



**Olaia Martinez Gonzalez**

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 03/05/2019

**v 1.4.0**

23dc557125abf3ffa6b0b7fc0a332880

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



## Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Soy Profesora Agregada del Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos de la UPV/EHU. Este currículum refleja una dedicación equilibrada entre la docencia en el ámbito universitario y la investigación, ambas ligadas al ámbito de la Nutrición y las Ciencias de los Alimentos.

Mi ámbito de investigación siempre ha estado ligado a la calidad y la seguridad alimentaria, con especial hincapié en aspectos organolépticos (análisis sensorial descriptivo, aceptabilidad, análisis instrumentales de propiedades sensoriales). Durante los últimos años he trabajado también en el ámbito de la intervención nutricional en el ámbito escolar, mediante dos proyectos consecutivos UPV/EHU-Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, centrados en incidir en los determinantes del comportamiento y con el objetivo de aumentar el consumo de frutas y verduras en la población infantil (protocolo ya publicado y disponible en <https://doi.org/10.1186/s12889-018-5748-3> y próxima publicación de los resultados preliminares). Esta línea ha recibido varios reconocimientos entre los que destaca el primer premio de la estrategia NAOS 2016. Estos, junto con resultados de otras líneas en el ámbito de la investigación, se reflejan en varias publicaciones, la mayoría en revistas internacionales indexadas en JCR, y numerosas contribuciones a congresos. En la actualidad participo en el Grupo "Gluten: salud, seguridad y sociedad", equipo de investigación multidisciplinar integrado por investigadores/as doctores/as del Área de Nutrición y Bromatología. En el ámbito de la docencia, he impartido docencia regular de Grado desde el año 2007, tanto en la Diplomatura/Grado de Nutrición y Dietética como en la Licenciatura/Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, principalmente en relación con la seguridad alimentaria, la calidad y la legislación alimentaria y deontología profesional. Participo anualmente en el Máster en Seguridad y Calidad Alimentaria (CAYSE) de la UPV/EHU en relación a los ensayos instrumentales de medida de la textura en alimentos. También anualmente dirijo Trabajos Fin de Grado y Trabajos Fin de Máster. Quisiera subrayar mi participación en actividades de innovación docente, bien sean Proyectos de Innovación Educativa (en los que también he actuado de coordinadora), o bien en procesos formativos en nuevas metodologías docentes cuya última finalidad ha sido la transformación de la metodología de las asignaturas que imparto. Estas actividades en el ámbito de la docencia quedan patentes en varias publicaciones, hasta el momento: una guía metodológica, varias contribuciones a congresos internacionales y una publicación internacional. Además, han llevado a reconocer al equipo de docentes involucrado en ellas como Grupo Consolidado "Experto" en innovación docente.



## Indicadores generales de calidad de la producción científica

Descripción breve de los principales indicadores de calidad de la producción científica (sexenios de investigación, tesis doctorales dirigidas, citas totales, publicaciones en primer cuartil (Q1), índice h....). Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

- 1 Sexenio de investigación reconocido, el 20 de junio de 2018 (para el periodo 2004-2010)
- Calidad del total de artículos internacionales publicados: 5xQ1, 4xQ2, 1xQ3, 1xQ4
- Citas totales (Scopus, ID:7103143839): 174
- Índice h-Scopus: 6
- Promedio citas/año (2015-18): 17,2 - Primera autora o la persona para la correspondencia en la mayoría de artículos indexados y proceedings de los congresos - Investigadora principal o coordinadora en varios proyectos de investigación (UPV/EHU y autonómicos)
- Investigadora principal en varios contratos de transferencia tecnológica suscritos con empresas
- Responsable, junto con J. Salmerón, de abrir una línea nueva de investigación en relación con alimentos con textura adaptada a situaciones de disfagia.
- Aportaciones a congresos, de forma continuada, tanto a nivel nacional como internacional
- Investigación continuada, y reconocida, también en el ámbito de la docencia, con resultados publicados a modo de guía metodológica (servicio de ed. de la UPV/EHU), cuaderno de caso práctico (IKD Baliabideak, UPV/EHU), books of proceedings y en un artículo internacional ya publicado y otro en vías de publicación.



## Olaia Martinez Gonzalez

Apellidos: **Martinez Gonzalez**  
Nombre: **Olaia**  
DNI: **72395655G**  
ORCID: **<https://orcid.org/0000-0002-7584-1977>**  
ScopusID: **7103143839**  
ResearcherID: **7103143839**  
Fecha de nacimiento: **23/10/1979**  
Sexo: **Mujer**  
Teléfono fijo: **(0034) 945 01 - 3078**  
Correo electrónico: **olaia.martinez@ehu.eus**

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Departamento:** Farmacia y Ciencias de los Alimentos (Área de Nutrición y Bromatología), Facultad de Farmacia  
**Categoría profesional:** Profesora Agregada  
**Fecha de inicio:** 08/03/2017  
**Modalidad de contrato:** Contrato laboral indefinido      **Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Primaria (Cód. Unesco):** 330913 - Conservación de alimentos; 330914 - Elaboración de alimentos; 330915 - Higiene de los alimentos; 330920 - Propiedades de los alimentos; 330921 - Alimentos proteínicos  
**Secundaria (Cód. Unesco):** 580203 - Desarrollo de asignaturas; 580206 - Análisis, realización de modelos y planificación estadística



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

**1 Titulación universitaria:** Máster

**Nombre del título:** Máster en Técnicas Actuales de Estadística Aplicada

**Entidad de titulación:** Universidad Nacional de Educación a Distancia      **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 31/07/2012

**Nota media del expediente:** Sobresaliente

**2 Titulación universitaria:** Máster

**Nombre del título:** Máster en Auditorías de Seguridad Alimentaria

**Entidad de titulación:** Impartido por la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria, ACOFESAL

**Fecha de titulación:** 08/07/2010

**3 Titulación universitaria:** Doctor

**Nombre del título:** Tesis Doctoral: Caracterización de salmones tratados con aromas de humo

**Entidad de titulación:** Universidad del País Vasco, UPV/EHU

**Fecha de titulación:** 26/11/2008

**4 Titulación universitaria:** Título Propio

**Nombre del título:** Experto Universitario en Métodos Avanzados de Estadística Aplicada

**Entidad de titulación:** Universidad Nacional de Educación a Distancia      **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 01/09/2008

**Nota media del expediente:** Sobresaliente

**5 Titulación universitaria:** Titulado Superior

**Nombre del título:** Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Entidad de titulación:** Universidad del País Vasco (UPV/EHU)      **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de titulación:** 01/09/2002

## Doctorados

**Programa de doctorado:** Nuevos Avances en Nutrición, Ciencia y Tecnología de Alimentos. Evaluación e Investigación de Medicamentos

**Entidad de titulación:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad (UPV/EHU)

**Fecha de titulación:** 26/11/2008

**Fecha de obtención DEA:** 21/12/2004

**Título de la tesis:** Caracterización de salmones tratados con aromas de humo

**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

## Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Español	A1	A1	A1	A1	A1
Euskera	A1	A1	A1	A1	A1
Inglés	A1	A1	A1	A1	A1

## Actividad docente

### Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Análisis de resultados obtenidos en ensayo sensorial de espesantes utilizados para modificar la textura de líquidos en la alimentación de personas con disfagia  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 19/07/2017
- Título del trabajo:** Haurren elikagai-neofobia murrizteko proposamenak  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 10/06/2017
- Título del trabajo:** Caracterización de la alimentación para situaciones de disfagia desde el punto de vista del aporte nutricional  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 15/09/2016
- Título del trabajo:** Proceso productivo de una empresa alimentaria de snacks y estudio del tren de fritura frente a freidora kettle  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 22/07/2016



- 5** **Título del trabajo:** Análisis de acrilamida y análisis del riesgo de la exposición a acrilamida mediante los alimentos en la población infantil del País Vasco  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 15/09/2015
- 6** **Título del trabajo:** Diseño de un plan de formación dirigido a niños/as sanos/as y obesos/as  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 15/09/2015
- 7** **Título del trabajo:** Potenciación de costumbres dietéticas saludables entre los/as alumnos de primer curso de la Escuela de Hostelería de Leioa  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 15/09/2015
- 8** **Título del trabajo:** Tratamiento dietético de la insuficiencia renal en el ámbito hospitalario  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 15/09/2015
- 9** **Título del trabajo:** Uso de la L- carnitina para el tratamiento contra la obesidad  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 15/09/2015
- 10** **Título del trabajo:** Seguimiento y gestión de los niveles de oxígeno en las diferentes etapas de producción del vino para la obtención de una calidad óptima  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 22/07/2015
- 11** **Título del trabajo:** Extracción de antocianinas en patatas de pigmentación roja o morada y efectos producidos en estas durante el tratamiento térmico  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 15/09/2014
- 12** **Título del trabajo:** Implicaciones dietético nutricionales de un sistema de cadena fría con flujo circular y calentamiento diferencial en una cocina central  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 15/09/2014
- 13** **Título del trabajo:** Gestión de Menús infantiles para niños/as alérgicos/as e intolerantes de acuerdo con el sistema APPCC  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 15/09/2013



