



Lucía González Arenzana

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 15/02/2021

v 1.4.3

2ed6a0d21f0879508a551ba268a1cccc

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.

Bióloga, Enóloga y Doctora (premio extraordinario de Docotorado) con más de 12 años de experiencia en investigación en Microbiología enológica. Mi trayectoria está avalada por más de 40 publicaciones científicas así como por la participación en más de 30 proyectos de I+D +I y por una licencia de explotación internacional.

Biologist, Oenologist and Doctor (extraordinary award for the Thesis) with more than 9 year experience in Oenological Microbiology Research. My career is supported by more than 35 scientific publications and by the active participation in more than 30 R&D Projects and by an international patent.



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.

Citas totales: 689; Promedio citas/año (últimos 5 años): 113.4

Publicaciones totales: 43

Citas por artículo (promedio): 14.9

h-index: 18

Última actualización: 29/01/2020

Fuente:Scopus

Lucía González Arenzana

Apellidos: **González Arenzana**
Nombre: **Lucía**
ORCID: **0000-0001-5181-3173**
ScopusID: **43361073000**
ResearcherID: **Q-2661-2018**
C. Autón./Reg. de contacto: **La Rioja**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Agricultura y alimentación, Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática
Categoría profesional: University Teacher and Researcher/ Profesora Docente e Investigadora
Fecha de inicio: 05/10/2020
Modalidad de contrato: Interino/a

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de La Rioja	University Teacher and Researcher	15/09/2019
2	Fundación de la Universidad de La Rioja	Higher Technician in Oenology / Técnico superior en enología	18/03/2019
3	Fundación de la Universidad de La Rioja	Higher Technician in Oenology / Técnico superior en enología	03/10/2017
4	Universidad de La Rioja	Researcher/Investigadora	05/12/2016
5	Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente	Higher Technician in Oenology / Técnico superior en enología	03/12/2014
6	INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)	Research pre-doctoral fellow / Investigadora predoctoral	01/12/2012
7	Consejería de Agricultura y Ganadería	Research pre-doctoral fellow / Investigadora predoctoral	01/03/2009
8	Universidad de La Rioja	Higher Technician in Biology / Técnico superior en Biología	01/12/2008
9	Enólogos elaboración y conservación de vinos	Oenologist / Enología	01/10/2007
10	Sociedad Cooperativa Bodega Interlocal del Najerilla	Enóloga	28/09/2005
11	Fundación de la Universidad de La Rioja	Higher Technician in Oenology / Técnico superior en enología	15/05/2020



- 1 Entidad empleadora:** Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: University Teacher and Researcher
Fecha de inicio-fin: 15/09/2019 - 04/10/2020
- 2 Entidad empleadora:** Fundación de la Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Fundación
Categoría profesional: Higher Technician in Oenology / Técnico superior en enología
Fecha de inicio-fin: 18/03/2019 - 30/09/2019
- 3 Entidad empleadora:** Fundación de la Universidad de La Rioja
Categoría profesional: Higher Technician in Oenology / Técnico superior en enología
Fecha de inicio-fin: 03/10/2017 - 15/09/2018
- 4 Entidad empleadora:** Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Researcher/Investigadora
Fecha de inicio-fin: 05/12/2016 - 02/10/2017
- 5 Entidad empleadora:** Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Categoría profesional: Higher Technician in Oenology / Técnico superior en enología
Fecha de inicio-fin: 03/12/2014 - 02/12/2016 **Duración:** 2 años
- 6 Entidad empleadora:** INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)
Categoría profesional: Research pre-doctoral fellow / Investigadora predoctoral
Fecha de inicio-fin: 01/12/2012 - 03/12/2014 **Duración:** 2 años
- 7 Entidad empleadora:** Consejería de Agricultura y Ganadería **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y Tecnología
Categoría profesional: Research pre-doctoral fellow / Investigadora predoctoral
Fecha de inicio-fin: 01/03/2009 - 30/11/2012 **Duración:** 3 años - 46 meses
- 8 Entidad empleadora:** Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Categoría profesional: Higher Technician in Biology / Técnico superior en Biología
Fecha de inicio-fin: 01/12/2008 - 19/02/2009 **Duración:** 2 meses - 81 días
- 9 Entidad empleadora:** Enólogos elaboración y conservación de vinos **Tipo de entidad:** Empresa
Categoría profesional: Oenologist / Enología
Fecha de inicio-fin: 01/10/2007 - 31/12/2007 **Duración:** 3 meses - 92 días
- 10 Entidad empleadora:** Sociedad Cooperativa Bodega Interlocal del Najerilla **Tipo de entidad:** Cooperativa
Categoría profesional: Enóloga
Fecha de inicio-fin: 28/09/2005 - 29/10/2005 **Duración:** 1 mes - 31 días
- 11 Entidad empleadora:** Fundación de la Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Fundación
Categoría profesional: Higher Technician in Oenology / Técnico superior en enología
Fecha de inicio: 15/05/2020



Formación académica recibida

Titulación universitaria

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

- 1 Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: Licenciatura en Enología / Oenology
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 11/11/2008
Título homologado: Si
- 2 Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: Licenciatura en Biología / Biology
Entidad de titulación: Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 13/10/2005
Título homologado: Si

Doctorados

Programa de doctorado: Ciencias Agrarias y Alimentarias / Agricultural and Food Science
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 13/07/2015
Doctorado Europeo: Si **Fecha de mención:** 13/07/2015
Título de la tesis: Avances in the knowledge of lactic acid bacteria and management of wine associated microbiota using emerging technologies
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Título homologado: Si

Otra formación universitaria de posgrado

- 1 Titulación de posgrado:** Filogenias y Genealogías del DNA: reconstrucción y aplicaciones
Entidad de titulación: Universitat de Barcelona **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Biología
Fecha de titulación: 2014
- 2 Titulación de posgrado:** Diploma de Estudios Avanzados
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática
Fecha de titulación: 2010
- 3 Titulación de posgrado:** Cursos de doctorado
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática



Fecha de titulación: 2009

- 4 Titulación de posgrado:** Certificado de Aptitud Académica
Entidad de titulación: Universidad de Navarra **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 2006

Formación especializada, continuada, técnica, profesionalizada, de reciclaje y actualización (distinta a la formación académica reglada y a la sanitaria)

- 1 Título de la formación:** Software libre y herramientas colaborativas
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 15/05/2020 **Duración en horas:** 15 horas
- 2 Título de la formación:** Optimización del trabajo con Windows 10 (módulo I)
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 10/03/2020 **Duración en horas:** 2 horas
- 3 Título de la formación:** Novedades de Excel 2019
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 02/04/2019 **Duración en horas:** 2 horas
- 4 Título de la formación:** Novedades de Word 2019
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 26/03/2019 **Duración en horas:** 2 horas
- 5 Título de la formación:** Interacción entre aplicaciones
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 12/03/2019 **Duración en horas:** 2 horas
- 6 Título de la formación:** Nivel C1 (Advanced) de Inglés
Entidad de titulación: Cambridge University **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 29/11/2017
- 7 Título de la formación:** EXCEL 2016 Avanzado
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 16/06/2016 **Duración en horas:** 12 horas
- 8 Título de la formación:** Estadística para investigadores nivel 3: Análisis multivariante
Entidad de titulación: Escuela Riojana de Administración Pública
Fecha de finalización: 11/03/2016 **Duración en horas:** 20 horas
- 9 Título de la formación:** Seguridad en tareas de investigación en laboratorios 2ª edición
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 28/02/2016 **Duración en horas:** 10 horas
- 10 Título de la formación:** Curso de formación práctica del lector de placas TECAN Spark 10M
Entidad de titulación: Teknovas **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de finalización: 23/02/2016 **Duración en horas:** 5 horas



- 11** **Título de la formación:** Formación Miura One y Bacchus 3 Auto Multispec
Entidad de titulación: Tecnología Difusión Ibérica (TDI) **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de finalización: 11/11/2015 **Duración en horas:** 30 horas
- 12** **Título de la formación:** Calidad ISO 9001:2008
Entidad de titulación: Federación de Empresarios de La Rioja **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de finalización: 12/12/2014 **Duración en horas:** 80 horas
- 13** **Título de la formación:** Malolactic School
Entidad de titulación: LALLEMAND BIO, S.L.
Fecha de finalización: 11/06/2014 **Duración en horas:** 16 horas
- 14** **Título de la formación:** Nivel B2 de Inglés
Entidad de titulación: Escuela Oficial de Idiomas
Fecha de finalización: 23/07/2013 **Duración en horas:** 240 horas
- 15** **Título de la formación:** Estadística para investigadores
Entidad de titulación: Escuela Riojana de Administraciones Pública **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Fecha de finalización: 04/03/2013 **Duración en horas:** 20 horas
- 16** **Título de la formación:** Microfoto
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 02/12/2010 **Duración en horas:** 6 horas
- 17** **Título de la formación:** Innovación biotecnológica en la industria química y del vino. Experiencias de biotecnología en la Universidad de La Rioja
Entidad de titulación: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 10/2010 **Duración en horas:** 15 horas
- 18** **Título de la formación:** La biotecnología en la industria cárnica. Nuevos mercados
Entidad de titulación: CTIC
Fecha de finalización: 10/2010 **Duración en horas:** 5 horas
- 19** **Título de la formación:** Formación de usuarios de la WOK
Entidad de titulación: Web of Science **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de finalización: 05/2009 **Duración en horas:** 10 horas
- 20** **Título de la formación:** Nanotecnología. Soluciones Innovadoras para las Empresas
Entidad de titulación: Centro Tecnológico de La Rioja
Fecha de finalización: 05/2009 **Duración en horas:** 5 horas
- 21** **Título de la formación:** Protección del conocimiento
Entidad de titulación: Centro Tecnológico de La Rioja **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Fecha de finalización: 05/2009 **Duración en horas:** 5 horas
- 22** **Título de la formación:** Experto en Contaminación de Aguas, Suelos y Residuos
Entidad de titulación: Formaselect **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de finalización: 26/03/2007 **Duración en horas:** 355 horas



- 23** **Título de la formación:** Curso de Tratamiento de Aguas Residuales
Entidad de titulación: CTIC **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Fecha de finalización: 04/05/2006 **Duración en horas:** 6 horas
- 24** **Título de la formación:** Elaboración, utilización y Evaluación de guías de práctica clínica
Entidad de titulación: Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 09/2005 **Duración en horas:** 40 horas

Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

- 1** **Título del curso/seminario:** Diversidad afectivo-sexual e identidad de género en la práctica universitaria
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 8 horas
Fecha de inicio-fin: 23/12/2020 - 23/12/2020
- 2** **Título del curso/seminario:** Eleva tus apuntes al siguiente nivel: del puff al wow
Entidad organizadora: Universidad de Les Illes Balears
Duración en horas: 25 horas
Fecha de inicio-fin: 15/11/2020 - 20/12/2020
- 3** **Título del curso/seminario:** Gamificación de la docencia universitaria
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 10 horas
Fecha de inicio-fin: 04/10/2020 - 04/10/2020
- 4** **Título del curso/seminario:** Cómo conectar con tu audiencia en Inglés
Entidad organizadora: Universidad de Oviedo
Duración en horas: 25 horas
Fecha de inicio-fin: 20/04/2020 - 25/05/2020
- 5** **Título del curso/seminario:** Recogida de Datos y Exámenes On Line con Office 365 Forms
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 12 horas
Fecha de inicio-fin: 27/03/2020 - 02/04/2020
- 6** **Título del curso/seminario:** Educación emocional del docente universitario
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 12 horas
Fecha de inicio-fin: 07/01/2020 - 10/01/2020
- 7** **Título del curso/seminario:** Diseño y evaluación de pruebas objetivas
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 6 horas
Fecha de inicio-fin: 10/12/2019 - 20/12/2019
- 8** **Título del curso/seminario:** Estrategias de Fomento de la Participación y su Evaluación a través de las TIC
Entidad organizadora: Grupo 9 Universidades
Duración en horas: 25 horas
Fecha de inicio-fin: 30/04/2019 - 30/05/2019



- 9** **Título del curso/seminario:** Guía para la evaluación nacional a figuras contractuales del profesorado universitario
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 22/03/2019
- 10** **Título del curso/seminario:** Nociones generales sobre el nuevo reglamento de protección de datos. Aplicación en la UR.
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 2 horas
Fecha de finalización: 21/03/2019
- 11** **Título del curso/seminario:** Innovaciones y propuestas para la evaluación electrónica de competencias en la Universidad
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 25 horas
Fecha de finalización: 17/03/2019
- 12** **Título del curso/seminario:** Taller de memoria
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 26/02/2019
- 13** **Título del curso/seminario:** Búsqueda y recuperación de información científica: las nuevas bases de datos bibliométricas.
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 8 horas
Fecha de finalización: 22/02/2019
- 14** **Título del curso/seminario:** El trabajo Fin de Grado: Tutorización y evaluación
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 23/01/2019
- 15** **Título del curso/seminario:** Herramientas antiplagio
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 2 horas
Fecha de finalización: 07/01/2019
- 16** **Título del curso/seminario:** Organiza tu aula virtual
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 10 horas
Fecha de inicio-fin: 19/11/2018 - 30/11/2018
- 17** **Título del curso/seminario:** Adaptación a la docencia semipresencial del máster en tecnología, gestión e innovación vitivinícola
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 10 horas
Fecha de inicio-fin: 18/06/2018 - 21/06/2018



