038-C)

DURACIÓN: 1/7/1991 – 1/5/1995

CENTROS: IFR; ADRIA; JII

Investigadores Principales: Robert R. Selvendran (IFR-Norwich), Claude M. Bourgeois (ADRIA-Quimper) and Keith Roberts (JII-Norwich)

Redes temáticas financiadas en Convocatorias públicas

PROYECTO: RED TEMÁTICA: APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS DE POTENCIA EN EL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS

PROGRAMA: SGIC - Ajudes per donar suport a grups d'investigació competitius. Direcció General de Recerca, Desenvolupament Tecnològic i Innovació de la Conselleria d'Innovació i Tecnologia

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria d'Innovació i Energia. Govern de les Illes Balears.

IMPORTE: 5100,00 euros (848.569 pts)

DURACIÓN: 2003

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: CONSOLIDACIÓN DE LA RED TEMÁTICA: APLICACIÓN DE ULTRASONIDOS DE POTENCIA EN EL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS

PROGRAMA: SGIC - Ajudes per donar suport a grups d'investigació competitius. Direcció General de Recerca, Desenvolupament Tecnològic i Innovació de la Conselleria d'Innovació i Tecnologia.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria d'Innovació i Energia. Govern de les Illes Balears.

IMPORTE: 5883,00 euros (848.569 pts)

DURACIÓN: 2004

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: RED TEMÁTICA: PROCESOS ALIMENTARIOS

PROGRAMA: Acciones Especiales de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria de Economía y Hacienda e Innovación.. Govern de les Illes Balears.

IMPORTE: 6000,00 euros

DURACIÓN: 2006

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: RED TEMÁTICA: PROCESOS AGROALIMENTARIOS: ANÁLISIS, OPTIMIZACIÓN E IMPLICACIONES SENSORIALES

PROGRAMA: Ayudas Especiales a la I+D (DOGV nº 3656)

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Generalitat Valenciana (XT00-2)

IMPORTE: 3000 euros

DURACIÓN: 2000-2001

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: CONSOLIDACIÓN DE LA RED TEMÁTICA: PROCESOS AGROALIMENTARIOS: ANÁLISIS, OPTIMIZACIÓN E IMPLICACIONES SENSORIALES

PROGRAMA: Ayudas Especiales a la I+D 2003

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Generalitat Valenciana

IMPORTE: 3000 euros

DURACIÓN: 2003

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

Creación de Grupos de I+D (Convocatorias Públicas)

PROYECTO: GRUPO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (INGENIERÍA QUÍMICA)

PROGRAMA: SGIC - Ajudes per donar suport a grups d'investigació competitives. Direcció General de Recerca, Desenvolupament Tecnològic i Innovació de la Conselleria d'Innovació i Energia (BOIB 122, 2002)

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria d'Innovació i Energia. Govern de les Illes Balears.

IMPORTE: 12000 €

DURACIÓN: 2002-2005

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

PROYECTO: GRUPO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (INGENIERÍA QUÍMICA)

PROGRAMA: SGIC - Ajudes per donar suport a grups d'investigació competitives. Direcció General de Recerca, Desenvolupament Tecnològic i Innovació de la Conselleria d'Innovació i Energia (BOIB 178, 2005)

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Conselleria d'Innovació i Energia. Govern de les Illes Balears.

IMPORTE: 12000 €

DURACIÓN: 2006-2009

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Carmen Rosselló Matas

10. COMUNICACIONES Y PONENCIAS PRESENTADAS A CONGRESOS

Autores: Femenia, A, Waldron, KW, Robertson, JA and Selvendran, RR

Título: Processing of cauliflower tissues

Tipo de participación: Poster

Congreso: Symposium Plant Enzymes in the Food Industry

Publicación: Book of Abstracts

Lugar celebración: Lausanne (Suiza)

Fecha: Septiembre 1994

Autores: Femenia, A, Lefebvre, AC, Thebaudin, JY, Robertson, JA and Bourgeois, CM

Título: Improvement of the nutritional value of food systems by adding fibre concentrates obtained from vegetable processing by-products

Tipo de participación: Ponencia

Congreso: AgriFood Quality '95

Publicación: AgriFood Quality: an Interdisciplinary Approach

Lugar celebración: Norwich (Inglaterra)

Fecha: Junio 1995

Autores: Femenia, A, Waldron, KW, Robertson, JA and Selvendran, RR

Título: Polysaccharide complexes as carbohydrate initials for the onset of lignification

Tipo de participación: Ponencia

Congreso: 7th Cell Wall Meeting

Lugar celebración: Santiago de Compostela (España)

Fecha: Septiembre 1995

Autores: Femenia, A

Título: Enriching Foods with Dietary Fibre

Tipo de participación: Conferencia (invitado)

Congreso: Workshop on nutrition – Fibre Consumption (FLAIR-FLOW Europe)

Publicación: Book of Abstracts

Lugar celebración: Oporto (Portugal)

Fecha: Mayo 1996

Autores: Sánchez, E.S.; San Juan, N.; Femenia, A.; Simal, S. y Rosselló, C.

Título: Water retention in potato: equilibrium moisture content and isosteric heats

Tipo de participación: Poster

Congreso: 10th International Drying Symposium IDS

Lugar celebración: Kraków (Polonia)

Fecha: Agosto 1996

Autores: Femenia, A; Sánchez, ES, Simal, S and Rosselló, C

Título: Effects of drying pretreatments on the cell wall composition of raisins

Tipo de participación: Poster

Congreso: 7th International Congress on Engineering and Food

Publicación: Engineering & Food at ICEF 7

Lugar celebración: Brighton (Inglaterra)

Fecha: Marzo 1997

Autores: Simal, S; Sánchez, ES, Femenia, A; and Rosselló, C

Título: Effects of gas composition and packaging material on dehydrated apricot quality

Tipo de participación: Poster

Congreso: 7th International Congress on Engineering and Food

Publicación: Engineering & Food at ICEF 7

Lugar celebración: Brighton (Inglaterra)

Fecha: Marzo 1997

Autores: Femenia, A; Sánchez, ES, Simal, S and Rosselló, C
Título: Cell wall changes in apricot during fruit ripening
Tipo de participación: Poster
Congreso: Xith International Symposium on Apricot Culture
Publicación: Book of proceedings
Lugar celebración: Veria (Grecia) Fecha: Mayo 1997

Autores: Sánchez, ES; Femenia, A; Simal, S and Rosselló, C
Título: Effects of modified atmospheres on cell wall composition, colour and SO₂ content on dehydrated apricots during storage
Tipo de participación: Poster
Congreso: Xith International Symposium on Apricot Culture
Publicación: Book of proceedings
Lugar celebración: Veria (Grecia) Fecha: Mayo 1997

Autores: Femenia, A; Robertson, JA and Selvendran, RR
Título: Effects of heat treatment and dehydration on non-starch polysaccharides in cauliflower
Tipo de participación: Poster
Congreso: European Symposium on Functional Properties of Non-Digestible Carbohydrates: Technology and health interactions
Publicación: Functional Properties of Non-Digestible Carbohydrates
Lugar celebración: Lisboa (Portugal) Fecha: Marzo 1998

Autores: Femenia, A; de Juan, C; Sánchez, ES; Simal, S and Rosselló, C
Título: Functional properties of carbohydrates from aloe vera (*Aloe barbadensis*) plant tissues
Tipo de participación: Poster
Congreso: European Symposium on Functional Properties of Non-Digestible Carbohydrates: Technology and health interactions
Publicación: Functional Properties of Non-Digestible Carbohydrates
Lugar celebración: Lisboa (Portugal) Fecha: Marzo 1998

