

Prof. Dr. Ing. Antonio López Gómez

HISTORIAL ACADÉMICO E INVESTIGADOR

FORMACIÓN ACADÉMICA

*Ingeniero Agrónomo Especialista en Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias,
Universidad Politécnica de Valencia, julio-1981*
*Dr. Ingeniero Agrónomo, Programa de Doctorado en Tecnología de Alimentos,
Universidad Politécnica de Valencia, enero-1986*

PUESTOS ACADÉMICOS Y DE INVESTIGACIÓN

<u>Puesto</u>	<u>Institución</u>	<u>Fechas</u>
<i>Ayudante de Investigación</i>	<i>Univ Politécnica de Valencia</i>	<i>1983-1984</i>
<i>Becario FPI Investigador</i>	<i>Univ Politécnica de Valencia</i>	<i>1984-1985</i>
<i>Prof. Encargado de Curso</i>	<i>Univ Politécnica Cataluña</i>	<i>1985-1986</i>
<i>Prof. Colaborador ETS</i>	<i>Univ Politécnica Cataluña</i>	<i>1986-1987</i>
<i>Prof. Titular de Universidad</i>	<i>Univ Politécnica Cataluña</i>	<i>1987-1992</i>
<i>Investigador Visitante</i>	<i>CEMAGREF, Montpellier (Francia)</i>	<i>1992-1993</i>
<i>Prof. Titular de Universidad</i>	<i>Univ de Lleida – Univ Pública Navarra</i>	<i>1993-1995</i>
<i>Catedrático de Universidad</i>	<i>Univ Pública Navarra</i>	<i>1995-1998</i>
<i>Catedrático de Universidad</i>	<i>Univ Politécnica de Cartagena</i>	<i>1999-Actual</i>

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

En los últimos 6 años:

Proyecto: “NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE AZÚCARES Y DERIVADOS”

*Entidad financiadora: CDTI - Proyecto 2009 de Investigación y Desarrollo
(ref IDI-2009). Contrato Universidad*

Entidades participantes: UPCT, UMU y Zukan, S.L. (Murcia).

Duración, desde: 2009 hasta: 2010; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “NUEVA TECNOLOGÍA PARA CERRADORAS DE LATAS IRREGULARES”

*Entidad financiadora: CDTI - Proyecto 2009 de Investigación Industrial Concertada
(ref IDI-2009). Contrato Universidad*

Entidades participantes: UPCT, y Montajes Conserveros de Galicia, S.L. (Pontevedra).

Duración, desde: 2009 hasta: 2010; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “SISTEMA DE SECADO DE ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA”

*Entidad financiadora: CDTI - Proyecto 2008 de Investigación Industrial Concertada
(ref IDI-2008 0492). Ayuda CDTI ; Contrato Universidad*

Entidades participantes: UPCT, y HRS-SPIRATUBE, S.L. (Murcia).

Duración, desde: 2008 hasta: 2010; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “HORNO DE ALTA SEGURIDAD Y EFICIENCIA ENERGÉTICA”

*Entidad financiadora: CDTI - Proyecto 2008 de Investigación Industrial Concertada
(ref IDI-2008 0493). Ayuda CDTI ; Contrato Universidad*

Entidades participantes: UPCT, y HRS-SPIRATUBE, S.L. (Murcia).

Duración, desde: 2008 hasta: 2010; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “OPTIMIZACIÓN EN PLANTA PILOTO DE LAS OPERACIONES DE PRETRATAMIENTO Y FERMENTACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS CÍTRICOS PARA LA PRODUCCIÓN DE BIETANOL”

Entidad financiadora: Dirección General de Investigación y Política Científica – Gobierno de la Región de Murcia (ref SUE-TA 07/02-0012). Ayuda+Contrato Empresa/UPCT

Entidades participantes: UPCT, Empresa HRS-Spiratube, S.L. (Murcia).

Duración, desde: 2008 hasta: 2009; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “PLANTA PILOTO PARA COCINA MEDITERRÁNEA”

Entidad financiadora: COCIMED, S.L. (Alicante) - CDTI-Proyecto 2008 de Investigación y Desarrollo (ref IDI-2008 0718). Ayuda CDTI. Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, COCIMED, S.L. (Alicante);

Duración, desde: 2008 hasta: 2010; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “DESARROLLO DE ENVASES SECUNDARIOS DE CARTÓN ONDULADO CON PROPIEDADES NO MECÁNICAS MEJORADAS”

Entidad financiadora: CDTI - Proyecto 2007 de Desarrollo Tecnológico (ref IDI-2007 0306). Ayuda CDTI. Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, UMU, y S.A. E. DE CARTÓN ONDULADO (Murcia).

Duración, desde: 2007 hasta: 2009; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “DESARROLLO DE ENVASES PRIMARIOS DE CARTÓN MICROCORRUGADO CON PROPIEDADES BARRERA Y DE ENVASE ACTIVO”

Entidad financiadora: CDTI - Proyecto 2007 de Desarrollo Tecnológico (ref IDI-2007 0468). Ayuda CDTI . Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, UMU, y S.A.E. DE CARTÓN ONDULADO (Murcia).

Duración, desde: 2007 hasta: 2009; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “DESARROLLO DE UNA DOSIFICADORA-TERMOSELLADORA ULTRALIMPIA PARA ALIMENTOS LÍQUIDOS”

Entidad financiadora: EFABIND, S.L. (Murcia)- CDTI – Proyecto 2007 de Desarrollo Tecnológico (ref IDI-2007 0269); Ayuda CDTI. Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, UMU, Efabind, S.L. (Murcia)

Duración, desde: 2007 hasta: 2009; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE SETAS COMESTIBLES DESHIDRATADAS MEDIANTE SECADO COMBINADO DE MICROONDAS Y VACÍO”

Entidad financiadora: FUNDACIÓN SÉNECA (CARMurcia).

Entidades participantes: UPCT.

Duración, desde 01/01/2007 hasta 31/12/2008; Investigador principal: Dra. ASUNCIÓN IGUAZ GAÍNZA (Antonio López: Investigador)

Proyecto: “OBTENCIÓN DE DERIVADOS VÍNICOS MEDIANTE NUEVAS TECNOLOGÍAS”

Entidad financiadora: CDTI - Proyecto 2007 de Desarrollo Tecnológico (ref IDI-2007 0330)

Entidades participantes: UPCT, UMU, y BODEGAS Y VIÑEDOS DE MURCIA, S.L. (Murcia).

Ayuda CDTI . Contrato Universidad

Duración, desde: 2006 hasta: 2008; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “ESTUDIO DE NUEVOS SISTEMAS TECNOLÓGICOS DE CONSERVACIÓN Y ENVASADO ACTIVO DE ALIMENTOS CÁRNICOS”

Entidad financiadora: ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A. (Murcia); Contrato Universidad.

Entidades participantes: UPCT, UMU, Empresa privada

Duración, desde: 2008 hasta: 2008; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “TORRE DE ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICA E HIGIÉNICA”

Entidad financiadora: Refrigeración Industrial Zamora, S.L.. (Murcia); Contrato Universidad.;

Entidades participantes: UPCT, REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL ZAMORA, S.L.

Duración, desde: 2007 hasta: 2008; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PARA LA OBTENCIÓN DE AROMAS Y OTROS COMPONENTES PROCEDENTES DE DIVERSOS PRODUCTOS NATURALES DE ORIGEN FERMENTATIVO”

Entidad financiadora: CDTI – Proyecto 2007 de Desarrollo Tecnológico (ref IDI-2007 0268). Ayuda CDTI ; Contrato Universidad .