- 14 Título del trabajo:** Caracterización del comportamiento de las melanoidinas, compuestos responsables del color en el café, en diferentes tipos de tostado  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Máster  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de defensa:** 20/07/2011

## Experiencia científica y tecnológica

### Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1 Nombre del grupo:** Gluten: salud, seguridad y sociedad  
**Objeto del grupo:** Grupo de investigación consolidado  
**Nº de componentes grupo:** 7  
**Código normalizado:** GIU18/078      **Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Entidad de afiliación:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Otros:** Reciente resolución provisional; pendiente de trámites administrativos  
**Fecha de inicio:** 26/12/2018
- 2 Nombre del grupo:** Procesado calidad y seguridad de alimentos (PROCAYSEAL)  
**Clase de colaboración:** Coautoría de proyectos y de su desarrollo  
**Entidad de afiliación:** UPV/EHU      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio:** 30/10/2007      **Duración:** 7 años - 6 meses

### Actividad científica o tecnológica

#### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1 Nombre del proyecto:** Estudio prospectivo del desarrollo gradual de la competencia transversal "sostenibilidad y responsabilidad social" en la titulación Nutrición Humana y Dietética mediante metodologías activas y cooperativas"  
**Entidad de realización:** UPV/EHU  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Arrate Lasa; Itziar Txurruka; Virginia Navarro; Jonatan Miranda; Olaia Martínez; Iñaki Etaio; Diego Rada-Fernández de Jáuregui; Edurne Simón; Idoia Larrechi; Igor Hernández  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:** Universidad del País Vasco      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Bilbao, País Vasco, España  
**Fecha de inicio-fin:** 18/02/2019 - 30/12/2020  
**Cuantía total:** 3.000 €
- 2 Nombre del proyecto:** Desarrollo de la Competencia Transversal "sostenibilidad y responsabilidad social" en la titulación de Nutrición Humana y Dietética mediante metodologías activas y cooperativas  
**Modalidad de proyecto:** De demostración, proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño de productos y de procesos o servicios



**Entidad de realización:** UPV-EHU

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Itziar Txurruka

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

UPV-EHU

**Fecha de inicio-fin:** 15/02/2016 - 31/12/2017

**3 Nombre del proyecto:** Protocolo de análisis sensorial mediante panel para la caracterización de alimentos texturizados destinados a personas con problemas de disfagia

**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Salmerón Egea

**Nº de investigadores/as:** 3

**Fecha de inicio-fin:** 10/11/2015 - 10/03/2017

**Cuantía total:** 8.160 €

**4 Nombre del proyecto:** Programa de Fomento del Consumo de Fruta y Verdura en la Población Infantil FASE II

**Entidad de realización:** UPV/EHU y Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vitor Manuel Rodriguez Rivera

**Nº de investigadores/as:** 7

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 30/09/2016

**Cuantía total:** 20.455 €

**5 Nombre del proyecto:** Procesado calidad y seguridad de alimentos (PROCAYSEAL)

**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria Dolores Guillén Lorén

**Entidad/es financiadora/s:**

Gobierno Vasco

**Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 31/12/2015

**Cuantía total:** 384.000 €

**6 Nombre del proyecto:** Aplicación de las metodologías activas y cooperativas de aprendizaje para el desarrollo de las competencias transversales en la realización del Trabajo de Fin de Grado (TFG)

**Modalidad de proyecto:** De demostración, proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño de productos y de procesos o servicios

**Entidad de realización:** UPV-EHU

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olaia Martínez

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

UPV-EHU

**Fecha de inicio-fin:** 23/02/2012 - 31/12/2014

**7 Nombre del proyecto:** Adaptación fisiológica y nutricional de los suplementos dietéticos destinados para pacientes con disfagia (DYSTEX)

**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olalla Martínez González

**Nº de investigadores/as:** 4

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2013 - 30/06/2014

**Cuantía total:** 5.202 €



- 8** **Nombre del proyecto:** Diseño de texturas en alimentos para la disfagia: una alternativa a la alimentación adaptada básica comercial  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olalla Martínez González  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Fecha de inicio-fin:** 15/12/2012 - 14/12/2013  
**Cuantía total:** 2.088 €
- 9** **Nombre del proyecto:** Adición de moléculas funcionales para prolongar la vida útil de alimentos percederos: diseño del proceso de ahumado de lubina para obtener un producto innovador tipo Gourmet con potenciales propiedades funcionales (FUNCED)  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Salmerón Egea  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Fecha de inicio-fin:** 01/07/2011 - 30/06/2013  
**Cuantía total:** 20.982,98 €
- 10** **Nombre del proyecto:** Influencia de la naturaleza y concentración de los lípidos del alimento y de las condiciones de procesado sobre el desarrollo de su aroma, textura o color, así como sobre algunos aspectos de su seguridad  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Maria Dolores Guillén Lorén  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ministerio de Ciencia e Innovación **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 31/12/2012  
**Cuantía total:** 114.950 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Programa Integral de Fomento del Consumo de Fruta y Verdura en la Población Infantil de Vitoria-Gasteiz  
**Entidad de realización:** UPV/EHU y Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Vitor Manuel Rodriguez Rivera  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UPV/EHU y Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 30/08/2012  
**Cuantía total:** 15.200 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Competencias Genéricas: la Nutrición y la Alimentación Saludable de la Universidad al ámbito social  
**Modalidad de proyecto:** De demostración, proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño de productos y de procesos o servicios  
**Entidad de realización:** UPV-EHU  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Idoia Labayen  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
UPV-EHU  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 31/12/2011



- 13 Nombre del proyecto:** Espectrofotómetro CM-5 y accesorios  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Francisco Javier Pérez Elortondo  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2010 - 31/12/2010  
**Cuantía total:** 11.628 €
- 14 Nombre del proyecto:** Medida instrumental de las modificaciones en la textura de productos alimenticios tratados con aromas de humo líquido  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Salmerón Egea  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Fecha de inicio-fin:** 16/12/2002 - 15/12/2005  
**Cuantía total:** 5.398 €
- 15 Nombre del proyecto:** La textura del salmón ahumado como criterio de calidad: contribución a la estimación de la vida útil  
**Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jesús Salmerón Egea  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 UPV/EHU  
**Fecha de inicio-fin:** 07/10/2003 - 06/10/2005  
**Cuantía total:** 12.200 €

### Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1 Nombre del proyecto:** Selección de piensos para tilapia  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olalla Martínez González  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es participante/s:** TKNIKA; UPV/EHU  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 TKNIKA **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y Tecnología  
**Fecha de inicio:** 02/05/2016 **Duración:** 2 meses - 13 días  
**Cuantía total:** 2.832 €
- 2 Nombre del proyecto:** Obtención de extractos enzimáticos de tilapia  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olalla Martínez González  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es participante/s:** TKNIKA; UPV/EHU  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 TKNIKA **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y Tecnología  
**Fecha de inicio:** 20/02/2016 **Duración:** 2 meses - 10 días  
**Cuantía total:** 5.808 €



- 3** **Nombre del proyecto:** Caracterización de espesante GELODIET  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Olalla Martínez González  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Entidad/es participante/s:** Lactalis Nutrición Ibérica S.L.; UPV/EHU  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 Lactalis Nutrición Ibérica S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
**Fecha de inicio:** 15/02/2016 **Duración:** 25 días  
**Cuantía total:** 2.049 €

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** María Arrizabalaga-López; Diego Rada-Fernández de Jáuregui; M<sup>a</sup> Puy Portillo; Jose Ramón Mauleón; Olaia Martínez; Iñaki Etaio; M Tormo-Santamaría; Victor Manuel Rodriguez. A theory-based randomized controlled trial in promoting fruit and vegetable intake among schoolchildren: PROFRUVE study. en revisión. 09/2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** No
- 2** Virginia Navarro; Olaia Martinez; Jonatan Miranda; Diego Rada; M<sup>a</sup> Ángeles Bustamante; Iñaki Etaio; Arrate Lasas; Edurne Simón; Itziar Churrua. Addressing Sustainability in the Degree in Human Nutrition and Dietetics: Student Perception after a Preliminary Quasi-Experimental Study. en revisión. 09/2019.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Autor de correspondencia:** Si
- 3** Olaia Martinez; M<sup>a</sup> Soledad Vicente Martin; M<sup>a</sup> Carmen De Vega Castaño; Jesus Salmeron. Sensory Perception and Flow Properties of Dysphagia Thickening Formulas With Different Composition. Food Hydrocolloids. 90, pp. 508 - 514. 01/05/2019.  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.12.045>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1 **Autor de correspondencia:** Si  
**Nº total de autores:** 4
- 4** María Arrizabalaga-López; Diego Rada Fernandez De Jauregui; M<sup>a</sup> Puy Puy Portillo; Olaia Martínez González; Iñaki Etaio; Jose Ramón Mauleón; Enrique Echevarria; Francisco Gómez; Victor Manuel Rodriguez Rivera. A randomised controlled trial of a program based on the theory of planned behavior to promote fruit and vegetable intake among schoolchildren: PROFRUVE study protocol. BMC public health. 18 - 1, pp. 827 - 833. BMC, 04/07/2018.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 4 **Autor de correspondencia:** No  
**Nº total de autores:** 9