Autores: Simal, S; Sánchez, ES; Femenia, A and Rosselló, C
Título: Effect of gas composition on the shelf life of dehydrated apricots
Tipo de participación: Poster
Congreso: 11th International Drying Symposium
Publicación: Drying'98
Lugar celebración: Tesalónica (Grecia) Fecha: Agosto 1998

Autores: Rosselló, C; García-Conesa M; Simal, S and Femenia, A
Título: Characteristics of the cell wall of loquat fruit tissues
Tipo de participación: Poster
Congreso: 8th Cell Wall Meeting
Publicación: Book of Abstracts
Lugar celebración: Norwich (Inglaterra) Fecha: Septiembre1998

Autores: Sánchez, ES; Simal, S, Rosselló, C and Femenia, A
Título: Effect of temperature on the cell wall composition of raisins during storage under modified atmosphere
Tipo de participación: Poster
Congreso: 8th Cell Wall Meeting
Publicación: Book of Abstracts
Lugar celebración: Norwich (Inglaterra) Fecha: Septiembre1998

Autores: Femenia, A; de Juan, C; Sánchez, ES and Rosselló, C
Título: Compositional features of polysaccharides from aloe vera plant tissues
Tipo de participación: Poster
Congreso: 8th Cell Wall Meeting
Publicación: Book of Abstracts
Lugar celebración: Norwich (Inglaterra) Fecha: Septiembre 1998

Autores: Femenia, A; Llul, P; Crespí, F and Sánchez, ES
Título: Influence of drying curves and water retention capacity of aloe vera
Tipo de participación: Poster
Congreso: 8^o Congreso Mediterráneo de Ingeniería Química
Publicación: Book of Abstracts
Lugar celebración: Barcelona Fecha: Noviembre 1999

Autores: Femenia, A; Crespí, F; Sanjuán, N; Blasco, M and Rosselló, C
Título: Dietary fibre from almond fruit after supercritical CO₂ (SC-CO₂)
Tipo de participación: Poster
Congreso: Dietary Fibre 2000
Publicación: Book of Abstracts
Lugar celebración: Dublín (Irlanda) Fecha: Mayo 2000

Autores: Llull, P; Sanjuán, N; Simal, S; Rosselló, C and Femenia, A
Título: Effect of rehydration temperature on dietary fibre components from broccoli (*Brassica oleracea* var. Italica) plant tissues
Tipo de participación: Poster
Congreso: Dietary Fibre 2000
Publicación: Book of Abstracts
Lugar celebración: Dublín (Irlanda) Fecha: Mayo 2000

Autores: Benedito, J.; Femenia A.; Clemente, G. y Mulet, A.
Título: "Optimización del tratamiento térmico de alimentos líquidos"
Tipo de participación: Póster
Congreso: European CIBIA 2001
Lugar celebración: Valencia (España) Fecha: Marzo 2001

Autores: Femenia, A
Título: Aprovechamiento de los subproductos de la aceituna como fuente de fibra alimentaria de elevada calidad
Tipo de participación: Ponencia (invitado)
Congreso: IV Jornadas técnicas sobre la calidad del aceite de oliva virgen
Lugar celebración: Palma de Mallorca Fecha: Marzo 2002

Autores: Femenia, A
Título: Extracción de aceite de almendra con fluidos supercríticos
Tipo de participación: Ponencia (invitado)
Congreso: Jornades de l'ametla a les Illes Balears
Lugar celebración: Inca (Mallorca) Fecha: Marzo 2002

Autores: Simal, S.; Femenia A.; Clemente, G. Garcia Pascual, P. y Rosselló, C.
Título: Ultrasonic determination of a meat-based product composition
Tipo de participación: Póster
Congreso: FORUM ACUSTIC Sevilla 2002. 3rd European congress on Acoustics
Lugar celebración: Sevilla (España) Fecha: Septiembre 2002

Autores: Rosselló, C.; Femenia, A. y Cárcel, J.
 Título: Influencia de la resistencia externa sobre el proceso de maduración de la sobrassada de Mallorca
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: CESIA-2002. II Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
 Lugar celebración: Lleida, (España) Fecha: Septiembre 2002

Autores: Cháfer, A.; Berna, A.; Montón, J.B. and Femenia, A.
 Título: High Pressure Solubility Data of System Ethanol (1)+Quercetin (2)+CO₂ (3)
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: 6th International Symposium on Supercritical Fluids
 Lugar celebración: Versailles, (Francia) Fecha: Abril 2003

Autores: Simal, S.; Femenia A.; Rosselló, C. and Benedito, J.
 Título: Use of ultrasound to estimate the composition and textural properties of a meat based product
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: Emerging Technologies in Non Destructive Testiing
 Lugar celebración: Tesalónica, (Grecia) Fecha: Mayo 2003

Autores: Clemente, G; Bon, J.; Femenia A. y Mulet, A.
 Título: Measurement of shrinkage by different methods during apple dehydration
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: European Drying Symposium 2003
 Lugar celebración: Creta (Grecia) Fecha: Septiembre 2003

Autores: Femenia A.; Eim, V.; Simal, S.y Rosselló, C.
 Título: Effects of heat treatment and dehydration on pineapple cell walls
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: 4th European Congress of Chemical Engineering
 Lugar celebración: Granada (España) Fecha: Septiembre 2003

Autores: Benedito, J.; Niñoles, L.; Bon, J.; Cárcel, J.A. y Femenia A.
 Título: Caracterización y clasificación de grasa de cerdo ibérico mediante técnicas ultrasónicas
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: CESIA 2004 Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
 Lugar celebración: Navarra (España) Fecha: Septiembre 2004

Autores: Femenia A.; Riera, E.; González, R; Mulet, A.
 Título: Utilización de energía ultrasónica en procesos de deshidratación de alimentos: calidad final de la patata deshidratada
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: CESIA 2004 Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
 Lugar celebración: Navarra (España) Fecha: Septiembre 2004

Autores: Femenia A.; Benedito, J.; Bon, J; Cárcel, J; Niñoles, L.
 Título: Utilización de ultrasonidos para la clasificación de tejido adiposo de cerdo ibérico de diferentes razas y regímenes alimentarios
 Tipo de participación: Póster
 Congreso: IV Jornadas de investigación en Ciencia e Ingeniería de Alimentos
 Lugar celebración: Valencia (España) Fecha: Diciembre 2004

Autores: Garau, M.C.; Mulet, A.; González, R. and Femenia, A.
Título: Effect of temperature on quality during dehydration of red pepper *Capsicum annum* Var. "Tap de corti"

Tipo de participación: Póster

Congreso: 21èmes journées AFSIA 2005

Lugar celebración: París, (Francia)

Fecha: Mayo 2005

Autores: Simal, S.; Femenia, A.; Clemente, G.; Eim, V.S.; and Garau, M.C.

Título: Mathematical modelling of mass transfer in apricots drying

Tipo de participación: Póster

Congreso: DLS2006 2on International Conference on Diffusion in Solids and Liquids

Lugar celebración: Aveiro, (Portugal)

Fecha: Julio 2006

Autores: Femenia A.; Garau, M.C.; Castell-Palou, A. and González, R.

