



Ministerio de Economía, Industria y Competitividad

Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación

Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora

Currículum

Nombre: Francisco José Pérez-Elortondo

Fecha: 01-02-2020

Sexenios de investigación (CNEAI): 4

ORCID iD

<https://orcid.org/0000-0002-5207-4883>

APELLIDOS: Pérez-Elortondo
NOMBRE: Francisco José SEXO: V
DNI: 72571756V FECHA DE NACIMIENTO: 21-03-1962
Nº FUNCIONARIO: 7257175657 A0504
DIRECCIÓN PARTICULAR: Pintor Teodoro Doublang 7, 5ºI
CIUDAD: Vitoria-Gasteiz CODIGO POSTAL: 01008 TELEFONO: 945229548
ESPECIALIZACIÓN: 330909 – 330920 (Códigos UNESCO)

FORMACIÓN ACADÉMICA

LICENCIATURA/INGENIERIA	CENTRO	FECHA
Ciencias Biológicas	Facultad Ciencias (UPV/EHU)	20-6-1985
DOCTORADO		
Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultad Farmacia (UPV/EHU)	29-3-1996

SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

ORGANISMO: Universidad del País Vasco – Euskal Herriko Unibertsitatea
FACULTAD, ESCUELA o INSTITUTO DEL C.S.I.C.: Farmacia
DEPT. /SECC./ UNIDAD ESTR.: Farmacia y Ciencias de los Alimentos
CATEGORÍA PROFESIONAL Y FECHA DE INICIO: Titular Universidad (31-01-2000)
DIRECCION POSTAL: Paseo de la Universidad, 7, 01006 Vitoria-Gasteiz
TELEFONO (indicar prefijo, número y extensión): 945 01 3075

ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARACTER CIENTIFICO O PROFESIONAL

FECHAS	PUESTO	INSTITUCION
1-10-1982 (UPV/EHU)	Alumno Interno	Facultad de Ciencias
1-10-1984	Becario	Ministerio Educación y Ciencia
1-10-1987	Becario	Departamento Educación (GV)
1-02-1995(UPV/EHU)	Profesor Asociado	Facultad de Farmacia
1-03-1997(UPV/EHU)	Profesor Titular Interino	Facultad de Farmacia
31-01-2000 (UPV/EHU)	Profesor Titular Numerario	Facultad de Farmacia

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.

(Nacionales y/o Internacionales)

Título: Normalización del Análisis Sensorial de los quesos incluidos en la Denominación de Origen Queso Idiazábal

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Agricultura y Pesca) y C.R.D.O. Queso Idiazábal

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal y AZTI

Duración: desde 1/01/1989 hasta 1/12/1991

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 2

Título: Influencia del proceso de elaboración sobre la calidad organoléptica, fisicoquímica y microbiológica del queso Idiazábal

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Agricultura y Pesca)

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal y Diputación Foral de Alava

Duración: desde 24/08/89 hasta 24/08/92

Investigador principal: Yolanda Barcina Angulo

Nº de Investigadores: 4

Título: Desarrollo de un sistema de integral en las empresas de la Denominación de Origen Queso Idiazábal

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Agricultura y Pesca) y C.R.D.O. Queso Idiazábal

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal

Duración: desde 01/01/92 hasta 01/12/92

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 1

Título: Formulación de un cultivo iniciador para queso Idiazábal

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Agricultura y Pesca) y Queserías Araia, S.A.

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal y Gaiker

Duración: desde 01/01/92 hasta 01/12/92

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 4

Título: Optimización del proceso de elaboración del Queso Idiazábal a través del control de calidad

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Agricultura y Pesca) y C.R.D.O. Queso Idiazábal

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal y UPV/EHU

Duración: desde 01/07/92 hasta 30/06/93

Investigador principal: Yolanda Barcina Angulo

Nº de Investigadores: 2

Título: Mejora del proceso de elaboración del Queso Idiazábal mediante la utilización de un cultivo iniciador autóctono

Entidad financiadora: Departamento de Educación y Cultura del Gobierno de Navarra

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal y UPV/EHU

Duración: desde 01/01/92 hasta 01/12/93

Investigador principal: Yolanda Barcina Angulo

Nº de Investigadores: 2

Título: Calidad y aceptabilidad del queso Idiazábal elaborado con un cultivo iniciador autóctono en diferentes épocas del año

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Educación, Universidades e Investigación)

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal y UPV/EHU

Duración: desde 18/02/93 hasta 24/05/94

Investigador principal: Luis Javier Rodríguez Barrón

Nº de Investigadores: 9

Título: Autenticidad del Queso Idiazábal fabricado en diferentes épocas del año

Entidad financiadora: Plan Nacional de I+D de la C.I.C.Y.T

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal y UPV/EHU

Duración: desde 25/05/93 hasta 24/05/96

Investigador principal: Maria Mercedes de Renobales Scheifler

Nº de Investigadores: 9

Título: Design and production of an enzymatic and microbial mixture to improve the process ewe's cheese (Spain, France, Italy and Portugal) safety and quality and to get a novel functional food as a response to European demand for newproducts low in colesterol and protein enriched.

Entidad financiadora: Comisión Europea, Programa AIR, nº de contrato AIR-CT93-1298

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 01/12/93 hasta 30/06/97

Investigador principal: Maria Mercedes de Renobales Scheifler

Nº de Investigadores: 8

Título: Equipamiento para cultivos microbiológicos

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (1994)

Entidades participantes: UPV/EHU

Investigador principal: Maria Mercedes de Renobales Scheifler

Nº de Investigadores: 8

Título: Cromatógrafo de gases con Detector FID, Campana de flujo laminar y Congeñador de 80°C

Entidad financiadora: Secretaria General del Plan Nacional de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico (ALI94-1217-CE; 1994)

Entidades participantes: UPV/EHU

Investigador principal: Maria Mercedes de Renobales Scheifler

Nº de Investigadores: 8

Título: Sistema de pago de la leche de oveja por calidad

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Presidencia – Secretaría de Acción Exterior – Cooperación Euskadi / Aquitania / Navarra) y C.R.D.O. Queso Idiazábal

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal

Duración: desde 01/01/95 hasta 31/12/95

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 2

Título: Equipamiento para cuantificación de compuestos volátiles de aromas

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (1995)

Entidades participantes: UPV/EHU

Investigador principal: Maria Mercedes de Renobales Scheifler

Nº de Investigadores: 8

Título: The influence of native Flora on the characteristics of cheeses (AOP) made from raw milk (AIR nº3-CT94-2039)

Entidad financiadora: Comisión Europea

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal y UPV/EHU

Duración: desde 01/01/95 hasta 31/12/97

Investigador principal: Leo Bertozzi

Nº de Investigadores: Acción concertada

Título: Improvement of the quality of the production of raw milk cheeses (COST95 Action-DGXII-Science, Research and Development)

Entidad financiadora: Comisión Europea

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal y UPV/EHU

Duración: desde 01/01/95 hasta 31/12/98

Investigador principal: Remy Grappin

Nº de Investigadores: Acción concertada

Título: Microflora de la leche y quesos de oveja con Denominación de Origen: identificación de cepas de interés tecnológico y estudio de sus actividades enzimáticas

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Presidencia – Secretaría de Acción Exterior – Cooperación Euskadi / Aquitania / Navarra)

Entidades participantes: UPV/EHU, UPNA y Universidad de Burdeos

Duración: desde 01/10/95 hasta 31/12/96

Investigador principal: Maria Dolores Virto Lekuona

Nº de Investigadores: 9

Título: " Tipado molecular y actividades tecnológicas de cepas de *Lactobacillus*".

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Presidencia – Secretaría de Acción Exterior – Cooperación Euskadi / Aquitania / Navarra)

Entidades participantes: UPV/EHU, UPNA y Universidad de Burdeos

Duración: desde 01/10/96 hasta 31/10/97

Investigador principal: Maria Dolores Virto Lekuona

Nº de Investigadores: 9

Título: Innovative marketing strategies for cheeses with protected designation of origin (FAIR 1562)

Entidad financiadora: Comisión Europea

Entidades participantes: C.R.D.O. Queso Idiazábal y UPV/EHU

Duración: desde 01/01/96 hasta 31/12/99

Investigador principal: Leo Bertozzi

Nº de Investigadores: Acción concertada

Título: Influencia del origen y tipo de cuajo sobre la fabricación del queso Idiazábal elaborado en diferentes épocas del año

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Agricultura y Pesca / Departamento de Educación, Universidades e Investigación) - C.R.D.O. Queso Idiazábal y Queserías Araia, S.A. (Proyecto Universidad – Empresa)

Entidades participantes: UPV/EHU, C.R.D.O. Queso Idiazábal y Queserías Araia

Duración: desde 01/01/97 hasta 31/12/98

Investigador principal: Maria Mercedes de Renobales Schleifler

Nº de Investigadores: 9

Título: Puesta a punto de técnicas de análisis sensorial aplicados a quesos europeos elaborados con leche de oveja

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibersitatea

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 01/01/97 hasta 30/11/97

Investigador principal: Marta Albisu Aguado

Nº de Investigadores: 4

Título: Relaciones entre composición, propiedades y comportamiento de aromas de humo

Entidad financiadora: Plan Nacional de I+D de la C.I.C.Y.T.

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 01/07/97 hasta 01/07/2000

Investigador principal: Maria Dolores Guillén Loren

Nº de Investigadores: 7

Título: Estudio sobre niveles y fuentes de nitratos y nitritos en quesos curados

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Agricultura y Pesca) y C.R.D.O. Queso Idiazábal

Entidades participantes: UPV/EHU y C.R.D.O. Queso Idiazábal

Duración: desde 01/01/97 hasta 30/09/98

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 4

Título: Sabor y aroma de los quesos de leche de oveja con Denominación de Origen

Entidad financiadora: Programa Sectorial I+D Agrario y Alimentario del I.N.I.A. (Mº Agricultura, Pesca y Alimentación)

Entidades participantes: UPV/EHU, UPNA, INIA

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

Investigador principal: Estrella Fernández García

Nº de Investigadores: 12

Título: Diseño de una mezcla de cuajo y lipasas comerciales para desarrollo del sabor característico del Queso Idiazábal

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Agricultura y Pesca)

Entidades participantes: UPV/EHU, C.R.D.O. Queso Idiazábal y Queserías Araia

Duración: desde 01/01/99 hasta 1/01/01

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 9

Título: El ahumado con aromas de humo como alternativa al ahumado tradicional. Optimización del proceso.

Entidad financiadora: Plan Nacional de I+D de la C.I.C.Y.T.

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 09/07/01 hasta 09/07/03

Investigador principal: Mª Dolores Guillén Loren

Nº de Investigadores: 9

Título: Establecimiento de medidas de control en la prevención de defectos organolépticos en quesos de oveja

Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Industria, Comercio y Turismo / Departamento de Educación, Universidades e Investigación – Proyecto de investigación e Innovación Tecnológica Universidad – Empresa)

Entidades participantes: UPV/EHU y Zumitz
Duración: desde 01/01/01 hasta 31/12/01
Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo
Nº de Investigadores: 9

Título: Caracterización de cuajos de cordero y optimización de sus métodos de fabricación para la recuperación de sabores tradicionales en quesos de oveja
Entidad financiadora: Plan Nacional de I+D de la C.I.C.Y.T.
Entidades participantes: UPV/EHU, Universidad de Murcia y Cuajos Caporal
Duración: desde 28/12/00 hasta 28/12/03
Investigador principal: M^a Mercedes de Renobales Scheifler
Nº de Investigadores: 6

Título: Estudio de actividades enzimáticas y genotipado de enterococos en quesos de oveja
Entidad financiadora: Universidad del País Vasco / Euskal herriko Unibersitatea
Entidades participantes: UPV/EHU
Duración: desde 01/01/01 hasta 31/12/02
Investigador principal: Marta Albisu Aguado
Nº de Investigadores: 6

Título: Desarrollo de técnicas moleculares en el estudio de clostridios en quesos de pasta prensada
Entidad financiadora: Universidad del País Vasco / Euskal herriko Unibersitatea
Entidades participantes: UPV/EHU
Duración: desde 16/12/02 hasta 15/12/04
Investigador principal: Marta Albisu Aguado
Nº de Investigadores: 5

Título: Proyecto de colaboración entre la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa, el Servicio de Viticultura y Enología de la Diputación Foral de Alava y el Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU para la "Caracterización sensorial del vino de Rioja Alavesa".
Entidad financiadora: Gobierno Vasco (Departamento de Agricultura y Pesca)
Entidades participantes: UPV/EHU, ABRA y Diputación Foral de Alava
Duración: desde 01/01/02 hasta 31/12/03
Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo
Nº de Investigadores: 2

Título: "Subvención general a grupos de investigación UPV/EHU 2003".
Entidad financiadora: Vicerrectorado de Investigación y Relaciones Internacionales de la UPV/EHU
Entidades participantes: UPV/EHU
Duración: desde 13/09/2003 hasta 13/09/2006
Investigador principal: Maria Mercedes de Renobales Schleifler
Nº de Investigadores: 9

Título: Estudio bioquímico y molecular de la producción de compuestos de interés sensorial y sanitario en quesos de leche cruda de oveja.
Entidad financiadora: UPV/EHU (Grupo consolidado)
Entidades participantes: UPV/EHU
Duración: desde 01/01/03 hasta 31/12/06

Investigador principal: Mertxe de Renobales

Nº de Investigadores: 6

Título: Línea: *"Establecimiento de metodologías de panel de cata de vinos en Rioja Alavesa". Fase I.*

Entidad financiadora: Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

Convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco y la Universidad del País Vasco UPV/EHU, para la realización de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica.

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 01/01/03 hasta 31/12/04

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de investigadores: 4

Título: "Estudio de la producción de tiramina y caracterización del gen tirosina decarboxilasa en cepas de Enterococos (BIOMINA)

Entidad financiadora: SAIOTEK (Gobierno Vasco)

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 01/01/05 hasta 31/12/06

Investigador principal: Mailo Virto Lekuona

Nº de Investigadores: 7

Título: *"Establecimiento de metodologías de panel de cata de vinos en Rioja Alavesa". Fase II.*

Entidad financiadora: Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

Convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco y la Universidad del País Vasco UPV/EHU, para la realización de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica.

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 01/01/05 hasta 31/12/05

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de investigadores: 4

Título: "Características de la producción de leche de oveja y su influencia en la sostenibilidad del sistema de pastoreo en el País vasco".

Entidad financiadora: Cátedra UNESCO (UPV/EHU)

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 1-1-2005 hasta 31-12-2006

Investigador principal: Mertxe de Renobales

Nº de Investigadores: 7

Título: "Ayuda para financiación de los gastos derivados de la acreditación del laboratorio de análisis sensorial de la Facultad de Farmacia".

Entidad financiadora: Vicerrectorado del Campus de Araba

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: 2006

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 5

Título: *"Establecimiento de metodologías de panel de cata de vinos en Rioja Alavesa". Fase III.*

Entidad financiadora: Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

Convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco y la Universidad del País Vasco UPV/EHU, para la realización de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica.

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 01/01/06 hasta 31/12/06

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de investigadores: 4

Título: *"Objetivización y predicción de las características de la calidad de carne Eusko-Label". AID-0542-06-C*

Entidad financiadora: Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

Duración: desde 01/01/06 hasta 31/12/07

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de investigadores: 4

Título: *"Definición y modelización de parámetros de calificación organolépticas en diferentes productos alimentarios. I."*

Entidad financiadora: Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

Convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco y la Universidad del País Vasco UPV/EHU, para la realización de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica.

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 01/01/07 hasta 31/12/07

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de investigadores: 4

Título: "Condiciones de pastoreo a tiempo parcial en ovino lechero: influencia sobre la ingestión y comportamiento de las ovejas y efectos sobre la calidad nutritiva y tecnológica de la producción de la leche destinada a la producción de queso".

Entidad financiadora: INIA

Entidades participantes: UPV/EHU y Neiker

Duración: desde 1-1-2006 hasta 31-12-07

Investigador principal: Mertxe de Renobales

Nº de Investigadores: 9

Título: "Caracterización sanitaria y propiedades tecnológicas de cepas de enterococos".

Entidad financiadora: SAIOTEK (Gobierno Vasco)

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 1-1-2006 hasta 31-12-07

Investigador principal: Luis Javier Rodríguez Barrón

Nº de Investigadores: 8

Título: "Sistema cromatográfico de gases".

Entidad financiadora: UPV/EHU

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: 2007

Investigador principal: Mertxe de Renobales

Nº de Investigadores: 9

Título: "Convocatoria para la adjudicación de espacios en El Centro de Investigación y Estudios Avanzados (CIEA) del Campus de Alava de la UPV/EHU destinada a Grupos

Reconocidos de Investigación y Servicios Generales de Investigación (SGIKER)".
Laboratorio de Análisis Sensorial de La Universidad del País Vasco (LASEHU).

Entidad financiadora: UPV/EHU

Entidades participantes: UPV/EHU

Fecha: 2008 (Traslado ejecutado en febrero de 2010).

Investigador principal: Francisco J. Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 6

Título: Convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, la Universidad del País Vasco UPV/EHU y el Departamento de Educación, Universidades e Investigación, para la realización de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica agroalimentaria. Línea: *"Definición y modelización de parámetros de calificación organolépticas en diferentes productos alimentarios. II". PA08/07*

Entidad financiadora: Gobierno Vasco Departamento de Agricultura y Pesca y Departamento de Educación, Universidades e Investigación

Fecha: 2008

Investigador principal: Francisco J. Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 6

Título: "Influencia de los subproductos de empresas transformadoras de acietuna en la calidad de la leche de oveja.

Entidad financiadora: SAIOTEK (código del proyecto S-PI08UN02)

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 01/01/08 hasta 31/12/08

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 4

Título: Cuajo en pasta artesanal de cordero: mejora de la calidad sensorial de los quesos de oveja y diversificación de productos (GAZTARABA).

Entidad financiadora: Programa de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica de productos industriales en Álava. Convenio Dpto. Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco y la UPV/EHU.

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 1/01/2008 hasta 31/12/2008

Investigador principal: Dr. M. Virto Lekuona

Número de investigadores: 8

Título: Convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, la Universidad del País Vasco UPV/EHU y el Departamento de Educación, Universidades e Investigación, para la realización de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica agroalimentaria. Línea: *"Definición y modelización de parámetros de calificación organolépticas en diferentes productos alimentarios. III". PA09/06*

Entidad financiadora: Gobierno Vasco Departamento de Agricultura y Pesca y Departamento de Educación, Universidades e Investigación

Fecha: 2009

Investigador principal: Francisco J. Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 6

Título: "Mejora de la calidad del queso Idiazabal: estudio y valoración de los defectos del queso".

Entidad financiadora: UPV/EHU

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: desde 1/01/2010 hasta 31/12/2011

Investigador principal: Marta Albisu Aguado

Nº Investigadores: 5

Título: Convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, la Universidad del País Vasco UPV/EHU y el Departamento de Educación, Universidades e Investigación, para la realización de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica agroalimentaria. Línea: *"Análisis sensoriales de productos agroalimentarios vascos"* (PA10/06).

Entidad financiadora: Gobierno Vasco Departamento de Agricultura y Pesca y Departamento de Educación, Universidades e Investigación

Fecha: 2010

Investigador principal: Francisco J. Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 6

Título: "Espectrofotómetro CM-5 y accesorios".

Entidad financiadora: UPV/EHU (INF10/41)

Entidades participantes: UPV/EHU

Duración: 2010

Investigador principal: Francisco J. Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 5

Título: Sostenibilidad del pastoreo de montaña en el País Vasco: Importancia de la biodiversidad de especies en la calidad de la leche y el queso.

Entidad financiadora: Universidad del País Vasco UPV/EHU. Cátedra UNESCO.

Entidades participantes: Universidad del País Vasco UPV/EHU, NEIKER, CRDO Queso Idiazabal

Duración: desde 1/01/2010 hasta 31/12/2011

Investigador principal: L.J. R. Barron

Número de investigadores: 9

Título: "Programa integral de fomento del consumo de fruta y verdura en la población infantil de Vitoria-Gasteiz".