- 5** Olalla Martínez González; Jesús Salmerón Egea; Leire Epelde Azcue; M<sup>a</sup> Soledad Vicente Martín; Carmen De Vega Castaño. Quality assessment of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets smoked, resveratrol-added and protected with chitosan and alginate edible coatings. *Food Control*. 85, pp. 168 - 176. Elsevier, 01/03/2018. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713517304735>>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 5 **Autor de correspondencia:** Si
- 6** Iñaki Etaio; Itziar Churruga; Diego Rada; Jonatan Miranda; Amaia Saracibar; Fernando Sarrionandia; Arrate Lasa; Edurne Simon; Idoia Labayen; Olaia Martínez. Cross-curricular skills development in final-year dissertation by active and collaborative methodologies. *Interactive Learning Environments*. 26 - 2, pp. 175 - 188. Taylor & Francis Group, 17/02/2018. Disponible en Internet en: <<http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10494820.2017.1283337>>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 10  
**Nº total de autores:** 10 **Autor de correspondencia:** Si
- 7** Olalla Martínez González; Itsaso Zabaleta Vélez de Mendizabal; Uxue Galarza Iriarte; M<sup>a</sup> Soledad Vicente Martín; Carmen De Vega Castaño; Jesús Salmerón Egea. Efecto de las variables de preparación sobre la textura en alimentos adaptados para pacientes con disfagia/Textures adapted for patients suffering dysphagia as affected by preparation variables. *Nutrición Hospitalaria*. 33 - 2, pp. 368 - 372. (España): Aula Médica Ediciones, 01/03/2016. Disponible en Internet en: <[http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S0212-16112016000200029](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0212-16112016000200029)>. ISSN 0212-1611  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 6 **Autor de correspondencia:** Si
- 8** Olaia Martínez González; Jesús Salmerón Egea; M<sup>a</sup> Dolores Guillén Lorén; Carmen Pin; Carmen Casas Valencia. Physicochemical, Sensorial and Textural Characteristics of Liquid-Smoked Salmon (*Salmo salar*) As Affected by Salting Treatment and Sugar Addition. *International Journal of Food Science and Technology*. 47 - 5, pp. 1086 - 1096. Institute of Food Science and Technology; editor, Charles Brennan, 20/03/2012. Disponible en Internet en: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-2621.2012.02945.x/abstract>>. ISSN 1365-2621  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 5 **Autor de correspondencia:** Si
- 9** Olaia Martínez; Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén. Characteristics of dry- and brine-salted salmon later treated with liquid smoke flavouring. *Agricultural and Food Science*. 20 - 3, pp. 217 - 227. 04/12/2011. Disponible en Internet en: <<https://journal.fi/afs/article/view/6020>>. ISSN 1795-1895  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3 **Autor de correspondencia:** Si
- 10** Olaia Martínez; Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Casas. Effect of freezing on the physicochemical, textural and sensorial characteristics of salmon (*Salmo salar*) smoked with a liquid smoke flavouring. *Food Science and Technology-Lebensmittel-Wissensch*. 43 - 6, pp. 910 - 918. Elsevier, 26/06/2010. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643810000459>>. ISSN 0023-6438  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.01.026>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



**Índice de impacto:** 2,292  
**Posición de publicación:** 22

**Fuente de citas:** WOS

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 128

**Citas:** 14

- 11** Olaia Martínez; Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Casas. Textural and physicochemical characteristics of salmon (*Salmo salar*) treated by different smoking processes. *Alimentaria*. 399, pp. 92 - 97. Eypasa, 01/12/2008.

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

- 12** Olaia Martínez; Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Casas. Sensorial and physicochemical characteristics of salmon (*Salmo salar*) treated by different smoking processes during storage. *Food Science and Technology International*. 13 - 6, pp. 477 - 484. SAGE Publications, 01/12/2007. Disponible en Internet en: <<http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1082013207087816>>. ISSN 1082-0132

**DOI:** 10.1177/1082013207087816

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 0,632

**Posición de publicación:** 65

**Num. revistas en cat.:** 103

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 5

- 13** Olaia Martínez; Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Casas. Textural and physicochemical changes in salmon (*Salmo salar*) treated with commercial liquid smoke flavourings. *Food Chemistry*. 100 - 2, pp. 498 - 503. Elsevier, 01/01/2007. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814605008927>>. ISSN 0308-8146

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.09.071>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 4

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3,052

**Posición de publicación:** 4

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 103

**Fuente de citas:** WOS

**Citas:** 44

- 14** Carmen Casas; Olaia Martínez; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Pin; Jesús Salmerón. Textural properties of raw Atlantic salmon (*Salmo salar*) at three points along the fillet, determined by different methods. *Food Control*. 17 - 7, pp. 511 - 515. Elsevier, 01/07/2006. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713505000629>>. ISSN 0956-7135

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2005.02.013>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 5

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 1,579

**Posición de publicación:** 24

**Num. revistas en cat.:** 96

**Fuente de citas:** WOS

**Reseñas en revistas: 51**

- 15** Olaia Martínez; Jesús Salmerón; Carmen Casas. Texture profile analysis of meat products treated with commercial liquid smoke flavourings. Food Control. 15 - 6, pp. 457 - 461. Elsevier, 01/09/2004. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713503001300>>. ISSN 0956-7135  
**DOI:** [https://doi.org/10.1016/S0956-7135\(03\)00130-0](https://doi.org/10.1016/S0956-7135(03)00130-0)  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 1  
**Nº total de autores:** 3  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1,132 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 26 **Num. revistas en cat.:** 94  
**Fuente de citas:** WOS **Citas:** 58
- 16** Olaia Martínez; Jesús Salmerón; Carmen Casas; M<sup>a</sup> Dolores Guillén. Evaluation of textural changes in frankfurters treated with commercial liquid smoke flavourings. Alimentaria. 353, pp. 89 - 91. Eypasa, 01/05/2004.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
- 17** Jesús Salmerón; Olaia Martínez. Bebidas. Bases de la Alimentación Humana. pp. 117 - 130. NETBIBLO, 01/09/2008. ISBN 9788497452151  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Autor de correspondencia:** No
- 18** Olaia Martínez; Carmen Casas. Pescado, Mariscos y Derivados. Bases de la Alimentación Humana. pp. 61 - 71. NETBIBLO, 01/09/2008. ISBN 9788497452151  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Autor de correspondencia:** Si
- 19** Olaia Martínez; Jonatan Miranda; Fernando Sarrionandia; Amaia Saracibar; Edurne Simón; Iñaki Etaio; Arrate Lasa; Idoia Labayen; Diego Rada; Itziar Txurruka. Desarrollo y evaluación continua de las competencias transversales en el Trabajo Fin de Grado mediante dinámicas activas y colaborativas. Servicio EDitorial de la UPV/EHU, 20/10/2017. Disponible en Internet en: <<http://hdl.handle.net/10810/23100>>. ISBN 978-84-9082-721-5  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo  
**Nº total de autores:** 10 **Autor de correspondencia:** Si
- 20** Olaia Martínez; Jonatan Miranda; Fernando Sarrionandia; Amaia Saracibar; Edurne Simón; Iñaki Etaio; Arrate Lasa; Idoia Labayen; Diego Rada; Itziar Txurruka. Gradu Amaierako Lanean zeharkako gaitasunak lankidetzeta-dinamiken bidez garatzeko eta era jarraituan ebaluatzeko gida. Servicio EDitorial de la UPV/EHU, 20/10/2017. Disponible en Internet en: <<http://hdl.handle.net/10810/23100>>. ISBN 978-84-9082-723-9  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro  
**Posición de firma:** 1 **Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo  
**Nº total de autores:** 10 **Autor de correspondencia:** Si
- 21** Olaia Martínez; Iñaki Etaio. Elikagaien segurtasuna eta kalitatea XXI. Mendean. pp. 1 - 201. UEU, 31/08/2012. ISBN 978-8484383796  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica **Tipo de soporte:** Libro  
**Autor de correspondencia:** Si