Título: Fibre concentrates with antioxidant properties from citrus by-products: Effects of air-drying temperature

Tipo de participación: Póster

Congreso: International Drying Symposium – IDS 2006

Lugar celebración: Budapest, (Hungría)

Fecha: Agosto 2006

Autores: Femenia A.; Simal, S.; Eim, V. and Rosselló, C.

Título: Bioactive plant polysaccharides: An overview

Tipo de participación: Ponencia

Congreso: Sustainability of the Agri-Food Chain. 2006 EFFoST Annual Meeting – Total Food 2006

Lugar celebración: La Haya (Holanda)

Fecha: Noviembre 2006

Autores: Simal, S.; Castell-Palou, A.; González, R.; Frau, M.; Eim, V.S. and Femenia, A.

Título: El análisis sensorial como herramienta de control: Aplicación a la ensaimada de Mallorca

Tipo de participación: Póster

Congreso: CESIA 2006. IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: Noviembre 2006

Autores: Eim, V.S.; Femenia, A.; Castell-Palou, A.; González, R. and Simal, S.

Título: Modelling of the drying curves of a fibre enriched sausage (Sobrassada)

Tipo de participación: Póster

Congreso: European Drying Conference & AFSIA 2007

Lugar celebración: Biarritz (Francia)

Fecha: Mayo 2007

Autores: Castell-Palou, A.; Simal, S.; Frau, M.; Eim, V.S.; Femenia, A. And Rosselló, C.

Título: Application of multivariate statistical analysis for the quality control of food products

Tipo de participación: Póster

Congreso: European Congress of Chemical Engineering (ECCE-6)

Lugar celebración: Copenhague (Dinamarca)

Fecha: Septiembre 2007

Autores: Femenia A.; González-Centeno, M.R.; Bujosa, G.; Garau, M.C. and Rosselló, C.

Título: Agricultural and food processing by-products from the Balearic Island: Key and traditional production processes

Tipo de participación: Póster

Congreso: 3rd International Meeting on Environmental Biotechnology and Engineering (3IMEBE)

Lugar celebración: Palma de Mallorca (España)

Fecha: Septiembre 2008

Autores: González-Centeno, M.R.; Simal, S.; Eim, V.S.; Castell-Palou, A. and Femenia, A.
Título: High value co-products from wine by-products (I): Dietary fibre concentrates
Tipo de participación: Ponencia
Congreso: 3rd International Meeting on Environmental Biotechnology and Engineering (3IMEBE)
Lugar celebración: Palma de Mallorca (España) Fecha: Septiembre 2008

Autores: Femenia A.; González-Centeno, M.R.; Garau, M.C. Sastre-Serrano, G. and Rosselló, C..
Título: High value co-products from wine by-products (I): polyphenols and antioxidant activity
Tipo de participación: Póster
Congreso: 3rd International Meeting on Environmental Biotechnology and Engineering (3IMEBE)
Lugar celebración: Palma de Mallorca (España) Fecha: Septiembre 2008

Autores: Femenia A.; González-Centeno, M.R.; Sastre-Serrano, G. and Mulet, A.
Título: Obtención de bioetanol a partir de subproductos agroalimentarios: Optimización del proceso de hidrólisis de celulosa mediante la aplicación de ultrasonidos de potencia
Tipo de participación: Póster
Congreso: CESIA-CIBSA 2008. V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos y II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria
Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: Noviembre 2008

Autores: Eim, V.S.; Bon, J.; Femenia A. Rosselló, C. y Simal, S.
Título: Isotermas de sorción de zanahoria a diferentes temperaturas
Tipo de participación: Póster
Congreso: CESIA-CIBSA 2008. V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos y II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria
Lugar celebración: Barcelona (España) Fecha: Noviembre 2008

Autores: Femenia A.; Castell-Palou, A.; González, R. and Bon, J.
Título: Dietary fibre from kiwifruit dehydrated at different temperature: Influence of the degree of ripening
Tipo de participación: Póster
Congreso: International Drying Symposium. IDS 2008
Lugar celebración: Hyderabad (India) Fecha: Noviembre 2008

Autores: Eim, V.S.; García-Pérez, J.V.; Femenia A. and Simal, S.
Título: Modelling of the drying curves of a fibre enriched meta based product
Tipo de participación: Póster
Congreso: 5th internacional Conference on difusión in Solids and Liquids
Lugar celebración: Roma (Italia) Fecha: Junio 2009

Autores: Ortuño, C.; García-Pérez, J.V.; Cárcel, J.A.; Femenia A. and Mulet, A.
Título: Modelling of ultrasonically assisted convective drying of eggplant
Tipo de participación: Póster
Congreso: International Drying Symposium – IDS 2010
Lugar celebración: Magdeburgo (Alemania) Fecha: Octubre 2010

Autores: González-Centeno, M.R.; Jourdes, M.; Femenia A.; Rosselló, C. and Teissedre, P.L.
Título: Evaluation of the antioxidant potencial of winery by-products
Tipo de participación: Ponencia
Congreso: WineHealth 2010 – Internacional Congreso Wine & Health
Lugar celebración: Friuli (Italia) Fecha: Octubre 2010

Autores: Femenia A.
Título: Alimentos Funcionales
Tipo de participación: Ponencia invitada. Conferencia Plenaria Inaugural
Congreso: IV Simposium Internacional de Ciencias Químicas, XIX Congreso Nacional de Química Farmacéutica Biológica y XV Reunión Nacional de Estudiantes de Farmacia
Lugar celebración: Gómez-Palacio, Durango Fecha: Octubre 2010
(México)

Autores: Adrover, S.; Garau, M.C.; Rosselló, C.; Simal, S. and Femenia A.
Título: Influencia de las condiciones de almacenamiento del aceite de oliva sobre los parámetros de calidad
Tipo de participación: Póster
Congreso: Simposium Científico-Técnico de Expoliva 2011
Lugar celebración: Jaén (España) Fecha: Mayo 2011

Autores: Eim, V.; Urrea, D.; Rodríguez, A.; Mulet, A. and Femenia A.
Título: Efecto de la temperatura de secado sobre el contenido de polifenoles en zanahorias (*Daucus carota*)
Tipo de participación: Póster
Congreso: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Lugar celebración: Valencia (España) Fecha: Junio 2011

Autores: Femenia A.
Título: Bioactive compounds from Aloe Vera Plant: Polysaccharides and Polyphenols.
Congreso: International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods.
Tipo de participación: Conferencia Invitada.
Ciudad/País: Taipei, Taiwan.
Fecha de realización: Noviembre 2013.

Autores: Ortiz Escobedo V., Meza Cruz O. M., Ramírez Baca P., Reza-Vargas M. C., Aguilera-Ortiz M., Ramírez de León J. A., Ragazzo Sánchez. A, Eim V.S., Minjares-Fuentes R., Femenia A.
Título: Nutritional composition and quantification of fungi and yeasts of fig (*ficus carica*) mission and kadota varieties under high hydrostatic pressure.
Tipo de participación: Póster
Congreso: Microbiotec 2013
Ciudad/País: Aveiro, Portugal.
Fecha de realización: Diciembre 2013.

Autores: Eim V.S., Nunes, C.; Simal, S.; Rosselló, C.; Femenia A.; Coimbra, M.A.
Título: Power ultrasound pretreatments of carrot: effect on the carbohydrate composition.
Tipo de participación: Póster
Congreso: Microbiotec 2013
Ciudad/País: Aveiro, Portugal.
Fecha de realización: Diciembre 2013.