- 18** **Título del curso/seminario:** Publicación de contenidos docentes en el aula virtual
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 2 horas
Fecha de finalización: 20/04/2018
- 19** **Título del curso/seminario:** Estilos de aprendizaje y estrategias educativas en educación superior
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 10 horas
Fecha de finalización: 13/04/2018
- 20** **Título del curso/seminario:** Elaboración y defensa de una programación didáctica de FP para una oposición
Entidad organizadora: ANPE_ sindicato independiente
Duración en horas: 20 horas
Fecha de inicio-fin: 13/01/2018 - 10/03/2018
- 21** **Título del curso/seminario:** Herramientas para la divulgación
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 6 horas
Fecha de finalización: 07/03/2018
- 22** **Título del curso/seminario:** Taller para elaborar un tema escrito de oposición
Entidad organizadora: ANPE-Sindicato Independiente
Duración en horas: 12 horas
Fecha de inicio-fin: 18/12/2017 - 09/01/2018
- 23** **Título del curso/seminario:** Guía opositores Educación
Entidad organizadora: ANPE-Sindicato independiente
Duración en horas: 10 horas
Fecha de inicio-fin: 10/10/2017 - 11/11/2017
- 24** **Título del curso/seminario:** La Formación permanente de la Universidad de La Rioja a través de su Fundación General
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Duración en horas: 4 horas
Fecha de inicio-fin: 10/11/2017 - 10/11/2017
- 25** **Título del curso/seminario:** Bases pedagógicas para la actividad docente en la Universidad
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja
Duración en horas: 15 horas
Fecha de inicio-fin: 13/10/2017 - 10/11/2017
- 26** **Título del curso/seminario:** La investigación en La Universidad de La Rioja
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja
Duración en horas: 4 horas
Fecha de inicio-fin: 08/11/2017 - 08/11/2017
- 27** **Título del curso/seminario:** Estrategias comunicativas para la presentación de comunicaciones en inglés
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja
Duración en horas: 10 horas
Fecha de inicio-fin: 31/10/2017 - 31/10/2017



- 28** **Título del curso/seminario:** Técnicas y recursos para programar en educación secundaria
Entidad organizadora: ANPE-Sindicato independiente
Duración en horas: 30 horas
Fecha de inicio-fin: 10/10/2014 - 11/11/2014
- 29** **Título del curso/seminario:** Estrategias didácticas para la mejora de las capacidades en las diferentes etapas educativas
Entidad organizadora: Universidad Camilo José Cela
Duración en horas: 110 horas
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 20/02/2010
- 30** **Título del curso/seminario:** Investigación e innovación didáctica en el aula
Entidad organizadora: Universidad Camilo José Cela
Duración en horas: 110 horas
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 20/02/2010
- 31** **Título del curso/seminario:** Nuevas tecnologías de la información y la comunicación (TIC) aplicadas a la educación
Entidad organizadora: Universidad Camilo José Cela
Duración en horas: 110 horas
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 20/02/2010
- 32** **Título del curso/seminario:** Intervención didáctica y psicopedagógica en entornos escolares
Entidad organizadora: Universidad Camilo José Cela
Duración en horas: 110 horas
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 20/02/2010
- 33** **Título del curso/seminario:** Psicopedagogía constructivista en centros educativos: práctica docente
Entidad organizadora: Universidad Camilo José Cela
Duración en horas: 110 horas
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 20/02/2010
- 34** **Título del curso/seminario:** La educación para la convivencia en el marco de la organización escolar
Entidad organizadora: Universidad Camilo José Cela
Duración en horas: 110 horas
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 20/02/2010
- 35** **Título del curso/seminario:** Organización escolar: prevención y control de la violencia en los centros
Entidad organizadora: Universidad Camilo José Cela
Duración en horas: 110 horas
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 20/02/2010
- 36** **Título del curso/seminario:** Recursos didácticos y psicopedagógicos: dinámicas de relación interpersonal en el aula
Entidad organizadora: Universidad Camilo José Cela
Duración en horas: 110 horas
Fecha de inicio-fin: 01/01/2010 - 20/02/2010

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Francés	A2	B1	A2	A2	A2
Inglés	C1	C1	C1	C1	C1
Español	C2	C2	C2	C2	C2

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Retos en enología
Tipo de programa: Máster oficial **Tipo de docencia:** Semipresencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola
Fecha de inicio: 24/09/2019 **Fecha de finalización:** 14/09/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación
Departamento: Agricultura y alimentación
Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España
Idioma de la asignatura: Español
- 2 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Enología II
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Grado en Enología/ Ingeniería Agrícola
Curso que se imparte: 4º
Fecha de inicio: 24/09/2018 **Fecha de finalización:** 14/09/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,2
Entidad de realización: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación
Departamento: Agricultura y Alimentación
Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España
Idioma de la asignatura: Español
- 3 Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Materiales Auxiliares en la Industria Enológica
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Grado en Enología



Curso que se imparte: 4º

Fecha de inicio: 24/09/2018

Fecha de finalización: 14/09/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,25

Entidad de realización: Universidad de La Rioja

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación

Departamento: Agricultura y Alimentación

Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España

Idioma de la asignatura: Español

4 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Fundamentos de Enología

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Semipresencial

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola

Fecha de inicio: 24/09/2018

Fecha de finalización: 14/09/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1

Entidad de realización: Universidad de La Rioja

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación

Departamento: Agricultura y alimentación

Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España

Idioma de la asignatura: Español

5 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Retos en enología

Tipo de programa: Máster oficial

Tipo de docencia: Semipresencial

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola

Fecha de inicio: 24/09/2018

Fecha de finalización: 14/09/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1

Entidad de realización: Universidad de La Rioja

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación

Departamento: Agricultura y alimentación

Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España

Idioma de la asignatura: Español

6 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Destilados y otros derivados del vino

Tipo de programa: Licenciatura

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Grado en Enología

Curso que se imparte: 4º

Fecha de inicio: 24/09/2018

Fecha de finalización: 14/09/2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 1,25

Entidad de realización: Universidad de La Rioja

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación

Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España

Idioma de la asignatura: Español



- 7** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Prácticas integradas enológicas
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Grado en Enología
Curso que se imparte: 3º
Fecha de inicio: 24/09/2018 **Fecha de finalización:** 14/09/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 11,9
Entidad de realización: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación
Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España
Idioma de la asignatura: Español
- 8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Destilados y otros derivados del vino
Tipo de programa: Grado **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Grado en Enología
Curso que se imparte: 4º
Fecha de inicio: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación
Departamento: Agricultura y Alimentación
Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España
Idioma de la asignatura: Español
- 9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Materiales auxiliares en la industria enológica
Tipo de programa: Grado **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Grado en Enología
Curso que se imparte: 4º
Fecha de inicio: 2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1,5
Entidad de realización: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación
Departamento: Agricultura y Alimentación
Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España
Idioma de la asignatura: Español
- 10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: Prácticas integradas enológicas
Tipo de programa: Grado **Tipo de docencia:** Prácticas y teóricas
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Grado en Enología
Curso que se imparte: 3º



Fecha de inicio: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6

Entidad de realización: Universidad de La Rioja

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación

Departamento: Agricultura y Alimentación

Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España

Idioma de la asignatura: Español

11 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Sistemas de calidad y de Seguridad Laboral

Tipo de programa: Ingeniería Técnica

Tipo de docencia: Teórica presencial

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Grado en Ingeniería Agrícola

Curso que se imparte: 4º

Fecha de inicio: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 2

Entidad de realización: Universidad de La Rioja

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Departamento de Agricultura y Alimentación

Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España

Idioma de la asignatura: Español

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Diseño de cuestionarios para la toma de datos en análisis sensorial mediante el uso de herramientas web
Entidad de realización: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Julián Rodríguez García
Fecha de defensa: 17/09/2020
- 2 Título del trabajo:** Influencia del material de construcción de los depósitos en las características del vino durante su almacenamiento
Entidad de realización: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Marina Miranda
Fecha de defensa: 13/07/2020
- 3 Título del trabajo:** Aplicación de la tecnología de plasma atmosférico frío en la industria agroalimentaria
Entidad de realización: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Enrique Pérez Santos
Fecha de defensa: 10/09/2019
- 4 Título del trabajo:** Introducción a la microbiología enológica / Introduction to oenological microbiology
Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Alumno/a: Johanna Bailing
- 5 Título del trabajo:** Selección, evaluación y empleo de levaduras no-Saccharomyces / Selection, evaluation and employment of non-Saccharomyces yeasts in the red wine making
Codirector/a tesis: González-Arenzana, L.; Gutiérrez, A.R.



Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Alumno/a: Rocío Escribano Viana

Cursos y seminarios impartidos orientados a la formación docente universitaria

Tipo de evento: Seminario

Nombre del evento: Conferencia en XIII Cursos de Enología Ciudad de Cenicero

Entidad organizadora: Fundación Universidad de La Rioja

Horas impartidas: 1

Fecha de impartición: 20/11/2015

Participación en proyectos de innovación docente

- Título del proyecto:** La rúbrica como elemento de autoevaluación, coevaluación y evaluación en el proceso de aprendizaje.
Tipo de participación: Miembro de equipo
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad de La Rioja
Fecha de inicio-fin: 2019 - 2020
- Título del proyecto:** Empleo de la gamificación mediante dispositivos móviles para la toma de datos, el aprendizaje, y la evaluación continua en el ámbito del análisis sensorial
Tipo de participación: Miembro de equipo
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad de La Rioja
Tipo de entidad: Universidad
Fecha de inicio-fin: 2018 - 2019

Experiencia científica y tecnológica

Actividad científica o tecnológica

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

- Nombre del proyecto:** Caracterización y mejora de la calidad de vinos elaborados por maceración carbónica con distintas variedades en diferentes zonas vitícolas
Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santamaría, P.
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:



Agencia Estatal de Investigación

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Tipo de participación: Miembro de equipo

Fecha de inicio-fin: 23/08/2019 - 23/08/2022

Entidad/es participante/s: Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Medio Rural y Población del Gobierno de La Rioja; Universidad de La Rioja

Cuantía total: 286.770 €

2 Nombre del proyecto: Optimización de la calidad de vinos tintos en base a factores agronómicos y biotecnológicos

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Garde-Cerdán, T.

Nº de investigadores/as: 13

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)

Ciudad entidad financiadora: España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Cód. según financiadora: RTA2013-00053-C03

Fecha de inicio-fin: 02/10/2014 - 02/10/2017

Entidad/es participante/s: LALLEMAND BIO, S.L.; Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario; Universidad de La Rioja; Universidad de Murcia

Cuantía total: 300.932,8 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

3 Nombre del proyecto: Aplicación de la tecnología de pulsos eléctricos de alto voltaje (PEAV) en la elaboración de vinos tintos de calidad, más saludables y con mayor estabilidad microbiológica.

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Personal Investigador en Formación

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentaria

Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López-Alfaro, I.

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)

Ciudad entidad financiadora: España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Cód. según financiadora: RTA2011-00070-00-00

Fecha de inicio-fin: 24/11/2011 - 24/11/2014

Entidad/es participante/s: CNTA, Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA), Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Cuantía total: 180.854,78 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo



- 4 Nombre del proyecto:** Selección de bacterias lácticas autóctonas para la elaboración de vinos tintos de calidad. Ecología de bacterias lácticas en la D. O. Ca. Rioja.
Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.). **Ámbito geográfico:** Nacional
Grado de contribución: Personal de investigación en formación
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santamaría, P.
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s: INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)
Ciudad entidad financiadora: España
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: RTA2007-00104-00-00
Fecha de inicio-fin: 01/09/2007 - 01/09/2010
Cuantía total: 88.410,8 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 5 Nombre del proyecto:** Aplicación de plasma atmosférico frío para la higienización de barricas de madera de roble empleadas en la industria enológica(PlasmaWOW).
Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): González-Marcos, A.; López-Alfaro, I.; López, R.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: Agencia estatal de investigación **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Fecha de inicio: 2020
Cuantía total: 217.800 €

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

- 1 Nombre del proyecto:** Application of a commercial product for grapevine trunk diseases control.
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional **Entidad de realización:** INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gramaje, D.
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es participante/s: ASAHI CHEMICAL EUROPE S.R.D.; Consejo Superior de Investigaciones Científicas; INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Entidad/es financiadora/s: ASAHI CHEMICAL EUROPE S.R.D.
Fecha de inicio: 12/03/2020 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 10.840 €



- 2 Nombre del proyecto:** Calidad de los vinos conservados en depósitos de hormigón en comparación con el acero inoxidable
- Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional
- Entidad de realización:** INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
- Grado de contribución:** Investigador/a
- Entidad de realización:** INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
- Tipo de entidad:** Agencia Estatal
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Díaz, M.
- Nº de investigadores/as:** 6
- Entidad/es participante/s:** Fundación de la Universidad de La Rioja; INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO; Winecrete S.L.
- Entidad/es financiadora/s:** Winecrete S.L.
- Fecha de inicio:** 01/10/2019
- Duración:** 9 meses
- Cuantía total:** 9.013,99 €
- 3 Nombre del proyecto:** Estudio de la biodiversidad de microorganismos enológicos mediante técnicas de secuenciación masiva
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV
- Grado de contribución:** Investigador/a
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** López, R.
- Nº de investigadores/as:** 6
- Entidad/es financiadora/s:** Servicio de Investigación Vitivinícola
- Fecha de inicio:** 28/02/2019
- Duración:** 10 meses
- Cuantía total:** 15.340 €
- 4 Nombre del proyecto:** Fase final del proceso de selección de levaduras no-Saccharomyces de la D.O.Ca. Rioja para la elaboración de vinos tintos
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV
- Grado de contribución:** Investigador/a
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** López, R.
- Nº de investigadores/as:** 7
- Entidad/es financiadora/s:** Servicio de Investigación Vitivinícola
- Fecha de inicio:** 28/02/2019
- Duración:** 10 meses
- Cuantía total:** 18.900 €
- 5 Nombre del proyecto:** Optimización de la contaminación y posterior tratamiento de corcho natural con Plasma Atmosférico Frío (APCP)
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV
- Grado de contribución:** Investigador/a
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López, R.

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 28/02/2019

Duración: 10 meses

Cuantía total: 17.500 €

6 Nombre del proyecto: Influencia del tratamiento de la uva con el producto antioidio Sonata en el desarrollo de la fermentación alcohólica y en la calidad de la uva y del vino

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gutiérrez, A.R.