- 22** Olaia Martínez; Marian Bustamante. Biziki, yogur saludable de caserío. IKD baliabideak (UPV/EHU), 24/06/2015. Disponible en Internet en: <<http://hdl.handle.net/10810/15432>>. ISSN 2254-9153  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Autor de correspondencia:** Si
- 23** Olaia Martínez. Biziki, baserriko jogurt osasungarria. IKD baliabideak (UPV/EHU), 18/12/2014. Disponible en Internet en: <<http://hdl.handle.net/10810/13936>>. ISSN 2254-9153  
**Tipo de producción:** Informe científico-técnico **Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico  
**Autor de correspondencia:** Si

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Consumo de FOODMAPs en la población española adulta: aporte diario y fuentes alimentarias ALIMENTARIAS  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad Celiaca  
**Autor de correspondencia:** No  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 28/11/2018  
**Fecha de finalización:** 30/11/2018  
**Entidad organizadora:** SEEC, Sociedad Española de Enfermedad Celiaca  
Olaia Martínez; Gómez, E.; Bustamante, M; Virginia Navarro; Jonatan Miranda; Edurne Simón.
- 2** **Título del trabajo:** Estimating oral sensory properties of thickened liquids by instrumental compression-extrusion test  
**Nombre del congreso:** 32nd EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** NANTES, Francia  
**Fecha de celebración:** 06/11/2018  
**Fecha de finalización:** 08/11/2018  
**Entidad organizadora:** EFFOST  
Olaia Martinez Gonzalez; Carmen De Vega Castaño; Marisol Vicente Martín; Edurne Simón Magro; Jesús Salmerón Egea.
- 3** **Título del trabajo:** Correspondence between instrumental texture measurements of thickened liquids and viscosity measurements at different shear rates Estimating oral sensory properties of thickened liquids by instrumental compression-extrusion test  
**Nombre del congreso:** 32nd EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** NANTES, Francia  
**Fecha de celebración:** 06/11/2018  
**Fecha de finalización:** 08/11/2018  
**Entidad organizadora:** EFFOST  
Olaia Martinez Gonzalez; Carmen De Vega Castaño; Marisol Vicente Martín; Jesús Salmerón Egea.
- 4** **Título del trabajo:** Encapsulation of natural antimicrobials into electrospun biodegradable nanofibers for active food packaging  
**Nombre del congreso:** 32nd EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE  
**Autor de correspondencia:** Si



**Ciudad de celebración:** NANTES, Francia

**Fecha de celebración:** 06/11/2018

**Fecha de finalización:** 08/11/2018

**Entidad organizadora:** EFFOST

Poudel, D; O'Keefe, S; Olaia Martinez Gonzalez; Cristina Fernández Fraguas.

**5 Título del trabajo:** Impact of high-pressure and hydrothermal processing of dry beans (*Phaseolus vulgaris* L.) on bile salt-binding capacity and in vitro duodenal lipolysis

**Nombre del congreso:** 32nd EFFOST INTERNATIONAL CONFERENCE

**Autor de correspondencia:** Si

**Ciudad de celebración:** NANTES, Francia

**Fecha de celebración:** 06/11/2018

**Fecha de finalización:** 08/11/2018

**Entidad organizadora:** EFFOST

Lin, T.; Olaia Martinez Gonzalez; Cristina Fernández Fraguas.

**6 Título del trabajo:** Consistencies for dysphagia treatment as affected by interactions between thickeners and ingredients in the food matrix

**Nombre del congreso:** 3rd Food Structure and Functionality symposium and 3rd IDF Symposium on Microstructure of Dairy Products

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Intervención por:** Revisión previa a la aceptación

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Montreal, Canadá

**Fecha de celebración:** 03/06/2018

**Fecha de finalización:** 06/06/2018

**Entidad organizadora:** Food Structure and Functionality Forum

**Con comité de admisión ext.:** Si

Olaia Martinez Gonzalez; Carmen De Vega Castaño; Marisol Vicente Martinez; Edurne Simón Magro; Cristina Fernández Fraguas; Jesús Salmerón Egea. "Consistencies for dysphagia treatment as affected by interactions between thickeners and ingredients in the food matrix". Disponible en Internet en: <<https://www.elsevier.com/events/conferences/food-structure-and-functionality-forum-symposium/program>>.

**7 Título del trabajo:** Influence of an intervention program aimed to promote fruit and vegetable consumption on determinants of behavior among child population

**Nombre del congreso:** 14th Annual CTPIOD Meeting

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Zaragoza, España

**Fecha de celebración:** 27/09/2017

**Fecha de finalización:** 28/09/2017

**Entidad organizadora:** Universidad San Jorge

**Tipo de entidad:** Universidad

María Arrizabalaga; M<sup>a</sup>Puy Portillo; Jose Ramón Mauleón; Diego Rada Fernández de Jaúregui; Olaia Martínez; Iñaki Etaio; Víctor Manuel Rodríguez. ISBN 978-84-697-6153-3

**8 Título del trabajo:** Sensory perception of liquids adapted for dysphagia as affected by gum inclusion in the thickening formula

**Nombre del congreso:** 7th ESSD Congress

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España



**Fecha de celebración:** 21/09/2017

**Fecha de finalización:** 22/09/2017

**Entidad organizadora:** European Society for Swallowing Disorders, ESSD

Jesusq Salmeron; Gabriela Bulnes Vives; Marisol Vicente Martín; Carmen De Vega Castaño; Edurne Simón; Marian Bustamante; Olaia Martínez.

- 9 Título del trabajo:** The implementation of European regulation for gluten-free rendered foodstuffs increase their safety

**Nombre del congreso:** International Celiac Disease Symposium

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** New Delhi, India

**Fecha de celebración:** 08/09/2017

**Fecha de finalización:** 10/09/2017

**Entidad organizadora:** ISSCD, International Society for the Study of Celiac Disease

Pilar Fernández; Jesús Salmerón; Olaia Martínez; Edurne Simón; Jonatan Miranda; Arrate Lasa; Itziar Churruca; Marian Bustamante.

- 10 Título del trabajo:** Validación de la técnica de extracción más adecuada para el análisis de gluten en matrices alimentarias con polifenoles

**Nombre del congreso:** VIII COngreso Virtual Iberoamericano Sobre Gestión de Calidad en Laboratorios

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Virtual,

**Fecha de celebración:** 05/07/2017

**Fecha de finalización:** 07/07/2017

**Entidad organizadora:** MULTIPLE: Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España; Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, i Alimentació de la Generalitat de Catalunya; Agencia de

Pilar Fernández; Jesús Salmerón; Edurne Simón; Virginia Navarro; Olaia Martínez; Marian Bustamante.

- 11 Título del trabajo:** Active and collaborative methodologies to develop "sustainability and social responsibility" as a cross curricular skill in the degree of human nutrition and dietetics

**Nombre del congreso:** 9th International Conference on Education and New Learning Technologies

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Barcelona, España

**Fecha de celebración:** 03/07/2017

**Fecha de finalización:** 05/07/2017

**Entidad organizadora:** IATED, International Academy of Technology, Education and Development

Jonatan Miranda; Marian Bustamante; Edurne Simón; Arrate Lasa; Diego Rada; Olaia Martínez; Iñaki Etaio; Itziar Eseberri; Virginia Navarro; Itziar Txurruka.

- 12 Título del trabajo:** La competencia de sostenibilidad y responsabilidad social en la asignatura de restauración colectiva

**Nombre del congreso:** EDULEARN, Foro Internacional Sobre la Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación Superior

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Granada, España



**Fecha de celebración:** 22/06/2017

**Fecha de finalización:** 24/06/2017

**Entidad organizadora:** Universidad de Granada **Tipo de entidad:** Universidad

Itziar Txurruka; Jonatan Miranda; Arrate Lasa; Marian Bustamante; Olaia Martínez; Diego Rada; Edurne Simón; Iñaki Etaio; Leixuri Aguirre; Virginia Navarro. ISBN 978-84-697-3777-4

- 13 Título del trabajo:** Sustainability and social responsibility in the degree in human nutrition and dietetics: definition of the competence and development of evaluation tools

**Nombre del congreso:** EDULEARN, Foro Internacional Sobre la Evaluación de la Calidad de la Investigación y de la Educación Superior

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional no UE

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Granada, España

**Fecha de celebración:** 22/06/2017

**Fecha de finalización:** 24/06/2017

**Entidad organizadora:** Universidad de Granada **Tipo de entidad:** Universidad

Arrate Lasa; Iñaki Etaio; Marian Bustamante; Olaia Martínez; Jonatan Miranda; Diego Rada; Edurne Simón; Itziar Txurruka; Virginia Navarro. ISBN 978-84-697-3777-4

- 14 Título del trabajo:** Protocolo sensorial de productos texturizados: panel de cata y descriptores

**Nombre del congreso:** IX Congreso CyTA y CESIA

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** No

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 16/05/2017

**Fecha de finalización:** 18/05/2017

**Entidad organizadora:** CyTA y CESIA

Carmen De Vega; Marisol Vicente Martín; Olaia Martínez; Jesús Salmerón. ISBN 978-84-608-4658-1

- 15 Título del trabajo:** Estandarización de espesantes para la disfagia

**Nombre del congreso:** Congreso Internacional de Nutrición y Seguridad Alimentaria (CINSA2016)

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Tábua, Portugal

**Fecha de celebración:** 21/10/2016

**Fecha de finalización:** 23/10/2016

**Entidad organizadora:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICION

Allende Calvo; Olaia Martínez; Carmen De Vega; M<sup>a</sup> Soledad Vicente; Jesús Salmerón. "Estandarización de espesantes para la disfagia".