Entidades participantes: UPCT, UMU, y BODEGAS Y VIÑEDOS CASA DE LA ERMITA, S.L.

Duración, desde: 2006 hasta: 2008; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “CONDENSADOR EVAPORATIVO AUTOMÁTICO E HIGIÉNICO”

Entidad financiadora: CDTI – Proyecto 2006 de Investigación Industrial Concertada

Entidades participantes: UPCT, REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL ZAMORA, S.L.

Ayuda CDTI . Contrato Universidad

Duración, desde: 2006 hasta: 2007; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “MEJORA DEL PROCESO DE CONGELACIÓN DE HELADOS”

Entidad financiadora: Node Partners,S.A.(Barcelona)-NESTLÉ;Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada

Duración, desde: 2006 hasta: 2007; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “ENVASES BAG IN BOX PARA BEBIDAS”

Entidad financiadora: PROFIT – Dirección General de Desarrollo Industrial (Ministerio de Industria), Subproyecto del Proyecto PROFIT 2005 de título: “Investigación y Desarrollo en Nuevas Tecnologías de Envases Activos”. Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, S.A. Damm,

Duración, desde: 2005 hasta: 2006; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “TECNOLOGÍAS DE FRÍO APLICABLES A BEBIDAS ENVASADAS”

Entidad financiadora: PROFIT – Dirección General de Desarrollo Industrial (Ministerio de Industria), Subproyecto del Proyecto PROFIT 2005 de título: “Investigación y Desarrollo en Nuevas Tecnologías de Envases Activos”. Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, S.A. Damm,

Duración, desde: 2005 hasta: 2006; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “JAMON CURADO ETIQUETADO AUTOMATICAMENTE”

Entidad financiadora: CDTI – Proyecto 2005 de Investigación Industrial Concertada.

Entidades participantes: UPCT, ElPozo Alimentación, S.A.

Duración, desde: 2004 hasta: 2006; Investigador responsable: J.López Coronado/A. López

Proyecto: “ESTUDIO DE DETALLE DEL DISEÑO HIGIÉNICO Y ASÉPTICO DE UNA PLANTA DE ENVASADO ASÉPTICO DE ALIMENTOS SÓLIDOS”

Entidad financiadora: HRS Spiratube, S.L. (Murcia)- CDTI Proyecto 2005 de Desarrollo Tecnológico, de título “Sistema de tratamiento y envasado aséptico de alimentos sólidos enteros no bombeables”. Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada,

Duración, desde: 2005 hasta: 2006; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS Y DEL DISEÑO GENERAL DE LA FÁBRICA DE ZUMOS CÍTRICOS”

Entidad financiadora: AGRUMEXPORT, S.A. (Murcia), Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada

Duración, desde: 2005 hasta: 2006; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “DESARROLLO, MODELIZACION Y OPTIMIZACION DE UN SISTEMA DE PRODUCCION, ACUMULACION Y APLICACIÓN DE HIELO LIQUIDO”

Entidad financiadora: MEC (Proyectos de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico, Modalidad P4) (2001), Convocatoria año 2000 (Proyecto ref: DPI2000-0224-P4-02).

Entidades participantes: UPCT, Dpto. de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola, y Dpto. de Ingeniería Térmica y de Fluidos, y Empresa Privada.

Duración, desde: Octubre 2001 hasta: Mayo 2005; Investigador principal: Antonio Viedma Robles (Antonio López: Investigador)

Proyecto: “OPTIMIZACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA BOTELLA DE PET PARA ENVASADO EN CALIENTE Y EN FRÍO DE ZUMOS CÍTRICOS NATURALES”

Entidad financiadora: TECNOPET, S.A. (Navarra); Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada

Duración, desde: 2004 hasta: 2005; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “TECNOLOGÍAS ENERGÉTICAS EFICIENTES EN LOS SISTEMAS FRIGORÍFICAS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA”

Entidad financiadora: ARGEM (Murcia). Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, ARGEM – Gobierno de la Región de Murcia

Duración, desde: 2005 hasta: 2005; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “DESARROLLO Y VALIDACIÓN DE UNA TECNOLOGÍA DE LONCHEADO Y ENVASADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN EMC-ISO 5”.

Entidad financiadora: ElPozo Alimentación, S.A. (Murcia); Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada

Duración, desde: 2004 hasta: 2007; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “ESTUDIO PREVIO DE UN GRAN MATADERO FRIGORÍFICO A UBICAR EN AMMAN (JORDANIA)”.

Entidad financiadora: GAIA, S.L. (Murcia); Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada

Duración, desde: 2005 hasta: 2005; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “OPTIMIZACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE LONCHEADO Y ENVASADO DE PRODUCTOS CÁRNICOS PARA INCREMENTAR SU VIDA ÚTIL COMERCIAL”

Entidad financiadora: ElPozo Alimentación, S.A. (Murcia); Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada

Duración, desde: 2003 hasta: 2004; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “COLOCACIÓN AUTOMÁTICA DE ENVOLTURA DE JAMONES”

Entidad financiadora: ElPozo Alimentación, S.A. (Murcia)

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada- Proyecto CDTI

Duración, desde: 2002 hasta: 2003; Investigador responsable: J. López Coronado/A.López

Proyecto: “DISEÑO Y CONTROL DEL MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA DE UNA PLANTA DE MEZCLA ASEPTICA DE ZUMOS”

Entidad financiadora: AGRUMEXPORT, S.A. (Murcia); Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada

Duración, desde: 2001 hasta: 2005; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “INSTALACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE SOLUCIONES CONCENTRADAS DE HIDRÓXIDO SÓDICO Y ÁCIDO NÍTRICO, para uso en sistemas de limpieza CIP”

Entidad financiadora: AGRUMEXPORT, S.A. (Murcia); Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada

Duración, desde: 2004 hasta: 2004; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “DESARROLLO DE UN MODELO BASADO EN LA APLICACIÓN DE REDES NEURONALES PARA PREDECIR LA SUPERVIVENCIA Y CRECIMIENTO DE ALICYCLOBACILLUS ACIDOTERRESTRES, LISTERIA MONOCYTOGENES, ERCYNIA ENTEROCOLITICA Y ESCHERICHIA COLI EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL MINIMAMENTE PROCESADOS”.

Entidad financiadora: MEC (Proyectos de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico, Modalidad P2) (ref. AGL 2000-0494); Ayuda Concedida

Entidades participantes: UPCT, Area de Tecnología de Alimentos.

Duración, desde: Diciembre 2000 hasta: Diciembre 2003

Investigador principal: Alfredo Palop Gómez (Antonio López: Investigador)

Los más relevantes de años anteriores:

Proyecto: “APLICACIONES DE LOS RECINTOS MICROBIOLOGICAMENTE CONTROLADOS EN EL ENVASADO DE ZUMOS”

Entidad financiadora: LUWA ESPAÑOLA, S.A. (Barcelona); Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada

Duración, desde: 2002 hasta: 2002; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “OPTIMIZACION DE LOS PROCESOS DE FABRICACION DE PIENSOS COMPUESTOS”

Entidad financiadora: Asoc. Fabricantes Piensos Compuestos del Sureste (APICOSE),

Gobierno de la CARM - Consejería de Tecnologías (Convocatoria de Ayudas a la Innovación Tecnológica, de julio de 2000) (ref. Contrato 178/ 01 IAEA); Contrato Universidad

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra, Area de Tecnología de Alimentos.