Entidad financiadora: UPV/EHU (US10/05)

Fecha: 2010

Investigador principal: Victor Manuel Rodríguez Rivera

Nº de Investigadores: 6

Título: Curso Cultural "Descubre los alimentos mediante los sentidos"

Entidad financiadora: Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz

Fecha: 2010

Investigador principal: Francisco J. Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 2

Título: Convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, la Universidad del País Vasco UPV/EHU y el Departamento de Educación, Universidades e Investigación, para la realización de acciones destinadas a

la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica agroalimentaria. Línea: "Categorización sensorial de productos con distintivos de calidad del País Vasco y su relación con las preferencias de los consumidores. Fase I"

Entidad financiadora: Gobierno Vasco Departamento de Agricultura y Pesca y Departamento de Educación, Universidades e Investigación

Fecha: 2011

Investigador principal: Francisco J. Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 4

Título: Convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, la Universidad del País Vasco UPV/EHU y el Departamento de Educación, Universidades e Investigación, para la realización de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica agroalimentaria. Línea: "Master Enología Innovadora".

Entidad financiadora: Gobierno Vasco Departamento de Agricultura y Pesca y Departamento de Educación, Universidades e Investigación

Fecha: 2011

Investigador principal: Francisco J. Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 4

Título: Convenio de colaboración entre el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, la Universidad del País Vasco UPV/EHU y el Departamento de Educación, Universidades e Investigación, para la realización de acciones destinadas a la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica agroalimentaria. Línea: "Master Enología Innovadora".

Entidad financiadora: Gobierno Vasco Departamento de Agricultura y Pesca y Departamento de Educación, Universidades e Investigación

Fecha: 2012

Investigador principal: Francisco J. Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 2

Título: "Grupo de Investigación Acreditado Tipo B IT766-13 del Sistema Universitario Vasco de Calidad y Seguridad de Quesos".

Entidad financiadora: Viceconsejería de Universidades e Investigación

Entidades participantes:

Duración: desde 2013 hasta 2015

Investigador principal: Luis Javier Rodríguez Barron

Nº de Investigadores: 12

Título: "Realización de actividades relacionadas con el nombramiento de Vitoria-Gasteiz como capital gastronómica".

Entidad financiadora: Resolución del Vicerrectorado Campus de Alava

Fecha: 2014

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 6

Título: "Desarrollo y comercialización de nuevos métodos de análisis sensorial en vino". Proyecto AGRO-INNOVA

Entidad financiadora: Diputación Foral de Alava

Fecha: 2014

Investigador principal: Francisco José Pérez-Elortondo

Nº de Investigadores: 6

Título: “Evaluación de la sostenibilidad del pastoreo de montaña de ovejas lecheras: integración de aspectos productivos, medio-ambientales y socio-económicos (SOSTEPASTO)”.

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO)

Duración: desde 1-1-2014 hasta 31-12-2016

Investigador principal: Luis Javier Rodríguez Barrón

Nº de Investigadores: 6

Título: “Caracterización sensorial de diferentes tipos de pan elaborados a partir de cereal autóctono de Alava”.

Entidad financiadora: Convocatoria para ayudas al desarrollo de proyectos destinados a la caracterización sensorial de pan elaborado a partir de cereal autóctono de Alava y del aceite de oliva de Rioja Alavesa (Vicerrectorado del Campus de Araba)

Duración: desde 1-7-2015 hasta 31-12-2015

Investigador principal: Iñaki Etaio Alonso

Nº de Investigadores: 2

Título: “Caracterización sensorial del aceite de oliva de Rioja Alavesa”.

Entidad financiadora: Convocatoria para ayudas al desarrollo de proyectos destinados a la caracterización sensorial de pan elaborado a partir de cereal autóctono de Alava y del aceite de oliva de Rioja Alavesa (Vicerrectorado del Campus de Araba)

Duración: desde 1-7-2015 hasta 31-12-2015

Investigador principal: Iñaki Etaio Alonso

Nº de Investigadores: 2

Título: “Euskadi Vin Aquitaine”.

Entidad financiadora: Proyecto Euskadi-Aquitania

Duración: desde 01-01-2016 hasta 30-06-2017

Investigador principal: Gilles Brianceau (Inno’vin Bordeaux Aquitaine)

Nº de Investigadores: 10, y otros tantos Organismos (6 de la parte de Aquitania, 4 de Euskadi).

Título: “Grupo de Investigación del Sistema Universitario Vasco (Referencia IT944-16 – Grupo A con financiación – 80,5 puntos)”.

Entidad financiadora: Departamento de Educación - Viceconsejería de Universidades e Investigación – Dirección de Política Científica

Entidades participantes:

Duración: desde 2016 hasta 2021

Investigador principal: Luis Javier Rodríguez Barrón

Nº de Investigadores: 13

Título: “Estudio del tipo de cultivo y de la temporada sobre la aceptabilidad de los consumidores hacia el tomate y las características sensoriales determinantes de la misma”.

Entidad financiadora: UPV/EHU. Convocatoria Proyectos Universidad-Sociedad 2016 (referencia US16/09)

Duración: desde 1-1-2017 hasta 31-12-2017

Investigador principal: Iñaki Etaio Alonso

Nº de Investigadores: 3

Título: "Inóculos autóctonos eficientes como estrategia de tolerancia a la sequía de la alubia en Alava".

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Convocatoria de Ayudas a la realización de gastos e inversiones en los proyectos de investigación, desarrollo e innovación de los sectores agrario, alimentario y pesquero, correspondiente al ejercicio 2016. *Resolución 30-12-2016*

Duración: desde 1-1-2017 hasta 31-12-2017

Investigador principal: Maite Lacuesta Calvo

Nº de Investigadores: 6

Título: Expediente número: 37-2017-00047

Entidad financiadora: Gobierno Vasco. Convocatoria de Ayudas a la realización de gastos e inversiones en los proyectos de investigación, desarrollo e innovación de los sectores agrario, alimentario y pesquero, correspondiente al ejercicio 2016. *Resolución 29-12-2017*

Duración: desde 1-1-2018 hasta 31-12-2018

Investigador principal: Maite Lacuesta Calvo

Nº de Investigadores: 7

PARTICIPACION EN CONTRATOS DE INVESTIGACION DE ESPECIAL RELEVANCIA CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES

TITULO DEL CONTRATO: Convenio Marco de colaboración entre el CRDO Queso Idiazabal y la Universidad del País Vasco UPV/EHU para la promoción y mejora de la calidad del queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2000.

INVESTIGADORES RESPONSABLES: Mertxe de Renobales Schleifer Luis Javier Rodríguez Barrón y Francisco José Pérez-Elortondo.

TITULO DEL CONTRATO: Contrato de Asistencia Técnica por el Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU para el Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2000

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Convenio de colaboración entre el CRDO Queso Idiazabal y la Universidad del País Vasco UPV/EHU para la acreditación del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Farmacia.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2001

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Renovación de contrato de Asistencia Técnica por el Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU para el Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2002

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Análisis sensorial discriminante de huevos de distintas procedencias.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación Kalitatea

AÑOS: 2002

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización del análisis sensorial del Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2003

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Renovación de contrato de Asistencia Técnica por el Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU para el Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2003

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la determinación de la calidad sensorial de Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2004

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Prórroga del Convenio Marco de colaboración entre el CRDO Queso Idiazabal y la Universidad del País Vasco UPV/EHU para la promoción y mejora de la calidad del queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2004

INVESTIGADORES RESPONSABLES: Mertxe de Renobales Schleifer Luis Javier Rodríguez Barrón y Francisco José Pérez-Elortondo.

TITULO DEL CONTRATO: Renovación de contrato de Asistencia Técnica por el Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU para el Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2004

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la determinación de la calidad sensorial de Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2005

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Renovación de contrato de Asistencia Técnica por el Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU para el Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2005

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la determinación de la calidad sensorial de Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2006

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Renovación de contrato de Asistencia Técnica por el Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU para el Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2006

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Prórroga del Convenio Marco de colaboración entre el CRDO Queso Idiazabal y la Universidad del País Vasco UPV/EHU para la promoción y mejora de la calidad del queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2006

INVESTIGADORES RESPONSABLES: Mertxe de Renobales Schleifer Luis Javier Rodríguez Barrón y Francisco José Pérez-Elortondo.

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la determinación de la calidad sensorial de Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal
AÑOS: 2007

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Renovación de contrato de Asistencia Técnica por el Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU para el Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal
AÑOS: 2007

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Convenio entre el Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos de la UPV/EHU y la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para los servicios del profesor Dr. D. Francisco José Pérez-Elortondo

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: ENAC
AÑOS: 2007

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Convenio marco de colaboración entre Pan LA Vitoriana S.A.U. y la Universidad del País Vasco a través del Departamento de Farmacia, Nutrición, Tecnología y Producción Animal de la UPV/EHU para el desarrollo de iniciativas dirigidas a la consecución de productos más sanos y naturales, actuaciones en el ámbito del análisis sensorial y mejora de la calidad.
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Pan LA Vitoriana S.A.U.

AÑOS: 2007

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Convenio de colaboración para la determinación de la calidad sensorial del vino de Rioja Alavesa.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: ABRA
AÑOS: 2007

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Convenio de colaboración para la determinación de la calidad sensorial del vino de Rioja Alavesa.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: ABRA
AÑOS: 2008

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la determinación de la calidad sensorial de Queso Idiazabal.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal
AÑOS: 2008

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Formación Análisis sensorial.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Vitoriapan S.L. y Pan La Vitoriana S.A.U.
AÑOS: 2008

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Realización de los trabajos de análisis sensorial del queso Idiazabal y mejora del método acreditado.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejo Regulador Denominación de Origen Arabako Txakolina
AÑOS: 2009

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Desarrollo de un método objetivo de evaluación sensorial para el control de calidad del Txakoli D.O. Arabako Txakolina.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejo Regulador Denominación de Origen Arabako Txakolina

AÑOS: 2009

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Formación para el desarrollo de métodos de análisis sensorial aplicado al control de calidad organoléptica de conservas de bonito.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Lea-Artibai Ikastetxea, S. COOP.

AÑOS: 2009

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Desarrollo de un método objetivo de evaluación sensorial para el control de calidad del Txakoli D.O. Bizkaiko Txakolina.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejo Regulador Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina

AÑOS: 2009

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Servicio de análisis al Dpto. de química analítica de la UPV/EHU (Leioa).

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Dpto. de química analítica de la UPV/EHU (Leioa).

AÑOS: 2009

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Formación sobre fundamentos y aplicaciones en análisis sensorial.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: ENAC (formación a Auditores jefe de ENAC).

AÑOS: 2009

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Desarrollo de un método para la evaluación de la calidad sensorial de la carne Euskal Okela, puesta a punto de un panel y evaluación de muestras

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación Kalitatea Fundazioa

AÑOS: 2010

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de mejora del método de evaluación sensorial del queso D.O.P. Idiazabal

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2010

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Puesta a punto de un panel de expertos para la evaluación sensorial sistemática de la calidad de txakoli de Alava – Arabako txakolina que permita su calificación y categorización

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación Kalitatea Fundazioa

AÑOS: 2010

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: 1ª Renovación del Convenio entre el Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos de la UPV/EHU y ENAC para los servicios del profesor Dr. D. Francisco José Pérez-Elortondo

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: ENAC

AÑOS: 2010

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del vino VTJRA cosecha 2009 en base al método acreditado

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación Kalitatea Fundazioa

AÑOS: 2010

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del queso D.O.P. Idiazabal

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2010

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Análisis sensorial con distintivos de calidad Eusko-Label

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación Kalitatea Fundazioa

AÑOS: 2010

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del queso D.O.P. Idiazabal

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2010 (ejecución 2011)

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Curso pasantía de alumnos chilenos en Laguardia de Itsasmendikoi.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Itsasmendikoi

AÑOS: 2011

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de estudio de envejecimiento de bebidas bajo el agua del mar. Análisis sensorial.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Mirari Iniciativas creativas, S.L. (The Init).

AÑOS: 2011

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del vino VTJRA 2010 en base al método acreditado

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación Kalitatea Fundazioa

AÑOS: 2011

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del queso D.O.P. Idiazabal

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2012

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Caracterización sensorial de la sal del Valle Salado de Añana, desarrollo de una metodología de cata y formación del personal técnico en base a la metodología desarrollada para la realización de sesiones de cata.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación Valle Salado de Añana.

AÑOS: 2012

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del queso D.O.P. Idiazabal

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2013

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: 2ª Renovación del Convenio entre el Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos de la UPV/EHU y ENAC para los servicios del profesor Dr. D. Francisco José Pérez-Elortondo

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: ENAC

AÑOS: 2013

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del queso D.O.P. Idiazabal

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2014

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL PROYECTO-CONTRATO: Contrato entre la UPV/EHU (Vicerrectorado de Investigación) y ENAC para los servicios del profesor Dr. D. Francisco José Pérez-Elortondo

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: ENAC

AÑOS: 2014

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del queso D.O.P. Idiazabal

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2015

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Análisis de muestras getariako txakolina

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Getariako Txakolina

AÑOS: 2015

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Control calidad sensorial txakoli de alava

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación HAZI Fundazioa

AÑOS: 2015

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Control calidad sensorial vino tinto joven de Rioja Alavesa

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación HAZI Fundazioa

AÑOS: 2015

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del queso D.O.P. Idiazabal

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2016

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del queso D.O.P. Idiazabal

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2017

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Desarrollo metodológico y establecimiento de la documentación técnica del panel de cata de Queso DOP Cabrales

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cabrales

AÑOS: 2017

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Control calidad sensorial vino tinto joven de Rioja Alavesa (VTJRA) y mantenimiento de la acreditación (2017)

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación HAZI Fundazioa

AÑOS: 2015

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Pruebas preliminares sensorial LACTALIS

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Industrias Lacteas de Peñafiel SL Unipersonal

AÑOS: 2017

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Control para la realización de los trabajos de control sensorial txakoli 2018

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación HAZI Fundazioa

AÑOS: 2018

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del queso D.O.P. Idiazabal

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal

AÑOS: 2018

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Seguimiento y mejora del panel DOP queso cabrales 2018

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO queso Cabrales

AÑOS: 2018

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Desarrollo metodológico para el control sensorial de los quesos DOP queso Tetilla y DOP Arzúa Ulloa

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO queso Tetilla y CRDO Arzúa Ulloa

AÑOS: 2018-2019

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del Txakoli DOP Araba, DOP Bizkaia y DOP Getaria
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación HAZI Fundazioa
AÑOS: 2019
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contrato para la realización de los trabajos de control de la calidad sensorial del queso D.O.P. Idiazabal
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: CRDO Queso Idiazabal
AÑOS: 2019
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Análisis de las preferencias de los consumidores de aguas de consumo (pruebas preliminares)
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia
AÑOS: 2019
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contratos de formación quesería Dorrea 2019
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Gaztandegi Dorrea S.A.
AÑOS: 2019
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Contratos de formación y análisis quesería Lásteos Karrantza
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Lásteos Karrantza S.L.
AÑOS: 2019
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Servicios de laboratorio para análisis organolépticos acreditados frente a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005 con el alcance txakolis con DOP Araba, Bizkaia y Getaria
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Fundación HAZI Fundazioa
AÑOS: 2020
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

TITULO DEL CONTRATO: Puesta a punto de métodos de análisis sensorial de agua: percepción del olor a cloro y estudio preliminar de relaciones entre medidas químicas y sensoriales
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Consorcio de Aguas Bilbao Bizkaia
AÑOS: 2020-21
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco José Pérez-Elortondo

PUBLICACIONES O DOCUMENTOS CIENTÍFICO TÉCNICOS

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES: Aguirre, A.; Martínez de Pancorbo, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, I. and Lostao, C.M.

TÍTULO: Estudio de los marcadores genéticos haptoglobina, transferrina y Gc en Vizcaya y Navarra

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 613 final: 622 Fecha: 1985

Editorial: Actas IV Congreso Español de Antropología Biológica, Publicacions Edicions Universitat de Barcelona,

Lugar de publicación: Barcelona.

AUTORES: Aguirre, A.; Vicario, A.; Mazón, L.I.; Estomba, M.; Martínez de Pancorbo, M.; Arrieta Picó, V.; Pérez-Elortondo, F.J.; and Lostao, C.M.

TÍTULO: Are the Basques a single and unique population?

Ref. ☒ Revista: Am. J. Hum. Genet. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 49 Páginas, inicial: 450 final: 458 Fecha: 1991

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J., Albisu, M. y Barcina, Y.

TÍTULO: Variación geográfica y estacionaria de la composición de la leche de oveja Latxa destinada a la elaboración del queso Idiazábal

Ref. ☒ Revista: Ind. Lact. Esp. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 148 Páginas, inicial: 29 final: 32 Fecha: 1991

AUTORES: Barcina, Y., Albisu, M. y Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Influencia del proceso de elaboración en la calidad del queso Idiazábal

Ref. ☒ Revista: Sustrai ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 23 Páginas, inicial: 63 final: 65 Fecha: 1991

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. y Barcina, Y.

TÍTULO: Variación geográfica y estacionaria de la calidad microbiológica. La leche de oveja Latxa destinada a la elaboración del queso Idiazábal.

Ref. ☒ Revista: Ind. Lact. Esp. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 151 Páginas, inicial: 61 final: 64 Fecha: 1991

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and Barcina, Y.

TÍTULO: Changes in the microflora of Idiazábal cheese with the addition of commercial lactic starters

Ref. ☒ Revista: Aust. J. Dairy Technol. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 48 Páginas, inicial: 10 final: 14 Fecha: 1993

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Actividades técnicas y de control de la Denominación de Origen Idiazábal

Ref. ☒ Revista: Sustrai ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 28 Páginas, inicial: 46 final: 49 Fecha: 1993

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Fusión de las comunidades del País Vasco y Navarra en la elaboración del queso Idiazabal. Estudio sobre la situación actual de la producción, calidad y perspectivas de futuro.

Ref. ☒ Revista: Sustrai ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 31 Páginas, inicial: 20 final: 23 Fecha: 1993

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Barrón, L.J.R. and Barcina, Y.

TITULO: Microbiological changes with brining time and smoking during the ripening of Idiazábal cheese

Ref. ☒ Revista: Chem. Mikrobiol. Technol. Lebensm. ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 15 (1/2) Páginas, inicial: 14 final: 20 Fecha: 1993

AUTORES: Ibáñez, F.C.; Torres, M.I.; Pérez-Elortondo, F.J. and Barcina, Y.

TITULO: Physicochemical changes during ripening of Idiazábal cheese induced by brining time

Ref. ☒ Revista: Chem. Mikrobiol. Technol. Lebensm. ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 15 (3/4) Páginas, inicial: 79 final: 83 Fecha: 1993

AUTORES: Pérez de San Román Urteaga, R. y Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: La calidad de la leche cruda de oveja destinada a la elaboración de quesos con Denominación de Origen (Proyecto de cooperación Euskadi – Aquitania – Navarra).

Ref. ☒ Revista: Sustrai ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 38 Páginas, inicial: 53 final: 57 Fecha: 1995

AUTORES: Pérez Villarreal, B.; Barcina, Y.; Pérez de Calleja, A.; Pérez-Elortondo, F.J. y Zeberio, M.

TITULO: Idiazabal: modo de empleo

libro

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro
Clave: **L** Volumen: Páginas: 71 Fecha: 1995

Editorial: Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Idiazabal

Lugar de publicación: Bilbao

AUTORES: Albisu, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; De Vega, C. and Salmerón, J.