Autores: F. Chavez-Camacho, J.A Meza-Velazquez, M. Aguilera-Ortiz, J.A. Ragazzo-Sanchez, M. Calderón-Santoyo, J.A.Ramírez de León, R. Minjares-Fuentes, A. Femenia.
Título: Anthocyanins and Flavonoids Content in Figs (*Ficus carica* L. cv. Mission): Application of High Hydrostatic Pressure at Different Temperatures.
Tipo de participación: Póster
Congreso: 6th International Symposium on High Pressure Processes Technology.
Ciudad/País: Belgrado, Serbia.
Fecha de realización: Septiembre 2013.

Autores: Adrover-Obrador, S., Rosselló, C., Simal, S., Garau, M.C., Femenia, A.
Título: Viabilidad del uso de los ultrasonidos de potencia para mejorar la extracción de compuestos antioxidantes a partir de residuos de la industria oleícola.
Tipo de participación: Póster
Congreso: Expoliva 2013. XVI Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias afines.
Ciudad/País: Jaén, España.
Fecha de realización: Mayo 2013.

Autores: Minjares-Fuentes, R., Femenia, A., Garau, M.C., Simal, S., Rosselló, C.
Título: Ultrasound-assisted extraction of pectins from winery residues using response surface methodology.
Tipo de participación: Ponencia
Congreso: 9th European Congress of Chemical Engineering / 2nd European Congress of Applied Biotechnology.
Ciudad/País: La Haya, Holanda.
Fecha de realización: Abril 2013.

Autores: F. Comas-Serra, M.R. González-Centeno, S. Adrover-Obrador, A. Femenia, M.C. Garau, R. Minjares-Fuentes.
Título: Ultrasounds and Temperature Effects on Extraction of Bioactive Components from Grape Pomace Winemaking Byproducts.
Tipo de participación: Póster
Congreso: 9th European Congress of Chemical Engineering / 2nd European Congress of Applied Biotechnology.
Ciudad/País: La Haya, Holanda.
Fecha de realización: Abril 2013.

Autores: R. Minjares-Fuentes, A. Femenia, V.M. Rodríguez-González, R.F. González-Laredo, S. Simal, C. Rosselló.
Título: Desarrollo de ingredientes funcionales a partir de aloe vera y subproductos vinícolas.
Tipo de participación: Póster
Congreso: II Jornadas Doctorales en la Universidad de Extremadura del G9.
Ciudad/País: Jarandilla de la Vera, España.
Fecha de realización: Noviembre 2013.

Autores: Rodríguez, O., Cárcel, J., Simal, S., Gonzalez, R., Femenia, A.
Título: A diffusional model to simulate the drying curves of apple assisted by ultrasounds
Tipo de participación: Póster
Congreso: EuroDrying'2013
Ciudad/País: París, Francia
Fecha de realización: Octubre 2013

Autores: Moreno-Astorga, J.J.; Meza-Velázquez, J.A.; Rouzaud-Sandez, O.; Aguilera-Ortíz M.; Minjares-Fuentes, R.; Femenia, A.; Candelas-Cadillo, M.G.
Título: Propiedades fisicoquímicas de higo var. Kadota: aplicación de altas presiones hidrostáticas a diferentes tiempos y temperaturas.
Congreso: 1er. Congreso Internacional sobre la Innovación y Tendencias en Procesamiento de Alimentos. XVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de alimentos
Tipo de participación: Póster
Ciudad/País: Guanajuato, México
Fecha de realización: Abril 2014

Autores: Comas-Serra, F.; González-Centeno, M.R.; Adrover-Obrador, S.; Femenia, A.; Garau, M.C.; Minjares-Fuentes, R.

Título: Comparison between conventional and ultrasound-assisted extraction of phenolic compounds from grape stem by-products

Congreso: VIII International congress of ANQUE: Science and Technology of Materials / II

International Congress of Chemical Engineering of ANQUE

Tipo de participación: Póster

Ciudad/País: Madrid, España

Fecha de realización: Julio 2014

Autores: Minjares-Fuentes, R.; Femenia, A.; Comas-Serra, F.; Juárez, M.D.; Garau, M.C.; Candelas-Cadillo, M.G.; Rodríguez-González, V.M.

Título: Effect of drying process on the quality parameters of Aloe vera powders

Congreso: VIII International congress of ANQUE: Science and Technology of Materials / II

International Congress of Chemical Engineering of ANQUE

Tipo de participación: Póster

Ciudad/País: Madrid, España

Fecha de realización: Julio 2014

Autores: Minjares-Fuentes, R.; Femenia, A.; Comas-Serra, F.; Eim, V., Rossello, C.; Candelas-Cadillo, M.G.; Gonzalez-Laredo, R.F.

Título: Influence of the Drying method on the physico-chemical properties of the main bioactive polymers from Aloe vera gel

Congreso: 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods

Tipo de participación: Póster

Ciudad/País: Estambul, Turquía

Fecha de realización: Octubre 2014

Autores: Comas-Serra, F.; Moreno, J.; Minjares-Fuentes, R.; Simal, S.; Meza-Velazquez, J.A.; Femenia, A.

Título: Effect of the Extraction conditions on Total polyphenol content and Antioxidant capacity of Aloe vera gel

Congreso: 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods

Tipo de participación: Póster

Ciudad/País: Estambul, Turquía

Fecha de realización: Octubre 2014

Autores: Femenia, A.; Comas-Serra, F.; Minjares-Fuentes, R.; Oliver, C.; Juárez, M.D.; Garau, M.C.; Rodríguez-González, V.M.

Título: Application of Power Ultrasounds for the Development of Functional Ingredients from Aloe vera gel: Effects on Bioactive Polysaccharides

Congreso: 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods

Tipo de participación: Ponencia

Ciudad/País: Estambul, Turquía

Fecha de realización: Octubre 2014

Autores: Eim, V.S.; Minjares-Fuentes, R.; Simal, S.; Rosselló, C.; Femenia, A.

Título: Dry fermented sausages enriched with dietary fiber: effect of pH

Congreso: 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods

Tipo de participación: Póster

Ciudad/País: Estambul, Turquía

Fecha de realización: Octubre 2014

Autores: González-Centeno, M.R.; Jourdes, M.; Teissedre, P.L.; Rosselló, C.; Simal, S.; Femenia, A.

Título: Anthocyanins from grape pomace by-products (*Vitis vinifera* L.) – Identification and characterization for revalorization as functional food ingredients

Congreso: 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods

Tipo de participación: Póster

Ciudad/País: Estambul, Turquía

Fecha de realización: Octubre 2014

Autores: F. Comas-Serra, R. Minjares-Fuentes, F. Vallespir, V.M. Rodríguez-González, A. Femenia

Título: Effect of the extraction conditions on bioactive polysaccharides from aloe vera. ultrasound-assisted extraction vs. conventional extraction

Congreso: VIII congreso CYTA/CESIA

Tipo de participación: Poster

Ciudad/País: Badajoz, España

Fecha de realización: Abril 2015

Autores: R. Minjares-Fuentes, F. Comas-Serra, E. Dalmau, R. González, R.F. González-Laredo, A. Femenia

Título: Cinética de adsorción de agua de polvos de gel de aloe vera obtenidos mediante diferentes métodos de secado

Congreso: VIII congreso CYTA/CESIA

Tipo de participación: Poster

Ciudad/País: Badajoz, España

Fecha de realización: Abril 2015

Autores: Zacatecas-Ibáñez, J.A., Ramírez-Camacho, E.A., Candelas-Cadillo, M.G., Rodríguez-González, V.M., Femenia, A., Minjares-Fuentes, R., Sáenz-Esqueda, M.A.