Nº de investigadores/as: 6

Entidad/es participante/s: Bayer CropScience, S.L.; Fundación de la Universidad de La Rioja; INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO

Entidad/es financiadora/s:

Bayer CropScience, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Ciudad entidad financiadora: Alcácer, Comunidad Valenciana, España

Fecha de inicio: 01/06/2018

Duración: 10 meses

Cuantía total: 9.810 €

7 Nombre del proyecto: Evaluación de la estabilidad y calidad de una nueva bebida basada en una combinación de mosto y agua mineral

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Fernández, P.

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es participante/s: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO; Mineraqua S.L.

Entidad/es financiadora/s:

Mineraqua S.A.

Fecha de inicio: 09/04/2018

Duración: 2 años - 20 meses

Cuantía total: 46.144 €

8 Nombre del proyecto: Caracterización polifenólica y microbiológica de vinos elaborados por maceración carbónica.

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santamaría, P.

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola



Fecha de inicio: 19/02/2018
Cuantía total: 14.669,92 €

Duración: 10 meses

9 Nombre del proyecto: Efecto de la aplicación de etefón sobre la madurez tecnológica y fenólica de la uva de la variedad Garnacha Tinta

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Portu, J.

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 19/02/2018
Cuantía total: 14.669,92 €

Duración: 10 meses

10 Nombre del proyecto: Estudio del efecto bioprotector de levaduras no-Saccharomyces autóctonas de la D.O.Ca. Rioja en vinos elaborados sin sulfuroso.

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santamaría, P.

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 19/02/2018
Cuantía total: 27.800 €

Duración: 10 meses

11 Nombre del proyecto: Optimización del tratamiento de madera de roble de barrica con Plasma Atmosférico Frío (APCP)

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López, R.

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 19/02/2018
Cuantía total: 19.500 €

Duración: 10 meses

12 Nombre del proyecto: Tratamiento de vino con Plasma Atmosférico Frío (APCP)

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López, R.

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 19/02/2018

Duración: 10 meses

Cuantía total: 21.200 €

- 13 Nombre del proyecto:** Aislamiento y caracterización molecular de levaduras como primer paso de un proceso de selección de levaduras autóctonas. Fase 2.

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gutiérrez, A.R.

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es participante/s: Fundación de la Universidad de La Rioja; Fusión Vínica S.L.; INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO

Entidad/es financiadora/s:

Fusión Vínica S.L.U.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 25/09/2017

Duración: 7 meses - 15 días

Cuantía total: 11.090 €

- 14 Nombre del proyecto:** Alteraciones microbianas no convencionales en la conservación del vino

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santamaría, P.

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es participante/s: Dolmar S.L.

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 28/02/2017

Duración: 10 meses

Cuantía total: 17.500 €

- 15 Nombre del proyecto:** Evaluación de la aplicación de etefón en el viñedo para la elaboración de vinos con menor grado alcohólico

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santamaría, P.

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 28/02/2017

Duración: 10 meses

Cuantía total: 14.669,62 €



- 16** **Nombre del proyecto:** Aislamiento y caracterización molecular de levaduras como primer paso de un proceso de selección de levaduras autóctonas
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional
Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Grado de contribución: Investigador/a
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gutiérrez, A.R.
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es participante/s: Fundación de la Universidad de La Rioja; Fusión Vínica S.L.; INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Entidad/es financiadora/s: Fusión Vínica S.L.U.
Tipo de entidad: Entidad Empresarial
Fecha de inicio: 08/09/2016
Duración: 3 meses - 15 días
Cuantía total: 4.751,54 €
- 17** **Nombre del proyecto:** Evaluación de la aplicación de etefón sobre la maduración y la calidad de la uva y el vino (Fase II)
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional
Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Grado de contribución: Investigador/a
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: Bayer CropScience, S.L.; Fundación de la Universidad de La Rioja; INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Entidad/es financiadora/s: Bayer CropScience, S.L.
Tipo de entidad: Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Alcácer, Comunidad Valenciana, España
Fecha de inicio: 03/06/2016
Duración: 1 año - 10 meses
Cuantía total: 5.689,6 €
- 18** **Nombre del proyecto:** Influencia del tratamiento de la uva con el producto antibotrófico Serenade Max en el desarrollo de la fermentación alcohólica y en la calidad de la uva y del vino.
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional
Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Grado de contribución: Investigador/a
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Entidad de realización: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López-Alfaro, I.
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es participante/s: Bayer CropScience, S.L.; Fundación Universidad de La Rioja; INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO
Entidad/es financiadora/s: Bayer CropScience, S.L.
Tipo de entidad: Entidad Empresarial
Ciudad entidad financiadora: Alcácer, Comunidad Valenciana, España
Fecha de inicio: 03/06/2016
Duración: 10 meses
Cuantía total: 13.601,8 €



- 19 Nombre del proyecto:** Evaluación de la aplicación de etefón en el viñedo para ajustar la madurez tecnológica y fenólica de la uva
Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López, R.
Nº de investigadores/as: 9
Entidad/es financiadora/s: Servicio de Investigación Vitivinícola
Fecha de inicio: 01/04/2016
Duración: 9 meses
Cuantía total: 15.500 €
- 20 Nombre del proyecto:** Determinación de compuestos volátiles mediante extracción en fase sólida y posterior análisis por cromatografía de gases
Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV
Grado de contribución: Personal Investigador en formación
Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santamaría, P.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: Servicio de Investigación Vitivinícola
Fecha de inicio: 16/04/2015
Duración: 9 meses
Cuantía total: 7.575 €
- 21 Nombre del proyecto:** Validación a escala de laboratorio y semi-industrial de selecciones de bacterias del CIDA-ICVV en forma liofilizada
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico agroalimentario
Grado de contribución: Personal investigador en formación
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico agroalimentario
Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santamaría, P.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es participante/s: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO; LALLEMAND BIO, S.L.
Entidad/es financiadora/s: Lallemand Bio, S.L.
Fecha de inicio: 06/10/2014
Duración: 10 meses
Cuantía total: 7.710,43 €
- 22 Nombre del proyecto:** Aplicación foliar en la viña de diferentes fuentes nitrogenadas y de elicitores como bioestimulantes. Efecto sobre la composición nitrogenada, aromática y polifenólica de uvas y vinos de la variedad Tempranillo.
Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV
Grado de contribución: Personal Investigador en formación
Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV



Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Garde-Cerdán, T.

Nº de investigadores/as: 10

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 11/03/2014

Duración: 10 meses

Cuantía total: 16.834,66 €

23 Nombre del proyecto: Análisis de la presencia de las levaduras *Brettanomyces/Dekkera* en vinos jóvenes de la D.O.Ca. Rioja

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Grado de contribución: Personal Investigador en formación

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santamaría, P.

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 10/03/2014

Duración: 10 meses

Cuantía total: 10.482 €

24 Nombre del proyecto: Caracterización clonal de levaduras no-*Saccharomyces*

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Grado de contribución: Personal Investigador en formación

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López, R.

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 10/03/2014

Duración: 10 meses

Cuantía total: 14.735,73 €

25 Nombre del proyecto: Empleo de sustancias naturales antimicrobianas y antioxidantes como alternativa a la utilización de anhídrido sulfuroso en la elaboración de vinos tintos

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Grado de contribución: Personal Investigador en formación

Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola-ICVV

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López-Alfaro, I.

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación Vitivinícola

Fecha de inicio: 08/03/2014

Duración: 10 meses

Cuantía total: 16.723,82 €



- 26 Nombre del proyecto:** Influencia de la aplicación foliar de fenilalanina y urea en la viña sobre el contenido de estilbenos y la composición nitrogenada y aromática de uvas y vinos
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Grado de contribución:** Personal Investigador en formación
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Garde-Cerdán, T.
- Nº de investigadores/as:** 7
- Entidad/es financiadora/s:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Ciudad entidad financiadora:** Logroño, La Rioja, España
- Fecha de inicio:** 06/03/2013
- Duración:** 10 meses
- Cuantía total:** 9.671,82 €
-
- 27 Nombre del proyecto:** Estudio de la composición microbiana de uvas y mostos de la variedad Tempranillo y de las diferencias asociadas al tratamiento foliar de la viña con compuestos nitrogenados.
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Grado de contribución:** Personal Investigador en formación
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** López-Alfaro, I.
- Nº de investigadores/as:** 8
- Entidad/es financiadora/s:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Ciudad entidad financiadora:** Logroño, La Rioja, España
- Fecha de inicio:** 22/02/2013
- Duración:** 10 meses
- Cuantía total:** 24.281,26 €
-
- 28 Nombre del proyecto:** Etapa final del proceso de selección de bacterias lácticas autóctonas de la especie *Oenococcus oeni* para inducir la fermentación maloláctica en vinos tintos
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Grado de contribución:** Personal Investigador en formación
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** López, R.
- Nº de investigadores/as:** 8
- Entidad/es financiadora/s:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Ciudad entidad financiadora:** Logroño, La Rioja, España
- Fecha de inicio:** 22/02/2013
- Duración:** 10 meses
- Cuantía total:** 10.094,35 €



- 29 Nombre del proyecto:** Caracterización de cepas autóctonas de *Oenococcus oeni* en cuanto a su resistencia al SO₂, producción de metabolitos secundarios, presencia de marcadores genéticos de resistencia y capacidad productora de aminas biógenas
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Grado de contribución:** Personal Investigador en formación
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** López-Alfaro, I.
- Nº de investigadores/as:** 7
- Entidad/es financiadora/s:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Ciudad entidad financiadora:** Logroño, La Rioja, España
- Fecha de inicio:** 09/04/2012
- Duración:** 8 meses
- Cuantía total:** 12.722,49 €
-
- 30 Nombre del proyecto:** Incidencia de la aplicación foliar de aminoácidos en la viña sobre el contenido de resveratrol y la composición nitrogenada y aromática de las uvas
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Grado de contribución:** Personal Investigador en formación
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Garde-Cerdán, T.
- Nº de investigadores/as:** 7
- Entidad/es financiadora/s:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Ciudad entidad financiadora:** Logroño, La Rioja, España
- Fecha de inicio:** 09/04/2012
- Duración:** 8 meses
- Cuantía total:** 9.522,49 €
-
- 31 Nombre del proyecto:** Puesta a punto del método analítico para la determinación de resveratrol en mostos y vinos. Estudio de la extracción de resveratrol mediante tratamiento de la vendimia con pulsos eléctricos de alto voltaje (PEAV).
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Grado de contribución:** Personal Investigador en formación
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Garde-Cerdán, T.
- Nº de investigadores/as:** 7
- Entidad/es financiadora/s:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Ciudad entidad financiadora:** Logroño, La Rioja, España
- Fecha de inicio:** 09/04/2012
- Duración:** 8 meses



Cuantía total: 15.000 €

32 Nombre del proyecto: Estudio de la elaboración de vinos tintos de Tempranillo (*Vitis vinífera* L.) con plata coloidal como alternativa al uso del anhídrido sulfuroso. FASE II

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Grado de contribución: Personal investigador en formación

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López R.

Nº de investigadores/as: 8

Entidad/es participante/s: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO; LABORATORIOS ARGENOL, S.L.

Entidad/es financiadora/s:

Laboratorios Argenol, S.L.

Fecha de inicio: 23/09/2011

Duración: 10 meses

Cuantía total: 4.000 €

33 Nombre del proyecto: Evaluación de la aptitud enológica de cepas de bacterias lácticas de la especie *Oenococcus oeni* previamente seleccionadas en el CIDA

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Grado de contribución: Personal Investigador en formación

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Centro de I+D

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López, R.

Nº de investigadores/as: 9

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Centro de I+D

Ciudad entidad financiadora: Logroño, La Rioja, España

Fecha de inicio: 27/04/2011

Duración: 7 meses

Cuantía total: 20.946,66 €

34 Nombre del proyecto: Aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje (PEAV) en la elaboración de vinos tintos de calidad y más saludables

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Grado de contribución: Personal Investigador en formación

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Centro de I+D

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Garde-Cerdán, T.

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Centro de I+D

Ciudad entidad financiadora: Logroño, La Rioja, España

Fecha de inicio: 26/04/2011

Duración: 7 meses

Cuantía total: 18.387,04 €



- 35** **Nombre del proyecto:** Caracterización genética de aislados de *Oenococcus oeni* obtenidos de muestras de vino de dos regiones vitivinícolas (La Rioja y Castilla-La Mancha) mediante técnicas de Biología Molecular
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Grado de contribución:** Personal Investigador en formación
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** López-Alfaro, I.
- Nº de investigadores/as:** 8
- Entidad/es financiadora/s:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Ciudad entidad financiadora:** Logroño, La Rioja, España
- Fecha de inicio:** 26/04/2011
- Duración:** 7 meses
- Cuantía total:** 21.312 €
- 36** **Nombre del proyecto:** Estudio de la elaboración de vinos tintos de Tempranillo (*Vitis vinífera* L.) con plata coloidal como alternativa al uso del anhídrido sulfuroso. FASE I
- Modalidad de proyecto:** De investigación y desarrollo incluida traslacional
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Grado de contribución:** Personal investigador en formación
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** López R.
- Nº de investigadores/as:** 8
- Entidad/es participante/s:** INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO; LABORATORIOS ARGENOL, S.L.
- Entidad/es financiadora/s:** Laboratorios Argenol, S.L.
- Fecha de inicio:** 03/02/2011
- Duración:** 9 meses
- Cuantía total:** 4.400 €
- 37** **Nombre del proyecto:** Aplicación de microondas para la desinfección de la madera de roble. Efectos sobre la población microbiana, la composición de la madera y la calidad de los vinos.
- Modalidad de proyecto:** De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Grado de contribución:** Personal Investigador en formación
- Entidad de realización:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Martínez, J.
- Nº de investigadores/as:** 8
- Entidad/es financiadora/s:** Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
- Tipo de entidad:** Centro de I+D
- Ciudad entidad financiadora:** Logroño, La Rioja, España
- Fecha de inicio:** 26/01/2011
- Duración:** 11 meses
- Cuantía total:** 18.073,84 €



38 Nombre del proyecto: Caracterización enológica de cepas de bacterias lácticas de la especie *Oenococcus oeni* aisladas en la D. O. Ca. Rioja. Selección de las más adecuadas para llevar a cabo la fermentación maloláctica en vinos de Tempranillo.