TITULO: Characterization of non-starter microorganisms in Idiazabal cheese and its relation with the development of flavor and aroma compounds

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro
Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 91 final: 95 Fecha: 1995

Editorial: Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano, 2nd Plenary Meeting FLORA (AIR Concerted Action Nº 3 CT94 – 2039 / COST 95 Action)

Lugar de publicación: Reggio Emilia

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Pasado y futuro del análisis sensorial del queso Denominación de Origen Idiazabal

Ref. ☒ Revista: Sustrai ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 40 Páginas, inicial: 27 final: 32 Fecha: 1996

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Tesis doctoral: Influencia de los procesos de salado y ahumado tradicional sobre las características microbiológicas y organolépticas del queso Idiazabal

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro
Clave: **L** Volumen: Páginas: 245 Fecha: 1996

Editorial: Servicio de publicaciones del Gobierno Vasco (Serie Tesis Doctorales del Departamento de Agricultura y Pesca)

Lugar de publicación: Vitoria-Gasteiz

AUTORES: Albisu, M.; De Vega, C.; Pérez-Elortondo, F.J. and Salmerón, J.

TITULO: Seasonal and heat treatment changes of ewes' milk in the elaboration of Idiazabal cheese

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 101 final: 103 Fecha: 1996

Editorial: Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano, 3rd Plenary Meeting FLORA (AIR Concerted Action Nº 3 CT94 – 2039 / COST 95 Action)

Lugar de publicación: Reggio Emilia

AUTORES: Molina, M.; Salmerón, J.; Pérez-Elortondo, F.J. y Albisu, M.

TITULO: Efectos del envasado al vacío sobre la maduración del queso Idiazábal

Ref. ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 287 Páginas, inicial: 57 final: 59 Fecha: 1997

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez de San Román, R.; Pérez-Elortondo, F.J.; Murua, J.R. and Albisu, M.

TITULO: Effects evaluation of brand influence on cheese preference

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 1 final: 5 Fecha: 1997

Editorial (si libro): Association pour la Statistique et ses Utilisations, 5^E Journées Européennes Agro-Industrie et Méthodes Statistiques

Lugar de publicación: Versailles

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and Albisu, M.

TITULO: Development of descriptive attribute terms for sensory analysis of ewe's cheeses aided by multivariate statistical procedure

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 1 final: 8 Fecha: 1997

Editorial (si libro): Association por la Statistique et ses Utilisations, 5^E Journées Européennes Agro-Industrie et Méthodes Statistiques

Lugar de publicación: Versailles

AUTORES: Molina, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and Salmerón, J.

TITULO: Application of control chart and capability studies to the evaluation of the quality control systems in the Basque Artisan cheese Industry

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 1 final: 6 Fecha: 1997

Editorial (si libro): Association por la Statistique et ses Utilisations, 5^E Journées Européennes Agro-Industrie et Méthodes Statistiques

Lugar de publicación: Versailles

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. y Albisu, M.

TITULO: Control de calidad y caracterización sensorial del aceite de oliva virgen

Ref. ☒ Revista: Aliment. Equipos Tecnol. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 3 Páginas, inicial: 43 final: 50 Fecha: 1998

AUTORES: De Vega, M.C.; Martínez, M.C.; Albisu, M.; Pérez-Elortondo, F.J. y Salmerón, J.

TITULO: Un problema de conservación en productos de bollería en fase de comercialización

- Ref. ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 292 Páginas, inicial: 77 final: 80 Fecha: 1998
AUTORES: Bárcenas, P.; Salmerón, J.; Pérez-Elortondo, F.J. y Albisu, M.
TITULO: Evaluación de un equipo de catadores durante el entrenamiento para el análisis sensorial de la textura del queso Idiazábal
- Ref. ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 289 Páginas, inicial: 51 final: 55 Fecha: 1998
AUTORES: Urarte, E.; Pérez-Elortondo, F.J.; Pérez de San Román, R. y Arranz, J.
TITULO: El queso Idiazabal y los sistemas de producción de las razas Latxa y Carranzana
- Ref. ☒ Revista: Ovis ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 55 Páginas, inicial: 53 final: 65 Fecha: 1998
AUTORES: Arámburu Hernández, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón Egea, J.; Albisu Aguado, M. y De Renobales Schleifer, M.
TITULO: Estudio preliminar para la estimación del rendimiento quesero en leche de oveja Latxa
- Ref. ☒ Revista: Prod. Ov. Capr. ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 23 Páginas, inicial: 179 final: 182 Fecha: 1998
AUTORES: Molina, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. y Salmerón J.
TITULO: Tecnología de elaboración y actividades de control del queso Idiazabal
- Ref. ☒ Revista: Prod. Ov. Capr. ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 23 Páginas, inicial: 183 final: 186 Fecha: 1998
AUTORES: De Vega, M.C.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón J. y Albisu, M.
TITULO: Aspectos microbiológicos en la fabricación de queso acogido bajo la Denominación de Origen Idiazábal: tendencias e investigación
- Ref. ☒ Revista: Prod. Ov. Capr. ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 23 Páginas, inicial: 187 final: 190 Fecha: 1998
AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón J. y Albisu, M.
TITULO: Caracterización y control de calidad del queso DO Idiazabal: aplicaciones del análisis sensorial
- Ref. ☒ Revista: Prod. Ov. Capr. ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 23 Páginas, inicial: 191 final: 194 Fecha: 1998
AUTORES: Ordóñez, A.I.; Ibáñez, F.C.; Torre, P.; Barcina, Y. and Pérez-Elortondo, F.J.
TITULO: Application of multivariate analysis to sensory characterization of ewes' milk cheese
- Ref. ☒ Revista: J. Sensory Stud. ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 13 Páginas, inicial: 45 final: 55 Fecha: 1998
AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and Albisu, M.
TITULO: Recalled preference of Spanish consumers for smoked food
- Ref. ☒ Revista: Nutr. & Food Sci. ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 6 Páginas, inicial: 338 final: 342 Fecha: 1998
AUTORES: Urarte, E., Pérez-Elortondo, F.J.; Pérez de San Román, R. and Arranz, J.
TITULO: Idiazabal cheese and the production systems used with native Latxa and Carranzana breeds of sheep
- Ref. ☐ Revista: ☒ Libro
Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 147 final: 152 Fecha: 1998

Editorial (si libro): Wageningen Pers. Basic of the quality of typical Mediterranean animal products (EAAP – FAO – CIHEAM - Junta de Extremadura - UE International Symposium)

Lugar de publicación: Wageningen

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Aldámiz Echebarría, P.; Albisu, M. and Barcina, Y.

TITULO: Indigenous lactic acid bacteria in Idiazábal ewes' milk cheese

Ref. ☒ Revista: Int. Dairy J. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 8 Páginas, inicial: 725 final: 732 Fecha: 1998

AUTORES: Molina, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. y Salmerón, J.

TITULO: Modelo de sistema de autocontrol del queso de oveja elaborado a partir de leche cruda libro

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **L** Volumen: Páginas: 100 Fecha: 1998

Editorial: Servicio de publicaciones del Gobierno Vasco (Serie Tesis Doctorales del Departamento de Agricultura y Pesca)

Lugar de publicación: Vitoria-Gasteiz

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Bárcenas, P. y Albisu, M.

TITULO: Análisis sensorial en quesos con Denominación de Origen

Ref. ☒ Revista: Ind. Lact. Esp. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 250 Páginas, inicial: 69 final: 72 Fecha: 1999

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J.; Albisu, M. and Casas, C.

TITULO: Review: Biofilms in the food industry

Ref. ☒ Revista: Food Sci. Tech. Int. ☐ Libro

Clave: **R** Volumen: 5 (1) Páginas, inicial: 25 final: 30 Fecha: 1999

AUTORES: Ortigosa, M.; Bárcenas, P.; Arizcun, C.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and Torre, P.

TITULO: Influence of the starter culture on the microbiological and sensory characteristics of ewe's cheese

Ref. ☒ Revista: Food Microbiol. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 16 Páginas, inicial: 237 final: 247 Fecha: 1999

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and Barcina, Y.

TITULO: Physicochemical properties and secondary microflora variability in the manufacture and ripening of Idiazabal cheese

Ref. ☒ Revista: Lait ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 79 Páginas, inicial: 281 final: 290 Fecha: 1999

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and Albisu, M.

TITULO: Development of a preliminary sensory lexicon and standard references of ewes milk cheeses aided by multivariate statistical procedures

Ref. ☒ Revista: J. Sensory Stud. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 14 Páginas, inicial: 161 final: 179 Fecha: 1999

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and Barcina, Y.

TITULO: Physicochemical and microbiological parameters in semihard and hard ewes' milk cheeses: effect of the smoking process

Ref. ☒ Revista: Sci. Tech. Latt. Cas. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 50 Páginas, inicial: 89 final: 102 Fecha: 1999

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and Barcina, Y.

TITULO: Brining time effect on physicochemical and microbiological parameters in Idiazabal cheese

Ref. ☒ Revista: Int. J. Food Microbiol. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 49 Páginas, inicial: 139 final: 149 Fecha: 1999

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Bárcenas, P.; Casas, C.; Salmerón, J. and Albisu, M.

TITULO: Review: Development of standardized sensory methodologies: some applications to Protected Designation of Origin cheeses

Ref. ☒ Revista: Sci. Aliment. ☐ Libro

Clave: **R** Volumen: 19 Páginas, inicial: 543 final: 558 Fecha: 1999

AUTORES: De Vega, M.C.; Albisu, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and De Renobales, M.

TITULO: Enterococci: evolution and changes in Idiazábal cheese

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 281 final: 286 Fecha: 1999

Editorial (si libro): Servicio de Publicaciones de las Comunidades Europeas,

COST Action 95: Improvement of the quality of the production of raw milk cheeses.

Proceeding of the Symposium on quality and microbiology of traditional and raw milk cheeses

Lugar de publicación: Luxemburgo

AUTORES: Lavanchy, P.; Mège, J.; Pérez-Elortondo, F.J.; Bivar Roseiro, L.; Scintu, M.F.; Torre, P.; Bárcenas, P.; Loygorri, S.

TITULO: A guide to the sensory evaluation of the texture of hard and semi-hard ewe's milk cheeses

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **L** Volumen: Páginas: 148 Fecha: 1999

Editorial: Servicio de publicaciones de las Comunidades Europeas

Lugar de publicación: Luxemburgo

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Bárcenas, P. y Albisu, M.

TITULO: Análisis sensorial en quesos con Denominación de Origen

Ref. ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 309 Páginas, inicial: 165 final: 167 Fecha: 2000

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. y Albisu, M.

TITULO: Análisis sensorial de alimentos. I. Desarrollo del vocabulario descriptivo y uso de referencias específicas

Ref. ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 314 Páginas, inicial: 23 final: 29 Fecha: 2000

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. y Albisu, M.

TITULO: Análisis sensorial de alimentos. II. Selección, entrenamiento y control de catadores

Ref. ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 314 Páginas, inicial: 31 final: 37 Fecha: 2000

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J. and Albisu, M.

TITULO: Selection and screening of a descriptive panel for ewes milk cheese sensory profiling

Ref. ☒ Revista: J. Sensory Stud. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 15 Páginas, inicial: 79 final: 99 Fecha: 2000

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Aramburu, M.; Barrón, L.J.R.; Albisu, M.; De Renobales, M. and Salmerón, J.

TITULO: Standardization of lamb's rennet manufacture by monitor of abomasum drying.

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, pp 22-22.9 Fecha: 2000

Editorial: Association pour la Statistique et ses Utilisations (ASU), 6^E Journées Européennes Agro-Industrie et Méthodes Statistiques

ISBN: 2-908-930-63-3

Lugar de publicación: Pau (France)

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Origin and quality of Idiazabal cheese

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: 23 Páginas, inicial: 13 final: 16 Fecha: 2000

Editorial: Sheep Veterinary Society, Proceeding of Meeting 1999

Lugar de publicación: Edinburgh

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Ensayos hedónicos. En Evaluación sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones.

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 90 final: 109 Fecha: 2000

Editorial: Springer. Ibáñez, F.C. y Barcina, Y. (eds.).

Lugar de publicación: Barcelona.

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. y Albisu, M.

TITULO: Tratamiento estadístico de datos sensoriales. Algunas aplicaciones en el estudio de distintas variedades de queso.

Ref. ☒ Revista: Alimentación, Equipos y Tecnología ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: Páginas, inicial: 59 final: 65 Fecha: 2000

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and Albisu, M.

TITULO: Sensory profile of ewes milk cheeses

Ref. ☒ Revista: Food Sci. Technol. Int. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 7 (4) Páginas, inicial: 347 final: 353 Fecha: 2001

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez de San Román, R.; Pérez-Elortondo, F.J. and Albisu, M.

TITULO: Consumer preference structures for traditional Spanish cheeses and its relationship with sensory properties

Ref. ☒ Revista: Food Qual. Pref. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 14 Páginas, inicial: 269 final: 279 Fecha: 2001

AUTORES: Barrón, L.J.R.; Fernández de Labastida, E.; Perea, S.; Chavarri, F.; De Vega, C.; Vicente, M.S.; Torres, M.I.; Nájera, M.I.; Virto, M.; Santiesteban, A.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Salmerón, J.; Mendía, C.; Torre, P.; Ibáñez, F.C. and De Renobales, M.

TITULO: Seasonal changes in the composition of bulk raw ewe's milk used for Idiazabal cheese manufacture

Ref. ☒ Revista: Int. Dairy J. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 11 Páginas, inicial: 771 final: 778 Fecha: 2001

AUTORES: Hernández, I.; Virto, M.; Chávarri, F.; Ceballos, G.; Santisteban, A.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Barrón, L.J.R. and De Renobales, M.

TITULO: Development of characteristic flavor in Idiazabal cheese adding commercial lipases

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 151 final: 159 Fecha: 2001

Editorial (si libro): A.M. Spanier (ed) American Chemical Society, Food Flavor and Chemistry: Advances of the New Millennium

ISBN:0-85404-875-8

Lugar de publicación: Champaign, Illinois

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and Barcina, Y.

TITULO: Brining time and smoking influence on acceptability of Idiazabal cheese

Ref. ☒ Revista: J. Food Quality ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 25 Páginas, inicial: 51 final: 62 Fecha: 2002

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and Albisu, M.

TITULO: Sensory characterization of ewes' milk cheeses using direct and indirect similarity measures: A comparison

Ref. ☒ Revista: J. Sci. Food Agric. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 82 Páginas, inicial: 435 final: 442 Fecha: 2002

AUTORES: Salmerón, J.; De Vega, C.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and Barrón, L.J.R.

TITULO: Effect of pasteurization and seasonal variations in the microflora of ewe's milk for cheesemaking

Ref. ☒ Revista: Food Microbiol. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 19 Páginas, inicial: 167 final: 174 Fecha: 2002

AUTORES: Ojeda, M.; Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and Guillén, M.D.

TITULO: Chemical references in sensory analysis of smoke flavorings

Ref. ☒ Revista: Food Chem. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 78 Páginas, inicial: 433 final: 442 Fecha: 2002

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and Albisu, M.

TITULO: Comparison of free choice profiling, direct similarity measurements and hedonic data for ewe's milk cheeses sensory evaluation

Ref. ☒ Revista: Int. Dairy J. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 13 Páginas, inicial: 67 final: 77 Fecha: 2003

AUTORES: Virto, M.; Chávarri, F.; Bustamante, M.A.; Barrón, L.J.R.; Aramburu, M.; Vicente, M.S.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and De Renobales, M.

TITULO: Lamb rennet paste in ovine cheese manufacture. I. Lipolysis and flavour

Ref. ☒ Revista: Int. Dairy J. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 13 Páginas, inicial: 391 final: 399 Fecha: 2003

AUTORES: Bustamante, M.A.; Virto, M.; Vicente, M.S.; Aramburu, M.; Barrón, L.J.R.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and De Renobales, M.

TITULO: Lamb rennet paste in ovine cheese manufacture. II. Proteolysis and relationship between analytical and sensory parameters

Ref. ☒ Revista: Int. Dairy J. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 13 Páginas, inicial: 547 final: 557 Fecha: 2003

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J. and Albisu, M.

TITULO: Sensory changes during ripening of raw ewe's milk cheese manufactured with and without the addition of a starter culture

Ref. ☒ Revista: J. Food Sci. ☐ Libro

Clave: A	Volumen: 68 (8)	Páginas, inicial: 2572 final: 2578	Fecha: 2003
<i>AUTORES:</i> Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J. and Albisu, M.			
<i>TITULO:</i> Projective mapping in sensory analysis of ewes milk cheeses: A study on consumers and trained panel performance			
Ref. ☒	Revista: Food Res. Int.	☐ Libro	
Clave: A	Volumen: 37	Páginas, inicial: 723 final: 729	Fecha: 2004
<i>AUTORES:</i> Barrón, L.J.R.; Hernández, I.; Bilbao, A.; Flanagan, C.; Nájera, A.I.; Virto, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and De Renobales, M.			
<i>TITULO:</i> Changes in lipidic fractions and sensory properties of Idiazabal cheese induced by lipase addition			
Ref. ☒	Revista: J. Dairy Res.	☐ Libro	
Clave: A	Volumen: 71	Páginas, inicial: 372 final: 379	Fecha: 2004
<i>AUTORES:</i> Pérez Villarreal, B.; Barcina, Y.; Pérez de Calleja, A.; Pérez-Elortondo, F.J._y Zeberio, M. (1ª y 2ª edición)			
3ª edición adaptada: Molina Mestanza, M. y Pérez-Elortondo, F.J.			
<i>TITULO:</i> Idiazabal: modo de empleo (3ª edición)			
Ref. ☐	Revista:	☒ Libro	
Clave: L	Volumen:	Páginas: 71	Fecha: 2004
Editorial: Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Idiazabal			
Lugar de publicación: Vitoria-Gasteiz			
<i>AUTORES:</i> Pérez-Elortondo, F.J.			
<i>TITULO:</i> Sistemas de control y de pago de la leche.			
Ref. ☒	Revista: Ind. Lact. Esp.	☐ Libro	
Clave: A	Volumen: 317/318	Páginas, inicial: 36 final: 44	Fecha: 2005
<i>AUTORES:</i> Pérez-Elortondo, F.J.			
<i>TITULO:</i> Gestión de la calidad en productos lácteos			
Ref. ☒	Revista: Ind. Lact. Esp.	☐ Libro	
Clave: A	Volumen: 319	Páginas, inicial: 31 final: 40	Fecha: 2005
<i>AUTORES:</i> Barrón, L.J.R.; Redondo, Y.; Flanagan, C.E.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Nájera, A.I.; De Renobales, M. and Fernández-García, E.			
<i>TITULO:</i> Comparison of the volatile composition and sensory characteristics of Spanish PDO cheeses manufactures from ewes' raw milk and animal rennet.			
Ref. ☒	Revista: Int. Dairy J.	☐ Libro	
Clave: A	Volumen: 15	Páginas, inicial: 371 final: 382	Fecha: 2005
<i>AUTORES:</i> Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J. and Albisu, M.			
<i>TITULO:</i> Sensory comparison of several cheese varieties manufactured from different milk sources			
Ref. ☒	Revista: J. Sensory Stud.	☐ Libro	
Clave: A	Volumen: 20	Páginas, inicial: 62 final: 74	Fecha: 2005
<i>AUTORES:</i> Hernández, I.; De Renobales, M.; Virto, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Barrón, L.J.R.; Flanagan, C. and Albisu, M.			
<i>TITULO:</i> Assessment of industrial lipases for flavour development in commercial Idiazabal (ewe's raw milk) cheese			
Ref. ☒	Revista: Enzyme and Microbial Technol.	☐ Libro	
Clave: A	Volumen: 36	Páginas, inicial: 870 final: 879	Fecha: 2005

AUTORES: Barrón, L.J.R.; Redondo, Y.; Aramburu, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Nájera, A.I.; and De Renobales, M.

TITULO: Variations in volatile compounds and flavour in Idiazabal cheese manufactured from ewe's milk in farmhouse and factory

Ref. ☒ Revista: J. Sci. Food Agric. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 85 Páginas, inicial: 1660 final: 1671 Fecha: 2005

AUTORES: Ortigosa, M.; Ojeda, M.; Irigoyen, A.; Albisu, M.; Torre, P.; Ibáñez, F.C.; Salmerón, J.; Etaio, I. y Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Intercomparación de ensayos sensoriales aplicados a queso con Denominación de Origen Protegida.