Título: Contenido de polisacáridos bioactivos de Aloe *barbadensis* miller bajo condiciones de estrés

Congreso: XVII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Tipo de participación: Póster

Ciudad/País: Monterrey (México)

Fecha: Mayo 2015

Autores: R. Minjares-Fuentes, A. Femenia, F. Comas-Serra, C. Rosselló, S. Simal, V.M. Rodríguez-González, R.F. González-Laredo

Título: Effect of Power Ultrasounds on the Bioactive Polymer Acemannan present in Aloe Vera Gel

Congreso: 8th International Conference and Exhibition for Nutraceuticals and Functional Foods

Tipo de participación: Póster

Ciudad/País: Wuxi, China

Fecha: Septiembre 2015

Autores: M.C. Reyes-Avalos; J.C. Contreras-Esquivel; C.N. Aguilar-González; J.A. Meza-Velázquez; V.S. Eim; R. Minjares-Fuentes; A. Femenia.

Título: Effect of the Use of an Alginate-Chitosan Bilayer Edible Film on the Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Figs (*Ficus carica* L. cv. Mission).

Congreso: 8th International Conference and Exhibition for Nutraceuticals and Functional Foods

Tipo de participación: Póster

Ciudad/País: Wuxi, China

Fecha: Septiembre 2015

Autores: A. Femenia; V. M. Rodríguez-González; R. F. González-Laredo; R. Minjares-Fuentes; V. Eim; J. A. Gallegos-Infante; M.G. Candelas-Cadillo.

Título: Polyphenols Content and Antioxidant Activity of Pasteurized Aloe Vera Gel

Congreso: 8th International Conference and Exhibition for Nutraceuticals and Functional Foods

Tipo de participación: Ponencia invitada
Ciudad/País: Wuxi, China
Fecha: Septiembre 2015

Autores: G. Alvarado-Morales; R. Minjares-Fuentes; F.A. Chávez-Camacho; A. Femenia; J.C. Contreras-Esquivel; J.A. Meza-Velázquez; J.C. Montañez-Sáenz; R.E. Belmares-Cerda.
Título: Functional Properties of Pasteurized Aloe Vera Juice Treated with Power Ultrasounds
Congreso: 8th International Conference and Exhibition for Nutraceuticals and Functional Foods
Tipo de participación: Póster
Ciudad/País: Wuxi, China
Fecha: Septiembre 2015

Autores: R. Minjares-Fuentes; V. M. Rodríguez-González; R. F. González-Laredo; A. Femenia; R. Reynoso-Camacho; N. E. Rocha-Guzmán; M. G. Candelas-Cadillo.
Título: Hypoglycemic Effect of Pasteurized Aloe Vera Gel
Congreso: 8th International Conference and Exhibition for Nutraceuticals and Functional Foods
Tipo de participación: Ponencia invitada
Ciudad/País: Wuxi, China
Fecha: Septiembre 2015

Autores: F.A. Chávez-Camacho; R. Minjares-Fuentes; G. Alvarado-Morales; A. Femenia; J.C. Contreras-Esquivel; J.A. Meza-Velázquez; J.C. Montañez-Sáenz; Z. Sandoval-Arellano; C. Noé Aguilar.
Título: Effect of the Application of an Aloe vera-Alginate Edible film on the Polyphenol Content and Antioxidant Capacity of Figs (*Ficus carica* L. cv. Mission) during Storage at Low Temperature
Congreso: 8th International Conference and Exhibition for Nutraceuticals and Functional Foods
Tipo de participación: Póster
Ciudad/País: Wuxi, China
Fecha: Septiembre 2015

Autores: F. Vallespir; V. Eim, C. Rosselló; J. Cárcel; A. Femenia; S. Simal.
Título: Effects of Freezing Pretreatments on Drying Kinetics of Apple
Congreso: Eurodrying 2015
Tipo de participación: Póster
Ciudad/País: Budapest, Hungría
Fecha: Octubre 2015

Autores: Femenia A.
Título: Polisacáridos Bioactivos en Aloe Vera. Últimos Avances
Tipo de participación: Ponencia invitada
Congreso: VIII Simposium Internacional de Ciencias Químicas y XXIII Congreso Nacional de Química Farmacéutica Biológica
Lugar celebración: Gómez-Palacio, Durango Fecha: Octubre 2016
(México)

11. PATENTES

INVENTORES: Femenia A.; Adrover, S.; Simal, S. and Rosselló, C.

TÍTULO: PROCEDIMIENTO PARA EVITAR LA CRISTALIZACIÓN TOTAL O PARCIAL DEL ACEITE DE OLIVA DURANTE SU CONSERVACIÓN A BAJA TEMPERATURA

Nº De Solicitud: P201130850

Pais de Prioridad: ESPAÑA

Fecha de Prioridad: 25/05/2011

Nº de Patente: P25827ES00

Entidad Titular: Universitat de les Illes Balears

12. CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Instituto Tecnológico de Durango (México). Departamento de Ingeniería Bioquímica
Seminario: Alimentos Funcionales Enriquecidos en Fibra Alimentaria
Octubre 2010

University of Lund (Suecia). Department of Food Technology, Engineering and Nutrition
Seminario: Influence of Processing and Storage on the Quality of Mediterranean Food Products
Diciembre 2009

Universidade Catolica Portuguesa (Oporto, Portugal). Escola Superior de Biotecnologia
Seminario: Enriching Foods with Dietary Fibre
Mayo 1996

Institute of Food Research (Norwich, UK). Department of Food Biochemistry
Seminario: Functional Food Enriched with Dietary Fibre Concentrates obtained From Vegetable By-products
Marzo 1995

University College of Cork (Cork, Irlanda). College of Science, Engineering and Food Science
Seminario: Influence of the Degree of Maturation on the Cell Wall Components of Cauliflower By-products
Marzo 1994

Universite de Bretagne Occidentale (Quimper, Francia). Centro ADRIA
Seminario: Cauliflower, Artichoke and Endive By-products as Potential Sources of Dietary Fibre Concentrates
Octubre 1994

Institute of Food Research (Norwich, UK). Department of Food Biochemistry
Seminario: Effects of Dehydration on the Cell Wall Composition of different Vegetable By-products
Enero 1993

Workshop of Participating Groups in EU Projects (Bruselas, Bélgica).
Seminario: Cell Wall Components from Vegetable By-products as Sources of Dietary Fibre
Mayo 1992

Colegio de Químicos de las Islas Baleares. Especialista en tecnología de alimentos (162 h).
Seminario: Ingeniería Química aplicada al campo de la Industria alimentaria
Módulo: Tecnología del aceite de oliva.
Curso 2002-2003.

Conselleria de Agricultura y Pesca. Govern de les Illes Balears. Curs d'Aliments Tradicional: Aliments de Futur. (3 h)
Seminario: L'oli d'oliva a Mallorca
Octubre 2008

Cursos de la "Universitat Oberta per a Majors (UOM)"

Título: "L'oli d'oliva a Mallorca"

Lugar de Presentación: Calvia (Mallorca) Abril 2003, Andraitx (Mallorca) Mayo 2003; Son Servera (Mallorca) Abril 2004 y Felanitx (Mallorca) Mayo 2004

Título: "Gestió i aprofitament de subproductes de la indústria agroalimentària"

Lugar de Presentación: Capdepera (Mallorca); Abril 2005; Llucmajor (Mallorca) Mayo 2005; Sa Pobla (Mallorca), Mayo 2006 y Binissalem (Mallorca), Mayo 2006.