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Grado de contribución: Personal Investigador en formación

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Centro de I+D

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López, R.

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Centro de I+D

Ciudad entidad financiadora: Logroño, La Rioja, España

Fecha de inicio: 28/02/2010

Duración: 10 meses

Cuantía total: 31.394,96 €

39 Nombre del proyecto: Estudio de la biodiversidad de especies de bacterias lácticas totales en vinos de D.O.Ca. Rioja. Caracterización genética de *Oenococcus oeni* mediante Multilocus Sequence Typing (MLST) y comparación con otros métodos de tipado para el estudio de la diversidad clonal de esta especie

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Grado de contribución: Personal Investigador en formación

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Centro de I+D

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Centro de I+D

Ciudad entidad financiadora: Logroño, La Rioja, España

Fecha de inicio: 26/02/2010

Duración: 10 meses

Cuantía total: 35.223 €

40 Nombre del proyecto: Identificación de cepas de bacterias lácticas cultivables y no cultivables mediante técnicas de biología molecular

Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Grado de contribución: Personal Investigador en formación

Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Centro de I+D

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Tenorio, C.

Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:

Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario

Tipo de entidad: Centro de I+D

Ciudad entidad financiadora: Logroño, La Rioja, España

Fecha de inicio: 28/02/2009

Duración: 9 meses



Cuantía total: 21.816,84 €

- 41 Nombre del proyecto:** Estudio de la dinámica de poblaciones bacterianas durante el proceso de elaboración de vinos de la variedad Tempranillo blanco
Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
Grado de contribución: Personal Investigador en formación
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
Tipo de entidad: Centro de I+D
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López-Alfaro, I.
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
Tipo de entidad: Centro de I+D
Ciudad entidad financiadora: Logroño, La Rioja, España
Fecha de inicio: 02/02/2009
Duración: 9 meses - 27 días
Cuantía total: 11.792,88 €
- 42 Nombre del proyecto:** Caracterización enológica de cepas de bacterias lácticas de la especie *Oenococcus oeni* aisladas en la D.O.Ca. Rioja durante tres vendimias
Modalidad de proyecto: De investigación fundamental (incluyendo excavaciones arqueológicas, etc.).
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
Grado de contribución: Personal Investigador en formación
Entidad de realización: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
Tipo de entidad: Centro de I+D
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): López, R.
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s: Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario
Tipo de entidad: Centro de I+D
Ciudad entidad financiadora: Logroño, La Rioja, España
Fecha de inicio: 31/01/2009
Duración: 11 meses
Cuantía total: 32.035 €

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

Título propiedad industrial registrada: Biological material licence agreement
Inventores/autores/obtenedores: Santamaría Aquilué P., López R., López-Alfaro I., González-Arenzana L.,; Gutierrez A.R., Tenorio C. and Garijo P.
Entidad titular de derechos: DANSTAR FERMENT AG
Nº de solicitud: 18/0340
País de inscripción: España
Fecha de registro: 2018
Fecha de concesión: 2018
Empresas: LALLEMAND BIO, S.L.



Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 18

Fecha de aplicación: 02/12/2020

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Santamaría, P.; González-Arenzana, L.; Garijo, P.; Gutiérrez, A.R.; López, R.. Nitrogen Sources Added to Must: Effect on the Fermentations and on the Tempranillo Red Wine Quality. *Fermentation*. 6 - 3, pp. 79. MDPI, 31/07/2020.

Tipo de producción: Artículo científico
Autor de correspondencia: Si

Tipo de soporte: Revista
- 2** Sainz-García, A.; González-Marcos, A.; Múgica-Vidal, R.; Muro-Fraguas, I.; Escribano-Viana, R.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Alba-Elías, F.; Sainz-García, E.. Application of atmospheric pressure cold plasma to sanitize oak wine barrels. *LWT Food Science and Technology*. Elsevier, 2020. ISSN 0023-6438

Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.006
Posición de publicación: 28

Tipo de soporte: Revista
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 139
- 3** Escribano-Viana, R.; Garijo, P.; López-Alfaro, I.; López, R.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.; González-Arenzana, L.. Do non-Saccharomyces yeast work equally with three different red grape varieties?. *Fermentation*. (Suiza): MDPI, 2020. ISSN 2311-5637

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 7

Nº total de autores: 7
Resultados relevantes: OPEN ACCESS

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
- 4** González-Arenzana, L.; Santamaría, R.; Escribano-Viana, R.; Portu, J.; Garijo, P.; López-Alfaro, I.; López, R.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.. Influence of the carbonic maceration winemaking method on the physicochemical, colour, aromatic and microbiological features of tempranillo red wines. *Food Chemistry*. 126569, (Reino Unido): Elsevier, 2020. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.306
Posición de publicación: 6
Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 139
Citas: 26

- 5** González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Gutiérrez, A.R.; López, N.; Santamaría, P.; López, R.. Continuous pulsed electric field treatments' impact on the microbiota of red Tempranillo wines aged in oak barrels. Food Bioscience. 27, pp. 54 - 59. Elsevier, 2019. ISSN 2212-4292
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 1
- Nº total de autores:** 7
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.067
Posición de publicación: 41
Fuente de citas: SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 135
Citas: 1
- 6** Sainz-García, E.; López-Alfaro, I.; Múgica-Vidal, R.; López, R.; Escribano-Viana, R.; Portu, J.; Alba-Elías, F.; González-Arenzana, L.. Effect of the Atmospheric Pressure Cold Plasma Treatment on Tempranillo Red Wine Quality in Batch and Flow Systems. Beverages. 5 - 50, pp. doi:10.3390/beverages5030050. (Suiza): MDPI, 2019. ISSN 2306-5710
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 7
- Nº total de autores:** 7
Fuente de citas: SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
- Resultados relevantes:** OPEN ACCESS
- 7** Escribano-Viana, R.; Portu, J.; Garijo, P.; López, R.; Santamaría, P.; López-Alfaro, I.; Gutiérrez A.R.; González-Arenzana, L.. Effect of the sequential inoculation of non-Saccharomyces/Saccharomyces on the anthocyanins and stilbenes composition of Tempranillo wines. Frontiers in Microbiology. 10, (Holanda): Frontiers Media SA, 2019. ISSN 1664-302X
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 8
Nº total de autores: 8
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 4.235
Posición de publicación: 34
Fuente de citas: Scholar google
- Tipo de soporte:** Revista
Autor de correspondencia: Si
Categoría: Microbiology
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 134
- Resultados relevantes:** OPEN ACCESS
- 8** González-Arenzana, L.; Portu, J.; Gutiérrez, A.R.; Santamaría, P.; López-Alfaro, I.; López R.. Foliar application of nitrogenous compounds and elicitors to Tempranillo grapevines: Microbiological implications. Spanish Journal of Agricultural Research. 17 - 2, pp. <https://doi.org/10.5424/sjar/2019172-13471>. (España): SPANISH NATL INST AGRICULTURAL & FOOD RESEARCH & TECHNOLOGY, 2019. ISSN 1695-971X
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 1
- Nº total de autores:** 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.037
Posición de publicación: 28
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 58

**Resultados relevantes: OPEN ACCESS**

- 9** González-Arenzana, L.; Portu, J.; López, N.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.; López, R.; López-Alfaro, I.. Pulsed Electric Field treatment after malolactic fermentation of Tempranillo Rioja wines: influence on microbial, physicochemical and sensorial quality. *Innovative Food Science and Emerging technologies*. 51, pp. 57 - 63. Elsevier, 2019. ISSN 1466-8564
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 1
- Nº total de autores:** 7
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.477
Posición de publicación: 17
Fuente de citas: SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135
Citas: 1
- 10** Izquierdo-Cañas, P.M.; López, R.; García-Romero, E.; González-Arenzana, L.; Mínguez-Sanz, S.; Chatonnet, P.; Palacios-García, A.; Puig-Pujol, A.. Effect of kaolin silver complex on the control of populations of *Brettanomyces* and acetic acid bacteria. *Journal of Food Science and Technology-MYSORE*. 55 - 1823, pp. 1831. Springer, 2018. ISSN 0022-1155
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 4
- Nº total de autores:** 8
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.796
Posición de publicación: 66
Fuente de citas: SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 133
Citas: 2
- 11** Escribano-Viana, R.; Portu, J.; Garijo, P.; Gutiérrez, A.R.; Santamaría, P.; LópezÁlfaro, I.; López, R.; González-Arenzana, L. Evaluating a preventive biological control agent applied on grapevines against *Botrytis cinerea* and its influence on winemaking. *Journal of The Science of Food and Agriculture*. 98 - 2, pp. 4517 - 4526. (Reino Unido): Wiley online, 2018. ISSN 0022-5142
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 8
- Nº total de autores:** 8
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.422
Posición de publicación: 9
Fuente de citas: SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
Categoría: Agriculture multidisciplinary
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 56
Citas: 3
- 12** Escribano-Viana, R.; López-Alfaro, I.; López, R.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.; González-Arenzana, L.. Impact of Chemical and Biological Fungicides Applied to Grapevine on Grape Biofilm, Must, and Wine Microbial Diversity. *Frontiers in Microbiology*. 9 - FEB, FRONTIERS MEDIA SA, 2018. ISSN 1664-302X
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 6
- Nº total de autores:** 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: Si
Categoría: MICROBIOLOGY SCIENCE



Índice de impacto: 4.259
Posición de publicación: 32

Fuente de citas: SCOPUS

Resultados relevantes: OPEN ACCESS

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 133

Citas: 3

- 13** González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.; Portu, J.; López, R.; Santamaría, P.. Microbial inactivation and MLF performances of Tempranillo Rioja wines treated with PEF after alcoholic fermentation. *International Journal of Food Microbiology*. 269 - 23, pp. 19 - 26. (Holanda): Elsevier, 2018. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.006
Posición de publicación: 16
Fuente de citas: SCOPUS
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135
Citas: 7
- 14** Escribano-Viana, R.; González-Arenzana, L.; Portu, J.; Garijo, P.; López-Alfaro, I.; López, R.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.. Wine aroma evolution throughout alcoholic fermentation sequentially inoculated with non-Saccharomyces/Saccharomyces yeasts. *Food Research International*. 112, pp. 17 - 24. Elsevier, 2018. ISSN 0963-9969
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 8
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.579
Posición de publicación: 27
Fuente de citas: SCOPUS
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 135
Citas: 9
- 15** Escribano-Viana, R.; González-Arenzana, L.; Portu, J.; Garijo, P.; López-Alfaro, I.; López, R.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.. Wine aromatic compound production and fermentative behavior within different non-Saccharomyces species and clones. *Journal of Applied Microbiology*. 124 - 6, pp. 1521 - 1531. Wiley Online Library, 2018. ISSN 1364-5072
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 8
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.683
Posición de publicación: 67
Fuente de citas: SCOPUS
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 162
Citas: 17
- 16** Garijo, P.; Gutiérrez, A.R.; López, R.; Santamaría, P.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.; Olarte, C.; Sanz, S.. Comparison of Brettanomyces yeast presence in young red wines in two consecutive vintages. *European Food Research and Technology*. 243 - 5, pp. 827 - 834. Springer, 2017. ISSN 1438-2377
Tipo de producción: Artículo científico
Tipo de soporte: Revista



Posición de firma: 5

Nº total de autores: 9

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.919

Posición de publicación: 61

Fuente de citas: SCOPUS

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 133

Citas: 2

- 17** González-Arenzana, L.; Garijo, P.; Gutiérrez, A.R.; López, R.; Santamaría, P.; López-Alfaro, I.; Olarte, C.; Sanz, S.. Factores implicados en la alteración de vinos tintos por *Brettanomyces bruxellensis*. *Zubía monográfico*. 29, pp. 177 - 194. Instituto de Estudios Roojanos, 2017. ISSN 1131-5423

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 8

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo

Autor de correspondencia: No

- 18** González-Arenzana, L.; Garijo, P.; Berlanas, C.; López-Alfaro, I.; López, R.; Gutiérrez, A.R.. Genetic and phenotypic intraspecific variability of non-Saccharomyces yeasts populations from La Rioja winegrowing region (Spain). *Journal of Applied Microbiology*. 122 - 2, pp. 378 - 388. (Reino Unido): Wiley-Blackwell, 2017. ISSN 1364-5072

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.160

Posición de publicación: 80

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - MICROBIOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 126

Citas: 6

- 19** González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.; López, R.; López-Alfaro, I.. Lactic acid bacteria communities in must, alcoholic and malolactic Tempranillo wine fermentations, by culture-dependent and culture-independent methods. *European Food Research and Technology*. 234, pp. 41 - 48. Heidelberg(Alemania): Springer, 2017. ISSN 1438-2377

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.919

Posición de publicación: 61

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 133

Citas: 6

- 20** González-Arenzana, L.; Portu, J.; López, R.; Garijo, P.; Garde-Cerdán, T.; López-Alfaro, I.. Phenylalanine and urea foliar application: effect on grape and must microbiota. *International Journal of Food Microbiology*. 245, pp. 88 - 97. Elsevier, 2017. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.451**Posición de publicación:** 17**Fuente de citas:** SCOPUS**Autor de correspondencia:** No**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 133**Citas:** 7

- 21** Escribano, R.; González-Arenzana, L.; Garijo, P.; Berlanas, C.; López-Alfaro, I.; López, R.; Gutiérrez, A.R.; Santamaría, P.. Screening of enzymatic activities within different enological non-Saccharomyces yeasts. *Journal of Food Science and Technology-MYSORE*. 54 - 6, pp. 1555 - 1564. New Delhi(India): Springer, 2017. ISSN 0022-1155