Duración, desde: enero 2001 hasta: Diciembre 2001; Investigador principal: Antonio López

Proyecto: “DISEÑO Y CONTROL DEL MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA DE UNA PLANTA DE ENVASADO ASEPTICO DE ZUMOS CITRICOS”

Entidad financiadora: AGRUMEXPORT, S.A. (Murcia); Contrato Universidad

Entidades participantes: UPCT, Empresa privada

Duración, desde: Junio 2000 hasta: Junio 2001; Investigador responsable: Antonio López

Proyecto: “SISTEMA DE CONTROL AVANZADO PARA LA CONSERVACION DE ARROZ CASCARA EN SILOS”

Entidad financiadora: CICYT (ref. ALI 98-0395)

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra, Area de Tecnología de Alimentos.

Duración, desde: agosto 1998 hasta: julio 2000; Investigador Principal: Paloma Vírveda Chamorro, perteneciente al Grupo de Investigación dirigido por el Prof. Antonio López Gómez en la Univ Pública de Navarra.

Proyecto: “SISTEMA DE CONTROL, AVANZADO Y DE BAJO COSTE, PARA EL PROCESO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS”

Entidad financiadora: CICYT (ref. ALI 97-0455)

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra, Areas de Tecnología de Alimentos e Ingeniería de Sistemas y Automática

Duración, desde: agosto 1997 hasta: julio 1999; Investigador principal: Antonio López Gómez

Proyecto: “AUTOMATIZACION DEL CONTROL DEL PROCESO DE SECADO DE ORUJOS DE ACEITUNA”

Entidad financiadora: Automatización de Procesos Industriales, S.L. (Jaen)

Entidades participantes: UPNA, Empresa privada

Duración, desde: En 1998 hasta: Dic 1999; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE SECADO DE RESIDUOS ORGÁNICOS DE MERCADO MAYORISTA”

Entidad financiadora: UBENA, S.L. (Barcelona)

Entidades participantes: UPNA, Empresa privada

Duración, desde: Feb 1998 hasta: Feb 1999; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “ESTUDIO DE ACCIONES DE USO RACIONAL DE LA ENERGIA EN EL SECTOR DE FRIGOCONSERVACION DE FRUTA (de Argentina)”

Entidad financiadora: Institut Català d'Energia – ICAEN (Generalitat de Catalunya)

Entidades participantes: UPNA, ICAEN, Secretaría de Energía de Argentina.

Duración, desde: En 1997 hasta: Dic 1998; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: “SISTEMA INTELIGENTE PARA LA SIMULACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE FÁBRICAS DE ALIMENTOS CONGELADOS”.

Entidad financiadora: MINER, Prog. PAUTA- Iniciativa ATYCA, Contrato Universidad – Bonduelle España, S.A, Proyecto Concertado (ref. CDTI-97 0181).

Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra, Areas de Tecnología de Alimentos e Ingeniería de Sistemas y Automática, y dos empresas privadas

Duración, desde: enero 1996 hasta: diciembre 1997; Investigador principal: Antonio López

Proyecto: **“SIMULACIÓN INTELIGENTE DE PLANTAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS”**.
Entidad financiadora: Programa ESPRIT- Acción especial PACE (CDTI-MINER) (ref. PC-111)
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra, Universidad Politécnica de Cataluña, y tres empresas privadas
Duración, desde: en 1994 hasta: dic 1995; Investigador principal: Antonio López Gómez

Proyecto: **“MODELIZACION Y SIMULACION DE LA OPERACION DE SECADO DE MALTA EN DOBLE PLATO”**
Entidad financiadora: Intermalta, S.A. (Navarra);
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra, Empresa privada
Duración, desde: Nov 1995 hasta: May 1996; Investigador responsable: Antonio López Gómez

Proyecto: **“EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA TECNOLOGÍA ACTUAL DE CONSERVACIÓN Y TOSTADO DE LA AVELLANA”**
Entidad financiadora: INIA-IRTA (Generalitat de Cataluña) (ref. INIA SC-94-021).
Entidades participantes: Universidad Pública de Navarra, IRTA (Cataluña)
Duración, desde: Sept 1994 hasta: Ab 1996; Investigador principal: Antonio López Gómez (de los trabajos realizados en la Universidad)

Proyecto: **“EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA TECNOLOGÍA DE SECADO Y CONSERVACIÓN DE LA AVELLANA”**.
Entidad financiadora: INIA-IRTA (Generalitat de Cataluña) (ref. INIA 9082).
Entidades participantes: ETSIA de Lérida (UPC), Facultad de Farmacia (Univ. Barcelona), IRTA, Laboratorio Agrario de Barcelona
Duración, desde: Sep 1990 hasta: Ab 1993; Investigador principal: Antonio López Gómez (de los trabajos realizados en la Universidad de de Lérida).

ARTÍCULOS EN REVISTAS, LIBROS Y CAPÍTULOS DE LIBROS

(En los últimos 6 años, y lo más relevante de años anteriores)

En los últimos 6 años:

LOPEZ-GOMEZ, A., FERNÁNDEZ, P.S., PALOP, A., PERIAGO, P.M., MARTINEZ-LÓPEZ, A., MARIN-INIESTA, F., BARBOSA-CÁNOVAS, G.V. 2009. Food Safety Engineering: an Emergent Perspective. *Food Engineering Reviews*, DOI 10.1007/s12393-009-9005-5, 2009 (Publicado online 14 abril 2009).

MARIN, M.R., ESNOZ, A., LÓPEZ, A. 2009. Control and Modelling of Wine Making. In: JOSHI, V.K. (Ed.). *“Handbook of Enology”*. AsiaTech Publishers Inc., New Delhi, India, 38 pp (Ch. 23), 2009.

ROS-CHUMILLAS, M., BELISARIO-SÁNCHEZ, Y.Y., LÓPEZ-GÓMEZ, A. 2009. Orange juice Packaging and Shelf Life. In: ROBERTSON, G.L. (Ed.). *“Food Packaging and Shelf Life”*. CRC Press, NY, USA. ISBN: 9781420078442, 179-198 (Ch. 10), 2009.

BELISARIO-SÁNCHEZ, Y.Y.; TABOADA-RODRÍGUEZ, A.; MARÍN-INIESTA, F. y LÓPEZ-GÓMEZ, A. 2009. De-alcoholised wines by SCC distillation: phenolic compounds and antioxidant activity measured by DPPH method. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Pendiente publicación, 2009.

LÓPEZ, A., ESNOZ, A., IGUAZ, A., VIRSEDA, P. 2007. Integration of a malt drying model in a malt plant scheduling software. *Drying Technology*, 25 (11): 1803-1808.

ROS-CHUMILLAS, M., BELISARIO, Y., IGUAZ, A., LÓPEZ, A. 2007. Quality and shelf life of orange juice aseptically packaged in PET bottles. *Journal of Food Engineering*, 79 (1): 234-242.

ROS-CHUMILLAS, M., EGEA-CORTINES, M., LÓPEZ-GÓMEZ, A., WEISS, J. 2007. Evaluation of a rapid DNA extraction method to detect yeast cells by PCR in orange juice. *Food Control*, 18 (1): 33-39.

LÓPEZ-GÓMEZ, A., BARBOSA-CÁNOVAS, G.V. 2005. *Food Plant Design*. CRC Press, ISBN: 1-57444-602-9, USA. (Revisado en la sección Book Review en "Trends in Food Science & Technology", 18 (2007) 167-168; Traducido al chino en 2009, en la editorial China Agricultural University Press, de Beijing, China). Vol 143, Food Sci. Technology Series, p. 388.