- 16 Título del trabajo:** Promoting the consumption of fruits and vegetables in children. Program based on behavioural theories

**Nombre del congreso:** XVII Reunión de la Sociedad Española de Nutrición

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Tábua, Portugal

**Fecha de celebración:** 21/10/2016

**Fecha de finalización:** 23/10/2016

**Entidad organizadora:** SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICION

A Perales; M Arrizabalaga-López; G Aizpuru; O Martínez; MP Portillo; FM Gómez; VM Rodríguez.

"Promoting the consumption of fruits and vegetables in children. Program based on behavioural theories".



- 17 Título del trabajo:** A practical protocol to improve achievement and evaluation of the cross curricular skills in the final year dissertation  
**Nombre del congreso:** ICEILT2015, International Congress on Education, Innovation and Learning Technologies  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 21/09/2016  
**Fecha de finalización:** 23/09/2016  
**Entidad organizadora:** Universidad de Granada  
Olaia Martínez; Iñaki Etaio; Amaia Saracibar; Jonatan Miranda; Diego Rada; Itziar Txurruka; Arrate Lasas; Edurne Simón; Fernando Sarrionandia. ISBN 978-84-944311-3-5
- 18 Título del trabajo:** Diseño de actividades para el desarrollo de la competencia sostenibilidad y responsabilidad social en el grado de nutrición humana y dietética  
**Nombre del congreso:** FECIES2016 (XIII), Evaluación de la Calidad de la Investigación y la Educación en la Educación Superior  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada,  
**Fecha de celebración:** 30/06/2016  
**Fecha de finalización:** 02/07/2016  
**Entidad organizadora:** Universidad de Granada  
Arrate Lasas; Jonatan Miranda; M<sup>a</sup> Ángeles Bustamante; Virginia Navarro; Edurne Simón; Diego Rada; Olaia Martínez; Iñaki Etaio; Itziar Txurruka. ISBN 978-84-608-9268-7
- 19 Título del trabajo:** Caracterización Sensorial e Instrumental de Espesantes Comerciales Destinados a Situaciones de Disfagia  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (KAUSAL2016)  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Vitoria-Gasteiz, España  
**Fecha de celebración:** 25/05/2016  
**Fecha de finalización:** 25/05/2016  
**Entidad organizadora:** Dirección Salud Pública y Adicciones. Departamento de Salud. Gobierno Vasco  
Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Soledad Vicente; Itsaso Zabaleta; Yaiza Garro; Carmen De Vega; Olaia Martínez.
- 20 Título del trabajo:** Análisis DAFO de la aplicación de las metodologías activas y cooperativas de aprendizaje para el desarrollo de las competencias transversales en la realización del Trabajo Fin de Grado  
**Nombre del congreso:** FECIES 2015, XII Foro Internacional Sobre Evaluación de la Calidad de la Investigación y la Educación en la Educación Superior  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 09/07/2015  
**Fecha de finalización:** 11/07/2015  
**Entidad organizadora:** Universidad de Sevilla y Universidad de Granada  
Itziar Txurruka; Diego Rada; Iñaki Etaio; Jonatan Miranda; Arrate Lasas; Fernando Sarrionandia; Amaia Saracibar; Edurne Simón; Idoia Labayen; Olaia Martínez. ISBN 978-84-606-6428-4
- 21 Título del trabajo:** Influencia de las variables de preparación sobre la adaptación de texturas para pacientes con disfagia: concentración, tiempo de preparación y temperatura del alimento  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación en Salud y Envejecimiento (II CIISE2015)  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si



**Ciudad de celebración:** Almería, España

**Fecha de celebración:** 02/07/2015

**Fecha de finalización:** 03/07/2015

**Entidad organizadora:** Universidad de Almería

Olaia Martínez; Jesús Salmerón; Itsaso Zabaleta; Uxue Galarza; M<sup>a</sup> Soledad Vicente; Carmen De Vega. "Influencia de las variables de preparación sobre la adaptación de texturas para pacientes con disfagia: concentración, tiempo de preparación y temperatura del alimento".

**22 Título del trabajo:** Programa de fomento de consumo de fruta y verdura en la población infantil de Vitoria-Gasteiz

**Nombre del congreso:** Congreso de Promoción de la Salud

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Bilbao,

**Fecha de celebración:** 14/05/2015

**Fecha de finalización:** 15/05/2015

**Entidad organizadora:** Universidad del País Vasco en colaboración con la Dirección de Salud Pública y Adicciones del Departamento de Salud del Gobierno Vasco

VM Rodríguez; J Mauleon; I Etaio; O Martínez; A Perales; G Aizpuru; L Casetti; FJ Pérez-Elortondo; FM Gómez; MP Portillo. "Programa de fomento de consumo de fruta y verdura en la población infantil de Vitoria-Gasteiz". ISBN 978-84-606-8303-2

**23 Título del trabajo:** Aproximación al estudio de la estabilidad de la textura de disoluciones acuosas destinadas a personas con problemas de deglución

**Nombre del congreso:** III Congreso FESNAD

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** Si

**Ciudad de celebración:** Sevilla, España

**Fecha de celebración:** 05/03/2015

**Fecha de finalización:** 07/03/2015

**Entidad organizadora:** Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética

Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Soledad Vicente; Carmen De Vega; Mireia Olabarria; Olaia Martínez. "Aproximación al estudio de la estabilidad de la textura de disoluciones acuosas destinadas a personas con problemas de deglución". En: Revista de Nutrición Clínica en Medicina. 9 - 1, pp. 71 - 71. Disponible en Internet en: <<http://www.nutricionclinicaenmedicina.com/index.php/febrero-2015>>.

**24 Título del trabajo:** Adaptation of the subject "management of food quality and safety" of "food sciences and technology" Degree to the European credit transfer system

**Nombre del congreso:** EDULEARN2014, 6th International Conference on Education and New Learning Technologies

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Barcelona,

**Fecha de celebración:** 07/07/2014

**Fecha de finalización:** 09/07/2014

**Entidad organizadora:** International Academy of Technology, Education and Development (IATED)

Olaia Martínez; Marta Arroyo-Izaga; Arrate Lasa. Disponible en Internet en: <<https://library.iated.org/view/MARTINEZ2014ADA>>. ISBN 978-84-617-0556-6

**25 Título del trabajo:** Preliminary results of the application of active-learning and collaborative methodologies in the development of cross-curricular skills during the final year dissertation

**Nombre del congreso:** EDULEARN2014, 6th International Conference on Education and New Learning Technologies



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Barcelona,

**Fecha de celebración:** 07/07/2014

**Fecha de finalización:** 09/07/2014

**Entidad organizadora:** International Academy of Technology, Education and Development (IATED)

Fernando Sarrionandia; Olaia Martínez; Diego Rada; Amaia Saracibar; Jonatan Miranda; Arrate Lasa; Itziar Txurruka; Edurne Simón; Idoia Labayen; Iñaki Etaio. Disponible en Internet en:

<<https://library.iated.org/view/SARRIONANDIA2014PRE>>. ISBN 978-84-617-0556-6

**26 Título del trabajo:** Gestión de actividades de aprendizaje adaptadas al trabajo fin de grado mediante plataformas de docencia online

**Nombre del congreso:** I Congreso Interuniversitario del Trabajo Fin de grado (CITFG)

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Ciudad de celebración:** Bilbao,

**Fecha de celebración:** 19/05/2014

**Fecha de finalización:** 20/05/2014

**Entidad organizadora:** UPV-EHU

Olaia Martínez; Arrate Lasa; Diego Rada; Edurne Simón; Idoia Labayen; Fernando Sarrionandia; Amaia Saracibar; Jonatan Miranda; Itziar Txurruka; Iñaki Etaio. ISBN 978-84-9082-032-2

**27 Título del trabajo:** Proposal of a methodology based on active-learning and collaborative strategies to develop cross curricular skills during final year dissertation