Título: "La química entre la fibra i el càncer"

Lugar de Presentación: Santa Margalida (Mallorca); Mayo 2007; Inca (Mallorca) Mayo 2007; Pollensa (Mallorca), Mayo 2008 y Santa Maria (Mallorca), Junio 2008.

Otros cursos/seminarios

Título: Improvement of the Nutritional Value of Food Systems by Adding Fibre Concentrates Obtained from Vegetable Processing By-Products

Acto: Agri-Food Quality'95.

Lugar de presentación: University of East Anglia (Norwich, Inglaterra)

Año: 1995

Título: Polysaccharide Complexes as Carbohydrate Initials for the Onset of Lignification

Acto: VII Cell Wall Meeting

Lugar de presentación: Universidad de Santiago de Compostela (España)

Año: 1995

Título: Extracción de aceite de almendra con fluidos supercríticos

Acto: Jornadas de la almendra en las Illes Balears

Lugar de presentación: Inca (Mallorca)

Año: 2002

Título: Aprovechamiento de los subproductos de la aceituna como fuente de fibra alimentaria de elevada calidad

Acto: IV Jornadas técnicas sobre la calidad del aceite de oliva virgen

Lugar de presentación: Palma de Mallorca

Año: 2002

13. CURSOS Y SEMINARIOS RECIBIDOS

Cursos y seminarios de carácter científico

• Agentes Microbianos	10 horas
• Tecnología de Alimentos y Industrias Agroalimentarias (I)	20 horas
• Tecnología de Alimentos y Industrias Agroalimentarias (II)	20 horas
• Procesos Redox. Fijamiento de N ₂ y Transporte de O ₂	10 horas
• Introducción a la Química de Superficies	10 horas
• Cinética Enzimática	30 horas
• Separación, Identificación y Determinación de Compuestos Orgánicos	30 horas
• Espectroscopía Aplicada a Superficies	20 horas
• Estudio de Reacciones Rápidas en Disolución	10 horas
• Técnicas de Defensa del Medio Ambiente	20 horas
• Contaminación Ambiental	20 horas
• Uroquímica	30 horas
• Plantas Aromáticas y Medicinales	20 horas
• Seminario Propiedades y Estructura de la Materia	40 horas
• Estudio de Sistemas Materiales	40 horas
• Análisis Sensorial de Aceite	6 horas
• Curso Análisis Sensorial	
"Análisis sensorial de alimentos: Los perfiles sensoriales"	25 horas
• Simulación de procesos en la industria alimentaria: Aplicación de técnicas de elementos finitos	20 horas

Cursos y seminarios de carácter docente, idiomas e informática

• Orientaciones pedagógicas y técnicas para programar, evaluar y utilizar materiales didácticos	40 horas
• Taller: Reflexiones sobre la Educación del Siglo XXI. CIVE 2006	40 horas
• Taller: Reflexiones sobre la Educación del Siglo XXI. CIVE 2008	40 horas
• Curso de Formación para el Diseño de las Titulaciones Adaptadas al Espacio Europeo de Educación Superior	10 horas
• Orientación sobre Docencia en el Marco del Espacio Europeo de Educación Superior	5 horas
• Sesión formativa sobre la Elaboración de Guías Docentes	5 horas
• Curso "Català Nivell C"	40 horas
• Curso Inglés Científico I	
"Understanding scientific and technical english texts"	30 horas

• Curso Inglés Científico II	
"Giving a Presentation in English"	40 horas
• Curso de WebCT	5 horas
• Introducción a La Imagen Digital: Edición com GIMP	10 horas

14. BECAS, AYUDAS Y PREMIOS RECIBIDOS

PREMIO EXTRAORDINARIO DE LICENCIATURA.

UIB Promoción 1985-1990

CIENCIAS QUÍMICAS,

PREMIO EXTRAORDINARIO DE DOCTORADO.

UIB, 1999

CIENCIAS QUÍMICAS,

PREMIO GOTA D'OLI 2010 condecorado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Oli de Mallorca, en reconocimiento a la labor de investigación relacionada con el aceite de oliva virgen extra de Mallorca.

Medalla de Oro del queso Mahón-Menorca de 2002 a la Universitat de les Illes Balears por los trabajos realizados por el grupo de investigación de Ingeniería Agroalimentaria, dirigido por la Dra. Carmen Rosselló.

Becas:

Periodo de la Licenciatura

- | | |
|---|--------------------|
| 1) Beca Regimen General MEC | Periodo: 1986-1987 |
| 2) Beca Regimen General MEC | Periodo: 1987-1988 |
| 3) Beca Colaboración Área de Ingeniería Química UIB | Periodo: 1988-1989 |
| 4) Beca Colaboración Área de Ingeniería Química UIB | Periodo: 1989-1990 |

Periodo del Doctorado

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1) Beca Fundació Joan Muntaner | Periodo: 1/1/91 hasta 30/6/91 |
| 2) Beca UE Programa FLAIR (I) | Periodo: 1/7/91 hasta 1/4/94* |
| | * (Interrupción Feb-Nov 1993 servicio militar) |
| 3) Beca UE Programa FLAIR (II) | Periodo: 1/4/94 hasta 1/4/95 |

16. OTROS MÉRITOS DOCENTES O DE INVESTIGACIÓN

Méritos docentes

- **Certificado de Aptitud Pedagógica (CAP).** Año 1990. Calificación: "Excel.lent"
- **Complemento Especifico de méritos Docentes:** Evaluación positiva de cuatro tramos.
- **Complemento Retributivo de reconocimiento y especialización de los Profesores Titulares de Escuela Universitaria** (UIB; Acuerdo ejecutivo 5779/2002, del 09/07/2002 hasta el 23/08/2005).
- **Complemento Retributivo de estímulo y reconocimiento a la docencia y a la formación permanente del docente** (CAIB; Acuerdo ejecutivo 5777/2002, del 01/01/2002 hasta el 31-12-2006. Renovación CAIB, Acuerdo ejecutivo 7757/2007, del 16/01/2007 hasta el 31/12/2011. Renovación CAIB, Acuerdo ejecutivo 9767/2011 del 01/01/2012 hasta el 31/12/16).