CONESA, R., PERIAGO, P.M., ESNOZ, A., LÓPEZ, A., PALOP, A. 2003. Prediction of *Bacillus subtilis* spore survival after a combined non-isothermal-isothermal heat treatment. *European Food Research and Technology*, 217 (4):319-324.

LÓPEZ, A., ESNOZ, A., ARTES, F. (Eds.) 2003. *Avances en Ciencias y Técnicas del Frío - 1*. ISBN 84-95781-17-4, Universidad Politécnica de Cartagena, p. 712.

IGUAZ, A., ESNOZ, A., MARTÍNEZ, G., LÓPEZ, A., P. VIRSEDA. 2003. Mathematical modelling and simulation for the drying process of vegetable wholesale by-products in a rotary dryer. *Journal of Food Engineering*, 59 (2):151-160.

ARROQUI, C., LOPEZ, A., ESNOZ, A., VIRSEDA, P. 2003. Mathematical model of an integrated blancher/cooler. *Journal of Food Engineering*, 59 (2): 297-307.

ARROQUI, C., LOPEZ, A., ESNOZ, A., VIRSEDA, P. 2003. Mathematical model of heat transfer and enzyme inactivation in an integrated blancher cooler. *Journal of Food Engineering*, 58(3): 215-225.

ARROQUI, C., RUMSEY, T.R., LOPEZ, A., VIRSEDA, P. 2002. Losses by diffusion of ascorbic acid during recycled water blanching of potato tissue. *Journal of Food Engineering*, 52 (1): 25-30.

IGUAZ, A., LOPEZ, A., VIRSEDA, P. 2002. Influence of air recycling on the performance of a continuous rotary dryer for vegetable wholesale by-products. *Journal of Food Engineering*, 54 (4): 289-297.

ARROQUI, C., VIRSEDA, P., LOPEZ, A. 2002. Utilización eficiente del frío en la industria enológica. *ACE, Revista de Enología* 58: 11-15.

Más relevantes de años anteriores:

SAN MARTÍN, M.B.; FERNÁNDEZ, T.; ROMERO, A., LÓPEZ, A. 2001. Effect of modified atmosphere storage on hazelnut quality. *Journal of Food Processing and Preservation* 25(5): 309-321.

ARROQUI, C., RUMSEY, T.R., LOPEZ, A., VIRSEDA, P. 2001. Effect of different soluble solids in the water on the ascorbic acid losses during water blanching of potato tissue. *Journal of Food Engineering* 47 (2): 123-126.

LOPEZ, A., IGUAZ, A., ESNOZ, A., VIRSEDA, M.P. 2000. Modelling of sorption isotherms of dried vegetable wastes from wholesale market. *Drying Technology* 18 (4-5): 985-994.

LOPEZ, A., IGUAZ, A., ESNOZ, A., VIRSEDA, M.P. 2000. Thin layer drying behavior of vegetable wastes from wholesale market. *Drying Technology* 18 (4-5): 995-1006.

LOPEZ, A., LACARRA, G. 1999. Mathematical modelling of thermal storage systems for the food industry". *International Journal of Refrigeration* 22 (8): 650-658.

MARTINEZ, G., LOPEZ, A., ESNOZ, A., VIRSEDA, P., IBARROLA, J. 1999. A new fuzzy control system for white wine fermentation. *Food Control* 10 (3): 175-180.

LOPEZ, A., PIQUE, M.T., ROMERO, A. 1998. Simulation of deep bed drying of hazelnuts. *Drying Technology* 16 (3-5): 651-665.

LOPEZ, A., PIQUE, M.T., BOATELLA, J., FERRAN, A., GARCIA, J., ROMERO, A. 1998. Drying characteristics of the hazelnut. *Drying Technology* 16 (3-5): 627-649.

LOPEZ, A., PIQUE, M.T., ROMERO, A., ALETA, N. 1998. Modelling of walnut sorption isotherms. *Italian Journal of Food Science* 10(1): 67-74.

LOPEZ, A., VIRSEDA, P., MARTINEZ, G., LLORCA, M. 1997. Deep layer malt drying modelling. *Drying Technology* 15(5): 1499-1526

LOPEZ, A., PIQUE, M.T., BOATELLA, J., PARCERISA, J., ROMERO, A., FERRAN, A., GARCIA, J. 1997. Influence of drying conditions on the hazelnut quality. Part I. Lipid oxidation. *Drying Technology* 15(3-4): 965-977.

LOPEZ, A., PIQUE, M.T., FERRAN, A., ROMERO, A., BOATELLA, J., GARCIA, J. 1997. Influence of drying conditions on the hazelnut quality. Part II. Enzymatic activity. *Drying Technology* 15(3-4): 979-988.

LOPEZ, A., PIQUE, M.T., BOATELLA, J., ROMERO, A., FERRAN, A., GARCIA, J. 1997. Influence of drying conditions on the hazelnut quality. Part III. Browning. *Drying Technology* 15(3-4): 989-1002.

CASP, A., LOPEZ, A. (Eds.) 1996. *La gestión de la energía y el agua en la industria agroalimentaria*. Ed. Departamento de Agricultura del Gobierno de Navarra. ISBN: 84-605-5830-4, Pamplona.

LOPEZ, A. 1995. *Review of energy efficient technologies in the refrigeration systems of the agrofood industry*. The European Commission, Directorate-General for Energy (DG XVII), Strategy-Dissemination-Promotion (D/1) THERMIE Programme Action nº I185. Ed. Institut Català d'Energia, Barcelona.

PARCERISA, J.; BOATELLA, J.; CODONY, R.; FARRAN, A.; GARCIA, J.; LOPEZ, A.; RAFECAS, M.; ROMERO, A. 1995. Influence of variety and geographical origin on the lipid fraction of hazelnuts (*Corylus avellana*, L.) from Spain: (III) Oil stability, tocopherol content, and some mineral contents. *Food Chemistry* 53: 71-74.

LOPEZ, A.; PIQUE, T.; CLOP, M.; TASIAS, J.; ROMERO, A.; BOATELLA, J.; GARCIA, J. 1995. The hygroscopic behaviour of the hazelnut. *Journal of Food Engineering* 25: 197-208.

LOPEZ, A.; ROMERO, A.; PIQUE, M.T.; ALETA, N. 1995. Influence of cold-storage conditions on the quality of unshelled walnut. *International Journal of Refrigeration* 18(8): 544-549.

PARCERISA, J., BOATELLA, J., CODONY, R., RAFECAS, M., CASTELLOTE, A.I., GARCIA, J., LOPEZ, A., ROMERO, A. 1995. Comparison of fatty acid and triacylglycerol compositions of different hazelnut varieties (*Corylus avellana* L.) cultivated in Catalonia (Spain). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 43: 13-16.

LOPEZ, A., VIRSEDA, P., ABRIL, J. 1995. Influence of dry matter content and drying conditions on effective diffusion coefficient of onion (*Allium cepa*, L.). *Drying Technology* 13(8-9): 2181-2190.

LOPEZ, A. 1994. *Las instalaciones frigoríficas en las industrias agroalimentarias*. AMV Ediciones. ISBN: 84-87440-51-7, Madrid.

PARCERISA, J.; BOATELLA, J.; CODONY, R.; FARRAN, A.; GARCIA, J.; LOPEZ, A.; RAFECAS, M.; ROMERO, A. 1994. Influence of variety and geographical origin on the lipid fraction of hazelnuts (*Corylus avellana*, L.) from Spain: (II) Triglycerides composition. *Food Chemistry* 50: 245-249.