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas: 3 Fecha: 2005

Editorial: MAPA-Generalitat de Catalunya-Junta de Andalucía-Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y Leon, IBEROLAB. Congreso virtual iberoamericano sobre gestión de calidad en laboratorios

Lugar de Publicación: Internet (<http://www.iberolab.org/>)

AUTORES: Albisu, M.; Ojeda, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Barcenas, P. and Guillén, M.D.

TITULO: Sensory characterization of liquid smoke flavouring from different woods

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 137 final: 140 Fecha: 2005

Editorial: Editorial de la UPV (Universidad Politécnica de Valencia) on behalf of Elsevier, IntradFood – EFFoST Conference 2005. Innovations in traditional foods

Lugar de Publicación: Valencia

AUTORES: Etaio, I.; Pérez-Elortondo, F.J.; Gil, P.; Albisu, M.; Virto, M.; Conde, S.; Rodríguez Barrón, L.J.; Nájera, A.I.; Gómez-Hidalgo, M.E.; Delgado, C.; Guerra, A. and de Renobales, M.

TITULO: "Hygienic quality, lipolysis and sensory properties of Spanish Protected Designation of Origin ewe's milk cheeses manufactured with lamb rennet paste".

Ref. ☒ Revista: *Lait* ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 86 Páginas, inicial: 415 final: 434 Fecha: 2006

AUTORES: Ojeda, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Salmerón, J.; Etaio, I. y Molina, M. **TITULO:** Entrenamiento específico, cualificación y control de jueces expertos del queso Idiazabal

Ref. ☒ Revista: Alimentaria ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 371 Páginas, inicial: 100 final: 101 Fecha: 2006

AUTORES: Etaio Alonso, I.; Ojeda Atxiaga, M.; Gastón Estanga, E.; Albisu Aguado, M.; Salmerón Egea, J. y Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Evaluación sensorial de vino Rioja Alavesa.

Ref. ☒ Revista: Sustrai ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 78 Páginas, inicial: 52 final: 55 Fecha: 2006

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Ojeda, M.; Albisu, M.; Salmerón, J. Etaio, I. and Molina, M.

TITULO: Food quality certification: an approach for the development of accredited sensory evaluation methods

Ref. ☒ Revista: Food Qual. Pref. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 18 Páginas, inicial: 425 final: 439 Fecha: 2007

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Mège, J.; Bivar Roseiro, L.; Scintu, M.F.; Torre, P.; Loygorri, S. and Lavanchy, P.

TITULO: An international ring trial for the sensory evaluation of raw ewe' milk cheese texture

Ref. ☒ Revista: Int. Dairy J. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 17 Páginas, inicial: 1139 final: 1147 Fecha: 2007

AUTORES: Gil, P.; Conde, S.; Albisu, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Etaio, I.; Virto, M. and de Renobales, M.

TITULO: Hygienic quality of ewes' milk cheeses manufactured with artisan-produced lamb rennet paste.

Ref. ☒ Revista: J. Dairy Res. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 74 Páginas, inicial: 329 final: 335 Fecha: 2007

AUTORES: Barrón, L.J.R.; Redondo, Y.; Aramburu, M.; Gil, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Nájera, A.I.; De Renobales, M. and Fernández García, E.

TITULO: Volatile composition and sensory properties of industrially produced Idiazabal cheese

Ref. ☒ Revista: Int. Dairy J. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 17 Páginas, inicial: 1401 final: 1414 Fecha: 2007

AUTORES: de Renobales, M., Abilleira E., Fernández-Caballero P.N., Barrón L.J.R., Nájera A.I., Virto M., Salmerón J., Bustamante M., Albisu M., Pérez-Elortondo F.J., Ruiz de Gordo J.C., Oregi L. and Ruiz R.

TITULO: Grazing influences the technological and nutritional quality of sheep's milk and cheese".

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas: 194-200 Fecha: 2007

Editorial: Research Institute Mountain Stockbreeding and Agriculture. M. Todorov (Ed)

Lugar de Publicación: Troyan (Bulgaria). ISBN: 1311-0489

AUTORES: Etaio, I.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Salmerón, J.; Ojeda, M. y Gastón, E.

TITULO: Guía para la evaluación sensorial de la calidad de los vinos tintos de Rioja Alavesa

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **L** Volumen: Páginas: 140 Fecha: 2007

Editorial: Servicio de Publicaciones del GV/EJ

Lugar de publicación: Vitoria-Gasteiz

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J., Zannoni, M.; Ojeda, M.; Pignoni, S.; Albisu, M.; Salmerón, J. y Etaio, I.

TITULO: Ensayo sensorial de intercomparación entre quesos con Denominación de Origen Protegida: Parmigiano-Reggiano e Idiazabal.

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas: 4 Fecha: 2007

Editorial: MAPA-Generalitat de Catalunya-Junta de Andalucía-Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y Leon, IBEROLAB. Congreso virtual iberoamericano sobre gestión de calidad en laboratorios

Lugar de Publicación: Internet (<http://www.iberolab.org/>)

AUTORES: Etaio I.; Albisu M; Gastón E; Ojeda M; Gil P.F.; Pérez-Elortondo F.J.

TITULO: Development of chemical references for aroma, flavour, taste and mouth-feel for wine quality evaluation

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro: WAC International Conference
Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 142 final: 144 Fecha: 2008
Editorial: Oenoplurimedia, Universidad de Borgoña
Lugar de Publicación: Dijon

AUTORES: Etaio I.; Albisu M.; Gastón E.; Ojeda M.; Gil P.F.; Pérez-Elortondo F.J.

TITULO: Effect of winemaking process and white grape addition on sensory and physicochemical characteristics of red wines

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro: WAC International Conference
Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 249 final: 251 Fecha: 2008
Editorial: Oenoplurimedia, Universidad de Borgoña
Lugar de Publicación: Dijon

AUTORES: Etaio, I.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Gastón, E.; Ojeda, M. and Schlich, P.

TITULO: Development of a quantitative sensory method for the description of young red wines from Rioja Alavesa

Ref. ☒ Revista: J. Sensory Stud. ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 23 Páginas, inicial: 631 final: 655 Fecha: 2008

AUTORES: Etaio, I.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Gastón, E.; Ojeda, M. and Schlich, P.

TITULO: Effect of winemaking process and addition of white grapes on the sensory and physicochemical characteristics of young red wines

Ref. ☒ Revista: Australian Journal of Grape and Wine Research ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 14 Páginas, inicial: 211 final: 222 Fecha: 2008

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J., Etaio, I.; Albisu, M.; Gastón, E. and Schlich, P.

TITULO: Evolution of sensory attributes describing young red wines from Rioja Alavesa.

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro
Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 135 final: 140 Fecha: 2008
Editorial: Firenze University Press, Il Covegno Nazionale di Science Sensoriali
Lugar de publicación: Firenze

AUTORES: De Renobales, M.; Barrón, L.J.R.; Pérez-Elortondo, F.J.; Virto, M.; Albisu, M.; Nájera, A.I.; Ruiz de Gordo, J.C.

TITULO: La investigación científica en el queso Idiazabal

Ref. ☒ Revista: Rev. Int. Estad. Vascos (Eusko Ikaskuntza) ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 53-2 Páginas, inicial: 395 final: 431 Fecha: 2008

AUTORES: Ojeda, M. y Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Leche y productos lácteos. En Bases de la Alimentación Humana

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro
Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 47 final: 60 Fecha: 2008
Editorial: Netbiblo, S.L., Rodríguez Rivera, V.M. y Simón Magro, E. (coordinadores).
Lugar de publicación: La Coruña.

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J. y Rodríguez Barrón, L.J.

TITULO: Componentes de la dieta con interés sensorial. En Bases de la Alimentación Humana

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 255 final: 267 Fecha: 2008
Editorial: Netbiblo, S.L., Rodríguez Rivera, V.M. y Simón Magro, E. (coordinadores).
Lugar de publicación: La Coruña.

AUTORES: Etaio, I.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Gastón, E.; Ojeda, M. and Schlich, P.

TITULO: Sensory attribute evolution in bottled young red wines from Rioja Alavesa

Ref. ☒ Revista: Eur. Food Res. Technol. ☐ Libro:

Clave: **CL** Volumen: 228 Páginas, inicial: 695 final: 705 Fecha: 2009

AUTORES: Hernández, I.; Barrón, L.J.R.; Virto, M.; Aramburu, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Flanagan, C.; Rozas, U.; Nájera, A.I.; Albisu, M.; Vicente, M.S. and De Renobales, M.

TITULO: Lypolysis, proteolysis and sensory properties of ewe's raw milk cheese (Idiazabal) made with lipase addition

Ref. ☒ Revista: Food Chem. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 116 Páginas, inicial: 158 final: 166 Fecha: 2009

AUTORES: Nájera, A.I.; Barrón, L.J.R.; Ribeiro, P.; Pèlissier, F.; Abilleira, E.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Salmerón, J.; Ruiz de Gordo, J.C.; Virto, M.; Oregi, L.; Ruiz, R. and de Renobales, M.

TITULO: Seasonal changes in the technological and compositional quality of ewe's raw milks from commercial flocks under part-time grazing.

Ref. ☒ J. Dairy Res. ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 76 Páginas, inicial: 301 final: 307 Fecha: 2009

AUTORES: M. Ojeda, I. Etaio, M.P. Fernández-Gil, M. Albisu, J. Salmerón, C. Abaroa, M. Ortigosa, A. Irigoyen, P. Torre y F.J. Pérez-Elortondo.

TITULO: Valoración de un estudio intercomparativo de evaluación sensorial del vino tinto joven de Rioja Alavesa.

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas: 4 Fecha: 2009

Editorial: MAPA-Generalitat de Catalunya-Junta de Andalucía-Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y Leon, IBEROLAB. Congreso virtual iberoamericano sobre gestión de calidad en laboratorios

Lugar de Publicación: Internet (<http://www.iberolab.org/>)

AUTORES: Arranz, J; Amores, G; Virto, M; Barron L.J.R; Beltrán de Heredia, I.; Abilleira, E.; Ruiz de Gordo J.C.; Najera, A.I.; Ruiz, R.; Albisu, M; Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.; Mandaluniz, N.

TITULO: Efecto del pastoreo a tiempo parcial sobre la producción lechera de ovejas latxas.

Ref. ☒ Revista: ENBA ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 170 Páginas, inicial: 13 final: 15 Fecha: 2009

AUTORES: Mandaluniz, N.; Amores, G; Virto, M; Barron L.J.R; Beltrán de Heredia, I.; Abilleira, E.; Ruiz de Gordo J.C.; Najera, A.I.; Arranz, J; Albisu, M; Pérez-Elortondo F.J., Ruiz, R.; de Renobales M.;

TITULO: Efecto del pastoreo a tiempo parcial sobre la calidad de la leche en la oveja latxa.

Ref. ☒ Revista: ENBA ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 167 Páginas, inicial: 13 final: 15 Fecha: 2009

AUTORES: Mandaluniz, N.; Larronde, E.; Amores, G; E; Virto, M; Barron L.J.R; Abilleira, E.; Arranz, J.; Ruiz de Gordo J.C.; Najera, A.I.; Ruiz, R.; Albisu, M; Pérez-Elortondo F.J., de Renobales M.;

TITULO: Complementar la dieta de las ovejas con alperujo proporciona lácteos mas saludables.

Ref. ☒ Revista: Alimentación Equipos y Tecnología ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 18 Páginas, inicial: 18 final: 22 Fecha: 2010

AUTORES: Etaio, I.; Albisu, M.; Ojeda, M.; P.F. Gil; J. Salmerón and Pérez-Elortondo,
TITULO: Sensory quality control for food certification: A case study on wine. Method development

Ref. ☒ Revista: Food Control ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 21 Páginas, inicial: 533 final: 541 Fecha: 2010

AUTORES: I. Etaio, M. Albisu, M. Ojeda, P.F. Gil, J. Salmerón, F.J. Pérez-Elortondo
TITULO: Sensory quality control for food certification: A case study on wine. Panel training and qualification, method validation and monitoring

Ref. ☒ Revista: Food Control ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 21 Páginas, inicial: 542 final: 548 Fecha: 2010

AUTORES: Abilleira, E., de Renobales, M., Nájera, A.I., Virto, M., Ruiz de Gordo, J.C., Pérez-Elortondo, F.J., Albisu, M., Barrón, L.J.R.

TITULO: An accurate quantitative method for the analysis of terpenes in milk fat by headspace solid-phase microextraction coupled

Ref. ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 120 Páginas, inicial: 1162 final: 1169 Fecha: 2010

AUTORES: Abilleira, E; Virto, M; Nájera, A.I.; Salmerón, J.; Albisu, M; Pérez-Elortondo F.J., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M.; Barron L.J.R.

TITULO: Effects of seasonal changes in the feeding management under part-time grazing on the evolution of the composition and coagulation properties of ewes' raw milk

Ref. ☒ Revista: J. Dairy Science ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 93 (9) Páginas, inicial: 3902 final: 3909 Fecha: 2010

AUTORES: Mandaluniz, N.; Larronde, E.; Amores, G.; Virto, M.; Arranz, J.; Barron L.J.R.; Ruiz de Gordo J.C.; Ruiz, R.; Nájera, A.I.; Albisu, M; Pérez-Elortondo F.J.; de Renobales M.
TITULO: Uso de tortas oleaginosas en ovino lechero: influencia sobre la producción y calidad de la leche

Ref. ☒ Revista: ENBA ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 179 Páginas, inicial: 13 final: 15 Fecha: 2010

AUTORES: Mandaluniz, N.; Barron L.J.R.; Amores, G.; Arranz, J.; Virto, M.; Abilleira, J.E.; Aldezabal, A.; Ruiz de Gordo J.C.; Nájera, A.I.; Ruiz, R.; Albisu, M; Pérez-Elortondo F.J. and de Renobales M.

TITULO: Effect of the reduction of indoor supplementation on grazing time and sheep milk quality

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro
Editorial: EGF Grassland in a changing world, Kiel, Germany
Clave: **CL** Volumen: 15 Páginas, inicial: 607 final: 609 Fecha: 2010

AUTORES: Mandaluniz, N.; Larronde, E.; Amores, G.; Virto, M.; Barron L.J.R.; Abilleira, E.; Arranz, J.; Ruiz de Gordo J.C.; Nájera, A.I.; Ruiz, R.; Albisu, M.; Pérez-Elortondo F.J.; de Renobales M.

TITULO: Calidad de la leche de ovejas alimentadas con subproductos procedentes de empresas transformadoras de aceitunas: resultados preliminares.

Ref. ☐ Revista: XXXV Congreso de la SEOC ☒ Libro

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 97 final: 100 Fecha: 2010

AUTORES: Abilleira, E; Virto, M; Nájera, A.I.; Salmerón, J.; Albisu, M; Pérez-Elortondo F.J., Ruiz de Gordo J.C., de Renobales M.; Barron L.J.R.

TITULO: Effects of seasonal changes in the feeding management under part-time grazing on terpene concentrations of ewes' milk

Ref. ☒ Revista: J. Dairy Research ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 78 Páginas, inicial: 129 final: 135 Fecha: 2011

AUTORES: I. Etaio, M. Ojeda, P.F. Gil, M. Albisu, J. Salmerón, F.J. Pérez-Elortondo

TITULO: Análisis sensorial del queso idiazábal

Ref. ☒ Revista: Alimentación, Equipos y Tecnología ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 261/Julio-Agosto Páginas, inicial: 50 final: 55 Fecha: 2011

AUTORES: Albisu, M.; Etaio I.; P.F. Gil.; Ojeda, M.; Pérez-Elortondo F.J. y Salmerón, J.

TITULO: Acreditación de laboratorios de análisis sensorial de aplicación en productos específicos: confianza para el consumidor

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro: Los retos actuales de la industria Alimentaria

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 157 final: 169 Fecha: 2011

Editorial: Fundación Tomás Pascual y Pilar Gómez Cuétara (Instituto Tomás Pascual Sanz) y Universidad de Burgos

Lugar de Publicación: Madrid (Spain)

AUTORES: J.C. Ruiz de Gordo, M. Bustamante, J. Arranz, M. Virto, L.J. R. Barron, I.

Beltrán de Heredia, G. Amores, E. Abilleira, A.I. Nájera, R. Ruiz, M. Albisu, F.J. Pérez-Elortondo, N. Mandaluniz, M. de Renobales

TITULO: Increase in water-soluble total antioxidant capacity of sheep's milk as a result of increased grazing time

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro: Options méditerranéennes: Challenging strategies to promote the sheep and goat sector in the current global context

Clave: **CL** Volumen: 99 Páginas, inicial: 267 final: 271 Fecha: 2011

AUTORES: G. Amores, M. Virto, J. Arranz, L.J. R. Barron, E. Abilleira, I. Beltrán de

Heredia, J.C. Ruiz de Gordo, A.I. Nájera, R. Ruiz, M. Albisu, F.J. Pérez-Elortondo, N. Mandaluniz, M. de Renobales

TITULO: Effect of part-time grazing and alfalfa hay supplementation on fatty acid content of sheep's milk

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro: Options méditerranéennes: challenging strategies to promote the sheep and goat sector in the current global context

Clave: **CL** Volumen: 99 Páginas, inicial: 349 final: 354 Fecha: 2011

AUTORES: I. Etaio, P.F. Gil, M. Ojeda, M. Albisu, J. Salmerón, F.J. Pérez-Elortondo

TITULO: Improvement of sensory quality control in PDO products: An example with txakoli white wine from Bizkaia

Ref. ☒ Revista: Food Quality and preference ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 23 Páginas, inicial: 138 final: 147 Fecha: 2012

AUTORES: M. Virto, M. Bustamante, J.C. Ruiz de Gordo, G. Amores, P.N. Fernández-Caballero, N. Mandaluniz, J. Arranz, A.I. Nájera, M. Albisu, F.J. Pérez-Elortondo, L.J. R. Barron and M. de Renobales

TITULO: Interannual and geographical reproducibility of the nutritional quality of milk fat from commercial grazing flocks

Ref. ☒ Revista: Journal Dairy Research ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 79 Páginas, inicial: 485 final: 494 Fecha: 2012

AUTORES: M. de Renobales, G. Amores, J. Arranz, M. Virto, L.J. Barrón, M.A. Bustamante, J.C. Ruiz de Gordo, A.I. Nájera, I. Valdivielso, E. Abilleira, I. Beltrán de Heredia, F.J. Pérez-Elortondo, R. Ruiz, M. Albisu, N. Mandaluniz

TITULO: Part-time grazing improves sheep milk production and its nutritional characteristics

Ref. ☒ Revista: Food Chemistry ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 130 Páginas, inicial: 90 final: 96 Fecha: 2012

AUTORES: I. Etaio, P.F. Gil, M. Ojeda, M. Albisu, J. Salmerón, F.J. Pérez-Elortondo

TITULO: Evaluation of sensory quality of calf chops: a new methodological approach

Ref. ☒ Revista: Meat Science ☐ Libro

Clave: **A** Volumen: 94 Páginas, inicial: 105 final: 114 Fecha: 2013

AUTORES: Pérez-Elortondo F.J.; Arregui, L.; Albisu, M.; Barrio, R.J.; Lacuesta, M.T. y Etaio I.

TITULO: Adecuación de las enseñanzas universitarias al Espacio Europeo de Educación Superior: balance del Máster en Enología Innovadora

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro: Congreso Nacional "El vino y la alimentación en los albores del siglo XXI". Título: Vino y alimentación: estudios humanísticos y científicos.

Clave: **CL** Volumen: Páginas, inicial: 475 final: 481 Fecha: 2012

Editorial: Universidad de La Rioja. Servicio de publicaciones.

Lugar de Publicación: Logroño (Spain)

AUTORES: Etaio I.; Barrio, R.J.; Saracho, B.; Fernández-Gil, M.P. y Pérez-Elortondo F.J.