Participación en Proyectos Docentes (Convocatorias UIB)

PROYECTO: AVALUACIÓ I ANÀLISIS DEL NOU MODEL D'ENSENYAMENT-APRENTATGE SEGONS LES DIRECTRIUS DE L'EEES DES DE LA PERSPECTIVA DE L'ALUMNAT

PROGRAMA: Convocatoria d'Ajuts per a Projectes d'Innovació i Millora de la Qualitat de la Docent 2009-2010

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Universitat de les Illes Balears

IMPORTE: 3000 €

DURACIÓN: 2010

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Manel Miró

PROYECTO: POTENCIAL DELS QÜESTIONARIS MOODLE PER A L'AVALUACIÓ FORMATIVA EN ASSIGNATURES DE QUÍMICA GENERAL DE DIFERENTS GRAUS

PROGRAMA: Convocatoria d'Ajuts per a Projectes d'Innovació i Millora de la Qualitat de la Docent 2010-2011

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Universitat de les Illes Balears

IMPORTE: 2000 €

DURACIÓN: 2011

CENTRO: UIB

Investigador Principal: Manel Miró

• Participación en Congresos de Carácter Docente

II Congreso Internacional Virtual de Educación CIVE 2002 Cibereduca y Universitat de les Illes Balears Participación: Asistente	Año: 2002
III Congreso Internacional Virtual de Educación CIVE 2003 Cibereduca y Universitat de les Illes Balears Participación: Asistente	Año: 2003
IV Congreso Internacional Virtual de Educación CIVE 2004 Cibereduca y Universitat de les Illes Balears Participación: Asistente	Año: 2004
V Congreso Internacional Virtual de Educación CIVE 2005 Cibereduca y Universitat de les Illes Balears Participación: Asistente	Año: 2005
VI Congreso Internacional Virtual de Educación CIVE 2006 Cibereduca y Universitat de les Illes Balears Participación: Asistente	Año: 2006
VI Foro sobre la Evaluación de la Calidad de la Educación Superior y de la Investigación Universidad de Vigo, Universidad de Granada y FECYT Participación: Póster Lugar de Celebración: Vigo (España)	Año: 2009
Internacional Conference of Education, Research and Innovation (ICERI 2009) IATED (Internacional Association for Technology Education and Development) Participación: Ponencia Lugar de Celebración: Madrid (España)	Año: 2009
I Congreso de Docencia Universitaria Universidad de Vigo Participación: Evaluador de Ponencias Lugar de Celebración: Vigo (España)	Año: 2009
International Conference on Education and New Learning Technologies (EDULEARN10) IATED (Internacional Association for Technology Education and Development) Participación: Ponencia Lugar de Celebración: Barcelona (España)	Año: 2010
International Conference on Education and New Learning Technologies (EDULEARN11) IATED (Internacional Association for Technology Education and Development) Participación: Ponencia Lugar de Celebración: Barcelona (España)	Año: 2011
I Congreso de Innovación Docente en Ingeniería Química Universidad de Granada Participación: Póster Lugar de Celebración: Granada (España)	Año: 2012

Méritos de investigación

- **Complemento Específico de la Actividad Investigadora:** Evaluación positiva de cuatro tramos de nivel 26 (sexenios) correspondientes a los períodos. 1994-1999, 2000-2005, 2006-2011 y 2012-2017.
- **Complemento Retributivo de estímulo y reconocimiento de la Actividad Investigadora.** (CAIB; Acuerdo ejecutivo 5778/2002, del 01/01/2002 hasta 31/12/2007; Renovación desde 01/01/2008 hasta 31/12/2013; Renovación desde 01/01/2014 hasta el 31/12/2019).
- **Complemento Retributivo de estímulo y reconocimiento de la Excelencia Investigadora y la transferencia de conocimiento.** (CAIB; desde 01/01/2008 hasta 31/12/2013; Renovación desde 01/01/2014 hasta el 31/12/2019).
- **Evaluador de artículos de las siguientes revistas** (posición revista en el JCR 2010):
 - FOOD CHEMISTRY. **I.F. 3,458** (4/70 in Chemistry Applied (Q1); 5/126 in Food Science & Technology (Q1); 13/70 in Nutrition & Dietetics (Q1))
 - JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY. **I.F. 2,816** (2/55 in Agriculture, Multidisciplinary (Q1); 8/70 in Chemistry Applied (Q1); 10/126 in Food Science & Technology (Q1))
 - MEAT SCIENCE. **I.F. 2,619** (15/126 in Food science & Technology (Q1))
 - LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. **I.F. 2,292** (22/126 in Food Science & Technology (Q1))
 - ORGANIC LETTERS. **I.F. 5,250** (5/56 in Organic Chemistry (Q1))
 - INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. **I.F. 1,223** (54/126 in Food Science & Technology (Q2))
 - ENZYMES AND MICROBIAL TECHNOLOGY. **I.F. 2,287** (66/160 in Biotechnology & Applied Microbiology (Q2))
 - JOURNAL OF TEXTURE STUDIES. **I.F. 0,593** (86/126 in Food Science & Technology (Q3))
 - HORTTECHNOLOGY. **I.F. 0,596** (16/30 in Horticulture (Q3))
 - JOURNAL OF THE TAIWAN INSTITUTE OF CHEMICAL ENGINEERS. **I.F. 0,573** (94/134 in Chemical Engineering (Q3))
 - JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY. **I.F. 0,625** (81/126 in Food Science & Technology (Q3); 267/283 in Biochemistry & Molecular Biology (Q4))
 - FOOD & NUTRITION RESEARCH (2010 Unofficial Impact Calculations: 2,708. Source: Thomson's Reuters Science Citation Index)
- **Miembro del Comité Científico** de la revista TECNOLOGIA I CIÈNCIA DELS ALIMENTS. Revista semestral publicada por l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació.

Director Tesis Doctorales

Título: Utilización de ultrasonidos de señal para la evaluación de las características texturales y de composición de productos cárnicos crudo-curados: aplicación a la sobrasada de Mallorca

Presentada por Pilar Llull Darder

Universidad: Universitat de les Illes Balears

Calificación: Sobrasaliente cum laude

Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias, Departamento de Química

Fecha lectura de tesis: 19/12/2001

Calificación: Apto *cum Laude*

Título: Optimización del proceso de secado de diferentes productos agrícolas para la obtención de concentrados de frutas y hortalizas de elevada calidad

Presentada por M^a del Carme Garau Taberner

Universidad: Universitat Politècnica de València

Calificación: Sobrasaliente cum laude

Facultad / Escuela: Departamento de Tecnología de Alimentos

Fecha lectura de tesis: 20/12/2008

Calificación: Apto *cum Laude*

Título de la Tesis Doctoral: Caracterización de los subproductos de la industria vitivinícola como fuente de fibra dietética y compuestos fenólicos. Uso de los ultrasonidos de potencia para la extracción de la fracción fenólica

Autor: González-Centeno, María de los Reyes

Directores: Dr. Antoni Femenia Marroig y Dra Carmen Rosselló Matas

Universidad: Universitat de les Illes Balears

Facultad: Departamento de Química

Fecha lectura: Octubre 2013

Calificación: Apto *cum laude*

Título de la Tesis Doctoral: Metodologías para la conservación del aceite de oliva virgen extra: Aplicación a las variedades Empeltre o Mallorquina y Arbequina

Autor: Adrover Obrador, Simón

Director: Dr. Antoni Femenia Marroig y Dra. M^a. Carme Garau Taberner

Universidad: Universitat de les Illes Balears

Facultad: Departamento de Química

Fecha lectura: Mayo 2014

Calificación: Apto *cum Laude*

Título de la Tesis Doctoral: Bioactive Polysaccharides from Grape pomace and Aloe vera. Extraction and Processing

Autor: Minjares Fuentes, Rafael
Director: Dr. Antoni Femenia Marroig
Universitat: Universitat de les Illes Balears
Facultat: Departament de Química
Fecha lectura: Junio 2017
Calificación: Apto *cum Laude*

Director Proyectos de Máster

Título: Efecto de la temperatura del aire de secado sobre las paredes celulares del kiwi procesado en diferentes estados de madurez

Presentada por Gemma Sastre Serrano

Universitat: Universitat de les Illes Balears

Calificación: Notable (8,3)