LOPEZ, A.; SOLANS, F.; POMAR, J. 1993. Necesidades frigoríficas en la vinificación en blanco. Procedimiento informático para su determinación. *VitiVincultura*, 9-10: 32-36.

RAMO, T.; RUBIO, A.; LOPEZ, A. 1993. Influencia del abonado nitrogenado de la cebada sobre la calidad de la malta. IV: Correlación entre los parámetros de calidad de la malta. *Cerveza y Malta* 118: 15-19.

LOPEZ, A.; GRENIER, P. 1993. Consommation d'énergie électrique dans les systèmes frigorifiques au service de la vinification en blanc. *Revue Générale du Froid* 10: 33-38.

PARCERISA, J.; BOATELLA, J.; CODONY, R.; FARRAN, A.; GARCIA, J.; LOPEZ, A.; RAFECAS, M.; ROMERO, A. 1993. Influence of variety and geographical origin on the lipid fraction of hazelnuts (*Corylus avellana*, L.) from Spain: (I) Fatty acid composition". *Food Chemistry* 48: 411-414.

LOPEZ, A. 1992. Las instalaciones frigoríficas en las bodegas. Manual de diseño. AMV Ediciones. ISBN: 84-87440-15-0, Madrid.

LOPEZ, A.; SECANELL, P. 1992. A simple mathematical empirical model for estimating the rate of heat generation during fermentation in white-wine making. *International Journal of Refrigeration* 15(5): 276-280.

CALLAO, P.; BORRAS, J.M.; LOPEZ, A.; RIUS, X. 1991. Influence of the state of ripeness of Chardonnay grapes on wine composition. I. Physicochemical characteristics, higher alcohols, polyols and esters. *Acta Alimentaria* 20(1): 47-54.

CALLAO, P.; BORRAS, J.M.; LOPEZ, A.; RIUS, X. 1991. Influence of the state of ripeness of Chardonnay grapes on wine composition. II. Alcohols, aldehydes and acetoin. *Acta Alimentaria*, 20(3-4): 253-260.

CALLAO, P.; BORRAS, J.M.; LOPEZ, A.; RIUS, X. 1991. Influence of the state of ripeness of Chardonnay grapes on wine composition. III. Terpenes and carboxylic acids. *Acta Alimentaria* 20(3-4): 261-268.

LOPEZ, A. 1990. *Diseño de industrias agroalimentarias*. AMV Ediciones. ISBN: 84-87440-07-X AMV Ediciones, Madrid.

LOPEZ, M.L.; LOPEZ, A.; RIBA, M. 1989. HPLC method for simultaneous determination of fungicides: Carbendazim, Metalaxyl, Folpet and Propiconazole in must and wine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 37: 684-687.

LOPEZ, A.; IBARZ, A.; PAGAN, J.; VILAVELLA, M. 1989. Rheology of wine musts during fermentation. *Journal of Food Engineering* 10: 155-161.

LOPEZ, A.; LOPEZ, M.L.; GIMENO, V. 1989. Secado de segmentos de manzana con aire caliente. Estudios preliminares. *Alimentaria* 207: 41-45.

LOPEZ, A.; ALTISENT, E. 1989. Análisis de la tecnología de elaboración y la calidad de los vinos blancos de la subzona Vall del Riu Corb (DO Costers del Segre). *Viticultura y Enología Profesional* 4: 56-63.

LOPEZ, A. 1988. *Diseño de instalaciones frigoríficas para la industria agroalimentaria*. Ed. Asociación de Ingenieros Agrónomos de Cataluña, ISBN: 84-404-2325-X, Barcelona.

BASUALDO, R.; LOPEZ, A. 1987. Studi sul processo d'invecchiamento dei vini bianchi rancios. *Vini d'Italia* 2: 29-34.

CASP, A.; LOPEZ, A. 1986. Operations prefermentaires et état de maturité du raisin. Relation avec la fraction volatile du vin. *Revue Française d'Oenologie* 105: 21-28.

OBSERVACIONES ADICIONALES: Ha publicado un total de 88 trabajos entre libros, capítulos de libros y artículos en revistas nacionales e internacionales, la gran mayoría fruto de Proyectos de I+D dirigidos por el prof. Antonio López Gómez.

Según la base de datos ISI WEB OF SCIENCE (Cited Reference Search), el prof. Antonio López Gómez posee 39 artículos ISI registrados en esta base, que han sido citados un total de 337 veces por otros artículos de revistas registradas en esta misma base (media de citas por artículo de 8.6).

PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD

Inventores: **LOPEZ, A., PALOP, A., HERNÁNDEZ, M.E., CASTAÑO, A.M.**

Título: **“Enfriador evaporativo higiénico y automático”**

N. solicitud internacional: **PCT ES 2007 070095;**

Fecha presentación internacional: 18.05.2007

Nº de publicación internacional: **WO 2007135219 (A1)**

Fecha de publicación internacional: **29.11.2007**

Entidad titular: **Refrigeración Industrial Zamora, S.L.**

Países a los que se ha extendido: **USA, China, Patente europea (AT, BE, CH, DE, DK, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE).**

Empresa que lo está explotando: **Refrigeración Industrial Zamora, S.L.**

Inventores: **LOPEZ GOMEZ, ANTONIO**

Título: **“Condensador evaporativo higiénico y automático”**

N. de solicitud: **P200601285** País de prioridad: España Fecha de prioridad: **2006**

Nº de publicación como Patente de Invención con examen previo: **ES 2 286 941 B2**

Fecha de publicación del folleto de la patente con examen previo: **16.06.2008**

Entidad titular: **Refrigeración Industrial Zamora, S.L.**

Países a los que se ha extendido: España

Empresa que lo está explotando: **Refrigeración Industrial Zamora, S.L.**

Inventores: LOPEZ, A., MARTINEZ, G., CASP, A., SANDOVAL, J.M.

Título: **“Procedimiento de control borroso del proceso de fermentación alcohólica”**

N. de solicitud: P9501130 País de prioridad: España

Nº de publicación: **ES 2 099 673 A1**

Fecha de publicación: **16.05.1997**

Entidad titular: Universidad Pública de Navarra

Países a los que se ha extendido: **España**

Empresa que lo está explotando: ----

Inventores: LÓPEZ, Antonio

Título: **“Procedimiento para determinar la calidad de la malta”**

Nº de publicación internacional: **WO 95 / 27899**

Solicitud internacional: **PCT/ES95/00038**

Fecha de publicación internacional: **19.10.1995**

Entidad titular: Universidad Pública de Navarra

Países a los que se ha extendido: **MX, USA, Patente europea (AT, BE, CH, DE, DK, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE).**

Empresa que lo está explotando: ----

ACTIVIDAD INVESTIGADORA REALIZADA EN CENTROS EXTRANJEROS

Centro: División de Ingeniería del Equipamiento Alimentario, *Division Génie des Equipements Agricoles et Alimentaires*, Centre National du Machinisme Agricole du Génie Rural des Eaux et des Forêts (CEMAGREF)-Groupement de Montpellier – Francia ; Duración: 1 año (desde 1 Febrero 1992 hasta 31 enero 1993); Proyecto Desarrollado: Modelización y simulación de bodegas mediante sistemas a base de conocimiento. Actividad Financiada por el Programa de Perfeccionamiento y Movilidad de Personal Investigador- DGICYT- Subprograma Estancias de Investigadores Españoles en Centros de Investigación Extranjeros.

PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS

(Contribuciones producidas en los últimos 10 años)

Ponencias invitadas:

LÓPEZ, A. 2007. Diseño Higiénico de los sistemas frigoríficos y de acondicionamiento de aire. *IV Congreso Ibérico y II Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío*. Universidade do Oporto (Porto, Portugal).

LÓPEZ, A. 2007. Emerging refrigeration technologies in food processing and packaging". *II Internacional Workshop on Advances in Engineering of HVAC&R*. Universidade do Algarve (Faro, Portugal).

ESNOZ, A., LÓPEZ, A. 2002. Sistema de control borroso para instalaciones frigoríficas al servicio de cámaras de conservación de congelados. *I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío*. Univ. Politécnica de Cartagena (Murcia, España), 2002

Martínez, P., Viedma, A., Esnoz, A., LÓPEZ, A. 2002. Sistemas de producción y distribución de hielo líquido. *I Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío*. Univ. Politécnica de Cartagena (Murcia, España).

LÓPEZ, A. 2001. Optimización de procesos y plantas de procesado de alimentos. *I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos*. Univ. Politécnica Valencia (Valencia, España).

LÓPEZ, A. 2000. Modelling of refrigeration systems. *IIR Conference on Improving postharvest technologies of fruits, vegetables and ornamentals*. CEBAS-CSIC (Murcia, España).

LÓPEZ, A.; GRENIER, P., MARTINEZ, G., LACARRA, G. 1999. Efficient use of cold in wineries. *XX International Congress of Refrigeration, IIR Conference*. Sydney (Australia).

Trabajos presentados en Congresos:

González, F.P., Ruiz, J.M., Rodríguez, C.B., Belisario, Y.Y., LOPEZ, A. 2008. Producción de bioetanol y CPP a partir de subproductos de la extracción de zumos cítricos. *V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos – II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria*. Univ. Politécnica de Cataluña (Barcelona).

Belisario, Y.Y., Taboada, A., LÓPEZ, A., Marin, F. 2008. Contenido de resveratrol y actividad antioxidante en vinos desalcoholizados. *V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos – II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria*. Univ. Politécnica de Cataluña (Barcelona).

Taboada, A., Sánchez, E., Cava, R., Marin, F., LOPEZ, A. 2007. Efectividad de desinfectantes

de superficies de los equipos en instalaciones de envasado de productos listos para su consumo. *V Congreso Iberoamericano de Tecnología Poscosecha y Agroexportaciones* Univ. Politécnica de Cartagena (Murcia).

Sánchez, E., Cava, R., Taboada, A., Marin, F., LOPEZ, A. 2007. Influencia de la limpieza del aire y de las superficies en instalaciones de envasado sobre la vida útil de productos agroalimentarios. *V Congreso Iberoamericano de Tecnología Poscosecha y Agroexportaciones* Univ. Politécnica de Cartagena (Murcia).

Castaño, A., Hernández, M.E., LÓPEZ, A., Palop, A. 2007. Presence of *Legionella pneumophila* in evaporative condensers and its relation with the characteristics of the water. *XXII International Congress of Refrigeration, IIR Conference*. Beijing (China).

Sánchez, E., Marín, F. LÓPEZ, A. 2007. Effect of the cleaning control in air and surfaces, within packaging facilities, on the shelf life of sliced meat products. *XXII International Congress of Refrigeration, IIR Conference*. Beijing (China).

Cava, R., Taboada, A., LOPEZ, A., Marin, F. 2007. Antimicrobial activity of vanillin and some essential oils against *Listeria monocytogenes* in semiskim milk. *XXII International Congress of Refrigeration, IIR Conference* Beijing (China).

Hernández, E., Belisario, Y., Esnoz, A., LÓPEZ, A. Modelización del proceso de adsorción en un adsorbente de zeolita granulada, con geometría de cuerpo cilíndrico. *IV Congreso Ibérico y II Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío*. Universidade do Oporto (Porto, Portugal).

Belisario, Y., Hernández, E., LÓPEZ, A. 2007. Calidad de la cerveza en función de la temperatura de conservación y del tipo de envase. *IV Congreso Ibérico y II Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío*. Universidade do Oporto (Porto, Portugal).

Sánchez, E., Marin, F., LÓPEZ, A. 2007. Vida útil de la carne fresca de cerdo y ternera. Influencia del envasado y la temperatura de conservación. *IV Congreso Ibérico y II Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío*. Universidade do Oporto (Porto, Portugal).

Belisario, Y., LÓPEZ, A. 2006. Análisis de aldehídos en cervezas comerciales con microextracción en fase sólida (SPME). *IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos*. Universidad de Córdoba, España.

Hernández, E., Belisario, Y., LÓPEZ, A. 2006. Resistencia mecánica de bolsas para el envasado bag-in-box de alimentos líquidos. *IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos*. Universidad de Córdoba, España.

Ros, M., LÓPEZ, A., Palop, A. 2006. Efecto de las condiciones de calentamiento no isotérmico sobre la termorresistencia de *Saccharomyces cerevisiae*. *IV Congreso de Ingeniería y Tecnología de Alimentos*. Universidad de Córdoba, España.

Ros, M., LOPEZ, A., Palop, A. 2005. Pasteurización del zumo de naranja. Estudios de termorresistencia de levaduras. *III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. Universidad de Burgos (España).

Esnoz, A., LOPEZ, A., Ros, M., Iguaz, A. 2005. Sistema automático de control de la alteración microbiana de zumos almacenados en bodegas asépticas refrigeradas. *III Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío*. Universidad Politécnica de Cataluña (Barcelona, España).

LOPEZ, A., Ros, M. 2005. Acondicionamiento del aire de locales y equipos de envasado ultra-limpio y aséptico de alimentos listos para su consumo (*ready-to-eat*). *III Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío*. Universidad Politécnica de Cataluña (Barcelona, España).

Ros, M., Egea-Cortines, M., LÓPEZ, A., Weiss, J. 2004. Evaluación de métodos rápidos de control de la recontaminación microbiana de zumos de naranja pasteurizados, mediante extracción de ADN y reacción en cadena de la polimerasa. *III Congreso Español de Ingeniería*

de Alimentos. Universidad Pública de Navarra (Pamplona, España).

Esnoz, A., Ros, M., LÓPEZ, A. 2004. Caracterización reológica del zumo concentrado de limón. *III Congreso Español de Ingeniería de Alimentos*. Universidad Pública de Navarra (Pamplona, España).

Esnoz, A., LÓPEZ, A. 2003. Fuzzy Logic PI Controller with ON-LINE optimum intermediate pressure for double stage refrigeration system. *21st Internacional Congress of Refrigeration*. Washington, D.C. (EEUU).

Esnoz, A., LÓPEZ, A. 2003. QFT technique application on frozen food coldstore temperature control". *21st Internacional Congress of Refrigeration*. Washington, D.C. (EEUU).

Esnoz, A., Pipaón, J., Arroqui, C., Vírseda, P., LÓPEZ, A. 2003. Modelización de la interacción del funcionamiento dinámico de un túnel de congelación de productos vegetales y su instalación frigorífica. *II Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío*. Universidad de Vigo, España.

García, M., LÓPEZ, A., Esnoz, A., Ros, M. 2003. Modelización de salas blancas refrigeradas para envasado y procesado mínimo de alimentos. *II Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío*. Universidad de Vigo, España.

Ros, M., García, M., Palop, A., Esnoz, A., LÓPEZ, A. 2003. Influencia del envase y la temperatura de conservación en la calidad del zumo de naranja. *II Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío*. Universidad de Vigo, España.