TITULO: Estudio del efecto del mantenimiento en inmersión en el mar sobre las características de diversos tipos de vino

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro: Congreso Nacional "El vino y la alimentación en los albores del siglo XXI". Vino y alimentación: estudios humanísticos y científicos.

Clave: **CL** Volumen: - Páginas, inicial: 441 final: 448 Fecha: 2012

Editorial: Universidad de La Rioja. Servicio de publicaciones.

Lugar de Publicación: Logroño (Spain)

AUTORES: Ojeda, M.; Fernández-Gil, M.P.; Etaio I.; Albisu, M.; Salmerón, J. y Pérez-Elortondo F.J.

TITULO: Seguimiento y control de evaluadores sensoriales expertos de productos con Denominación de Origen protegida

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro
Clave: **CL** Volumen: Páginas: 4 Fecha: 2014
Editorial: MAPA-Generalitat de Catalunya-Junta de Andalucía-Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y Leon, IBEROLAB. Congreso virtual iberoamericano sobre gestión de calidad en laboratorios
Lugar de Publicación: Internet (<http://www.iberolab.org/>)

AUTORES: M. Ojeda, I. Etaio, P.F. Gil, M. Albisu, J. Salmerón, F.J. Pérez-Elortondo
TITULO: Sensory quality control of cheese: going beyond the absence of defects

Ref. ☒ Revista: Food Control ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 51 Páginas, inicial: 371 final: 380 Fecha: 2015

AUTORES: L. Zabaleta, M. Albisu, M. Ojeda, P.F. Gil, I. Etaio, F.J. Pérez-Elortondo, M. de Renobales, L.J.R. Barrón

TITULO: Occurrence of sensory defects in semi-hard ewe's raw milk cheeses

Ref. ☒ Revista: Dairy Science & Technology ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 96 Páginas, inicial: 53 final: 65 Fecha: 2016

AUTORES: Etaio, I, Meillon, S, Pérez-Elortondo, F.J., Schlich, P.

TITULO: Dynamic sensory description of Rioja Alavesa red wines made by different winemaking practices by using Temporal Dominance of Sensations

Ref. ☒ Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture ☐ Libro
Aceptada

Clave: **A** Volumen: 96 Páginas, inicial: 3492 final: 3499 Fecha: 2016

AUTORES: Feutry, F, Torre, P, Arana, I, García, S, Pérez-Elortondo, F.J., Berthier, F.

TITULO: Suitability of a new mixed-strain starter for manufacturing uncooked raw milk cheeses

Ref. ☒ Revista: Food Microbiology ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 56 Páginas, inicial: 52 final: 68 Fecha: 2016

AUTORES: Pérez-Elortondo F.J.

TITULO: Basque Country

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro: "The Oxford Companion to Cheese".

Clave: **CL** Volumen: - Páginas, inicial: 60 final: 62 Fecha: 2016

Editorial: Oxford University Press

Lugar de Publicación: New York (United States of America)

AUTORES: Pérez-Elortondo F.J.

TITULO: Idiazabal

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro: "The Oxford Companion to Cheese".

Clave: **CL** Volumen: - Páginas, inicial: 370 final: 371 Fecha: 2016

Editorial: Oxford University Press

Lugar de Publicación: New York (United States of America)

AUTORES: Ojeda, M.; Etaio, I.; Fernández, M.P. y Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Seguimiento de evaluadores y control de calidad de ensayos sensoriales que incluyen identificación de características / descriptores sensoriales.

CONGRESO: IBEROLAB. VIII Congreso virtual iberoamericano sobre gestión de calidad en laboratorios

Ref. ☐ Revista: ☒ Libro
Clave: **CL** Volumen: Páginas: 3 Fecha: 2017
Editorial: MAPA-Generalitat de Catalunya-Junta de Andalucía-Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y Leon, IBEROLAB. Congreso virtual iberoamericano sobre gestión de calidad en laboratorios
Lugar de Publicación: Internet (<http://www.iberolab.org/>)

AUTORES: I. Etaio, P.F. Gil, M. Ojeda, L.J.R. Barrón, F.J. Pérez-Elortondo
TITULO: Assessment of sensory quality of calf chops with different fat cover by trained panel using a specific sensory method

Ref. ☒ Revista: Czech Journal Food Science ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 35 Páginas, inicial: 391 final: 400 Fecha: 2017

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J., Symoneaux, R., Etaio, I., Coulon-Leroy, C., Maitre, I., Zannoni, M.

TITULO: Current status and perspectives of the official sensory control methods in Protected Designation of Origin food products and wines

Ref. ☒ Revista: Food Control ☐ Libro
Clave: **A** Volumen: 88 Páginas, inicial: 159 final: 168 Fecha: 2018

AUTORES: M. Ojeda, I. Etaio, L. Guerrero, M.P. Fernández-Gil, F.J. Pérez-Elortondo
TITULO: Does consumers' liking fit the sensory quality assessed by trained panelists in traditional food products? A study on PDO Idiazabal cheese

Ref. ☒ Revista: Journal Sensory Studies ☐ Libro

DOI: 10.1111/joss.12318

Clave: **A** Volumen: Páginas, inicial: final: Fecha: 2018

CONTRIBUCIONES A CONGRESOS

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Barcina López, I. y Barcina Angulo, Y.

TÍTULO: Estudio de la calidad de la leche empleada en la elaboración del queso Idiazábal

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: I Congreso Nacional de Alimentación, Nutrición y Dietética

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Dietética

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid, España

AÑO: 1989

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Barcina, Y.; Albisu, M. y Barcina, I.

TÍTULO: Calidad microbiológica del queso Idiazábal industrial

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: VII Reunión Científica de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona, España

AÑO: 1990

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Barcina, Y.; Albisu, M. and Barcina, I.

TÍTULO: Microbiological control of Latxa breeds sheep's milk

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: The 23rd International Dairy Congress

PUBLICACIÓN: International Dairy Federation

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Montreal, Canadá

AÑO: 1990

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Barcina, Y.; Barrón, L.J.R. y Albisu, M.

TÍTULO: Influencia del tiempo de salmuera sobre la actividad de agua y el desarrollo microbiano del queso Idiazábal

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: III World Congress of Food Technology

PUBLICACIÓN: Tecno – Alimentaria - 91

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona, España

AÑO: 1991

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Barcina, Y.; Barrón, L.J.R. y Albisu, M.

TÍTULO: Influencia del proceso de ahumado sobre la actividad de agua y desarrollo microbiológico del queso Idiazábal

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: I International Food, Nutrition and Dietetic Congress

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Dietética

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Toledo, España

AÑO: 1991

AUTORES: Ibáñez, F.C.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Torres, M.I. y Barcina, M.Y.

TÍTULO: Control de calidad del queso Idiazábal ahumado durante su maduración

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: VI Symposium Nacional de Laboratorios e Institutos Municipales de Salud Pública

PUBLICACIÓN: Ayuntamiento de Vitoria - Gasteiz

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria – Gasteiz, España

AÑO: 1991

AUTORES: Ibáñez, F.C.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Torres, M.I. y Barcina, Y.

TÍTULO: Proteolisis y cambios microbiológicos inducidos por el ahumado en queso de oveja

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: II ANQUE International Congress. Food Science and Technology: Industry and Distribution

PUBLICACIÓN: Asociación Nacional de Químicos de España (ANQUE)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burgos, España

AÑO: 1992

AUTORES: Ibáñez, F.C.; Pérez-Elortondo, F.J.; Torres, M.; Albisu, M. y Barcina, Y.

TÍTULO: Actividad proteolítica del queso Idiazabal: cambios microbiológicos inducidos por el tiempo en salmuera

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: IV Congreso Nacional Farmacéutico de Alimentación

PUBLICACIÓN: Colegio Oficial de Farmacéuticos de Cantabria

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Santander, España

AÑO: 1992

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Ibáñez, F. y Barcina, Y.

TÍTULO: Calidad microbiológica del queso Idiazabal elaborado con leche recogida durante la época estival

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: VIII Reunión Científica del Grupo de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cáceres, España

AÑO: 1992

AUTORES: Barcina, Y.; Albisu, M.; Ibáñez, F.C. and Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Quantifying of manufacturing technological variables of Idiazabal cheese by sensory analysis

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 1st World Congress of Dairy Products in Human Health and Nutrition

PUBLICACIÓN: TILSA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid, España

AÑO: 1993

AUTORES: Ordóñez, A.I.; Pérez-Elortondo, F.J.; Torre, P. and Barcina, Y.

TÍTULO: Quality control of Idiazabal cheese through sensorial analysis and nitrogen fractions

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 1st World Congress of Dairy Products in Human Health and Nutrition

PUBLICACIÓN: TILSA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid, España

AÑO: 1993

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. y Barcina, Y.

TÍTULO: Análisis sensorial aplicado al estudio de la influencia de la estacionalidad en la calidad del queso Idiazabal

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: V Congreso Farmacéutico de Alimentación

PUBLICACIÓN: Consell de Collegis Farmacèutics de Catalunya
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Platja d'Aro, España
AÑO: 1994

AUTORES: Astigarraga, A.; Salmerón, J.; Pérez-Elortondo, F.J. and Albisu, M.
TÍTULO: Lactic acid bacteria in Idiazábal cheese with addition of an autochthonous starter
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: LACTIC 94
PUBLICACIÓN: ADRIA NORMANDIE, TNO and the University of Caen
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Caen, Normandía, Francia
AÑO: 1994

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Aldámiz, P.; Rua, B.; Olivares, J.C.; Barcina, Y. y Albisu, M.
TÍTULO: Identificación de flora láctica relacionada con el queso Idiazabal
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: IX Congreso de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lleida, España
AÑO: 1994

AUTORES: Astigarraga, A.; Salmerón, J.; Pérez-Elortondo, F.J. y Albisu, M.
TÍTULO: Evolución de la flora contaminante en el queso Idiazabal
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: IX Congreso de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lleida, España
AÑO: 1994

AUTORES: De Vega, C.; Molina, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and Albisu, M.
TÍTULO: Cuantificación de la flora láctica en queso Idiazabal elaborado en primavera
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: III International Food, Nutrition and Dietetic Congress
PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla, España
AÑO: 1995

AUTORES: Ordóñez, A.I.; Pérez-Elortondo, F.J.; Torre, P. and Barcina, Y.
TÍTULO: quality control of Idiazabal cheese through sensorial analysis and nitrogen fractions
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: III International Food, Nutrition and Dietetic Congress
PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla, España
AÑO: 1995

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. y Barcina, Y.
TÍTULO: Comportamiento de parámetros físico químicos en diferentes épocas de elaboración del queso Idiazábal
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: III International Food, Nutrition and Dietetic Congress
PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla, España
AÑO: 1995

AUTORES: Bárcenas, P.; Salmerón, J.; Pérez-Elortondo, F.J. and Albisu, M.

TÍTULO: Consumer choice of smoked foods

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: Third Sensometrics Meeting

PUBLICACIÓN: Sensometrics Group, ENITIAA Sensometrics and INRA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Nantes, Francia

AÑO: 1996

AUTORES: Salmerón, J.; De Vega, C.; Martínez, M.C.; Albisu, M. y Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Efecto de la adición de un cultivo iniciador autóctono sobre la evolución de *Pseudomonas* del queso.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

Congreso: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, España

AÑO: 1996

AUTORES: Urarte, E.; Pérez-Elortondo, F.J.; Pérez de San Román, R. and Arranz, J.

TÍTULO: Idiazabal cheese and the production systems of the Latxa and Carranzana autochthonous ewes' races

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: International Symposium EAAP, CIHEAM and FAO: Basis of the quality of typical Mediterranean animal products

PUBLICACIÓN: Junta de Extremadura

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Badajoz y Zafra, España

AÑO: 1996

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez de San Román, R.; Pérez-Elortondo, F.J.; Murua, J.R. and Albisu, M.

TÍTULO: Effects evaluation of brand influence on cheese preference

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 5^E Journées Européennes Agro-Industrie et Méthodes Statistiques

PUBLICACIÓN: Association pour la Statistique et ses Utilisations

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Versailles, Francia

AÑO: 1997

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and Albisu, M.

TÍTULO: Development of descriptive attribute terms for sensory analysis of ewe's cheeses aided by multivariate statistical procedure

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 5^E Journées Européennes Agro-Industrie et Méthodes Statistiques

PUBLICACIÓN: Association pour la Statistique et ses Utilisations

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Versailles, Francia

AÑO: 1997

AUTORES: Molina, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. and Salmerón, J.

TÍTULO: Application of control chart and capability studies to the evaluation of the quality control systems in the Basque Artisan cheese Industry.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 5^E Journées Européennes Agro-Industrie et Méthodes Statistiques

PUBLICACIÓN: Association pour la Statistique et ses Utilisations
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Versailles, Francia
AÑO: 1997

AUTORES: Albisu, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and De Renobales, M.
TÍTULO: Comparison of raw and pasteurized milk on Idiazabal cheese – making follow up of microflora (lactococci, NSLAB ...) during ripening
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: Colloque du terroir au goût des fromages
PUBLICACIÓN: Académie Franc – Comtoise du Goût
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Besançon, Francia
AÑO: 1997

AUTORES: Salmerón, J.; De Vega, M.C.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. y De Renobales, M.
TÍTULO: Incidencia de la familia *Enterobacteriaceae* en queso D.O. Idiazábal
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona, España
AÑO: 1998

AUTORES: Salmerón, J.; Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J. y Albisu, M.
TÍTULO: Efecto de un cultivo iniciador sobre las características sensoriales de quesos elaborados con leche de oveja
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona, España
AÑO: 1998

AUTORES: Ortigosa, M.; Arizcun, C.; Pérez-Elortondo, F.J. y Torre, P.
TÍTULO: Influencia del cultivo iniciador en las características microbiológicas del queso de oveja
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona, España
AÑO: 1998

AUTORES: Molina, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. y Salmerón, J.
TÍTULO: Diseño de un modelo de sistema de autocontrol para el sector quesero artesano vasco y navarro
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: XI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pamplona, España
AÑO: 1998

AUTORES: Arámburu Hernáez, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón Egea, J.; Albisu, M. y De Renobales Scheifler, M.
TÍTULO: Estudio preliminar para la estimación del rendimiento quesero en leche de oveja Latxa

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: XXIII Jornadas Científicas de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria – Gasteiz, España

AÑO: 1998

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J.; y Albisu, M.

TÍTULO: Caracterización y control de calidad del queso D.O. Idiazabal: aplicaciones del análisis sensorial

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: XXIII Jornadas Científicas de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria – Gasteiz, España

AÑO: 1998

AUTORES: De Vega, M.C.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J.; y Albisu, M.

TÍTULO: Aspectos microbiológicos en la fabricación de queso acogido bajo la Denominación de Origen Idiazabal: tendencias e investigación

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: XXIII Jornadas Científicas de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria – Gasteiz, España

AÑO: 1998

AUTORES: Molina, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. y Salmerón, J.

TÍTULO: Tecnología de elaboración y actividades de control del queso Idiazabal

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: XXIII Jornadas Científicas de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria – Gasteiz, España

AÑO: 1998

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez de San Román, R.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. y Albisu, M.

TÍTULO: Perceived sensory quality on blind and branded traditional cheeses considering a geographic segmentation

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: COST Action 95: Improvement of the quality of the production of raw milk cheeses.

PUBLICACIÓN: Comisión Europea (Proceeding of the Symposium on quality and microbiology of traditional and raw milk cheeses).

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Dijon, Francia

AÑO: 1998

AUTORES: De Renobales, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Salmerón, J. and Molina, M.

TÍTULO: Current Status of the Basque Cheese Industry Relating to the European Norms

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 25th International Dairy Congress
PUBLICACIÓN: International Dairy Federation
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aarhus, Dinamarca
AÑO: 1998

AUTORES: Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and Albisu, M.
TÍTULO: Application of linear discriminant analysis to sensory data for comparing cheeses made from different type of milk
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: The 3rd Pangborn Sensory Science Symposium: Sense & Sensibility
PUBLICACIÓN: MATFORSK, Norwegian Food Research Institute
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alesund, Noruega
AÑO: 1998

AUTORES: Bárcenas, P.; Ojeda, M.; López, I.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. and Albisu, M.
TÍTULO: A lexicon and standard references of smoke flavouring preparations sensory descriptors
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: The 3rd Pangborn Sensory Science Symposium: Sense & Sensibility
PUBLICACIÓN: MATFORSK, Norwegian Food Research Institute
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alesund, Noruega
AÑO: 1998

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Aramburu, M.; Barrón L.J.R.; Albisu, M.; De Renobales, M. and Salmerón, J.
TÍTULO: Standarization of lamb's rennet manufacture by monitor of abomasum drying
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación Libre
CONGRESO: 6emes Journées Européennes Agro-Industrie et Méthodes Statistiques
PUBLICACIÓN: Association Pour la Statistique et ses Utilisations
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pau, Francia
AÑO: 2000

AUTORES: Ojeda, M.; Bárcenas, P.; Pérez-Elortondo, F.J. y Albisu, M.
TÍTULO: Entrenamiento de un panel de catadores para la caracterización sensorial de aromas de humo
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: Simposio de Ciencia y Tecnología de Alimentos
PUBLICACIÓN: Asociación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Euskadi
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria – Gasteiz, España
AÑO: 2000

AUTORES: De Vega, M.C.; Pérez-Elortondo, F.J.; Salmerón, J. y Albisu, M.
TÍTULO: El queso Idiazábal bajo el punto de vista microbiológico en investigación
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: Simposio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
PUBLICACIÓN: Asociación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Euskadi
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz, España
AÑO: 2000

AUTORES: Salmerón, J.; Arámburu, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M. y De Renobales, M.

TÍTULO: Evolución microbiológica de la pasta de cuajo de cordero para la fabricación de queso D.O. Idiazábal

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: XII Congreso de Microbiología de los Alimentos. Grupo de Alimentos.

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo, España

AÑO: 2000

AUTORES: Hernández, I.; Virto, M.; Chavarri, F.; Ceballos, G.; Santisteban, A.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Barrón, L.J.R. and De Renobales, M.

TÍTULO: Development of characteristics flavor in Idiazabal cheese adding commercial lipases

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 10th International Flavor Conference

PUBLICACIÓN: 2nd George Charalambous Memorial Symposium

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Paros, Greece

AÑO: 2000

AUTORES: Salmerón, J. Aramburu, M.; Albisu, M. Pérez-Elortondo, F.J. y De Renobales, M.

TÍTULO: Variaciones de la flora no láctica en queso de oveja según el tipo de cuajo

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

PUBLICACIÓN: Facultad de Farmacia – Universidad de Granada

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada, España

AÑO: 2001

AUTORES: Albisu, M.; Arámbuu, M.; Salmerón, J.; Pérez-Elortondo, F.J. and de Renobales, M.

TÍTULO: Sensory properties of ewe's cheese: effect of rennet type and concentration

CONGRESO: The 4th Pangborn Sensory Science Symposium: A Sense Odyssey

PUBLICACIÓN: INRA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Dijon, France

AÑO: 2001

AUTORES: Molina, M.; Albisu, M. Pérez-Elortondo, F.J. y Salmerón, J.

TÍTULO: Problemática del límite de adición de nitrato en queso de oveja

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: I Congreso Internacional Autocontrol y Seguridad Alimentaria (HACCP)

PUBLICACIÓN: Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Donosti-San Sebastián, España

AÑO: 2001

AUTORES: Barron, L.J.R., Pérez-Elortondo, F.J., Nájera, A.I., Virto, M., Albisu, M., Santisteban, A., de Renobales, M.

TÍTULO: Procesos de mejora en tecnología quesera: calidad de quesos de oveja.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

PUBLICACIÓN: Facultad de Farmacia – Universidad de Granada

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada, España

AÑO: 2001

Autores: Hernández I., de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., Flanagan C.

Título: Two ways to obtain the characterisitic flavour in Idiazabal cheese.