Facultad / Escuela: Departamento de Química

Fecha de presentación: 28/09/2008

Título: Evaluation of wine byproducts as potencial sources of dietary fibre

Presentada por M^a de los Reyes González Centeno

Universitat: Universitat Rovira i Virgili (Tarragona)

Calificación: Sobresaliente – M.H. (10). Premio Extraordinario del Master Curso 2009/2010

Facultad / Escuela: Departamento de Bioquímica y Biotecnología

Fecha de presentación: 20/12/2009

Título: Metodologies per a la Conservació de l'Oli d'Oliva Verge Extra: Aplicació a la Varietat Empeltre o Mallorquina

Presentada por Simó Adrover Obrador

Universitat: Universitat de les Illes Balears

Calificación: Notable (8,2)

Facultad / Escuela: Departamento de Química

Fecha de presentación: 27/09/2010

Director Tesis de Licenciatura

Título: "Efecto de la temperatura de deshidratación sobre los principales polisacáridos derivados de la planta aloe vera"

Presentada por Carlos de Juan Valls

Universitat: Universitat de les Illes Balears

Calificación: Notable

Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias, Departamento de Química

Fecha de lectura: Julio de 1998

Tutor de catorce alumnos de colaboración en el área de Ingeniería Química de la UIB (1998/1999, 1999/2000, 2000/2001, 2001/2002, 2002/2003, 2003/2004, 2004/2005, 2006/2007, 2008/2009, 2009/2010, 2011/2012, 2012/2013, 2014/2015 y 2016/2017)

Elegido por la **Universidad de Lund (Suecia)** como **Faculty Opponent** de la tesis de Hanna Bengtsson, investigadora del grupo liderado por la profesora Eva Tornberg del Department of Food Technology, Engineering and Nutrition.

Miembro del Comité Científico Internacional del Congreso **III International Meeting on Environmental Biotechnology and Engineering (3IMEBE)** organizado por la Universidad Autónoma de Madrid, Universitat de les Illes Balears e IRFAP de la Consellería de Agricultura de las Islas Baleares (Palma de Mallorca, 21-25 de septiembre de 2008)

Co-Chairman de la sesión "the Cuisine and the Scientific Area" dentro del II International Forum for the Mediterranean Cuisine, HORT&OLI (Palma de Mallorca 5-7 de octubre de 2009)

Miembro del Comité Organizador del Congreso **EURODRYING' 2011** (Palma de Mallorca 26-28 de Octubre 2011)

Asesor Internacional y Profesor Responsable de la estancia pre-doctoral de Don Víctor Rodríguez-González alumno de doctorado del Instituto Tecnológico de Durango (México) en la UIB (Enero 2010- Abril 2010).

Profesor Responsable de la estancia postdoctoral de la Dra. Marina de Escalada Pla de la Universidad de Buenos Aires en la UIB (Mayo 2010- Julio 2010).

17. OTROS MÉRITOS

Participación en la organización y desarrollo de las Olimpíadas de Química que se celebran anualmente en la UIB. Cursos 2004/05, 2005/06, 2006/07, 2007/08, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017 y 2017/2018

Participación en el proyecto "DemoLab" de la facultad de ciencias de la UIB

Impartición de sesiones informativas y orientativas sobre la investigación que lleva a cabo el grupo de Ingeniería Agroalimentaria de la UIB. Cursos 2004/2005, 2007/2008 y 2008/2009.

(El proyecto DemoLab esta dirigido al alumnado de educación secundaria de les Illes Balears en el itinerario complementario a las prácticas de Química).

Participación en la **III FERIA DE LA CIENCIA** en Madrid (2002)

Participación en la **FIRA DE LA CIÈNCIA** organizada por el Govern de les Illes Balears. Ediciones 2002, 2003, 2005 y 2006.

Miembro del Tribunal de las **Pruebas de Acceso a la Universidad**. Cursos 2003/2004 y 2005/2006.

Miembro del Tribunal y Coordinador de las **Pruebas de Acceso a la Universidad** (sede de Manacor). Cursos 2006/2007, 2007/2008, 2016/2017 y 2017/2018.

Ponente de la campaña de divulgación "Alimentos Tradicionales de las Islas Baleares". Cursos 2002/2003 y 2003/2004.

Responsable de Seguridad del Grupo de Ingeniería Agroalimentaria y del Laboratorio Docente del Área de Ingeniería Química de la UIB, desde el 30/09/2004.
Cursos de Formación en Seguridad (UIB):

- Riesgos en los Laboratorios (O 112605)
- Emergencias en los Laboratorios (O 113102)
- Prevención de Incendios y Plan de Emergencia (O 110203)

CONOCIMIENTOS Y TITULACIONES DE CATALÁN

Certificado de conocimientos de catalán, orales i escritos (Certificado C)

Certificado de Capacitación para la enseñanza en lengua catalana en la educación secundaria

18. CARGOS DE GESTIÓN DESEMPEÑADOS

- Investigador responsable del Convenio de Colaboración entre la UIB y la Universitat Politècnica de València (UPV) para llevar a cabo las tareas de investigación correspondientes al grupo de Ingeniería Agroalimentaria de la UIB en el marco del proyecto AGL2001-2774-C05 (2003-2004)
 - Tutor del Programa de Doctorado del Departamento de Química (Curso 2003/2004)
 - Tutor del Programa de Doctorado con Mención de Calidad del Departamento de Química (Curso 2004/2005)
 - Miembro de la Comisión de Becas de la Fundación Joan Muntaner (2004-2008)
 - Vocal Titular de la Comisión de Elaboración y Diseño del Título de Grado en Ingeniería Agroalimentaria (Representante del Departamento de Química) (2008-2010)
 - Coordinador del Programa Averroes (UIB y 9 universidades de la zona del Magreb) (2008 – sigue)
 - Vocal Titular de la Comisión Académica de Posgrado en Ciencia y Tecnología Química (Programa con Mención de Calidad otorgada por el Ministerio de Educación y Ciencia) (2008 – sigue)
 - Miembro del Consejo de Estudios del Grado de Química (2009 – sigue)
 - Secretario de la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos ECTS (Grado en Química) (2009- sigue)
 - Impulsor y Profesor Responsable del Acuerdo Marco de colaboración científica y académica suscrito entre la Universidad de Buenos Aires (Argentina), y la UIB (Junio 2011 - Junio 2016)
 - Miembro del Consejo de Dirección del Departamento de Química en representación del Área de Ingeniería Química (Noviembre 2011 – sigue)
 - Coordinador y Profesor Responsable del Acuerdo Marco de colaboración científica y académica suscrito entre el Instituto Tecnológico de Durango (México), y la UIB (Junio 2014 - Junio 2019)
 - Coordinador y Profesor Responsable del Acuerdo Marco de colaboración científica y académica suscrito entre la Universidad Juárez del Estado de Durango (México), y la UIB (Junio 2014 - Junio 2019)
-

19. DILIGENCIA DE REFERENDO DE CURRICULUM

El abajo firmante, Dr. Antoni Femenia Marroig, Número de Registro de Personal 4303391368 H0SC000821, Catedrático de Universidad, se responsabiliza de la veracidad de los datos contenidos en el presente curriculum, comprometiéndose a aportar, en su caso, las pruebas documentales que le sean requeridas.

Palma de Mallorca, 11 de septiembre de 2020



Fdo: Antoni Femenia Marroig