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 2**Nº total de autores:** 8**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.797**Posición de publicación:** 66**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Autor de correspondencia:** No**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 133**Citas:** 12

- 22** González-Arenzana, L.; Sevenich, R.; Rauh, C.; López, R.; Knorr, D.; López-Alfaro, I*.. Inactivation of *Brettanomyces bruxellensis* by High Hydrostatic Pressure technology. *Food Control*. 59, pp. 188 - 195. Oxford(Reino Unido): 2016. ISSN 0956-7135

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.496**Posición de publicación:** 12**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 132**Citas:** 16

- 23** González-Arenzana, L.; Portu, J.; López, R.; López, N.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.; López-Alfaro, I.. Inactivation of wine-associated microbiota by continuous pulsed electric field treatments. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 29, pp. 187 - 192. (Alemania): Elsevier, 2016. ISSN 1466-8564

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 1**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.388**Posición de publicación:** 19**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 124**Citas:** 18

- 24** Garijo, P.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.; López, R.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.. Analysis of grapes at the first stages of the vinification processing wine contamination with *Brettanomyces bruxellensis*. *European Food Research and Technology*. 240 - 3, pp. 525 - 532. (Alemania): Springer, 2015. ISSN 1438-2385
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 2
- Nº total de autores:** 7
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.433
Posición de publicación: 65
Fuente de citas: SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 125
Citas: 10
- 25** Garde-Cerdán, T.; Santamaría, P.; Rubio-Bretón, P.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; López, R.. Foliar application of proline, phenylalanine, and urea to Tempranillo vines: Effect on grape volatile composition and comparison with the use of commercial nitrogen fertilizers. *LWT-Food Science and Technology*. 60 - 2, pp. 684 - 689. Elsevier, 2015. ISSN 0023-6438
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 4
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.710
Posición de publicación: 24
Fuente de citas: SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125
Citas: 32
- 26** González-Arenzana, L.; Pérez, F.; Palop, M. LI.; Seseña, S.; Santamaría, P.; López, R.; López-Alfaro, I.. Genomic diversity of *Oenococcus oeni* populations from Castilla - La Mancha and La Rioja Tempranillo red wines. *Food Microbiology*. 49, pp. 82 - 94. Elsevier, 2015. ISSN 0740-0020
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 1
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.388
Posición de publicación: 12
Fuente de citas: SCOPUS
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125
Citas: 10
- 27** Portu, J.; González-Arenzana, L.; Hermosín-Gutiérrez, I.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.. Phenylalanine and urea foliar applications to grapevine: effect on wine phenolic content. *Food Chemistry*. 190, pp. 55 - 63. (Reino Unido): Elsevier, 2015. ISSN 0308-8146
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 2
- Nº total de autores:** 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.052
Posición de publicación: 7
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 125

**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 26

- 28** López-Giral, N.; González-Arenzana, L.; González-Ferrero, C.; López, R.; Santamaría, P.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.. Pulsed electric field treatment to improve the phenolic compound extraction from Graciano, Tempranillo and Grenache grape varieties during two vintages. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 28, pp. 31 - 39. (Alemania): Elsevier, 2015. ISSN 1466-8564

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 2**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.997**Posición de publicación:** 19**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 124**Citas:** 22

- 29** Portu, J.; López, L.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.. Amino acid content in red wines obtained from grapevine nitrogen foliar treatments: consumption during the alcoholic fermentation. *Wine Studies, Special issue WAC*. 3 - 1, pp. 11 - 14. Pagepress, 2014. ISSN 2039-4446

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 3**Nº total de autores:** 6**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Autor de correspondencia:** No

- 30** Garde-Cerdán, T.; López, R.; Garijo, P.; González-Arenzana, L.; Gutiérrez, A.R.; López-Alfaro, I.; Santamaría, P.. Application of colloidal silver versus SO₂ during vinification and storage of Tempranillo red wines. *Australian Journal of Grape and Wine Research*. 20 - 1, pp. 51 - 61. (Australia): Wiley, 2014. ISSN 1322-7130

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 4**Nº total de autores:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 2.126**Posición de publicación:** 4**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Autor de correspondencia:** No**Categoría:** Science Edition - HORTICULTURE**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 34**Citas:** 22

- 31** González-Arenzana, L.; López, R.; Portu, J.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.; López-Alfaro, I.. Molecular analysis of *Oenococcus oeni* and the relationships among and between commercial and autochthonous strains. *Journal of Bioscience and Bioengineering*. 118 - 3, pp. 272 - 276. (Japón): Elsevier, 2014. ISSN 1389-1723

Tipo de producción: Artículo científico**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 6**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.793**Posición de publicación:** 39**Fuente de citas:** SCOPUS**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Autor de correspondencia:** No**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 124**Citas:** 9



- 32** González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; López, R.; López-Alfaro, I.. Oenococcus oeni strain typification by combination of Multilocus Sequence Typing and Pulsed Field Gel Electrophoresis analysis. Food Microbiology. 38, pp. 295 - 302. (Reino Unido): Elsevier, 2014. ISSN 0740-0020
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.331
Posición de publicación: 9
Fuente de citas: SCOPUS
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 123
Citas: 13
- 33** Garde-Cerdán, T.; López, R.; Portu, J.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Santamaría, P.. Study of the effects of proline, phenylalanine, and urea foliar application to Tempranillo vineyards on grape amino acid content. Comparison with commercial nitrogen fertilisers. Food Chemistry. 163 - 0, pp. 136 - 141. (Reino Unido): Elsevier, 2014. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.391
Posición de publicación: 8
Fuente de citas: SCOPUS
Fuente de citas: SCOPUS
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 123
Citas: 51
Citas: 64
- 34** González-Arenzana, L.; López, R.; Santamaría, P.; López-Alfaro, I.. Dynamics of lactic acid bacteria populations in Rioja wines by PCR-DGGE, comparison with culture-dependent methods. Applied Microbiology and Biotechnology. 97, pp. 6931 - 6941. (Alemania): Springer, 2013. ISSN 0175-7598
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.811
Posición de publicación: 35
Fuente de citas: SCOPUS
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 238
Citas: 24
- 35** Garde-Cerdán, T.; González-Arenzana, L.; López, N.; López, R.; Santamaría, P.; López-Alfaro, I.. Effect of different pulsed electric field treatments on the volatile composition of Graciano, Tempranillo and Grenache grape varieties. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 20, pp. 91 - 99. (Alemania): Elsevier, 2013. ISSN 1466-8564
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 6
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No

Índice de impacto: 2.248
Posición de publicación: 33
Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: No
Num. revistas en cat.: 123
Citas: 25

- 36** López, R.; Garde-Cerdán, T.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A. R.; Garijo, P.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.. Elaboración de vinos tintos más saludables. Zúbia monográfico. 25, pp. 45 - 60. Gobierno de La Rioja, 2013. ISSN 1131-5423

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión

- 37** González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; López, R.; López-Alfaro, I*.. Indigenous lactic acid bacteria communities in alcoholic and malolactic fermentations of Tempranillo wines elaborated in ten wineries of La Rioja (Spain). Food Research International. 50, pp. 438 - 445. Amsterdam(Canadá): Elsevier, 2013. Disponible en Internet en: <doi.org/10.1016/j.foodres.2012.11.008.>. ISSN 0963-9969

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No

Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.050
Posición de publicación: 14

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 123

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 20

- 38** González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; López, R.; Garijo, P.; Gutiérrez, A.R.; Garde-Cerdán, T.; López-Alfaro, I*.. Microwave technology as a new tool to improve microbiological control of oak barrels: A preliminary study. Food Control. 30, pp. 536 - 539. Oxford(Reino Unido): Elsevier, 2013. ISSN 0956-7135

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No

Nº total de autores: 7
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Food

Índice de impacto: 2.819
Posición de publicación: 17

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 123

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 21

Fuente de citas: LENS (patente WO 2015/011333 AI)

Citas: 1

- 39** López-Alfaro, I.; González-Arenzana, L.; López, N.; López, R.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.. Pulsed electric field treatment enhanced stilbene content in Graciano, Tempranillo and Grenache grape varieties. Food Chemistry. 141, pp. 3759 - 3765. (Reino Unido): Elsevier, 2013. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No

Nº total de autores: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



Índice de impacto: 3.259
Posición de publicación: 10
Fuente de citas: SCOPUS

Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 123
Citas: 24

- 40** González-Arenzana, L.; López, R.; Tenorio, C.; López-Alfaro, I.. Dynamics of Indigenous Lactic Acid Bacteria Populations in Wine Fermentations from La Rioja (Spain) During Three Vintages. *Microbial Ecology*. 63 - 1, pp. 12 - 19. New York(Estados Unidos de América): Springer, 2012. Disponible en Internet en: <10.1007/s00248-011-9911-y>. ISSN 0095-3628

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.277
Posición de publicación: 33
Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - ECOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 136
Citas: 24

- 41** González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; López, R.; Tenorio, C.; López-Alfaro, I.. Ecology of Indigenous Lactic Acid Bacteria along Different Winemaking Processes of Tempranillo Red Wine from La Rioja (Spain). *The Scientific World Journal*. 2012 - 7, Cairo(Egipto): Hindawi, 2012. Disponible en Internet en: <10.1100/2012/796327>. ISSN 1537-744X

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.320

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 14

Resultados relevantes: OPEN ACCESS

- 42** López, R.; Tenorio, C.; Garde-Cerdán, T.; Gutiérrez, A.R; Garijo, P.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Santamaría, P.. Elaboration of Tempranillo wines at two different pHs. Influence on biogenic amine contents. *Food Control*. 25, pp. 583 - 590. Oxford(Reino Unido): Elsevier, 2012. ISSN 0956-7135

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 8
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 2.738
Posición de publicación: 18

Autor de correspondencia: No
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 124

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 21

- 43** López, R.; López-Alfaro, I.; Gutiérrez, A.R.; Tenorio, C.; Garijo, P.; González-Arenzana, L.; Santamaría, P.. Malolactic fermentation of Tempranillo wine: Contribution of the lactic acid bacteria inoculation to sensory quality and chemical composition. *International Journal of Food Science and Technology*. 46 - 11, pp. 2373 - 2381. Malden(Reino Unido): Wiley, 2011. Disponible en Internet en: <10.1111/j.1365-2621.2011.02759.x>. ISSN 0950-5423

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo



Nº total de autores: 7

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.957

Posición de publicación: 58

Fuente de citas: SCOPUS

Autor de correspondencia: No

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 128

Citas: 27

- 44** Servicio de Investigación Vitivinícola. Selección de levaduras autóctonas para la elaboración de vinos de calidad. Winetech. Nuevas tecnologías en viticultura y elaboración del vino. pp. 14 - 16. 2011.
Depósito legal: LR-129-2011
Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión
- 45** Parra, A.; Escribano-Viana, R.; López-Alfaro, I.; López, R; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.; González-Arenzana, L.. Diversidad microbiana de vinos tintos deteriorados durante su conservación. La Semana Vitivinícola. 356, pp. 1989 - 1992. La semana vitivinicola S.L., 2020. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 8
Fuente de impacto: LATINDEX
Índice de impacto: 19
- 46** Santamaría, P.; González-Arenzana, L.; Escribano-Viana, R.; Portu, J.; Garijo, P.; Gutiérrez, A.R.; López-Alfaro, I.; López, R. Efecto de la aplicación de un antibiótico biológico sobre la microbiota y la calidad de la uva y del vino. La Semana Vitivinícola. 3531, pp. 1989 - 1992. La semana vitivinicola S.L., 2018. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 2
Fuente de impacto: LATINDEX
Índice de impacto: 19
- 47** Escribano-Viana, R.; González-Arenzana, L.; Portu, J.; Garijo, P.; Santamaría, P.; López, R; López-Alfaro, I.; Gutiérrez, A.R.. Uso de levaduras no-Saccharomyces en vinificación: necesidad de selección. La Semana Vitivinícola. 3515, pp. 389 - 393. La semana vitivinicola S.L., 2018. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
Fuente de impacto: LATINDEX
Índice de impacto: 19
- 48** González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.; Garde-Cerdán, T.; Portu, J.; López-Alfaro, I.; López, R. Aplicación de PEAV para la inactivación de la microbiota de los vinos. La Semana Vitivinícola. 3473950, pp. 950 - 953. 2016. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1
- 49** Portu, J.; López, R; González-Santamaría, R.; González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.. Efectos de la aplicación foliar de metil jasmonato en la viña. La Semana Vitivinícola. 34777, pp. 1414 - 1418. 2016. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo de divulgación **Tipo de soporte:** Revista
Posición de firma: 1