Ros, M., Palop, A., García, M., Esnoz, A., LÓPEZ, A. 2003. Evaluación de la calidad de zumo de naranja envasado asépticamente en botellas de vidrio y PET. *II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos*. Universidad Miguel Hdez., Orihuela (Alicante, España).

Ros M., García, M. Esnoz, A., LÓPEZ, A. 2003. Exotermas de fermentación de zumo de naranja. *II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos*. Universidad Miguel Hdez., Orihuela (Alicante, España).

Conesa, R., Fernández, P.S., Periago, P.M., LÓPEZ, A., Palop, A. 2003. Resistencia de *Yersinia enterocolitica* al calor en condiciones isotérmicas y no isotérmicas. *II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos*. Universidad Miguel Hdez., Orihuela (Alicante, España).

ARROQUI, C., LÓPEZ, A., VIRSEDA, P. 2001. Modelling energy and water consumption in an integrated blancher/cooler. *I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos*. Universidad Politécnica de Valencia, España.

IGUAZ, A., ESNOZ, A., LÓPEZ, A., VIRSEDA, P. 2001. Simulación y estudio energético del proceso de deshidratación de subproductos vegetales de mercado mayorista en un secadero rotatorio en paralelo. *I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos*. Universidad Politécnica de Valencia, España.

LARRAZ, S., FERNANDEZ, T., LÓPEZ, A. 2001. Effects of temperature and moisture content of barley on heat production in malting by DSC. *I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos*. Universidad Politécnica de Valencia, España.

ARROQUI, C., LÓPEZ, A., VIRSEDA, P. 2001. Modelo matemático de transferencia de calor, masa e inactivación enzimática en un escaldador/enfriador integrado. *I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos*. Universidad de Valencia, España.

SAN MARTIN, M.B., FERNANDEZ, T., LÓPEZ, A. 2000. Quality of Reus hazelnut under different modified storage conditions. *IIR Conference on Improving postharvest technologies of fruits, vegetables and ornamentals*. CBAS-CSIC (Murcia, España).

ESNOZ, A., LÓPEZ, A. 2000. Modelling refrigeration systems for control applications. *IIR Conference on Improving postharvest technologies of fruits, vegetables and ornamentals*. CEBAS-CSIC (Murcia, España).

IGUAZ, A., ESNOZ, A., VIRSEDA, M.P., MARTINEZ, G., LOPEZ, A. 1999. Modelling and simulation of a rotary drier for central market vegetable residues. *Third Int. Symp. On Mathematical Modelling and Simulation in Agricultural and Bio-industries*. Uppsala, Suecia.

LÓPEZ, A.; MARTINEZ, G., VIRSEDA, P., ESNOZ, A. 1999. Modelling of the drying of malt in the double kilning plate process. *European Control Congress ECC'99*. Karlsruhe, Alemania.

LÓPEZ, A.; ESNOZ, A., MARTINEZ, G., VIRSEDA, P., PIPAON, J., ARROQUI, C. 1998. CIMFROZEN: a tool for simulation of waste production in frozen vegetables plants. *WASTE-DECISION 98. Int. Conf. Decision and Control on Waste Bio-Processing*. Narbonne, Francia.

LÓPEZ, A.; ESNOZ, A., MARTINEZ, G., VIRSEDA, P., PIPAON, J., ARROQUI, C. 1998. CIMFROZEN: a tool for intelligent simulation of frozen vegetables plants. *BIO-DECISION 98. Int. Conf. Engineering of Decision Support Systems in Bio-Industries*. Montpellier, Francia.

LÓPEZ, A.; MARTINEZ, G., VIRSEDA, P., ESNOZ, A., LACARRA, G. 1997. CIMFOOD: a tool for intelligent simulation of food plants. Case of malting plants. *Congres Nouvelles Techniques dans les Industries Agro-Alimentaires*. Bordeaux, Francia.

MARTINEZ, G., LOPEZ, A., ESNOZ, A., VIRSEDA, P. 1997. Processing systems optimisation by means of computer simulation: Case of a new fermentation control system in white wine making. *Congres Nouvelles Techniques dans les Industries Agro-Alimentaires*. Bordeaux, Francia.

LÓPEZ, A.; FERNÁNDEZ, T.; VIRSEDA, P.; MARTINEZ, G. y J. LACALLE. 1997. Alcoholic fermentation exotherm modelling for refrigeration systems optimising in wineries. *Conference on Modelling of Thermal Properties and Behaviour of Foods during Production, Storage and Distribution*. Praga, República Checa.

LÓPEZ, A.; FERNÁNDEZ, T.; VIRSEDA, P.; MARTINEZ, G. y S. LARRAZ. 1997. Barley germination exotherm modelling for refrigeration systems optimising in malting plants. *Conference on Modelling of Thermal Properties and Behaviour of Foods during Production, Storage and Distribution*. Praga, República Checa.

MARTINEZ, G., LOPEZ, A., ESNOZ, A., VIRSEDA, P. 1997. A new fermentation control system in white wine making. *International Workshop on Robotics and Automated Machinery for Bio-productions* Valencia, España.

LOPEZ, A., LACARRA, G., MARTINEZ, G., RAMO, T., LOPEZ, J.A. 1996. CIMFOOD: a tool for intelligent simulation of malting plants. *ESPRIT Integration in Manufacturing (IIM) Conference*, Galway, Irlanda.

MARTINEZ, G., LOPEZ, A., AROCENA, I., LACARRA, G. 1996. Fuzzy control procedure for must fermenters in alcoholic beverages making. *International Fuzzy Systems and Intelligent Control Conference*, Maui (Hawai), Estados Unidos.

ROMERO, A., TOUS, J., PLANA, J., DIAZ, I., BOATELLA, J., GARCIA, J., LOPEZ, A. 1996. Commercial quality characterization of Spanish Negret cultivar. *IV International Congress on Hazelnut*, Ordu, Turquía.

ROMERO, A., ALETA, N., NINOT, A., LOPEZ, A., PIQUE, M.T., BONMATI, J., SERENA, J. 1996. Programme Noix Communautaire, Synthèse des principaux résultats: Séchage des noix. *Symposium Européen Noix et Autres Fruits à Coque*, Reus (Tarragona), España.

ROMERO, A., ALETA, N., NINOT, A., LOPEZ, A., PIQUE, M.T., CABRE, P., MARIN, M., PEREA, M., ALBA, A., PASTOR, J. 1996. Programme Noix Communautaire, Synthèse des Principaux Résultats: Conservation des noix. *Symposium Européen Noix et Autres Fruits à Coque*, Reus (Tarragona), España.

LOPEZ, A., MARTINEZ, G., LACARRA, G. 1996. Sistema de control borroso de la fermentación en vinificación en blanco. *Jornadas Científicas'96, Grupos de Investigación Enológica*, Ciudad Real, España.

LOPEZ, A.; LACARRA, G.; GRENIER, P. 1995. Dynamic analysis of centralized refrigeration systems in food plants. *19th International Congress of Refrigeration*, The Hague, Netherlands.

LOPEZ, A., VIRSEDA, M.P., LACARRA, G., HERNANDEZ, A. Eficiencia energética en bodegas. *XVII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*, Almendralejo (Badajoz), España.

LOPEZ, A.; LOHAN, A.; LACARRA, G.; LLORCA, M.; RAMO, T. 1995. Intelligent simulation of a malting plant. *2nd IFAC/IFIP/EurAgEng Workshop on Artificial Intelligence in Agriculture*, Wageningen, Netherlands.