**Nombre del congreso:** ICERI2013, 6th international Conference of Education, Research and Innovation

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Sevilla,

**Fecha de celebración:** 18/11/2013

**Fecha de finalización:** 20/11/2013

**Entidad organizadora:** International Academy of Technology, Education and Development (IATED)

Itziar Txurruka; Iñaki Etaio; Jonatan Miranda; Arrate Lasa; Fernando Sarrionandia; Diego Rada; Amaia Saracibar; Edurne Simón; Idoia Labayen; Olaia Martínez. ISBN 978-84-616-3849-9

**28 Título del trabajo:** Microbial viability of alginate and chitosan solutions applied to smoked sea bass fillets (Dicentrarchus labrax)

**Nombre del congreso:** BioMicroWorld2013

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** Si

**Ciudad de celebración:** Madrid, España

**Fecha de celebración:** 02/10/2013

**Fecha de finalización:** 04/10/2013

Olaia Martínez; Leire Epelde; Carmen De Vega; M<sup>a</sup> Soledad Vicente; Carmen Casas; Jesús Salmerón. ISBN 978-90-8686-243-6

**29 Título del trabajo:** Efficacy Of A Short Intervention Program To Improve Fruit And Vegetable Acceptance Among Children

**Nombre del congreso:** IUNS2013 International Congress of Nutrition

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Fecha de celebración:** 15/09/2013

**Fecha de finalización:** 20/09/2013

**Entidad organizadora:** International Union of Nutritional Sciences

A Elbusto; VM Rodríguez; JR Mauleón; I Etaio; O Martínez; A Perales; G Aizpuru; L Casseti; FJ Pérez-Elortondo; F Gómez; MP Portillo. "Efficacy Of A Short Intervention Program To Improve Fruit And Vegetable Acceptance Among Children". En: Annals of Nutrition and Metabolism. 63 - 1, pp. 874 - 874.



DOI: 10.1159/000354245

- 30** **Título del trabajo:** Metodología cooperativa de aprendizaje activo para el Fomento de competencias transversales: la nutrición y la alimentación Saludable de la universidad al ámbito social  
**Nombre del congreso:** UNIVEST2013, IV Congreso Internacional. Estrategias hacia el aprendizaje colaborativo  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Girona,  
**Fecha de celebración:** 04/07/2013  
**Fecha de finalización:** 05/07/2013  
**Entidad organizadora:** Universitat de Girona  
Idoia Labayen; Itziar Txurruka; Marian Bustamante; Jonatan Miranda; Edurne Simón; Olaia Martínez; Bittor Rodríguez; Iñaki Etaio; Arrate Lasa. ISBN 978-84-8458-417-9
- 31** **Título del trabajo:** Cooperative active learning methodology to develop cross-curricular skills: transferring knowledge about healthy diet and nutrition from the university to the social scene  
**Nombre del congreso:** EDULEARN2013, 5th International Conference on Education and New Learning Technologies  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Barcelona,  
**Fecha de celebración:** 01/07/2013  
**Fecha de finalización:** 03/07/2013  
**Entidad organizadora:** International Academy of Technology, Education and Development (IATED)  
Itziar Txurruka; Olaia Martínez; Iñaki Etaio; Jonatan Miranda; Arrate Lasa; Marian Bustamante; Edurne Simón; Bittor Rodríguez; Idoia Labayen. ISBN 978-84-616-3823-9
- 32** **Título del trabajo:** The effect of food structure on nutrient bioaccessibility during simulated gastro-duodenal digestion  
**Nombre del congreso:** DREAM Project International Conference  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Nantes, Francia  
**Fecha de celebración:** 24/06/2013  
**Fecha de finalización:** 26/06/2013  
**Entidad organizadora:** DREAM PROJECT (7th FP)  
Alan Mackie; Neil Rigby; E. De Angelis; C Surel; O Martínez. "The effect of food structure on nutrient bioaccessibility during simulated gastro-duodenal digestion".
- 33** **Título del trabajo:** Comportamiento microbiológico de filetes de lubinas ahumadas recubiertas con films de alginato  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria (ACOFESAL 2013)  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Fecha de celebración:** 19/06/2013  
**Fecha de finalización:** 21/06/2013  
**Entidad organizadora:** ACOFESAL **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial  
Leire Epelde; Olaia Martínez; Carmen De Vega; M<sup>a</sup> Soledad Vicente; Jesús Salmerón; Carmen Casas. "Comportamiento microbiológico de filetes de lubinas ahumadas recubiertas con films de alginato". ISBN 978-84-695-8045-5
- 34** **Título del trabajo:** Valoración del efecto antioxidante del resveratrol en filetes de lubina ahumada por el test del radical DPPH  
**Nombre del congreso:** VII Congreso de Ciencia y Tecnología de alimentos



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Córdoba, España

**Fecha de celebración:** 12/06/2013

**Fecha de finalización:** 14/06/2013

**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba      **Tipo de entidad:** Universidad  
Jesús Salmerón; Leire Epelde; Olaia Martínez; M<sup>a</sup> Soledad Vicente; Carmen De Vega.

- 35 Título del trabajo:** Addition of resveratrol to smoked sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets in order to achieve a longer shelf life  
**Nombre del congreso:** II international Conference on Antimicrobial Research (ICAR2012)  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal  
**Fecha de celebración:** 21/11/2012  
**Fecha de finalización:** 21/11/2012  
**Entidad organizadora:** FORMATEX RESEARCH CENTER  
Olaia Martínez; Leire Epelde; M<sup>a</sup> Soledad Vicente; Carmen De Vega; Carmen Casas; Jesús Salmerón.  
"Addition of resveratrol to smoked sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets in order to achieve a longer shelf life". En: Worldwide Research Efforts in the Fighting against Microbial Pathogens: From Basic Research to Technological Developments. Disponible en Internet en: <<http://www.formatex.org/icar2012/>>. ISBN 978-1-61233-636-7
- 36 Título del trabajo:** Degradación de distintos aceites en procesos intensivos de fritura de patatas cortadas en tiras  
**Nombre del congreso:** VII congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real, España  
**Fecha de celebración:** 07/11/2012  
**Fecha de finalización:** 09/11/2012  
**Entidad organizadora:** Universidad de Castilla-La Mancha      **Tipo de entidad:** Universidad  
Mancha  
Naiara Marquínez; Jesús Salmerón; Carmen De Vega; Olaia Martínez. "Degradación de distintos aceites en procesos intensivos de fritura de patatas cortadas en tiras".
- 37 Título del trabajo:** Rendimiento del aceite de girasol: influencia del contenido en ácido oleico y la adición de antioxidantes  
**Nombre del congreso:** VII congreso Español de Ingeniería de Alimentos  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real, España  
**Fecha de celebración:** 07/11/2012  
**Fecha de finalización:** 09/11/2012  
**Entidad organizadora:** Universidad de Castilla-La Mancha      **Tipo de entidad:** Universidad  
Mancha  
Naiara Marquínez; Jesús Salmerón; Carmen De Vega; M<sup>a</sup> Soledad Vicente; Carmen Casas; Olaia Martínez.  
"Rendimiento del aceite de girasol: influencia del contenido en ácido oleico y la adición de antioxidantes".
- 38 Título del trabajo:** Evolución de la calidad higiénica de la lubina (Sea bass) de piscifactoría ahumada a base de aroma de humo líquido  
**Nombre del congreso:** 5º Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (KAUSAL2012)  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Autor de correspondencia:** Si

**Ciudad de celebración:** Barcelona,

**Fecha de celebración:** 17/10/2012

**Fecha de finalización:** 19/10/2012

**Entidad organizadora:** Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya **Tipo de entidad:** Instituciones Sanitarias

Olaia Martínez; Leire Epelde; Carmen Casas; Jesús Salmerón. "Evolución de la calidad higiénica de la lubina (Sea bass) de piscifactoría ahumada a base de aroma de humo líquido".

**39 Título del trabajo:** Development of physicochemical characteristics of extra virgin olive oil and chips during industrial frying process

**Nombre del congreso:** ANQUE's International Congress of Chemical Engineering (ANQUE ICCE 2012)

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

**Autor de correspondencia:** Si

**Ciudad de celebración:** Sevilla, España

**Fecha de celebración:** 24/06/2012

**Fecha de finalización:** 27/06/2012

**Entidad organizadora:** ANQUE, Asociación Nacional de Químicos de España

Olaia Martínez; Carmen Casas; Naiara Marquínez; Jesús Salmerón. "Development of physicochemical characteristics of extra virgin olive oil and chips during industrial frying process".