- 50** Santamaría, P.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.; González-Arenzana, L.; Gutiérrez, A. R.; Portu, J.; López, R.. Aplicación de PEAV en el proceso de elaboración de vinos tintos de calidad. La Semana Vitivinícola. 3458, pp. 1974 - 1976. 2015. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo de divulgación
Posición de firma: 4
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- 51** Garde-Cerdán, T.; López, R.; Portu, J.; González-Arenzana, L.; Garijo, P.; Gutiérrez, A.R.; López, I.; Santamaría, P.. Diferentes fuentes nitrogenadas como bioestimulantes del viñedo. Agricultura. 963 - 973, pp. 362 - 364. editorialagrícola, 2014. ISSN 0002-1334
Tipo de producción: Artículo de divulgación
Posición de firma: 4
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- 52** Garde-Cerdán, T.; Santamaría, P.; González-Arenzana, L.; Garijo, P.; Martín, I.; Gutiérrez, A.R.; López-Alfaro, I.; López, R.. Efecto de la aplicación foliar de fertilizantes nitrogenados en el contenido de aminoácidos de mostos de la variedad Tempranillo. Cuaderno de campo. 52, pp. 34 - 39. Gobierno de La Rioja, 2013. ISSN 1137-2095
Tipo de producción: Artículo de divulgación
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión
- 53** López, R.; López-Alfaro, I.; González-Arenzana, L.; Garijo, P.; Garde-Cerdán, T.; Santamaría, P.. Elaboración de vinos tintos con plata coloidal como alternativa al uso del anhídrido sulfuroso. Cuaderno de Campo. 50, pp. 35 - 39. Gobierno de la Rioja, 2012. ISSN 1137-2095
Tipo de producción: Artículo de divulgación
Posición de firma: 3
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista sin comité externo evaluador de admisión
- 54** Santamaría, P.; López, R.; Garijo, P.; Escribano-Viana, R.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Gutiérrez A.R.. Biodiversity of Saccharomyces cerevisiae Yeasts in Spontaneous Alcoholic Fermentations: typical cellar or zone strains?. Advances in Grape and Wine biotechnology. pp. DOI: 10.5772/intechopen.84870. Intech open, 2019. ISBN 978-953-51-2693-5
Tipo de producción: Capítulo de libro
Fuente de citas: Scholar google
Tipo de soporte: Libro
- 55** González-Arenzana, L.; Portu, J.; López, N.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.; Gutiérrez, A.R.; López-Alfaro, I.; López, R.. Impact of Pulsed Electric Field Treatment on Must and Wine Quality. Handbook of Electroporation. 10.1007/978-3-319-26, pp. 1 - 16. Springer International Publishing, 2016. ISBN 978-3-319-26779-1
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 8
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 56** Santamaría, P.; López, R.; Portu, J.; González-Arenzana, L.; Gutiérrez A.R.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.. Role of phenylalanine in enology and viticulture. Phenylalanine. Dietary Sources, Functions and Health Effects. pp. 46 - 69. Nova Science Publisher, 2016. ISBN 978-1-63482-501-6
Tipo de producción: Capítulo de libro
Fuente de citas: SCOPUS
Tipo de soporte: Libro
Citas: 5
- 57** López-Giral, N.; González-Arenzana, L.; López, R.; Portu, J.; Santamaría, P.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.. Use of pulsed electric fields to improve the winemaking process. Pulsed Electric Fields (PEF): Technology, Role in Food Science and Emerging Applications. pp. 53 - 92. Nova Science Publisher, 2016. ISBN 978-1-63485-451-1

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

- 58** Portu, J.; López-Giral, N.; López, R.; González-Arenzana, L.; González-Ferrero, C.; López-Alfaro, I.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.. Different tools to enhance grape and wine anthocyanin content. Handbook of Anthocyanins: Food sources, Chemical applications and Health Benefits. pp. 49 - 69. New York(Estados Unidos de América): M. L. Warner, Nova Science Publisher, 2015. ISBN 978-1-63321-762-1

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 4**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro**Fuente de citas:** SCOPUS**Citas:** 3

- 59** González-Arenzana, L.; López, R.; Santamaría, P.; López-Alfaro, I.. Application of the different Electrophoresis techniques to the detection and identification of lactic acid bacteria in wines. Electrophoresis. pp. 137 - 156. Rijeka(Croacia): Intech, 2012. Disponible en Internet en: <doi.org/10.5772/45759>. ISBN 978-953-51-0846-7

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 1**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro**Fuente de citas:** scholar google**Citas:** 5

- 60** González-Arenzana, L.; López, R.; López-Alfaro, I.. Ecología de bacterias lácticas en vinos tintos de Rioja. Editorial Académica Española. pp. 1 - 88. (Alemania): Académica Española, 2012. ISBN 978-3-8484-5274-3

Tipo de producción: Libro o monografía científica**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** La rúbrica como elemento de autoevaluación, coevaluación y evaluación en el proceso de aprendizaje.

Nombre del congreso: II Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: un reto para las Áreas de Conocimiento"**Tipo evento:** Congreso**Ámbito geográfico:** Internacional no UE**Tipo de participación:** Participativo - Póster**Intervención por:** Acceso por inscripción libre**Autor de correspondencia:** No**Ciudad de celebración:** Madrid, Comunidad de Madrid, España**Fecha de celebración:** 13/11/2020**Fecha de finalización:** 13/11/2020**Entidad organizadora:** Grupo de Investigación SEJ-473 de la Universidad de Almería y la Sociedad Científica de Investigación en Ciencias de la Salud, Psicología y Educación**Con comité de admisión ext.:** Si**Forma de contribución:** Informe científico-técnico

López-Alfaro, I; González-Arenzana, L.En: Actas del II Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: Avanzando en las Áreas de Conocimiento. ASUNIVEP, ISBN 978-84-09-23751-7

Depósito legal: AL 2811-2020

- 2** **Nombre del congreso:** III Foro Healthy Rioja.Alimentación saludable. Compartiendo experiencias con la industria

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España**Fecha de celebración:** 14/02/2020**Fecha de finalización:** 14/02/2020



Entidad organizadora: CTIC-CITA

3 Título del trabajo: Herramientas Online para la toma de datos, el aprendizaje y la evaluación continua en el ámbito de la evaluación sensorial.

Nombre del congreso: I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: un reto para las Áreas de Conocimiento”

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de celebración: 20/11/2019

Fecha de finalización: 22/11/2019

Entidad organizadora: Grupo de Investigación SEJ-473 de la Universidad de Almería y la Sociedad Científica de Investigación en Ciencias de la Salud, Psicología y Educación

Con comité de admisión ext.: Si

Forma de contribución: Informe científico-técnico

López-Alfaro, I.; González-Arenzana, L.; Gutiérrez, A.R.; Olarte, C.; Sanz, S.En: Actas del I Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: Un reto para las Áreas de Conocimiento. ASUNIVEP, ISBN 978-84-09-16343-4

Depósito legal: AL 2672-2019

4 Título del trabajo: Application of atmospheric pressure cold plasma to disinfect wine barrels

Nombre del congreso: 33rd EFFoST International Conference Sustainable Food Systems - Performing by Connecting

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Rotterdam, Holanda

Fecha de celebración: 12/11/2019

Fecha de finalización: 14/11/2019

Entidad organizadora: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

Ciudad entidad organizadora: Wageningen University & Research,

Con comité de admisión ext.: Si

Forma de contribución: Informe científico-técnico

Sainz, E.; Múgica R.; Muro, I.; González, A.; López-Alfaro, I.; Escribano-Viana, R.; López, R.; Sainz, A.; González-Arenzana, L.; Alba, F.

5 Título del trabajo: Application of Atmospheric Pressure Cold Plasma to wine: a preliminary study

Nombre del congreso: International Congress on Grapevine and Wine sciences

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España

Fecha de celebración: 07/11/2018

Fecha de finalización: 09/11/2018

Entidad organizadora: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

González-Arenzana, L.; Escribano-Viana, R.; González, R.; López, R.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.; Sainz-García, E.; Múgica-Vidal, R.; Alba-Elías, F.; López-Alfaro, I.

6 Título del trabajo: Control of Brettanomyces and acetic bacteria in wine with a kaolin silver complex.

Nombre del congreso: International Congress on Grapevine and Wine sciences

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España

Fecha de celebración: 07/11/2018

Fecha de finalización: 09/11/2018

Tipo de entidad: Agencia Estatal



Entidad organizadora: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO

Pug-Pujol, A.; López, R.; Izquierdo-Cañas, P.M.; García-Romero, E.; Mínguez-Sanz, S.; Chattonet, P.; Palacios-García, A.; Santamaría, P.; González-Arenzana, L.

7 Título del trabajo: Microorganisms involved in unconventional alterations of wines during their conservation

Nombre del congreso: International Congress on Grapevine and Wine sciences

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España

Fecha de celebración: 07/11/2018

Fecha de finalización: 09/11/2018

Entidad organizadora: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

Parra, A.; Escribano-Viana, R.; Garijo, P.; López-Alfaro, I.; López, R.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.; González-Arenzana, L.

8 Título del trabajo: Características de los vinos elaborados mediante inoculación secuencial de levaduras no-Saccharomyces/Saccharomyces

Nombre del congreso: GIENOL XIV

Ciudad de celebración: Ciudad Real, Castilla-La Mancha, España

Fecha de celebración: 26/06/2018

Entidad organizadora: Universidad de Castilla La Mancha

Garijo, P.; Escribano-Viana, R.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; López, R.; Gutiérrez, A.R.

9 Título del trabajo: Pulsos eléctricos de alto voltaje en vinos tintos

Nombre del congreso: GIENOL XIV

Ciudad de celebración: Ciudad Real, Castilla-La Mancha, España

Fecha de celebración: 26/06/2018

Entidad organizadora: Universidad de Castilla La Mancha

González-Arenzana, L.; López, R.; Santamaría, P.; Portu, J.; Escribano-Viana, R.; López-Alfaro, I.

10 Título del trabajo: Cambios en la composición de antocianos y estilbenos de la uva inducidos por la aplicación foliar de etefón

Nombre del congreso: Enoforum

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: zaragoza, Aragón, España

Fecha de celebración: 31/05/2018

Entidad organizadora: Vinidea Srl

Ciudad entidad organizadora: Ponte dell'olio, Italia

González-Santamaría, R.; Santamaría, P.; González-Arenzana, L.; Gutiérrez, A.R.; Escribano-Viana, R.; López, R.; Portu, J.

11 Título del trabajo: Control biológico de Botrytis cinerea en la uva: efectos en el proceso de vinificación y la calidad del vino

Nombre del congreso: Enoforum

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: zaragoza, Aragón, España

Fecha de celebración: 31/05/2018

Entidad organizadora: Vinidea Srl

Ciudad entidad organizadora: Ponte dell'olio, Italia

Escribano-Viana, R.; López-Alfaro, I.; Garijo, P.; López, R.; Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.; González-Arenzana, L.



- 12 Título del trabajo:** Pulsos Eléctricos de alto voltaje en vinos tintos
Nombre del congreso: Enoforum
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: zaragoza, Aragón, España
Fecha de celebración: 31/05/2018
Entidad organizadora: Vinidea Srl
Ciudad entidad organizadora: Ponte dell'olio, Italia
González-Arenzana, L.; Gutiérrez, A.R.; López, R.; Santamaría, P.; Portu, J.; López, N.; Escribano-Viana, R.; López-Alfaro, I.
- 13 Título del trabajo:** Changes on anthocyanins and stilbenes grape composition induced by foliar application of etephon
Nombre del congreso: Macrowine
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Zaragoza, Aragón, España
Fecha de celebración: 28/05/2018
Entidad organizadora: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Zaragoza, España
González-Santamaría, R.; Santamaría, P.; González-Arenzana, L.; Gutiérrez, A.R.; Escribano-Viana, R.; López, R.; Portu, J."Book of abstracts".
- 14 Título del trabajo:** Impact of a biofungicide applied to grapevine on winemaking
Nombre del congreso: Macrowine
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Zaragoza, Aragón, España
Fecha de celebración: 28/05/2018
Entidad organizadora: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Zaragoza, España
Escribano-Viana, R.; Gutiérrez, A.R.; López-Alfaro, I.; Garijo, P.; López, R.; Santamaría, P.; Portu, J.; González-Santamaría, R.; González-Arenzana, L."Book of abstracts".
- 15 Título del trabajo:** Chemical and microbiological management of oenological processes
Nombre del congreso: Reunión bilateral ICVV-ISVV
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Plenaria **Intervención por:** Por invitación
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 03/05/2018
Fecha de finalización: 04/05/2018
Entidad organizadora: INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad organizadora: Logroño, La Rioja, España
Con comité de admisión ext.: No
González-Arenzana, L.
- 16 Título del trabajo:** Effect of etephon application on grape ripening and wine quality during two years
Nombre del congreso: 20 GIESCO International Meeting
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Mendoza, Argentina



Fecha de celebración: 05/11/2017

Fecha de finalización: 10/11/2017

Entidad organizadora: GIESCO

Ciudad entidad organizadora: Mendoza, Argentina

Santamaría, P.; Portu, J.; López-Alfaro, I.; González-Arenzana, L.; Gutiérrez, A.R.; López, R. "Book of Abstracts". En: Book of Abstract. ISBN 978-987-42-6111-3

17 Título del trabajo: Effect of phenylalanine and urea foliar application on grape and must microbiota

Nombre del congreso: 20 GIESCO International Meeting

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Autor de correspondencia: Si

Ciudad de celebración: Mendoza, Argentina

Fecha de celebración: 05/11/2017

Fecha de finalización: 10/11/2017

Entidad organizadora: GIESCO

Ciudad entidad organizadora: Mendoza, Argentina

González-Arenzana, L.; Portu, J.; López, R.; Santamaría, P.; López-Alfaro, I.; Gutiérrez, A.R. "Book of Abstracts". En: Book of Abstract. ISBN 978-987-42-6111-3

18 Título del trabajo: Impacto de la aplicación foliar de nitrógeno en la comunidad de bacterias lácticas de uvas y mostos

Nombre del congreso: XI Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas

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

Autor de correspondencia: Si

Ciudad de celebración: Gijón, Principado de Asturias, España

Fecha de celebración: 28/06/2017

Fecha de finalización: 30/07/2017

Entidad organizadora: Instituto de Productos Lácteos de Asturias

Tipo de entidad: Agencia Estatal

González-Arenzana, L.; Escribano, R.; Portu, J.; López, R.; Santamaría, P.; Garijo, P.; Gutiérrez, A.R.; López-Alfaro, I.

19 Título del trabajo: Hygienization of wines by Pulsed Electric Fields

Nombre del congreso: 4th School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology

Tipo evento: Congreso

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Viena, Austria

Fecha de celebración: 09/05/2017

Fecha de finalización: 12/05/2017

Entidad organizadora: University of Natural Resources and Life Sciences

Ciudad entidad organizadora: Viena, Austria

Noelia López, Isabel López-Alfaro, Ana Rosa Gutiérrez, Teresa Garde-Cerdán; Javier Portu, Lucía González-Arenzana, Pilar Santamaría, Rosa López.