Tipo de participación: comunicación libre

Congreso: 26th IDF World Dairy Congress Fecha: 2002

Publicación: Lugar celebración: Paris (Francia)

AUTORES: De Vega, M.C.; Salmerón, J. Pérez-Elortondo, F.J.; De Renobales, M. y Albisu, M.

TITULO: Microbiología de quesos de leche de oveja pasteurizada: estacionalidad

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: XIII Congreso de Microbiología de los Alimentos. Grupo de Alimentos.

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Microbiología y AZTI

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bilbao, España

AÑO: 2002

AUTORES: Albisu, M.; Gil, P. and Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Estudio de enterococos en quesos de oveja según época y elaboración

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

PUBLICACIÓN: Universidad Miguel Hernández

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Orihuela, España

AÑO: 2003

AUTORES: Virto, M.; Albisu, M.; Fernández, P.; Flanagan, C.; Pérez-Elortondo, F.J.; Rodríguez Barrón, L.J.; Nájera, A.I. and de Renobales, M.

TITULO: Microbiological quality of ewe's milk cheese made with lamb rennet paste

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: IDF Symposium on cheese: Ripening, Characterization and Technology

PUBLICACIÓN: IDF-FIL

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Prague, Czech Republic

AÑO: 2004

AUTORES: Fernández, M.P.; Albisu, M. and Pérez, F.J.

TITULO: Actividad aminopeptidasa de enterococos aislados en queso de oveja

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: XIV Congreso de Microbiología de los Alimentos.

PUBLICACIÓN: IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Girona, España

AÑO: 2004

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Salmerón, J.; Ojeda, M. and Molina, M.

TITULO: PDO Idiazabal cheese sensory certification: a sensory quality evaluation approach proposition

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: A sense of Identity. European Conference on Sensory Science of Food and Beverages

PUBLICACIÓN: SISS, Società Italiana di Scienze Sensoriali

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Florencia, Italia

AÑO: 2004

AUTORES: de Renobales, M.; Laencina, J.; Ferrandini, E.; López, M.B.; Virto, M.; Albisu, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Barrón, L.J.R.; Nájera, A.I.; Guerra, A. and Delgado, C.

TÍTULO: Characterization of lamb rennet paste and optimisation of precessing methods to recover traditional flavours in sheep and goat milk cheeses
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: International Symposium on the future of the sheep ang goat dairy sectors
PUBLICACIÓN: CIHEAM
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza, España **AÑO:** 2004

AUTORES: de Renobales, M.; Albisu, M.; Gil, P.; Etaio, I.; Pérez-Elortondo, F.J.; Virto, M.; Rodríguez Barrón, L.J. and Nájera, A.I.
TÍTULO: Hygienic quality of PDO cheep's milk cheeses manufactured with lamb rennet pastes
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: International Symposium on the future of the sheep and goat dairy sectors
PUBLICACIÓN: CIHEAM
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza, España
AÑO: 2004

AUTORES: Alvarez, S.; Darmanin, N.; Briggs, F.H.R. Pérez-Elortondo, F.J. and Fresno, M.
TÍTULO: Can the consumers tell the difference between two feeding methods in the taste of the cheese?
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: International Symposium on the future of the sheep ang goat dairy sectors
PUBLICACIÓN: CIHEAM
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza, España
AÑO: 2004

AUTORES: Molina, M.; Fanega, M. and Pérez-Elortondo, F.J.
TÍTULO: Application of the EN 45011 standard for the certification of cheese with the Idiazabal protected denomination of origin (PDO)
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: International Symposium on the future of the sheep ang goat dairy sectors
PUBLICACIÓN: CIHEAM
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza, España
AÑO: 2004

AUTORES: Etaio, I.; Pérez-Elortondo, F.J; Ojeda, M.; Albisu, M. and Salmerón, J.
TÍTULO: Development of a methodology to measure in an objective way the sensory quality of young red wines of PDO Rioja Alavesa
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre
CONGRESO: Off-flavours in wine and other beverages: origin, detection and control. International Conference
PUBLICACIÓN: Dinamic Biotechnology Innovation Center. Universitat Rovira i Virgili.
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tarragona, España
AÑO: 2005

AUTORES: Fernández, M.P.; Pérez-Elortondo, F.J. and Albisu, M.
TÍTULO: Interés tecnológico de enterococos aislados de leche y queso Idiazabal
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
PUBLICACIÓN: Dpto. de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Ciencias.
Universidad de Burgos
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burgos, España
AÑO: 2005

AUTORES: Nájera, A.I.; Gómez, E.; Virto, M.; Etaio, I.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Barrón, L.J.R. y de Renobales, M.

TÍTULO: Cambios en las fracciones lipídicas y en el aroma de quesos de oveja elaborados con cuajo de cordero en pasta

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: XI Jornadas de Análisis Instrumental de Alimentos y Seguridad Alimentaria

PUBLICACIÓN: Sociedad Española de Química Analítica

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona, España

AÑO: 2005

AUTORES: Albisu, M; Ojeda, M; Pérez- Elortondo, F.J.; Bárcenas, P; Guillén, M.D.

TÍTULO: Sensory characterization of liquid smoke flavourings from different woods

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: Intrafood 2005. Innovations in traditional foods

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia (España)

AÑO: 2005

AUTORES: Ortigosa, M.; Ojeda, M.; Irigoyen, A.; Albisu, M.; Torre, P.; Ibáñez, F.C.; Salmerón, J.; Etaio, I. y Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Intercomparación de ensayos sensoriales aplicados a queso con Denominación de Origen Protegida.

CONGRESO: IBEROLAB. III Congreso virtual iberoamericano sobre gestión de calidad en laboratorios

LUGAR DE CELEBRACIÓN: ON LINE

AÑO: 2005

AUTORES: Abilleira, E.; Hernández, I.; Fernández Caballero, P.N.; Fernández Gil, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Virto, M. and De Renobales, M.

TÍTULO: LAB collection from artisanal cheese

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: The 13th World Congress of Food Science and Technology (IUFOST).

PUBLICACIÓN: INRA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Nantes, France

AÑO: 2006

AUTORES: Abilleira, E.; Nájera, A.I.; Barrón, L.J.; Ribeiro, P.; Salmerón, J.; Albisu, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Virto, M.; Ruiz de Gordo, J.C.; Oregui, L.; Ruiz, R. and De Renobales, M.

TÍTULO: Influence of feeding on rheology and textural properties of ewes' raw milk curd

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: The 13th World Congress of Food Science and Technology (IUFOST).

PUBLICACIÓN: INRA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Nantes, France

AÑO: 2006

AUTORES: Ojeda, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Albisu, M.; Salmerón, J.; Etaio, I. y Molina, M.

TÍTULO: Entrenamiento específico, cualificación y control de jueces expertos del queso Idiazabal

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: CYTALIA XI Congreso anual de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Asociación Española de Licenciados y Doctores en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid, España

AÑO: 2006

AUTORES: Fernández Gil, P.; Pérez-Elortondo, F.J.; Garaizar, J.; Hernández, I. and Albisu, M.

TÍTULO: Genotypic identification and safety aspects of *Enterococcus faecalis* isolated from ewes' milk cheeses.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: The 20th International ICFMH Symposium (FOOD MICRO)

PUBLICACIÓN: Alma Mater Studiorum, University of Bologna

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bologna, Italy

AÑO: 2006

AUTORES: Fernández-Caballero, P.; Barrón R. L-J.; Virto, M.; Albisu, M.; Pérez-Elortondo, F.J.; Ruiz de Gordo, J.C.; Oregi, L.; Ruiz, R.; Nájera, A.I.; de Renobales, M.

TÍTULO: Pasture feeding Increases the concentration of conjugated linoleic acid (CLA) in ewe's raw milk and cheese.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 4th Euro Feed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids for a healthier future

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid

AÑO: 2006

TIPO DE PARTICIPACIÓN: congresista

CONGRESO: XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

AÑO: 2006

AUTORES: Etaio, I.; Ojeda, M.; Gastón, E; Albisu, M; Salmerón, J; Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Development of a methodology to evaluate sensory quality of young red wines from Rioja Alavesa

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 7th Pangborn Sensory Science Symposium

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Minneapolis (USA)

AÑO: 2007

AUTORES: Etaio, I.; Gastón, E; Albisu, M; Ojeda, M; Schlich, P; Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Development of a methodology to describe young red wines from Rioja Alavesa

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 7th Pangborn Sensory Science Symposium

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Minneapolis (USA)

AÑO: 2007

AUTORES: Abilleira, E.; Fernández Caballero, P; Nájera, A.I.; Barrón R. L.J.; Bustamante, M.; Salmerón, J.; Albisu, M.; Pérez- Elortondo, F-J.; Virto, M.; Ruiz de Gordo, J.C.; Oregui, L; Ruiz, R.; de Renobales, M.

TÍTULO: Effect of feeding regime and grazing system on the nutritional and technological quality of sheeps milk

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: IDF World Dairy summit 2007

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Dublín (Irlanda)

AÑO: 2007

AUTORES: de Renobales, M; Abilleira, E.; Fernández Caballero, P; Barrón R. L.J.; Nájera, A.I.; Virto, M.; Salmerón, J.; Bustamante, M.; Albisu, M.; Pérez- Elortondo, F-J.; Ruiz de Gordo, J.C.; Ruiz, R.

TÍTULO: Grazing influences the technological and nutritional quality of sheep's milk and cheese

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 14th Meeting FAO-CIHEAM Mountain Pastures Network

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Troyan (Bulgaria)

AÑO: 2007

AUTORES: Fernández Caballero, P; Virto, M.; Conde, S.; Barrón R. L.J.; Nájera, A.I.; Pérez- Elortondo, F-J.; Albisu, M.; Laencina, J.; Ferrandina E.; de Renobales, M.

TÍTULO: Biogenic Amines in Spanish cheeses made with sheep and goat milk

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 5th International Symposium on The Challenge to the sheep and goat milk sectors

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Alghero (Italia)

AÑO: 2007

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J; Zannoni, M.; Ojeda, M.; Pignoni, S.; Albisu, M; Salmerón, J.; Etaio, I.;

TÍTULO: Ensayo sensorial de intercomparación entre quesos con Denominación de Origen Protegida: Parmigiano-Reggiano e Idiazabal

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación on line

CONGRESO: IV Congreso Virtual IBEROLAB

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: On line

AÑO: 2007

AUTORES: E. Abilleira, L.J.R. Barron, A.I. Nájera, J. Salmerón, M. Albisu, F.J. Pérez- Elortondo, M. Virto, J.C. Ruiz de Gordo, L. Oregui, R. Ruiz, M. de Renobales

TÍTULO: Calcium levels and cheesemaking aptitude of raw milk from sheeps flocks under part time grazing

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 5th International Symposium on Cheese Ripening

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Berna (Suiza)

AÑO: 2008

AUTORES: J.C. Ruiz de Gordo, M. Bustamante, M. de Renobales, M. Virto, L.J.R. Barron, A.I. Nájera, M. Albisu and F.J. Pérez-Elortondo

TÍTULO: Total Antioxidant Capacity of Sheep's Milk

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 5th International Symposium on Cheese Ripening

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Berna (Suiza)

AÑO: 2008

AUTORES: P.N. Fernandez, I. Hernández, M. Virto, M. de Renobales, J.C. Ruiz de Gordo, L.J.R. Barron, A.I. Nájera, M. Albisu and F.J. Pérez-Elortondo

TÍTULO: Tyrosine Decarboxylase activity in *Enterococcus* strains

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 5th International Symposium on Cheese Ripening

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Berna (Suiza)

AÑO: 2008

AUTORES: Etaio I.; Albisu M; Gastón E; Ojeda M; Gil P.F.; Pérez-Elortondo F.J.

TÍTULO: Development of chemical references for aroma, flavour, taste and mouth-feel for wine quality evaluation

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: Wine active compounds International Conference

PUBLICACIÓN: Oenoplurimedia

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Beaune (Francia)

AÑO: 2008

AUTORES: Etaio I.; Pérez-Elortondo F.J.; Albisu M; Gastón E; Ojeda M; Schlich, P.

TÍTULO: Effect of winemaking process and white grape addition on sensory and physicochemical characteristics of red wines

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: Wine active compounds International Conference

PUBLICACIÓN: Oenoplurimedia

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Beaune (Francia)

AÑO: 2008

AUTORES: Pérez-Elortondo F.J.; Etaio I.; Albisu M; Gastón E; Schlich, P.

TÍTULO: Evolution of sensory attributes describing young red wines from Rioja Alavesa

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: II Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali

PUBLICACIÓN: SISS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Milan (Italia)

AÑO: 2008

AUTORES: Etaio I.; Pérez-Elortondo F.J.; Albisu M; Gastón E; Ojeda M; Schlich, P.

TITULO: Sensory quality evaluation of PDO products by accredited methods: panellist qualification tests

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: III European Conference on Sensory and Consumer research. EUROSENSE A sense of innovation

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Hamburgo (Alemania)

Fecha: 2008

AUTORES: Etaio I.; Pérez-Elortondo F.J.; Albisu M; Gastón E; Ojeda M; Schlich, P.

TITULO: Sensory quality evaluation of PDO products by accredited methods: validation process

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: III European Conference on Sensory and Consumer research. EUROSENSE A sense of innovation

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Hamburgo (Alemania)

Fecha: 2008

AUTORES: Indurain, G.; Ugarte, E.; Ojeda M; Fernandez, P; Albisu M; Insausti, K; Pérez - Elortondo F.J.

TITULO: Caracterización y control de calidad de carne de vacuno amparada por La indicación geográfica protegida Euskal Okela: Entrenamiento y calificación de un panel sensorial.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: III Congreso Nacional de Carne de Vacuno

PUBLICACIÓN: Junta de Castilla y León

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Avila

AÑO: 2008

AUTORES: Indurain, G., Insausti, K., Albisu, M., Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Development of a methodology to evaluate sensory profile of beef

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 8th Pangborn Sensory Science Symposium

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Florencia (Italia)

Fecha: 2009

AUTORES: Etaio i.; Ojeda M., Gil P.F., Albisu M., Salmerón, J., Pérez-Elortondo F.J.

TITULO: Influence of visual conditions on wine sensory scoring by a qualified panel

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 8th Pangborn Sensory Science Symposium

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Florencia (Italia)

AÑO: 2009

AUTORES: Etaio I., Meillon, S.; Pérez-Elortondo F.J.; Albisu, M.; Schlich, P.

TITULO: Sensory differentiation of carbonic maceration and destemming wines from Rioja Alavesa by using the Temporal Dominance of Sensations (TDS) method

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 8th Pangborn Sensory Science Symposium

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Florencia (Italia)

AÑO: 2009

AUTORES: M. Ojeda, I. Etaio, M.P. Fernández-Gil, M. Albisu, J. Salmerón, C. Abaroa, M. Ortigosa, A. Irigoyen, P. Torre y F.J. Pérez-Elortondo.

TÍTULO: Valoración de un estudio intercomparativo de evaluación sensorial del vino tinto joven de Rioja Alavesa

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación on line

CONGRESO: V Congreso Virtual IBEROLAB

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: On line

AÑO: 2009

AUTORES: Arranz, J., Amores, G., Virto M., Barron L.J.R., Beltrán de Heredia, I., Abilleira, E., Ruiz de Gordo, J.C., Nájera

A.I., Ruiz, R., Albisu, M., Pérez-Elortondo, F.J., de Renobales, M., Mandaluniz, N.

TÍTULO: Efecto del pastoreo a tiempo parcial sobre la producción lechera de ovejas latxas.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: comunicación oral

CONGRESO: XXXIV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia

PUBLICACIÓN: ISBN: 978-84-933556-3-0

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barbastro (España)

AÑO: 2009

TAMBIEN Publicacion CL

Autores: G. Amores, M. Virto, J. Arranz, L.J.R. Barrón, E. Abilleira, I. Beltrán de Heredia, J.C. Ruiz de Gordo, A.I. Nájera, R. Ruiz, M. Albisu, F.J. Pérez-Elortondo, N. Mandaluniz and M de Renobales

TÍTULO: Effect of part-time grazing and alfalfa hay supplementation on fatty acid content of sheep's milk

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 13th Seminar of the FAO-CIHEAM: Network on sheep and goat Nutrition

PUBLICACIÓN: CIHEAM

LUGAR DE CELEBRACIÓN: León

AÑO: 2009

AUTORES: G. J.C. Ruiz de Gordo, M. Bustamante, J. Arranz, M. Virto, L.J.R. Barrón, I. Beltrán de Heredia, G. Amores, E. Abillera, A.I. Nájera, R. Ruiz, M. Albisu, F.J. Pérez-Elortondo, N. Mandaluniz and M. de Renobales

TÍTULO: Increase in water-soluble total antioxidant capacity of sheep's milk as a result of increased grazing time

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 13th Seminar of the FAO-CIHEAM: Network on sheep and goat Nutrition

PUBLICACIÓN: CIHEAM

LUGAR DE CELEBRACIÓN: León

AÑO: 2009

AUTORES: Abilleira, E., Barron, L. J.R., Arranz, J., Virto, M., Nájera, A.I., Albisu, M., Pérez-Elortondo, F.J., Ruiz, R., Ruiz de Gordo, J.C., Mandaluniz, N., de Renobales, M.

TÍTULO: Terpene content in ewe's milk: feeding management

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 60th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona

AÑO: 2009

AUTORES: Arranz, J., Amores G., Virto, Barron, L. J.R., Beltrán de Heredia I., Ruiz de Gordo, J.C., Nájera, A.I., Ruiz, R., Albisu, M., Pérez-Elortondo, F.J., de Renobales, M., Mandaluniz, N.

TÍTULO: Effect of alfalfa hay supplementation on grazing time and milk parameters in a dairy sheep grazing system

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 60th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science (EAAP)

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona

AÑO: 2009

AUTORES: E Abilleira, LJR Barrón, M Virto, AI Nájera, FJ Pérez-Elortondo, M Albisu, JC Ruiz de Gordo, G Amores, M de Renobales

TÍTULO: Cambios en la composición de ácidos grasos y compuestos volátiles con impacto aromático en queso de oveja según la alimentación de los animales

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: XXXII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo

AÑO: 2009

AUTORES: M de Renobales, LJR Barrón, G Amores, M Virto, J Arranz, E Abilleira, I Beltrán de Heredia, JC Ruiz de Gordo, PN Fernández-Caballero, AI Nájera, R Ruiz, M. Albisu, FJ Pérez-Elortondo, N Mandaluniz.

TÍTULO: Calidad nutricional de la leche y queso de oveja en función de la alimentación con pasto y el tiempo de pastoreo.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada

CONGRESO: XXXII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Oviedo

AÑO: 2009

AUTORES: O. Martinez, M. Ojeda, I. Etaio, C. Casas, FJ Pérez-Elortondo M. Albisu, J. Salmerón.

TÍTULO: Correspondencia de la valoración sensorial e instrumental de los parámetros de textura del queso Idiazabal.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: Congrés enginyeria i biologia dels aliments – EBA 2009

PUBLICACIÓN: UPC

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Terrassa (Barcelona)

AÑO: 2009

AUTORES: Pérez-Elortondo, FJ.

CONGRESO: Jornada sobre ganadería extensiva (Herritik Hirira)

TIPO DE PARTICIPACIÓN: **Comité científico**

PUBLICACION: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Artium Centro Museo Vasco de Arte Contemporaneo (Vitoria-Gasteiz)

AÑO: 2009

AUTORES: Pérez-Elortondo, FJ.