**40 Título del trabajo:** Application of an intervention program to improve fruit and vegetable acceptance among children: preliminary results

**Nombre del congreso:** 19th European Congress on Obesity (ECO2012)

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Lyon, Francia

**Fecha de celebración:** 09/05/2012

**Fecha de finalización:** 12/05/2012

**Entidad organizadora:** European Association for the Study of Obesity: EASO **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

Victor Manuel Rodriguez; Iñaki Etaio; Jose Ramón Mauleón; Olaia Martínez; A. Perales; G Aizpuru; L Casseti; Francisco José Pérez-Elortondo; M<sup>a</sup> Puy Portillo. "Application of an intervention program to improve fruit and vegetable acceptance among children: preliminary results". En: Obesity Facts. 5 - 1, pp. 256 - 256. ISSN 1662-4025

**41 Título del trabajo:** Modificación del color en aceites sometidos a sucesivos ciclos de fritura

**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA2011)

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** Si

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

**Fecha de finalización:** 10/06/2011

**Entidad organizadora:** Universidad Politécnica de Valencia y la Universitat de València

Olaia Martínez; Naiara Marquínez; Carmen Casas; Jesús Salmerón. "Modificación del color en aceites sometidos a sucesivos ciclos de fritura". ISBN 978-84-694-3141-2

**42 Título del trabajo:** Rendimiento comparativo del aceite de girasol alto oleico en procesos intensivos de fritura en el ámbito doméstico

**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA2011)

**Tipo evento:** Congreso



**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** Si

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 08/06/2011

**Fecha de finalización:** 10/06/2011

**Entidad organizadora:** Universidad Politécnica de Valencia y la Universitat de València

Olaia Martínez; Carmen Casas; Naiara Marquínez; Jesús Salmerón. "Rendimiento comparativo del aceite de girasol alto oleico en procesos intensivos de fritura en el ámbito doméstico". ISBN 978-84-694-3141-2

- 43** **Título del trabajo:** Estandarización del test de punción múltiple en la caracterización de la textura de patatas tipo french fries  
**Nombre del congreso:** VI congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2010)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
**Fecha de finalización:** 08/10/2010  
**Entidad organizadora:** Centros Tecnológicos CTIC-CITA con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural  
Olaia Martínez; Carmen Casas; Naiara Marquínez; Jesús Salmerón. "Estandarización del test de punción múltiple en la caracterización de la textura de patatas tipo french fries". En: Actas del VI congreso Español de Ingeniería de Alimentos, CESIA 2010. ISBN 978-84-7359-654-1
- 44** **Título del trabajo:** Monitorización de los cambios en la textura de salmón (*Salmo salar*) ahumado congelado mediante pruebas instrumentales de corte  
**Nombre del congreso:** VI congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA 2010)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Logroño, España  
**Fecha de celebración:** 06/10/2010  
**Fecha de finalización:** 08/10/2010  
**Entidad organizadora:** Centros Tecnológicos CTIC-CITA con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural  
Olaia Martínez; Jesús Salmerón; Naiara Marquínez; Carmen Casas. "Monitorización de los cambios en la textura de salmón (*Salmo salar*) ahumado congelado mediante pruebas instrumentales de corte". En: Actas del VI congreso Español de Ingeniería de Alimentos, CESIA 2010. ISBN 978-84-7359-654-1
- 45** **Título del trabajo:** Puncture test for estimating liquid-smoked salmon (*Salmo salar*) texture along its shelf-life: instrumental measurement vs sensory perception  
**Nombre del congreso:** Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research (EUROSENSE, 2010)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Vitoria-Gasteiz,  
**Fecha de celebración:** 05/09/2010  
**Fecha de finalización:** 08/09/2010  
**Entidad organizadora:** UPV/EHU  
Olaia Martínez; Jesús Salmerón; Carmen Casas. "Puncture test for estimating liquid-smoked salmon (*Salmo salar*) texture along its shelf-life: instrumental measurement vs sensory perception".

- 46** **Título del trabajo:** Determinación del rendimiento de aceite de girasol alto oleico y oliva virgen extra mediante la cuantificación de compuestos polares a lo largo de sucesivos ciclos de fritura  
**Nombre del congreso:** KAUSAL2010: autocontrol y alimentos inocuos para proteger la salud  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Bilbao,  
**Fecha de celebración:** 05/05/2010  
**Fecha de finalización:** 07/05/2010  
**Entidad organizadora:** Departamento de Salud del Gobierno Vasco **Tipo de entidad:** Instituciones Sanitarias  
Naiara Marquínez; Carmen Casas; Jesús Salmerón; Olaia Martínez. "Determinación del rendimiento de aceite de girasol alto oleico y oliva virgen extra mediante la cuantificación de compuestos polares a lo largo de sucesivos ciclos de fritura".
- 47** **Título del trabajo:** Correspondencia de la valoración sensorial e instrumental de los parámetros de textura del queso Idiazabal  
**Nombre del congreso:** Congreso de Ingeniería y Biología de los Alimentos (EBA)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Tarrassa,  
**Fecha de celebración:** 24/11/2009  
**Fecha de finalización:** 26/11/2009  
**Entidad organizadora:** Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Industrial (EUETIT- UPC) **Tipo de entidad:** Universidad  
Carmen Casas; Jesús Salmerón; Olaia Martínez. "Correspondencia de la valoración sensorial e instrumental de los parámetros de textura del queso Idiazabal". ISBN 978-84-7653-431-1
- 48** **Título del trabajo:** Cuantificación del rendimiento del aceite de oliva frente al aceite de girasol tras sucesivos ciclos de fritura de patatas  
**Nombre del congreso:** Congreso de Ingeniería y Biología de los Alimentos (EBA)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Tarrassa,  
**Fecha de celebración:** 24/11/2009  
**Fecha de finalización:** 26/11/2009  
**Entidad organizadora:** Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Industrial (EUETIT- UPC) **Tipo de entidad:** Universidad  
Carmen Casas; Jesús Salmerón; Olaia Martínez. "Cuantificación del rendimiento del aceite de oliva frente al aceite de girasol tras sucesivos ciclos de fritura de patatas". ISBN 978-84-7653-431-1
- 49** **Título del trabajo:** El test de relajación: método no destructivo para evaluar las modificaciones en la textura del salmón ahumado a lo largo del almacenamiento en refrigeración  
**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA2009)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Murcia, España  
**Fecha de celebración:** 26/05/2009



**Fecha de finalización:** 26/05/2009

**Entidad organizadora:** UCAM y la Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

Olaia Martínez; Carmen Casas; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Jesús Salmerón. "El test de relajación: método no destructivo para evaluar las modificaciones en la textura del salmón ahumado a lo largo del almacenamiento en refrigeración".

**50 Título del trabajo:** Potencial predictivo del test de relajación aplicado en filetes de salmón ahumados con aromas de humo

**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA2009)

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** Si

**Ciudad de celebración:** Murcia, España

**Fecha de celebración:** 26/05/2009

**Fecha de finalización:** 26/05/2009

**Entidad organizadora:** UCAM y la Universidad de Murcia **Tipo de entidad:** Universidad

Jesús Salmerón; Olaia Martínez; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Casas. "Potencial predictivo del test de relajación aplicado en filetes de salmón ahumados con aromas de humo".

**51 Título del trabajo:** Monitoring textural quality of vacuum-packed cold-smoked salmon (*Salmo salar*) during refrigerated storage

**Nombre del congreso:** Second Safe Consortium International Congress on Food Safety

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** Si

**Ciudad de celebración:** Girona,

**Fecha de celebración:** 27/04/2009

**Fecha de finalización:** 29/04/2009

**Entidad organizadora:** Un recordatorio de privacidad de Google Recordarme más tarde Leer Resultados de la búsqueda The SAFE consortium, European Association for Food Safety **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

Olaia Martínez; Carmen Casas; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Jesús Salmerón. "Monitoring textural quality of vacuum-packed cold-smoked salmon (*Salmo salar*) during refrigerated storage". ISSN 1819-7779

**52 Título del trabajo:** La textura de salmón ahumado como indicadora del grado de alteración

**Nombre del congreso:** IV Congreso de la Asociación Nacional de Dietistas-Nutricionistas

**Tipo evento:** Congreso

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Autor de correspondencia:** Si

**Ciudad de celebración:** Bilbao,

**Fecha de celebración:** 01/10/2008

**Fecha de finalización:** 04/10/2008

**Entidad organizadora:** Asociación Nacional de Dietistas-Nutricionistas **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

Jesús Salmerón; Carmen Casas; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Olaia Martínez. "La textura de salmón ahumado como indicadora del grado de alteración".