20 Título del trabajo: Trazabilidad y autenticidad en vitivinicultura

Nombre del congreso: Winetrack

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España

Fecha de celebración: 24/11/2016

Fecha de finalización: 24/11/2016

Entidad organizadora: Instituto de las Ciencias de la Vid y del Vino



Ciudad entidad organizadora: Logroño, La Rioja, España

- 21 Título del trabajo:** Improving grapes and wine phenolic content by foliar application of elicitors
Nombre del congreso: 39 Congreso Internacional de la Vid y del Vino
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Bento-Gonçalves, Brasil
Fecha de celebración: 24/10/2016
Fecha de finalización: 28/10/2016
Entidad organizadora: Organización Internacional de la Vid y del Vino
Portu, J.; González-Santamaría, R.; López, R.; González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T. En: Book of abstracts, 39 Congreso mundial de la Viña el Vino. pp. 418 - 420. OIV Editorial, ISBN 979-10-91799-61-4
- 22 Título del trabajo:** Inactivation of *Brettanomyces bruxellensis* with non-thermal technologies
Nombre del congreso: 39 Congreso Internacional de la Vid y del Vino
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Bento-Gonçalves, Brasil
Fecha de celebración: 24/10/2016
Fecha de finalización: 28/10/2016
Entidad organizadora: Organización Internacional de la Vid y del Vino
González-Arenzana, L.; Garde-Cerdán, T.; López, N.; Santamaría, P.; Sevenich, R.; Knorr, D.; Gutiérrez, A.R.; López-Alfaro, I.; López, R. En: Book of abstracts, 39 Congreso mundial de la Viña el Vino. pp. 169 - 171. OIV Editorial, ISBN 979-10-91799-61-4
- 23 Título del trabajo:** Pulsed electric field treatment as an alternative to the addition of sulphites in wines
Nombre del congreso: 39 Congreso Internacional de la Vid y del Vino
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Bento-Gonçalves, Brasil
Fecha de celebración: 24/10/2016
Fecha de finalización: 28/10/2016
Entidad organizadora: Organización Internacional de la Vid y del Vino
López, R.; López-Alfaro, I.; Gutiérrez, A.R.; Garde-Cerdán, T.; López, N.; Portu, J.; González-Arenzana, L.; Santamaría, P. En: Book of abstracts, 39 Congreso mundial de la Viña el Vino. pp. 416 - 417. OIV Editorial, ISBN 979-10-91799-61-4
- 24 Título del trabajo:** SO₂ tolerance in non- *Saccharomyces* yeasts
Nombre del congreso: 39 Congreso Internacional de la Vid y del Vino
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Bento-Gonçalves, Brasil
Fecha de celebración: 24/10/2016
Fecha de finalización: 28/10/2016
Entidad organizadora: Organización Internacional de la Vid y del Vino
Gutiérrez, A.R.; Santamaría, P.; González-Arenzana, L.; Garijo, P.; Berlanas, C.; López-Alfaro, I.; López, R. En: Book of abstracts, 39 Congreso mundial de la Viña el Vino. pp. 177 - 179. OIV Editorial, ISBN 979-10-91799-61-4
- 25 Título del trabajo:** Methyl jasmonate effect on Tempranillo (*Vitis vinifera* L.) grape phenolic content: 2-year study.
Nombre del congreso: X International Symposium of grapevine physiology and Biotechnology
Ciudad de celebración: Verona, Italia
Fecha de celebración: 13/06/2016
Fecha de finalización: 18/06/2016



Entidad organizadora: Università di Verona

Portu, J.; López, R.; González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T."Book of Abstract". pp. 146 - 147.

26 Título del trabajo: Use of Pulsed Electric Fields in the winemaking industry

Nombre del congreso: 1st World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine and Food & Environmental technologies.

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

Ciudad de celebración: Portoroz, Slovenija, Eslovenia

Fecha de celebración: 06/09/2015

Fecha de finalización: 10/09/2015

Entidad organizadora: University of Lubljana

Tipo de entidad: Universidad

González-Arenzana, L.; López-Giral, N.; González-Ferrero, C.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.En: Programme and book of abstracts. pp. 97. ISBN 978-961-243-284-3

27 Título del trabajo: Effect of methyl jasmonate foliar application to vineyard on grape amino acid content

Nombre del congreso: In Vino Analytic Scientia

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Mezzocorona, Italia

Fecha de celebración: 14/07/2015

Fecha de finalización: 17/07/2015

Entidad organizadora: Fondazione Edmund Mach

Portu, J.; Santamaría, P.; González-Arenzana, L.; Jofre, V.; López-Alfaro, I.; López, R.; Garde-Cerdán, T.En: Book of abstracts IVAS 2015.

28 Título del trabajo: Inactivation of *Brettanomyces bruxellensis* by High Hydrostatic Pressure technology.

Nombre del congreso: XXV Congreso Nacional de Microbiología

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España

Fecha de celebración: 07/07/2015

Fecha de finalización: 10/07/2015

Entidad organizadora: Universidad de La Rioja

Tipo de entidad: Universidad

González-Arenzana, L.; Sevenich, R.; López, R.; Santamaría, P.; Rauh, C.; Gutiérrez, A.R.; Garde-Cerdán, T.; Portu, J.; Garijo, P.; Knorr, D.; López-Alfaro, I.En: Avances en Microbiología. ISBN 978-84-6068181-6

29 Título del trabajo: Aplicación de etefón en el viñedo. Efecto sobre la maduración de la uva y la calidad del vino.

Nombre del congreso: 38 Congreso Internacional de la Vid y del Vino

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Mainz, Alemania

Fecha de celebración: 05/07/2015

Fecha de finalización: 10/07/2015

Entidad organizadora: Organización Internacional de la Vid y del Vino

Santamaría, P.; Gutiérrez, A.R.; de Hoyos, H.M.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.; Garijo, P.; Baroja, E.; Portu, J.; González-Arenzana, L.; López, R.En: Book of abstracts, 38 Congreso Internacional de la Vid y del Vino. pp. 233 - 234. OIV, ISBN 979-10-91799-45-4

30 Título del trabajo: Phenylalanine and urea foliar applications modified cv. Tempranillo grape phenolic composition

Nombre del congreso: 38 Congreso Internacional de la Vid y del Vino

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Mainz, Alemania



Fecha de celebración: 05/07/2015

Fecha de finalización: 10/07/2015

Entidad organizadora: Organización Internacional de la Vid y del Vino

Portu, J.; López, R.; González-Arenzana, L.; Gómez-Alonso, S.; Hermosín-Gutiérrez, I.; López-Alfaro, I.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T. En: Book of abstracts, 38 Congreso mundial de la Viña el Vino. pp. 234 - 235. OIV Editorial, ISBN 979-10-91799-45-4

31 Título del trabajo: Factores implicados en la alteración de los vinos tintos por levaduras *Brettanomyces*

Nombre del congreso: GIENOL XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Tarragona, Cataluña, España

Fecha de celebración: 09/06/2015

Fecha de finalización: 12/06/2015

Entidad organizadora: Universitat Rovira i Virgili **Tipo de entidad:** Universidad

Garijo, P.; Gutiérrez, A R.; López, R.; Santamaría, P.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.; Olarte, C.; Sanz, S.

32 Título del trabajo: La aplicación foliar de metil jasmonato mejora la composición fenólica de la uva y del vino

Nombre del congreso: GIENOL XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Tarragona, Cataluña, España

Fecha de celebración: 09/06/2015

Fecha de finalización: 12/06/2015

Entidad organizadora: Universitat Rovira i Virgili **Tipo de entidad:** Universidad

Portu, J.; López, R.; Gutiérrez, A R.; González-Arenzana, L.; Garijo, P.; López-Alfaro, I.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.

33 Título del trabajo: Yeast inactivation by PEF in red wine

Nombre del congreso: School on applications of Pulsed Electric Fields for food processing-PEF School

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Salerno, Italia

Fecha de celebración: 07/04/2015

Fecha de finalización: 10/07/2015

Entidad organizadora: COST TD1104 Action

López-Giral, N.; Solchaga-Las Peñas, M.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T. En: Proceedings on School on applications of Pulsed Electric Fields for food processing-PEF School. ProdAL Scarl, ISBN 978-88-903261-9-6

34 Título del trabajo: Selección de levaduras no-*Saccharomyces* para mejorar la calidad de vinos tintos

Nombre del congreso: 30 Reunión del Grupo de trabajo de experimentación en Viticultura y Enología

Ciudad de celebración: Bilbao, País Vasco, España

Fecha de celebración: 25/03/2015

Fecha de finalización: 26/03/2015

Entidad organizadora: GTVE

Gutiérrez, A.R.; Garde-Cerdán, T.; Garijo, P.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; López, R.; Santamaría, P. "30 Reunión GTVE". pp. 201 - 201. 2016. ISBN 978-84-491-1450-2

35 Título del trabajo: Impact of different nitrogen foliar applications on grape amino acid

Nombre del congreso: 37 Congreso Mundial de la Vid y del Vino

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Mendoza, Argentina



Fecha de celebración: 09/11/2014

Fecha de finalización: 14/11/2014

Entidad organizadora: Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca

López, R.; López-Alfaro, I.; González-Arenzana, L.; Jofre, V.; Santamaría, P.; Portu, J.; Garde-Cerdán, T. En: Book of abstracts, 37 Congreso Mundial de la Vid y del Vino. pp. 473 - 474. OIV, ISBN 979-10-91799-31-7

- 36 Título del trabajo:** Origen de la contaminación de los vinos con Brettanomyces
Nombre del congreso: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Zaragoza, Aragón, España
Fecha de celebración: 24/09/2014
Entidad organizadora: Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
Sanz, S.; Garijo, P.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T. En: Avances en Microbiología de los alimentos. pp. 197 - 198. Gráficas Vela, S.L., ISBN 978-84-941181-7-3
- 37 Título del trabajo:** Aplicación de la Tecnología de Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV) en la inactivación de bacterias lácticas del vino
Nombre del congreso: VIII Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: San Adrián, Comunidad Foral de Navarra, España
Fecha de celebración: 25/06/2014
Fecha de finalización: 27/06/2014
Entidad organizadora: Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria - Laboratorio del Ebro **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y Tecnología
- 38 Título del trabajo:** Aplicación foliar de Urea y Fenilalanina en la viña: efecto sobre el contenido en resveratrol y piceído en mosto y vino
Nombre del congreso: XIII Jornadas del Grupo de Horticultura y I Jornadas del Grupo de Alimentación y Salud de la SECH
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 04/06/2014
Fecha de finalización: 04/06/2014
Entidad organizadora: Sociedad Española De Ciencias Hortícolas
Garde-Cerdán, T.; Santamaría, P.; Portu, J.; Martín, I.; González-Arenzana, L.; López-Alfaro, I.; López, R. En: Actas de las XIII Jornadas del Grupo de Horticultura y I Jornadas del Grupo de Alimentación y salud. pp. 89 - 94. Editorial del Gobierno de La Rioja, ISBN 978-84-8125-673-4
- 39 Título del trabajo:** Aplicación de la tecnología de pulsos eléctricos de alto voltaje (PEAV) en la elaboración de vinos tintos de calidad
Nombre del congreso: 29 Reunión del Grupo de trabajo de experimentación en Viticultura y Enología
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 06/05/2014
Fecha de finalización: 07/05/2014
Entidad organizadora: GTVE
Santamaría, P.; López-Alfaro, I.; Garde-Cerdán, T.; González-Arenzana, L.; López-Giral, N.; Garijo, P.; López, R.



- 40** **Título del trabajo:** Impact of different nitrogen foliar applications on grape aroma composition
Nombre del congreso: Third edition of the international conference Series on Wine Active Compounds
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Beaune, Bourgogne, Francia
Fecha de celebración: 26/03/2014
Fecha de finalización: 28/03/2014
Entidad organizadora: Université de Bourgogne **Tipo de entidad:** Universidad
López, R.; Portu, J.; Santamaría, P.; Rubio-Bretón, P.; López-Alfaro, I.; González-Arenzana, L.; Garde-Cerdán, T. En: Wine Studies, Special issue WAC. pp. 11 - 14. ISSN 1755-0238
- 41** **Título del trabajo:** Bacterias lácticas presentes durante las fermentaciones alcohólica y maloláctica espontánea de vinos tintos en diez bodegas de la D.O.Ca. Rioja
Nombre del congreso: GIENOL XII Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 18/06/2013
Fecha de finalización: 21/06/2013
Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
González-Arenzana, L.; López, R.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.; López-Alfaro, I. En: Nuevas perspectivas en investigación vitivinícola. pp. 169 - 172. AMV Editorial, ISBN 978-84-96709-13-3
- 42** **Título del trabajo:** Efecto de la aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje en el contenido de estilbenos en uvas de las variedades Graciano, Tempranillo y Garnacha
Nombre del congreso: GIENOL XII Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 18/06/2013
Fecha de finalización: 21/06/2013
Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
López-Alfaro, I.; Santamaría, P.; López, N.; Gutiérrez, A.R.; González-Arenzana, L.; Garde-Cerdán, T. En: Nuevas perspectivas en investigación vitivinícola. pp. 289 - 292. AMV Editorial, ISBN 978-84-96709-13-3
- 43** **Título del trabajo:** Elaboración de vinos de Tempranillo de menor grado alcohólico mediante la aplicación en la uva de pulsos eléctricos de alto voltaje
Nombre del congreso: GIENOL XII Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 18/06/2013
Fecha de finalización: 21/06/2013
Entidad organizadora: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
López-Alfaro, I.; Santamaría, P.; López, N.; Gutiérrez, A.R.; González-Arenzana, L.; Garde-Cerdán, T.; López, R. En: Nuevas perspectivas en investigación vitivinícola. pp. 325 - 330. AMV Editorial, ISBN 978-84-96709-13-3
- 44** **Título del trabajo:** Influence of Pulsed Electric Field treatments on the volatile composition of different grape varieties.
Nombre del congreso: XII Scientific meeting of the Spanish Society of Chromatography and related.
Tipo de participación: Participativo - Póster



Ciudad de celebración: Tarragona, Cataluña, España

Fecha de celebración: 14/11/2012

Fecha de finalización: 16/11/2012

Entidad organizadora: Universitat Rovira i Virgili **Tipo de entidad:** Universidad

Garde-Cerdán, T.; González-Arenzana, L.; González, A.; López, N.; López, R.; López-Alfaro, I.; Ortiz, L.; Santamaría, P. En: Book of Abstracts of the XII Scientific meeting of the Spanish Society of Chromatography and related.. pp. 1 - 2. ISBN 978-84-616-1017-4

45 Título del trabajo: Criterio preliminar de selección de nuevos cultivos iniciadores para la inducción de procesos fermentativos.

Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos.

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

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España

Fecha de celebración: 26/09/2012

Fecha de finalización: 28/09/2012

Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad

González-Arenzana, L.; López, R.; Santamaría, P.; Garde-Cerdán, T.; López-Alfaro, I. "Avances en microbiología de los alimentos." En: Avances en Microbiología de los alimentos. pp. 288 - 290. Servicio de publicaciones de la Universidad de La Rioja, ISBN 978-84-695-4093-0

46 Título del trabajo: Aplicación de la tecnología de microondas en la desinfección de barricas de roble.

Nombre del congreso: 35 Congreso Internacional de la Vid y del Vino

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Izmir, Turquía

Fecha de celebración: 18/06/2012

Fecha de finalización: 22/06/2012

Entidad organizadora: Organización Internacional de la Vid y del Vino

López-Alfaro, I.; González-Arenzana, L.; Garijo, P.; Martínez, J.; Gutiérrez, A.R.; López, R.; Garde-Cerdán, T.; Santamaría, P. "Libro de resúmenes." En: Congress Abstracts Books. pp. 95 - 95. OIV, ISBN 979-10-91799-15-7

47 Título del trabajo: Evaluación de la plata coloidal introducida en bolsas permeables en la elaboración de vinos tintos de Tempranillo como alternativa a la utilización del dióxido de azufre.

Nombre del congreso: 35 Congreso Internacional de la Vid y del Vino

Tipo de participación: Participativo - Póster

Ciudad de celebración: Izmir, Turquía

Fecha de celebración: 18/06/2012

Fecha de finalización: 22/06/2012

Entidad organizadora: Organización Internacional de la Vid y del Vino

González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; López-Alfaro, I.; Gutiérrez, A.R.; Garde-Cerdán, T.; Ascaso, I.; López, R. En: Congress Abstracts Books. pp. 95 - 95. OIV, ISBN 979-10-91799-15-7

48 Título del trabajo: Diversidad de Bacterias Lácticas en vinos tintos de Rioja.

Nombre del congreso: 5ª reunión de la Red Temática Red BAL

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

Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España

Fecha de celebración: 30/06/2011

Fecha de finalización: 01/07/2011

Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad

López-Alfaro, I.; González-Arenzana, L.; Grupo de gestión y control Microbiológico de la Vinificación del ICVV. En: Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y en la calidad alimentaria.. ISBN 978-84-694-4900-4



- 49** **Título del trabajo:** Efecto de la utilización de cubiertas vegetales en la composición nitrogenada de mostos. Experiencias durante dos campañas consecutivas en dos zonas de la D.O.Ca. Rioja
Nombre del congreso: GIENOL XI Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Jerez de la Frontera, Andalucía, España
Fecha de celebración: 01/06/2011
Fecha de finalización: 03/06/2011
Entidad organizadora: Universidad de Cádiz
Ibáñez, S.; Santamaría, P.; Pérez-Sotés, J. L.; González-Arenzana, L.; Garde-Cerdán, T.; López, R. En: Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. pp. 35 - 38. Martínez Encuadernaciones AG, SL,
Depósito legal: CA-255-2010
- 50** **Título del trabajo:** Estudio de la uva y de la bodega como fuente de Brettanomyces/Dekkera
Nombre del congreso: GIENOL XI Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Jerez de la Frontera, Andalucía, España
Fecha de celebración: 01/06/2011
Fecha de finalización: 03/06/2011
Entidad organizadora: Universidad de Cádiz **Tipo de entidad:** Universidad
Garijo, P.; López, R.; Santamaría, P.; López, I.; González-Arenzana, L.; Rubio, P.; Martínez, J.; Gutiérrez, A.R. En: Actualizaciones en investigación vitivinícola. pp. 161 - 164. Martínez Encuadernaciones AG, SL,
Depósito legal: CA-255-2010
- 51** **Título del trabajo:** Ecología de bacterias lácticas autóctonas en vinos tintos de la D.O.Ca. Rioja.
Nombre del congreso: II Reunión científica del ICVV
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 13/12/2010
Fecha de finalización: 13/12/2010
Entidad organizadora: Instituto de las Ciencias de la Vid y del Vino **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
González-Arenzana, L.; Tenorio, C.; Santamaría, P.; López, R.; López-Alfaro, I.
- 52** **Título del trabajo:** Biodiversidad de bacterias lácticas en vinos tintos de la D.O.Ca. Rioja.
Nombre del congreso: Foro de innovación de La Rioja
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 24/10/2010
Fecha de finalización: 25/10/2010
Entidad organizadora: Consejería de Innovación
López-Alfaro, I.; Tenorio, C.; Santamaría, P.; González-Arenzana, L.; Garijo, P.; Gutiérrez, A. R.
- 53** **Título del trabajo:** Distribución de clones de Oenococcus oeni aislados de vinos tintos de la D.O.Ca. Rioja.
Nombre del congreso: XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Ciudad de celebración: Valladolid, La Rioja, España
Fecha de celebración: 19/09/2010
Fecha de finalización: 22/09/2010
Entidad organizadora: Universidad de Castilla-La Mancha **Tipo de entidad:** Universidad



González-Arenzana, L.; López, R.; Santamaría, P.; Garijo, P.; Tenorio, C.; López, I. "Libro de resúmenes".

- 54 Título del trabajo:** Comparación de distintos métodos de extracción directa de ADN de vino tinto para el estudio de bacterias lácticas.
Nombre del congreso: VII Foro Mundial del Vino.
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 12/05/2010
Fecha de finalización: 14/05/2010
Entidad organizadora: Foro mundial del Vino
González-Arenzana, L.; López, R.; Santamaría, P.; Garijo, P.; Gutiérrez, A. R.; López-Alfaro, I; Tenorio, C.
- 55 Título del trabajo:** Estudio comparativo de las especies de bacterias lácticas presentes en un vino mediante técnicas cultivo dependientes y cultivo independientes
Nombre del congreso: GIENOL X Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Orense, Galicia, España
Fecha de celebración: 03/06/2009
Fecha de finalización: 05/06/2009
Entidad organizadora: Universidade de Vigo
Tenorio, C.; González-Arenzana, L.; Santamaría, P.; López, R.; Garijo, P.; Gutiérrez, A.R.; López-Alfaro, I*.En: Nuevos Horizontes en la Viticultura y en la Enología. pp. 181 - 184. Servizo de Publicacións Campus Das Lagoas-Marcosende, ISBN 978-84-8158-438-7
- 56 Nombre del congreso:** VI Foro Mundial del Vino
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Otros
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 23/04/2008
Fecha de finalización: 25/04/2008
Entidad organizadora: Gobierno de La Rioja

Otras actividades de divulgación

- 1 Título del trabajo:** Olimpiadas de Biología regionales y nacionales
Nombre del evento: Olimpiadas
Tipo de evento: Olimpiadas
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 05/10/2021
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Logroño, La Rioja, España
- 2 Título del trabajo:** Gestión y control de los procesos microbiológicos
Nombre del evento: Seminarios Internos del ICVV
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 27/03/2017
Entidad organizadora: Intituto de Ciencias de la Vid y del Vino **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación



Ciudad entidad organizadora: Logroño,
González-Arenzana, L..

- 3 Título del trabajo:** Aplicación de tecnologías emergentes en enología
Nombre del evento: XIII Curso de Enología Ciudad de Cenicero
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Cenicero, La Rioja, España
Fecha de celebración: 20/11/2015
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
- 4 Título del trabajo:** Aplicación de la Tecnología de Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV) en la inactivación de bacterias lácticas del vino
Nombre del evento: VIII reunión de REDBAL
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: San Adrián, Comunidad Foral de Navarra, España
Fecha de celebración: 25/06/2014
Entidad organizadora: Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria - Laboratorio del Ebro **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y Tecnología
- 5 Título del trabajo:** El Sol, ¿amigo o enemigo?. Protección frente al sol.
Nombre del evento: Divulgaciencia
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 26/11/2008
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Logroño, La Rioja, España
González-Arenzana L..
- 6 Título del trabajo:** Utilización de briófitos como indicadores de contaminación
Nombre del evento: II Encuentro divulgativo de la Investigación en La Rioja Aula Magna del Edificio Quintiliano de la Universidad de La Rioja
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Logroño, La Rioja, España
Fecha de celebración: 26/11/2008
Entidad organizadora: Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

- 1 Nombre de la actividad:** Evaluación de Proyectos de I+D+i.
Funciones desempeñadas: Experto Técnico
Entidad de realización: DNV GL Business Assurance S.L.U.,
Fecha de inicio-fin: 2020 - 2022
- 2 Nombre de la actividad:** Evaluación de Proyectos de I+D+i.
Funciones desempeñadas: Experto Técnico
Entidad de realización: SGS INTERNATIONAL **Tipo de entidad:** Empresa
CERTIFICATION SERVICES IBÉRICA, S.A.
Unipersonal
Fecha de inicio-fin: 2020 - 2022
- 3 Funciones desempeñadas:** Revisora de Artículos científicos
Entidad de realización: International Journal of Food Microbiology
Fecha de inicio: 2019
- 4 Funciones desempeñadas:** Revisora de Artículos científicos
Entidad de realización: Innovative Food Science and Emerging Technologies
Fecha de inicio: 2018
- 5 Funciones desempeñadas:** Revisora de Artículos científicos
Entidad de realización: Food Research International
Fecha de inicio: 2016

Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** Technische Universität **Tipo de entidad:** Universidad
Berlin
Facultad, instituto, centro: Faculty III Process Sciences
Ciudad entidad realización: Berlín, Brandenburg - Nordost, Alemania
Fecha de inicio-fin: 13/01/2014 - 13/04/2014 **Duración:** 3 meses - 90 días
Objetivos de la estancia: Doctorado/a
Tareas contrastables: APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE ALTAS PRESIONES Y PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE PARA ELIMINAR BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS
- 2 Entidad de realización:** Servicio de Investigación y **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y
Desarrollo Tecnológico Agroalimentario Tecnología
Facultad, instituto, centro: CIDA
Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España
Fecha de inicio-fin: 01/03/2009 - 30/11/2010 **Duración:** 45 meses
Objetivos de la estancia: Predoctoral



Tareas contrastables: Selección de bacterias lácticas autóctonas

- 3** **Entidad de realización:** Universidad de La Rioja **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática
Ciudad entidad realización: Logroño, La Rioja, España
Fecha de inicio-fin: 01/10/2008 - 19/02/2009 **Duración:** 3 meses
Objetivos de la estancia: Contratado/a
Tareas contrastables: Efecto de UV en brófitos y hepáticas
- 4** **Entidad de realización:** Centro Nacional de **Tipo de entidad:** Centros de Innovación y
Tecnología y Seguridad Alimentaria - Laboratorio del Tecnología
Ebro
Ciudad entidad realización: San Adrián, Comunidad Foral de Navarra, España
Fecha de inicio: 01/05/2014 **Duración:** 1 mes - 30 días
Objetivos de la estancia: Doctorado/a
Tareas contrastables: Fermentaciones acéticas, RT-PCR

Ayudas y becas obtenidas

- 1** **Nombre de la ayuda:** Ayuda a la Realización de la Tesis doctoral
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: BANCO SANTANDER, S.A.
Fecha de concesión: 2014 **Duración:** 1 año
Fecha de finalización: 2015
Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola ICVV
- 2** **Nombre de la ayuda:** Ayuda a la Realización de la Tesis doctoral
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: BANCO SANTANDER, S.A.
Fecha de concesión: 2013 **Duración:** 1 año
Fecha de finalización: 2014
Entidad de realización: Servicio de Investigación Vitivinícola ICVV
- 3** **Nombre de la ayuda:** Beca predoctoral
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Gobierno de La Rioja **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Fecha de concesión: 01/03/2009 **Duración:** 3 años - 8 meses
Fecha de finalización: 30/11/2012
- 4** **Nombre de la ayuda:** Beca predoctoral
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)
Fecha de concesión: 01/12/2012 **Duración:** 4 años



Redes de cooperación

- 1** **Nombre de la red:** Institute of Food Technologies
Fecha de inicio: 2021
- 2** **Nombre de la red:** Registro de agentes innovadores de La Rioja
Fecha de inicio: 2020
- 3** **Nombre de la red:** DEMOLA
Identificación de la red: Demola, Campus iberus
Entidad/es participante/s: Campus iberus **Tipo de entidad:** Universidad
- 4** **Nombre de la red:** Red de Bacterias Lácticas
Identificación de la red: RedBal

Premios, menciones y distinciones

Descripción: Premio extraordinario de Doctorado / Extraordinary Award for the Doctorate Thesis
Entidad concesionaria: Universidad de La Rioja.
Ciudad entidad concesionaria: La Rioja, España
Fecha de concesión: 2016

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1** **Descripción:** Profesora contratada Doctor/ Profesora de Universidad Privada
Entidad acreditante: ANECA comité de Ciencias Experimentales del Programa de Evaluación del Profesorado de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Ciudad entidad acreditante: España
Fecha del reconocimiento: 15/07/2020
- 2** **Descripción:** Profesora Ayudante Doctora / Assistant Professor
Entidad acreditante: ANECA comité de Ciencias Experimentales del Programa de Evaluación del Profesorado de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación
Ciudad entidad acreditante: España
Fecha del reconocimiento: 01/04/2016