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research: A Sense of Quality – EUROSENSE 2010

TIPO DE PARTICIPACIÓN: **Chair, Comité científico y Comité organizador**

PUBLICACION: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz (Spain)

AÑO: 2010

AUTORES: I. Etaio; P.F. Gil; M. Ojeda; M. Albisu; J. Salmerón; F.J. Pérez-Elortondo

TITULO: PDO “Bizkaiko Txakolina- Txakoli de Bizkaia” wine: method development to improve the sensory quality control.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research: A Sense of Quality – EUROSENSE 2010

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz (Spain)

AÑO: 2010

AUTORES: I. Etaio; E. Ugarte; E. Gastón; M. Ojeda; P.F. Gil; M. Albisu; J. P.F.J. Pérez-Elortondo

TITULO: Study of variables influencing the liking degree of Rioja Alavesa young red wines

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research: A Sense of Quality – EUROSENSE 2010

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz (Spain)

AÑO: 2010

AUTORES: E. Abilleira, M. Albisu, F.J. Pérez-Elortondo, A.I. Nájera, M. Virto, J.C. Ruiz de Gordo, G. Amores, M. de Renobales, L.J.R. Barron

TITULO: Sensory properties and volatile composition of Idiazabal PDO cheeses elaborated under different production conditions

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research: A Sense of Quality – EUROSENSE 2010

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz (Spain)

AÑO: 2010

AUTORES: G. Indurain; M. Albisu; J. P.F.J. Pérez-Elortondo

TÍTULO: The effect of breed, sex, age and ageing in beef produced under GPI “Euskal Okela – Basque Beef”.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research: A Sense of Quality – EUROSENSE 2010

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz (Spain)

AÑO: 2010

AUTORES: I. Etaio; M. Ojeda; P.F. Gil; M. Albisu; J. Salmerón; P.F.J. Pérez-Elortondo

TÍTULO: Method development for sensory quality control of products with certified Quality labels: A case study in wine

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: 10th Sensometrics Meeting 2010

PUBLICACIÓN: The Sensometrics Society

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Rotterdam (Holanda)

AÑO: 2010

AUTORES: I. Etaio; E. Ugarte; E. Gastón; M. Ojeda; P.F. Gil; M. Albisu; P.F.J. Pérez-Elortondo

TÍTULO: Relation between consumers liking and sensory characteristics of young red wines from Rioja Alavesa

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 10th Sensometrics Meeting 2010

PUBLICACIÓN: The Sensometrics Society

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Rotterdam (Holanda)

AÑO: 2010

AUTORES: Mandaluniz, E. Larronde, G. Amores, M. Virto, J. Arranz, L.J.R. Barrón, J.C. Ruiz de Gordo, R. Ruiz, A.I. Nájera, M. Albisu, F.J. Pérez-Elortondo, M. de Renobales

TÍTULO: Oil cake's supplementation on dairy sheep. (1) Effect on milk yield and composition.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 7th International Seminar. FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats Sub-Network on Production Systems

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza (Spain)

AÑO: 2010

AUTORES: Amores, G., Virto, M., Arranz, J., Barrón, L.J.R., Abilleira, E., Ruiz de Gordo, J.C., Ruiz, R., Nájera A.I., Albisu, M., Pérez-Elortondo, F.J., Larronde, E., Mandaluniz, N., de Renobales, M.

TÍTULO: Oil cake's supplementation on dairy sheep. (2) Effect on milk fatty acid content.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 7th International Seminar. FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats Sub-Network on Production Systems

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza (Spain)

AÑO: 2010

AUTORES: J.R. Mauleón, L.J.R. Barrón, M. Virto, N. Mandaluniz, G. Amores, F.J. Pérez-Elortondo, J. Arranz, E. Abilleira, I. Beltrán de Heredia, J.C. Ruiz de Gordo, A.I. Nájera, R. Ruiz, M. Albisu, and M. de Renobales

TÍTULO: Sustainability among sheepherders in the Basque Country: socio-economic differences between selling milk and making cheese

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 7th International Seminar. FAO-CIHEAM Network on Sheep and Goats Sub-Network on Production Systems

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza (Spain)

AÑO: 2010

AUTORES: Mandaluniz, M., Larrondo, E., Amores, Virto, M., Barron, L.J.R., Abilleira, E., Arranz, J., Ruiz de Gordo, J.C., Nájera, A.I., Ruiz, R., Albisu, M., Pérez-Elortondo, F.J., de Renobales, M.

TÍTULO: Calidad de la leche de ovejas alimentadas con subproductos procedentes de empresas transformadoras de aceitunas: resultados preliminares.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: comunicación póster

CONGRESO: XXXV Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia (SEOC).

PUBLICACIÓN: XXXV Congreso de la SEOC.

Ed. Rodríguez Ruiz L. et al. Instituto Tecnológico Agrario, Conserjería de Agricultura y Ganadería, Junta de Castilla y León. pp. 97-100.

ISBN: 978-84-938243-0-3

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid

FECHA: 2010

AUTORES: G. Etaio I.; Arregui, L.; Albisu, M.; Barrio, R.J.; Lacuesta, M.T.; Pérez-Elortondo F.J.

TÍTULO: Adecuación de las enseñanzas universitarias al Espacio Europeo de Educación Superior: balance del Máster en Enología Innovadora

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente (Pérez-Elortondo, F.J.)

CONGRESO: Congreso Nacional "El vino y la alimentación en los albores del siglo XXI"

PUBLICACIÓN: Universidad de La Rioja

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño (Spain)

AÑO: 2011

AUTORES-TÍTULO: Sesión: Control de calidad sensorial y Acreditación

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Inauguración como Vicepresidente de AEPAS y Moderador de mesa redonda.

CONGRESO: Primeras Jornadas de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial

PUBLICACIÓN: AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia (Spain)

AÑO: 2011

AUTORES: Barron, L.J.R., Amores, G., Abilleira, E., Virto, M., Arranz, J., Nájera, A.I., Beltrán de Heredia, I., Ruiz de Gordo, J.C., Ruiz, R., Albisu, M., Pérez-Elortondo, F.J., Mandaluniz, M., de Renobales, M.

TÍTULO: Part-time grazing and oilseed-cake supplements improve the nutritional and sensory quality of sheep's milk and cheese.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: comunicación oral

CONGRESO: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Atenas (Grecia)

FECHA: 2011

AUTORES: Bustamante, M.A., Valdivielso, I., Ruiz de Gordo, J.C., Barron, L.J.R., Nájera, A.I., Amores, G., Pérez-Elortondo, F.J., Albisu, M., de Renobales, M., Virto, M.

TÍTULO: Optimization of HPLC analytical parameters to determine carotenoids and tocopherols in botanical species from mountain pastures.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: comunicación póster

CONGRESO: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Atenas (Grecia)

FECHA: 2011

AUTORES: Valdivielso, I., Bustamante, M.A., Ruiz de Gordo, J.C., Nájera A.I., Virto, M., Amores, G., Pérez-Elortondo, F.J., Albisu, M., de Renobales, M., Barron, L.J.R.

TÍTULO: Analysis of terpenoids and other volatile compounds in botanical species from mountain pastures and milk.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: comunicación póster

CONGRESO: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Atenas (Grecia)

FECHA: 2011

AUTORES: Zabaleta, L., Ojeda, M., Etaio, I., Gil, P.F., Salmerón, J., Amores, G., Virto, M., Nájera, A.I., Ruiz de Gordo, J.C., Pérez-Elortondo, F.J., Barron, L.J.R., de Renobales, M., Albisu, M.

TÍTULO: Main sensory defects in Spanish raw milk cheeses.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: comunicación póster

CONGRESO: IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Atenas (Grecia)

FECHA: 2011

AUTORES: V.M. Rodríguez; I. Etaio; J.R. Mauleon; o. Martínez; A. Perales, G. Aizpuru; L. Cassetti; F.J. Pérez; F. Gómez; M.P. Portillo

TÍTULO: Application of an intervention program to improve fruit and vegetable acceptance among children: preliminary results

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 19th European Congress on Obesity (ECO2012)

PUBLICACIÓN: EASO

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lyon (France)

AÑO: 2012

AUTORES: Zabaleta, L., Barron, L.J.R., Pérez-Elortondo, F.J., Virto M., Nájera, A.I., Agirre, E., Ruiz de Gordo, J.C., Amores, G., Menéndez, S., de Renobales, M., Albisu, M.

TÍTULO: Multiple correspondence analysis to uncover associations among cheese's sensory variables

TIPO DE PARTICIPACIÓN: comunicación póster

CONGRESO: SENSOMETRICS 2012

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Rennes (Francia)

AÑO: 2012

AUTORES: Bustamante M.A., Valdivielso I., Ruiz de Gordo J.C., Nájera A.I., Amores G., Pérez-Elortondo F.J., Albisu M., de Renobales M., Virto M., Barron L.J.R.

TÍTULO: Development of a method to quantify tocopherols and retinoids in cow, ewe and goat milk

TIPO DE PARTICIPACIÓN: comunicación póster

CONGRESO: XII Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tarragona

AÑO: 2012

AUTORES: Valdivielso I, Estrada O, Bustamante MA, Ruiz de Gordo JC, Nájera AI, Amores G, Pérez-Elortondo FJ, Albisu M, de Renobales M, Virto M, Barron LJR

TÍTULO: Determination of terpenoids in milk: comparison of two analytical methods

TIPO DE PARTICIPACIÓN: comunicación póster

CONGRESO: XII Scientific Meeting of the Spanish Society of Chromatography and Related Techniques

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tarragona

AÑO: 2012

AUTORES: Etaio, I.; Gil, P.F.; Ojeda, M.; Albisu, M.; Salmerón, J.; Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Development of a method to evaluate the sensory quality of veal chop

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research. A sense of inspiration – EUROSENSE 2012

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bern (Switzerland)

AÑO: 2012

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.; Gil, P.F.; Ojeda, M.; Albisu, M.; Salmerón, J.; Etaio, I.

TÍTULO: Comparison on sensory quality categorization by trained panels and consumer acceptance for cheese and wine.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research. A sense of inspiration – EUROSENSE 2012

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bern (Switzerland)

AÑO: 2012

AUTORES: Albisu, M.; Zabaleta, L.; Ojeda, M.; Gil, P.F.; Etaio, I.; Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Sensory analysis as a tool for the quality control: ripening time and main defects found in cheeses.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research. A sense of inspiration – EUROSENSE 2012

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bern (Switzerland)

AÑO: 2012

AUTORES: Rodríguez V.M., Elbusto A., Mauleón J.R., Etaio I., Martínez O., Perales A., Aizpuru G., Cassetti L., Pérez-Elortondo F.J., Gómez F., Portillo M.P.

TÍTULO: Efficacy of a short intervention program to improve fruit and vegetable acceptance among children.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: The 20th International Congress of Nutrition (IUNS)

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada

AÑO: 2013

AUTORES: Ojeda, M.; Fernández Gil, M.P.; Etaio, I.; Albisu, M.; Salmerón, J. y Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Seguimiento y control de evaluadores expertos de productos con Denominación de Orien Protegida.

CONGRESO: IBEROLAB. VII Congreso virtual iberoamericano sobre gestión de calidad en laboratorios

LUGAR DE CELEBRACIÓN: on line

AÑO: 2014

AUTORES: I. Etaio, L. Bravo-Lamas, G. Zudaire, E. Unzueta, X. Belaunzaran, F.J. Pérez-Elortondo, N. Aldai

TÍTULO: Panel training and qualification for sensory characterization of lamb meat

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research. A sense of life – EUROSENSE 2014

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Copenhagen (Denmark)

AÑO: 2014

AUTORES: I. Etaio, L. Bravo-Lamas, G. Zudaire, E. Unzueta, X. Belaunzaran, F.J. Pérez-Elortondo, N. Aldai

TÍTULO: Development of references for sensory evaluation of lamb meat

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research. A sense of life – EUROSENSE 2014

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Copenhagen (Denmark)

AÑO: 2014

AUTORES: M. Ojeda, I. Etaio, M.P.F. Gil, M. Albisu, J. Salmerón, F.J. Pérez-Elortondo

TÍTULO: Is the check-all-that-apply (CATA) appropriate to differentiate among meat products by consumers and to explain the liking?

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research. A sense of life – EUROSENSE 2014

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Copenhagen (Denmark)

AÑO: 2014

AUTORES: Zannoni, M. and Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Organization and activities of the Working Group “Protected Designation of Origin” of the European Sensory Science Society

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research. A sense of life – EUROSENSE 2014

PUBLICACIÓN: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Copenhagen (Denmark)

AÑO: 2014

AUTORES: A.I. Nájera, M.A. Bustamante, M. Albisu, I. Valdivielso, G. Amores, L. Zabaleta, J. C. Ruiz de Gordo, F. J. Pérez-Elortondo, M. Virto, J. Arranz, L. J. Barron, M. de Renobales, N. Mandaluniz

TÍTULO: Feeding rapeseed oilcake to sheep improves nutritional quality of Idiazabal cheese.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 14ª Jornadas de análisis instrumental (JAI)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona

AÑO: 2014

AUTORES: V.M. Rodríguez, J.R. Mauleón, I. Etaio, O. Martínez, A. Perales, G. Aizpuru, L. Cassetti, F.J. Pérez-Elortondo, F. Gómez Pérez de mendiola, M.P. Portillo

TÍTULO: Programa de fomento del consumo de fruta y verdura en la población infantil de Vitoria-Gasteiz (Fase I)

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: Congreso Promoción de la Salud. Innovando para unos entornos y políticas públicas más saludables

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bilbao

AÑO: 2015

AUTORES: M. Ojeda, I. Etaio, L. Guerrero, M.P. Fernández-Gil, F.J. Pérez-Elortondo

TÍTULO: Does consumers' liking for a PDO cheese fit with sensory quality scores assessed by a trained panel?

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: 11th Pangborn Sensory Science Symposium

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Gothenburg (Sweden)

AÑO: 2015

AUTORES: Gomis-Bellmunt, A., Claret, A., Calaf-Vidales, E., Lazo, O., Pérez-Elortondo, F.J. y Guerrero, L.

TÍTULO: Evaluación sensorial de vinos DOP: selección de catadores

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: I Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ciudad Real, España

AÑO: 2015

AUTORES: Etaio, I., Bravo-Lamas, L., Belaunzaran, X., Pérez-Elortondo, F.J., Aldai, N.

TÍTULO: ¿Es diferente el cordero comercializado como "lechal"? Estudio sensorial de muestras de la CAPV y Navarra

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: I Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ciudad Real, España

AÑO: 2015

AUTORES: Fernández Gil, P., Ojeda, M., Etaio, I. y Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Influencia de la información en la aceptabilidad visual y en boca de la manzana

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: I Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ciudad Real, España

AÑO: 2015

AUTORES: Ojeda, M., Etaio, I., Valentin, D., Dacremont, C., Zannoni, M., Tupasela, T., Lilleberg, L. y Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: ¿La aceptabilidad determina la calidad sensorial percibida por los consumidores? Estudio europeo con quesos con DOP y sin DOP

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: I Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ciudad Real, España

AÑO: 2015

AUTORES: Ojeda, M., Fernández Gil, P., Etaio, I. y Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: ¿La selección de descriptores sensoriales por consumidores permite diferenciar sensorialmente variedades de manzana?

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: I Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ciudad Real, España

AÑO: 2015

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

CONGRESO: I Congreso AEPAS

TIPO DE PARTICIPACIÓN: **Comité científico**

PUBLICACION: Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial (AEPAS)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ciudad Real (Castilla la Mancha)

AÑO: 2015

AUTORES: Ojeda, M., Etaio, I., Valentin, D., Dacremont, C., Zannoni, M., Tupasela, T., Lilleberg, L. and Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Effect of consumer origin on quality perception on PDO and non-PDO cheeses

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: VII European Conference on Sensory and Consumer Research

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Dijon, Francia

AÑO: 2016

AUTORES: Etaio, I., Fernández-Gil, M.P., Ojeda, M. and Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Sensory drivers determining consumer liking for breads made with wheat flours of different extraction level

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: VII European Conference on Sensory and Consumer Research

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Dijon, Francia

AÑO: 2016

AUTORES: Zannoni, M., Pérez-Elortondo, F.J., Maitre, I. and Symoneaux, R.

TITULO: Sensory analysis for official evaluation of protected designation of origin products: Results of European survey

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación libre

CONGRESO: VII European Conference on Sensory and Consumer Research

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Dijon, Francia

AÑO: 2016

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

CONGRESO: VII European Conference on Sensory and Consumer Research

TIPO DE PARTICIPACIÓN: **Comité científico**

PUBLICACION: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Dijon (Francia)

AÑO: 2016

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

CONGRESO: II Congreso AEPAS

TIPO DE PARTICIPACIÓN: **Comité científico**

PUBLICACION: Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial (AEPAS)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia (España)

AÑO: 2017

AUTORES: Fernández-Gil, M. P., Etaio, I., Ojeda, M., Pérez-Elortondo, F. J.

TITULO: Caracterización sensorial de aceite de oliva de Rioja Alavesa

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: II Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, España

AÑO: 2017

AUTORES: Etaio, I., Fernández-Gil, M. P., Ojeda, M., Pérez-Elortondo, F. J.

TITULO: Estudio de aceptabilidad de panes elaborados mayoritariamente con cereal alavés e influencia del grado de extracción de la harina

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: II Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, España

AÑO: 2017

AUTORES: Ojeda, M., Etaio, I., Fernández-Gil, M. P., Pérez-Elortondo, F. J.

TITULO: Caracterización sensorial de panes elaborados con distinto grado de extracción

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación póster

CONGRESO: II Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, España

AÑO: 2017

AUTORES: Gomis-Bellmunt, A., Ledesma, R., Claret, A., Lazo, O., Pérez-Elortondo F. J., Guerrero, L.

TITULO: Aplicación del Napping® en la selección de referencias durante el entrenamiento de un panel sensorial

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: II Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valencia, España

AÑO: 2017

AUTORES: Ojeda, M.; Etaio, I.; Fernández, M.P. y Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: Seguimiento de evaluadores y control de calidad de ensayos sensoriales que incluyen identificación de características / descriptores sensoriales.

CONGRESO: IBEROLAB. VIII Congreso virtual iberoamericano sobre gestión de calidad en laboratorios

LUGAR DE CELEBRACIÓN: ON LINE

AÑO: 2017

AUTORES: Díez-Ozaeta, I., Amárita, F., Pérez-Elortondo, F.J., Rainieri, S.

TITULO: Detección de aminas biógenas y su relación con la microbiota indígena en vinos de la Rioja Alavesa

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: XXI Congreso Nacional de microbiología de los alimentos

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tarragona

AÑO: 2018

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

CONGRESO: VIII European Conference on Sensory and Consumer Research

TIPO DE PARTICIPACIÓN: **Comité científico**

PUBLICACION: Elsevier

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Verona (Italia)

AÑO: 2018

AUTORES: Etaio, I., Lacuesta, M., Ojeda, M., Fernández-Gil, M. P., Pérez-Elortondo, F. J.

TITULO: Study of the appearance acceptability and related drivers in Eusko Label tomatoes under different ripening-storage conditions

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación póster

CONGRESO: VIII European Conference on Sensory and Consumer Research

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Verona, Italia

AÑO: 2018

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J., Lacuesta, M., Ojeda, M., Fernández-Gil, M. P., Etaio, I.

TITULO: Study of the in-mouth acceptability and related drivers in Eusko Label tomatoes under different ripening-storage conditions

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación póster

CONGRESO: VIII European Conference on Sensory and Consumer Research

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Verona, Italia

AÑO: 2018

AUTORES: Zannoni, M. & Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: A proposal for the structure of a guideline for sensory analysis of PDOs food products and wines

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación póster

CONGRESO: VIII European Conference on Sensory and Consumer Research

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Verona, Italia

AÑO: 2018

AUTORES: Ojeda, M., Etaio, I., Valentin, D., Dacremont, C., Zannoni, M., Tupasela, T., Lilleberg, L., Pérez Elortondo, F.J.

TÍTULO: Do people with knowledge of cheese perceive PDO cheeses as better in sensory quality than nonPDO cheeses? A study in four European countries

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación póster

CONGRESO: VIII European Conference on Sensory and Consumer Research

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Verona, Italia

AÑO: 2018

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

CONGRESO: International congress on grapes and wines sciences

TIPO DE PARTICIPACIÓN: **Comité científico**

PUBLICACION: Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

AÑO: 2018

AUTORES: Diez-Ozaeta, I., Amárita, F., Pérez-Elortondo, F.J., Rainieri, S.