- 53 Título del trabajo:** Efectos de la congelación en la textura de salmones ahumados con aromas de humo  
**Nombre del congreso:** 3er Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (KAUSAL2008)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 23/04/2008  
**Fecha de finalización:** 25/04/2008  
**Entidad organizadora:** KAUSAL y la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y Veterinaria.org y REDVET  
**Tipo de entidad:** Instituciones Sanitarias  
Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Casas; Olaia Martínez. "Efectos de la congelación en la textura de salmones ahumados con aromas de humo". En: Alimentaria (congresos). 2, pp. 53 - 53.
- 54 Título del trabajo:** Influencia del salado en la textura del salmón a base de aroma de humo líquidos comercial  
**Nombre del congreso:** 3er Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (KAUSAL2008)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 23/04/2008  
**Fecha de finalización:** 25/04/2008  
**Entidad organizadora:** KAUSAL y la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y Veterinaria.org y REDVET  
**Tipo de entidad:** Instituciones Sanitarias  
Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Casas; Olaia Martínez. "Influencia del salado en la textura del salmón a base de aroma de humo líquidos comercial". En: Alimentaria (congresos). 2, pp. 54 - 55.
- 55 Título del trabajo:** Efecto del salado en la calidad del salmón (Salmo salar) ahumado a base de aroma de humo líquido comercial  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Tenerife, España  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
**Fecha de finalización:** 15/06/2007  
**Entidad organizadora:** Universidad de La Laguna  
**Tipo de entidad:** Universidad  
Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Casas; Olaia Martínez. "Efecto del salado en la calidad del salmón (Salmo salar) ahumado a base de aroma de humo líquido comercial".
- 56 Título del trabajo:** Influencia del tipo de madera en la textura del salmón ahumado en frío  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Tenerife, España  
**Fecha de celebración:** 13/06/2007  
**Fecha de finalización:** 15/06/2007  
**Entidad organizadora:** Universidad de La Laguna  
**Tipo de entidad:** Universidad  
Carmen Casas; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Jesús Salmerón; Olaia Martínez. "Influencia del tipo de madera en la textura del salmón ahumado en frío".



- 57 Título del trabajo:** Determinación de cambios en la calidad del salmón ahumado mediante el método Warner-Bratzler  
**Nombre del congreso:** IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA2006)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 08/11/2006  
**Fecha de finalización:** 10/11/2006  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba      **Tipo de entidad:** Universidad  
Jesús Salmerón; Carmen Casas; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Olaia Martínez. "Determinación de cambios en la calidad del salmón ahumado mediante el método Warner-Bratzler".
- 58 Título del trabajo:** El test de relajación instrumental como alternativa para la estimación de la vida útil del salmón ahumado  
**Nombre del congreso:** IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos (CESIA2006)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España  
**Fecha de celebración:** 08/11/2006  
**Fecha de finalización:** 10/11/2006  
**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba      **Tipo de entidad:** Universidad  
Jesús Salmerón; Carmen Casas; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Olaia Martínez. "El test de relajación instrumental como alternativa para la estimación de la vida útil del salmón ahumado".
- 59 Título del trabajo:** Deterioro oxidativo en salmones ahumados, sometidos a diferentes tratamientos  
**Nombre del congreso:** III Congreso de la Asociación Española de Dietistas Nutricionistas y I Congreso Hispano-Luso de Alimentación, Nutrición y Dietética  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 19/10/2006  
**Fecha de finalización:** 21/10/2006  
**Entidad organizadora:** AEDN      **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones  
Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Casas; Olaia Martínez. "Deterioro oxidativo en salmones ahumados, sometidos a diferentes tratamientos".
- 60 Título del trabajo:** Estudios del efecto de la congelación en el deterioro microbiano de salmones ahumados a base de aromas de humo líquido  
**Nombre del congreso:** Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTALIA XI)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 29/03/2006  
**Fecha de finalización:** 01/04/2006  
**Entidad organizadora:** Asociación Española de Licenciados y Doctores en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Carmen Casas; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Jesús Salmerón; Olaia Martínez. "Estudios del efecto de la congelación en el deterioro microbiano de salmones ahumados a base de aromas de humo líquido". En: Alimentaria. 373 - 6, pp. 83 - 83.



- 61 Título del trabajo:** Perfil sensorial de salmones tratados con aromas de humo y diferentes tratamientos de congelación  
**Nombre del congreso:** Congreso Anual de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTALIA XI)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 29/03/2006  
**Fecha de finalización:** 01/04/2006  
**Entidad organizadora:** Asociación Española de Licenciados y Doctores en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Carmen Casas; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Jesús Salmerón; Olaia Martínez. "Perfil sensorial de salmones tratados con aromas de humo y diferentes tratamientos de congelación". En: Alimentaria. 373 - 6, pp. 68 - 69.
- 62 Título del trabajo:** Estudio del deterioro microbiano de salmones ahumados a base de dos aromas de humo líquido comercial  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (KAUSAL2005)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Bilbao,  
**Fecha de celebración:** 17/10/2005  
**Fecha de finalización:** 18/10/2005  
**Entidad organizadora:** Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco      **Tipo de entidad:** Administración  
Carmen Casas; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Jesús Salmerón; Olaia Martínez. "Estudio del deterioro microbiano de salmones ahumados a base de dos aromas de humo líquido comercial".
- 63 Título del trabajo:** Medida instrumental de las modificaciones de la textura del salmón (*Salmo salar*) tratado con aromas de humo líquido  
**Nombre del congreso:** III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA2005)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Burgos, España  
**Fecha de celebración:** 29/05/2005  
**Fecha de finalización:** 01/06/2005  
**Entidad organizadora:** Universidad de Burgos      **Tipo de entidad:** Universidad  
Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Carmen Casas; Olaia Martínez. "Medida instrumental de las modificaciones de la textura del salmón (*Salmo salar*) tratado con aromas de humo líquido".
- 64 Título del trabajo:** Medida instrumental de las modificaciones de la textura de la panceta y del lomo de cerdo tratados con aromas de humo líquido  
**Nombre del congreso:** III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos (CESIA2004)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Iruñea,  
**Fecha de celebración:** 15/09/2004  
**Fecha de finalización:** 17/09/2004  
**Entidad organizadora:** Universidad Pública de Navarra      **Tipo de entidad:** Universidad



Jesús Salmerón; M<sup>a</sup> Dolores Guillén; Edurne Simón; Carmen Casas; Olaia Martínez. "Medida instrumental de las modificaciones de la textura de la panceta y del lomo de cerdo tratados con aromas de humo líquido".

- 65 Título del trabajo:** Medida instrumental de la textura de salchichas tratadas con aromas de humo líquido  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CyTA2003)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Autor de correspondencia:** Si  
**Ciudad de celebración:** Orihuela,  
**Fecha de celebración:** 03/06/2003  
**Fecha de finalización:** 06/06/2003  
**Entidad organizadora:** Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad  
 Carmen Casas; Carmen De Vega; Jesús Salmerón; Olaia Martínez. "Medida instrumental de la textura de salchichas tratadas con aromas de humo líquido".

## Otros méritos

### Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

**Entidad de realización:** Institute of Food Research, IFR  
**Ciudad entidad realización:** Norwich, East Anglia, Reino Unido  
**Fecha de inicio-fin:** 01/03/2012 - 31/08/2012 **Duración:** 6 meses  
**Entidad financiadora:** Ministerio de Educación, cultura y Deporte  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Nombre del programa:** José Castillejo  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral

### Premios, menciones y distinciones

- 1 Descripción:** 1º ACCESIT-INIZIA T-IKER  
**Entidad concesionaria:** Vicerrectorado del Campus de Araba (UPV/EHU) **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad concesionaria:** Vitoria-Gasteiz  
**Fecha de concesión:** 04/12/2018
- 2 Descripción:** 1º PREMIO de la estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar  
**Entidad concesionaria:** XI. premios de la estrategia NAOS  
**Fecha de concesión:** 22/11/2017
- 3 Descripción:** Premio Modalidad Comunicación Escrita al trabajo "influencia de las variables de preparación sobre la adaptación de texturas para pacientes con disfagia..."  
**Entidad concesionaria:** II Congreso Internacional de Investigación en Salud y Envejecimiento **Tipo de entidad:** Congreso  
**Fecha de concesión:** 03/07/2015



- 4** **Descripción:** PREMIO GOSASUN 2013 por buenas prácticas en la promoción de hábitos de vida saludable por el Programa de Fomento de Consumo de Fruta y Verdura entre la Población Infantil  
**Entidad concesionaria:** Innobasque **Tipo de entidad:** Agencia Estatal  
**Fecha de concesión:** 13/05/2014
- 5** **Descripción:** 1º ACCÉSIT en la modalidad de ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL ÁMBITO ESCOLAR  
**Entidad concesionaria:** VII. Premios de la Estrategia NAOS  
**Fecha de concesión:** 09/04/2014
- 6** **Descripción:** PREMIO DE CALIDAD de la Red Española de Ciudades Saludables al fomento de iniciativas que favorecen estilos de vida saludables  
**Entidad concesionaria:** Red Española de Ciudades Saludables **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones Saludables  
**Fecha de concesión:** 01/10/2013