TÍTULO: Biogenic amines and ethyl carbamate precursor's production by indigenous lactic acid bacteria from Rioja Alavesa red wines

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: International congress on grapes and wines sciences

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño

AÑO: 2018

AUTORES: Diez-Ozaeta, I., Amárita, F., Pérez-Elortondo, F.J., Rainieri, S.

TÍTULO: Indigenous lactic acid bacteria population found in Rioja Alavesa red wines fermentations and their ability to produce biogenic amines and ethyl carbamate

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: Macrowine 2018

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Zaragoza

AÑO: 2018

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

CONGRESO: III Congreso AEPAS

TIPO DE PARTICIPACIÓN: **Presidente Comité Organizador y Comité científico, Moderador Sesión "Calidad Alimentaria" (1 plenaria, 4 orales y 6 presentaciones flash)**

PUBLICACION: Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial (AEPAS)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Donostia-San Sebastián

AÑO: 2019

AUTORES: Ojeda, M., Lacuesta, M., Pérez-Elortondo, F. J., Fernández-Gil, M. y Etaio, I., P.

TITULO: Estudio de la aceptabilidad del olor/aroma, sabor y textura de tomates comercializados en Vitoria-Gasteiz y de las características determinantes de la misma

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación flash

CONGRESO: III Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Donostia-San Sebastián

AÑO: 2019

AUTORES: Gomis-Bellmunt, A., Callen, A., Sánchez, A., Claret, A., Pérez-Elortondo, F. J., y Guerrero, L.

TITULO: Selección de catadores: relación entre su capacidad de evaluación inicial y su desempeño tras el entrenamiento

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación flash

CONGRESO: III Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Donostia-San Sebastián

AÑO: 2019

AUTORES: Etaio, I., Del-Canto, A., Pérez-Elortondo, F. J., Alcolea, C.M., Tierno, R., Ojeda, M. y Lacuesta, M.

TITULO: Estudio de la aceptabilidad en boca de alubias alavesas y de las características determinantes de la misma

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación póster

CONGRESO: III Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Donostia-San Sebastián

AÑO: 2019

AUTORES: Fernández-Gil, M.P., Lacuesta, M., Pérez-Elortondo, F. J., Ojeda, M. y Etaio, I.

TITULO: Estudio de la aceptabilidad de la apariencia de tomates comercializados en Vitoria-Gasteiz y de las características determinantes de la misma

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación flash

CONGRESO: III Congreso AEPAS

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Donostia-San Sebastián

AÑO: 2019

PONENCIAS y CURSOS IMPARTIDOS Y RECIBIDOS

PONENCIAS

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Design of a specific starter culture for Idiazábal cheese

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: Congress on the impact of biotechnologies on the economic development of the regions of Southern Atlantic Europe

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Parque Tecnológico de Zamudio, Bizkaia

AÑO: 1995

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Análisis sensorial en quesos con Denominación de Origen

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: XV Jornadas Lactológicas sobre Innovación Tecnológica y Análisis Sensorial

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Santander

AÑO: 1999

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Sistema de Gestión de la Certificación en la DOP Queso Idiazábal

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: Il controllo dei formaggi a Denominazioni d'Origine Protetta in Europa: Esperienze a confronto

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Regio Emilia, Italia

AÑO: 2002

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Sistemas de Control y Pago de la Leche

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: CIHEAM – Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos: “Valorización de productos lácteos de ovinos y caprinos en el Área Mediterránea. Tecnologías Actuales y perspectivas de mercado”.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: UPNA, Pamplona

AÑO: 2005

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Gestión de la Calidad en productos lácteos

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: CIHEAM – Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos: “Valorización de productos lácteos de ovinos y caprinos en el Área Mediterránea. Tecnologías Actuales y perspectivas de mercado”.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: UPNA, Pamplona

AÑO: 2005

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Comité de Cata del Queso Idiazabal

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: Congreso Internacional del Queso – Comité Plenario de las Villas Europeas del Queso

PUBLICACIÓN: Actas de Congreso

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Ordizia, Guipúzcoa

AÑO: 2005

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J. y Molina, M.

TÍTULO: Quesos de España. Características diferenciadoras. Queso Denominación de Origen Idiazabal.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: CYTALIA XI, Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Actas de Congreso

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid, España

AÑO: 2006

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Calidad de leche y productos lácteos. Trazabilidad.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: CIHEAM – Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos: “Valorización de productos lácteos de ovinos y caprinos en el Área Mediterránea. Tecnologías Actuales y perspectivas de mercado”.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granja Modelo de Arkaute, Alava

AÑO: 2007

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J. y Zannoni, M.

TÍTULO: Ensayo organolépticos de intercomparación Parmigiano-Reggiano e Idiazabal.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: I International Parmigiano-Reggiano / Idiazabal Cheese Conference: two designations of origin

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Guggenheim Bilbao Museum, Bilbao, España

AÑO: 2007

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Raw milk cheeses in Europe

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Profesor invitado

CONGRESO: Universidad de Vermont, USA

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burlington, Vermont State, USA

AÑO: 2007

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Spanish cheesemaking (Curso de formación para la recuperación de quesos artesanos)

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Profesor invitado

CONGRESO: Universidad de Vermont

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burlington, Vermont State, USA

AÑO: 2007

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: Research taste as an instrument for brand protection

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: Convención Internacional de los Laboratorios holandeses Katwijk Farma (multinacional APOTEX). Organizado por el departamento municipal de Congresos y Turismo del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Facultad de Farmacia, España

AÑO: 2008

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J. TÍTULO: Análisis sensorial de los alimentos TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado CONGRESO: Jornada técnica para industrias alimentarias de análisis sensorial LUGAR DE CELEBRACIÓN: Markina-Xemein, España AÑO: 2009
AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J. TÍTULO: Cata comentada de queso y vino (DO Idiazabal y ABRA) TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado CONGRESO: LURRAMA, La ferme Pays Basque LUGAR DE CELEBRACIÓN: Baiona (Francia) AÑO: 2009
AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J. TÍTULO: Presentación del congreso TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia CONGRESO: IV European Conference on Sensory and Consumer Research "A Sense of Quality" LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz, España AÑO: 2010
AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J. TÍTULO: "Análisis sensorial descriptivo" y "Análisis sensorial hedónico" TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente CONGRESO: Curso formación auditores jefe en análisis sensorial. LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid, España AÑO: 2010
AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J. TÍTULO: La acreditación de laboratorios sensoriales TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente (y Vicepresidente y miembro de la Junta). CONGRESO: I Asamblea Ordinaria de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial. LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz, España AÑO: 2011
AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J. TÍTULO: Adecuación de las enseñanzas universitarias al espacio europeo de educación superior: balance del master en enología innovadora. TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente CONGRESO: Congreso Nacional "El vino y la alimentación en los albores del siglo XXI". LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño, España AÑO: 2011
AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J. TÍTULO: "Acreditación de laboratorios de análisis sensorial" y "Desarrollo metodológico para el control de calidad sensorial de productos DOP". TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente (Short course ERASMUS) CONGRESO: Master en Innovación y Calidad de productos alimentarios. Escuela superior Agraria de Castelo Branco LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño, España AÑO: 2011

- AUTORES:* Pérez-Elortondo, F.J.
TÍTULO: An employ of sensory analysis in PDO control; the case of Idiazabal cheese.
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente
CONGRESO: First PDO Seminar of the European Sensory Science Society (Working Group PDO Products)
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bern, Suiza
AÑO: 2012
-
- AUTORES:* Pérez-Elortondo, F.J. & Dominique Valentin
TÍTULO: What can sensory analysis of PDO products do for consumers?
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente
CONGRESO: Mini Symposium European Sensory Science Society PDO Working Group
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vienna, Austria
AÑO: 2014
-
- AUTORES:* Pérez-Elortondo, F.J.
TÍTULO: Análisis sensorial y Denominaciones de Origen Protegidas
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente
CONGRESO: Jornadas Técnicas de la VI Asamblea General de la Asociación Origen España
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Almagro, España
AÑO: 2014
-
- AUTORES:* Pérez-Elortondo, F.J.
TÍTULO: Análisis sensorial de quesos: el caso del Idiazabal DOP
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente
CONGRESO: 20ª Fira de Formatges Artesans del Pirineu. Jornada Técnica: per què ens agraden tant els formatges? El valor sensorial
LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Seu d'Urgell, España
AÑO: 2014
-
- AUTORES:* Pérez-Elortondo, F.J.
TÍTULO: "Pruebas descriptivas (generación y selección de descriptores de textura y olfato-gustativos)" "Elaboración de perfiles sensoriales"
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente
CONGRESO: Curso entre AEPAS (Asociación de profesionales de Análisis Sensorial) y el Basque Culinary Center: "Introducción al análisis sensorial de Alimentos"
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Donostia/San Sebastián, España
AÑO: 2014
-
- AUTORES:* Pérez-Elortondo, F.J.
TÍTULO: "Papel del Comité de Cata en los productos tradicionales"
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente
CONGRESO: Aula de Cultura Alimentaria "Germán Arrien" (Slow Food, Cofradía Vasca de Gastroomía y Kutxa).
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Donostia/San Sebastián, España
AÑO: 2015
-
- AUTORES:* Pérez-Elortondo, F.J.
TÍTULO: "Papel del Comité de Cata en los productos tradicionales"
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente
CONGRESO: Aula de Cultura Alimentaria "A orillas del Ebro" (Slow Food Zaragoza).
LUGAR DE CELEBRACIÓN: zaragoza, España

AÑO: 2015

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: "First results survey methods and accreditation (Spain)"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponente

CONGRESO: European Sensory Science Society WG PDO

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Roma, Italia

AÑO: 2015

AUTORES: L.J.R. Barron y Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: "Technical visit: artisanal dairy factories"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: CIHEAM – Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos: "Valorización de productos lácteos de ovinos y caprinos en el Área Mediterránea. Tecnologías Actuales y perspectivas de mercado".

LUGAR DE CELEBRACIÓN: UPV/EHU, Lascaray Ikergunea, Vitoria

AÑO: 2017

AUTORES: L.J.R. Barron y Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: "Technical visit: industrial dairy factories"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: CIHEAM – Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos: "Valorización de productos lácteos de ovinos y caprinos en el Área Mediterránea. Tecnologías Actuales y perspectivas de mercado".

LUGAR DE CELEBRACIÓN: UPV/EHU, Lascaray Ikergunea, Vitoria

AÑO: 2017

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: "HACCP case study – presentation of results"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

CONGRESO: CIHEAM – Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos: "Valorización de productos lácteos de ovinos y caprinos en el Área Mediterránea. Tecnologías Actuales y perspectivas de mercado".

LUGAR DE CELEBRACIÓN: UPV/EHU, Lascaray Ikergunea, Vitoria

AÑO: 2017

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J., Jourdes, M., Marín, R.

TÍTULO: "Enfoque metodológico para la caracterización fisicoquímica y sensorial de un vino procedente de una región de producción"

CONGRESO: Seminario de clausura proyecto Euskadi Vin Aquitania (Encuentro Profesional Vitivinícola)

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

LUGAR DE CELEBRACIÓN: St Etienne de Baïgorry, Francia

AÑO: 2017

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TÍTULO: "Metodiche di analisi sensoriale per le D.O. in Spagna"

CONGRESO: Symposium organizado por el *Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate* italiano, titulado "*Sensory analysis and certification of Designation of Origin products between Europe and Italy: methods and perspectives*"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Reggio Emilia, Italy

AÑO: 2017

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J., Etaio, I., Maitre, I., Symoneaux, R., Coulon-Leroy, Cécile, Zannoni, M.

TITULO: "Sensory methods for official control of PDOs in Spain, France and Italy"

CONGRESO: E3S PDO WG WORKSHOP

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitado

LUGAR DE CELEBRACIÓN: París, Francia

AÑO: 2017

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: "EVA – Euskadi Vin Aquitaine"

CONGRESO: Bordeaux-Euskampus Suymposium

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Coordinador Workshop EVA y Ponencia final en sesión plenaria (Presentación del desarrollo y conclusiones del Workshop EVA)

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Bordeaux, Francia

AÑO: 2017

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: "Los paneles expertos de Cata como herramienta para la caracterización y control"

CONGRESO: Jornada de Transferencia de Tecnología CNTA: "Diferenciación objetiva: Un nuevo horizonte para la competitividad de la industria agroalimentaria"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada

LUGAR DE CELEBRACIÓN: San Adrián, España

AÑO: 2017

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: "Problemática del control sensorial de los productos DOP en Europa"

CONGRESO: Encuentros de la tradición y la innovación II. Factores de valorización del sector vitivinícola (Cursos de Verano Universidad de Burgos)

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aranda de Duero, España

AÑO: 2018

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: "La armonización del control sensorial de los productos DOP: una asignatura pendiente"

CONGRESO: Seminario Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño, España

AÑO: 2018

AUTORES: Pérez-Elortondo, F.J.

TITULO: "Análisis sensorial de vinos bajo norma 17025"

CONGRESO: Proyecto "Desarrolllo de herramientas analíticas para la normalización del análisis sensorial realizado por los comités de cata de vinos del as DOP de Castilla y León"

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Profesor invitado

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Valladolid, España

AÑO: 2018

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

TITULO: Aplicaciones del análisis sensorial en la caracterización de distintas variedades de queso.

DOCTORANDO: Pedro Bárcenas Eguía

UNIVERSIDAD: Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibersitatea

FACULTAD/ESCUELA: Farmacia

AÑO: 1999

CALIFICACION: Sobresaliente *Cum Laude*

TITULO: Autocontrol de la calidad del queso maduro elaborado a partir de leche cruda de oveja

DOCTORANDO: Mirian Molina Mestanza

UNIVERSIDAD: Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibersitatea

FACULTAD/ESCUELA: Farmacia

AÑO: 1999

CALIFICACION: Sobresaliente *Cum Laude*

TITULO: El análisis de imágenes en la calidad sensorial del queso de oveja. Aspectos tecnológicos, microbiológicos y fisicoquímicos

DOCTORANDO: Cristian Eduardo Flanagan

UNIVERSIDAD: Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibersitatea

FACULTAD/ESCUELA: Farmacia

AÑO: 2004

CALIFICACION: Sobresaliente *Cum Laude*

TITULO: Análisis sensorial del vino tinto joven de Rioja Alavesa: descripción y evaluación de la calidad

DOCTORANDO: Iñaki Etaio Alonso

UNIVERSIDAD: Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibersitatea

FACULTAD/ESCUELA: Farmacia

AÑO: 2009

CALIFICACION: Sobresaliente *Cum Laude*

TITULO: Desarrollo de una metodología estándar para la formación de un panel de catadores de vinos con Denominación de Origen acreditable mediante norma ISO 17025

DOCTORANDO: Anna Gomis Bellmunt

UNIVERSIDAD: Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibersitatea

FACULTAD/ESCUELA: Farmacia

AÑO: *en curso*

CALIFICACION:

TITULO: Enfoque múltiple sobre la calidad sensorial del queso DOP Idiazabal

DOCTORANDO: Mónica Ojeda Atxiaga

UNIVERSIDAD: Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibersitatea

FACULTAD/ESCUELA: Farmacia

AÑO: *en curso*

CALIFICACION:

PARTICIPACIÓN EN COMITES Y REPRESENTACIONES INTERNACIONALES

TITULO DEL COMITE: Representante Nacional de España en la Acción COST95

ENTIDAD DE LA QUE DEPENDE: Secretaría General del Plan Nacional de I+D – Vicesecretaría para la Coordinación Científica Internacional – Coordinación Nacional COST

TEMA: Coordinación de la acción titulada: “*Mejora de la calidad de la producción de quesos elaborados a partir de leche cruda*”

FECHA: Desde: 01/01/95 hasta: 31/12/98

EXPERIENCIA EN ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE I+D

TITULO: 2nd plenary meeting “The influence of native Flora on the characteristics of cheeses (AOP) made from raw milk (AIR nº3-CT94-2039)” joint meeting with COST95 Action.

TIPO DE ACTIVIDAD: Coordinador encuentro en Granja Modelo de Arkaute (Vitoria, España)

FECHA: Del 30 de noviembre al 2 de diciembre de 1995

TITULO DEL COMITE: Asesor Técnico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Idiazábal

ENTIDAD DE LA QUE DEPENDE: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Idiazábal

TEMA: Participación en reuniones del Consejo y Miembro del Comité Consultivo

FECHA: Desde el 28 de febrero de 1997 (hasta la actualidad ininterrumpidamente)

TITULO: IV European Conference on Sensory and Consumer Research “*A Sense of Quality*”

TIPO DE ACTIVIDAD: Coordinador, Comité Científico y Comité Organizador

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vitoria-Gasteiz, España

AÑO: Del 5 al 8 de septiembre de 2010

OTROS MÉRITOS O ACLARACIONES QUE SE DESEE HACER CONSTAR

- DIRECTOR DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE LA UPV/EHU (LASEHU)

<http://www.ehu.es/SGIker/es/lasehu/contacto.php>

ALCANCE DE ACREDITACION: Sensorial de Queso Idiazabal y vino tinto joven de Rioja Alavesa.

LUGAR: Centro de Investigación Lascaray Ikergunea

ENTIDAD ACREDITADORA: Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)

(http://www.enac.es/html/anx/le/UPV_EHU_LE1020_REV1.pdf).

FECHA CONCESION ACREDITACIÓN: 2005 (alcance queso Idiazabal)

FECHAS AMPLIACION DE ALCANCE:

- 2008 (ampliación de alcance a vino tinto joven de Rioja Alavesa)
 - 2017 (ampliación a txakoli blanco de las DOPs Bizakai, Getaria y Alava)
-

- PREMIO FELIX MOCOROA DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION VASCA 1995-1996.

- MIEMBRO DEL COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE AENOR "ANÁLISIS SENSORIAL"/AEN/CTN 87. DESDE 2005 HASTA LA ACTUALIDAD. EN VIGOR.

- EXPERTO TECNICO DE LA ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACION (ENAC). DESDE 2006 HASTA 2016.

- AUDITOR TECNICO DE ENAC (ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACION). DESDE 2017 HASTA LA ACTUALIDAD.

- VICEPRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PROFESIONALES DE ANÁLISIS SENSORIAL (AEPAS), 2010-2013. <http://www.aepas.es/> CONSTITUÍDA EN EL PALACIO EUROPA DE VITORIA-GASTEIZ EN SEPTIEMBRE DE 2010 (TRAS FINALIZACIÓN DEL CONGRESO "EUROSENSE").

- PRESIDENTE DE AEPAS, 2013-2019.

- AEPAS MEMBER OF THE EUROPEAN SENSORY SCIENCE SOCIETY (E3S), CONSTITUÍDA EN FLORENCIA EN MAYO DE 2011. DESDE 2011 HASTA LA ACTUALIDAD. EN VIGOR. <http://www.e3sensory.eu/>

- EDITORIAL BOARD EN REVISTAS INDEXADAS EN JCR
Journal Sensory Studies

- RECENSOR DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN REVISTAS INDEXADAS EN JCR:
Food Quality and Preference

International Dairy Journal
International Journal of Food Science and Technology
Journal of the Science of Food and Agriculture
Italian Journal of Food Science
Spanish Journal of Agricultural Research
International Journal of Gastronomy and Food Science
Food Research International

ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN UNIVERSITARIA

- COORDINADOR DEL STAND TEMÁTICO “AREA DE LOS SENTIDOS” EN 8 EDICIONES DE LA SEMANA DE LA CIENCIA DE LA UPV/EHU. DE LA EDICIÓN VIII (2008) A LA XVIII (2018), ININTERRUMPIDAMENTE. CAMPUS ARABA. VITORIA-GASTEIZ (ARABA).

ACTIVIDADES DOCENTES Y DE GESTIÓN UNIVERSITARIA

GESTIÓN MASTERES:

- RESPONSABLE DEL MASTER OFICIAL EN “ENOLOGÍA INNOVADORA” DE LA UPV/EHU. DESDE EL 3 DE SEPTIEMBRE DE 2009 HASTA LA ACTUALIDAD.