LOPEZ, A. 1995. Relación entre tecnología enológica, contaminación y economía de agua. *Seminario Franco-Ibérico sobre Tratamiento de Efluentes Vinícolas*. Olite (Navarra), España.

LOPEZ, A.; LACARRA, G. 1994. Modelo matemático simple de la cinética de fermentación en vinificación. *Jornadas Científicas'94, Grupos de Investigación Enológica*, Tarragona, España.

TOUS, J.; ROMERO, A.; PLANA, J.; LOPEZ, A.; BOATELLA, J.; GARCIA, J. 1994. Hazelnut production and postharvest processing in Tarragona (Spain). *IV International Symp. on Fruit, Nut, and Vegetable Production Engineering*, Valencia, España.

LOPEZ, A.; GRENIER, P.; ROGER, J.M.; SEVILA, F.; OUSSALAH, M. 1993. Thoughts about modelling and simulation of food processing plants. *AIFA Conference on Artificial Intelligence for Agriculture and Food Equipment and Process Control*. Nîmes, Francia.

LOPEZ, A.; NIVIERE, V.; GRENIER, P. 1993. Computer simulation and response surface analysis for minimization of wineries instantaneous refrigeration requirements. *EUROFOOD CHEM VII Congress, Progress in Food Fermentation*, Valencia, España.

LOPEZ, A.; LLORCA, M. 1993. Un modelo de secado de malta en capa profunda. *IX Congreso Nacional de Ingeniería de Proyectos*, Valencia, España.

LOPEZ, A. 1993. Tecnologías energéticas eficientes en los sectores del vino, cava, cerveza y destilados. Ponencia invitada, *Journée Européenne Thermie*. Barcelona, España.

LOPEZ, A. 1993. Echange d'expériences sur technologies d'économie d'énergie dans les industries laitières et de la viande. *Seminar on Energy Saving in Processing Industries of Agricultural Complex*, Minsk, Bielorrusia.

LOPEZ, A.; PIQUE, T.; CLOP, M.; TASIAS, J.; ROMERO, A. 1992. Modelling of the hazelnut hygroscopic behaviour. *ISOPOW-V International Congreso*, Peñíscola (Castellón), España.

LOPEZ, A.; PIQUE, T.; RAFECAS, M.; CODONY, R.; PARCERISA, J.; TASIAS, J.; ROMERO, A. 1992. Influence of the storage temperature and relative humidity on the oxidation state evolution of the lipidic fraction in the hazelnut. *ISOPOW-V International Congreso*, Peñíscola (Castellón), España.

LOPEZ, A.; NIVIERE, V.; GRENIER, P. 1992. Conception et gestion des installations frigorifiques des caves à l'aide d'un système expert. *International Congress COLD'92, Proposals for the Generation and Use of Refrigeration in the 21 st. Century*, Buenos Aires, Argentina.

LOPEZ, A.; CABEZAS, A. 1992. Possibilités d'économie d'énergie dans les installations

frigorifiques de l'industrie agroalimentaire de Catalogne (Espagne). *International Congress COLD'92, Proposals for the Generation and Use of Refrigeration in the 21 st. Century*, Buenos Aires, Argentina.

LOPEZ, A. 1992. Qualité des aliments et les systèmes frigorifiques de l'industrie agroalimentaire en Espagne". *Journée Européenne Thermie*, Barcelona, España.

RAMO, T.; RUBIO, A.; RIBO, D.; LOPEZ, M.L.; ROMERO, M.P.; LOPEZ, A. 1991. Maltose levels in wort and malt quality. Relation with the barley variety, grown area and the gibberellic acid addition during malting. *III World Congress on Food Technology*, Barcelona, España.

LOPEZ, A.; LLOBERA, O. 1991. Industrial drying of sliced potato (*Solanum tuberosum* L.). Drying kinetics studies. *III World Congress on Food Technology*, Barcelona, España.

LOPEZ, A.; LLOBERA, O.; GINER, J. 1991. Drying of sliced potato (*Solanum tuberosum*, L.). Raw matter characterization studies. *III World Congress on Food Technology*. Barcelona, España.

LOPEZ, A. 1991. Transfert de Technologie des Aliments. *Journée d'Echanges d'Experiences en Transfert de Technologie et Relations Industrielles, entre l'Institut National Polytechnique de Toulouse et l'Université Polytechnique de Catalogne*. Toulouse, Francia.

LOPEZ, A. 1990. Systematization of the action in food engineering system design. *I International Congress on Food Technology and Development*, Murcia, España.

LOPEZ, A.; SECANELL, P. 1990. Process system design engineering in white wine making. Selecting fermentation temperature. *I International Congress on Food Technology and Development*, Murcia, España.

LOPEZ, M.L.; LOPEZ, A.; RIBA, M. 1987. Estudio de la presencia de algunos fungicidas en mostos y vinos de uva Chardonnay. Influencia de las técnicas de vinificación. *VII Cong. Nacional de Química*, Sevilla, España.

LOPEZ, A.; IBARZ, A.; FITO, P. 1987. The food engineering teaching in Spain. *II World Congress on Food Technology*, Barcelona, España.

LOPEZ, A.; RAMO, T. 1987. Effect of the barley variety, gibberellic acid and germination temperature on the malt quality. *II World Congress on Food Technology*, Barcelona, España.

BASUALDO, R.; LOPEZ, A. 1987. Evolution of the phenolic compounds during *rancio* red wine-making. *II World Congress on Food Technology*, Barcelona, España.

CASP, A.; LOPEZ, A. 1987. Prefermentative operations and fermentation temperature as factors affecting the ester levels in white wine. *II World Congress on Food Technology*, Barcelona, España.

CASP, A.; LOPEZ, A. 1986. Efecto de los tratamientos de estabilización sobre la calidad del vino blanco seco. *Conferencia Internacional de Enología (ENOMAQ'86)*, Zaragoza, España.

CASP, A.; LOPEZ, A. 1986. Cationes en el vino blanco. Relación con las operaciones prefermentativas y la temperatura de fermentación. *VIII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*, Almendralejo (Badajoz), España.

CASP, A.; LOPEZ, A.; LOPEZ, M.L.. 1985. Influencia del despalillado en la formación de glicerina en vinos blancos secos de la variedad Merseguera. *VII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*, Almendralejo (Badajoz), España.

CASP, A.; LOPEZ, A.. 1985. Efecto de las operaciones prefermentativas, de la fecha de vendimia y la temperatura de fermentación sobre el contenido en alcoholes superiores y glicerina en vino blanco seco de uva Merseguera. *VII Jornadas de Viticultura y Enología de*

Tierra de Barros, Almendralejo (Badajoz), España.

NOTA: Ha participado en un total de 85 Comunicaciones o Ponencias presentadas a Congresos Nacionales e Internacionales, la gran mayoría de ellos fruto de Proyectos de I+D dirigidos por el prof. Antonio López Gómez.

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

Título: "Mejora de la tecnología de pasteurización, almacenamiento y envasado aséptico del zumo natural de naranja".

Doctorando: María Ros Chumillas, Lic. Veterinaria; Universidad Politécnica de Cartagena.

Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Año: 2006; CALIFICACIÓN: Apto Cum Laude

Título: "Modelización, simulación y control del proceso de deshidratación de vegetales troceados en secadero rotatorio".

Doctorando: Asunción Iguaz Gainza, Ing. Agrónomo; Universidad Pública de Navarra.

Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Año: 2002; CALIFICACIÓN: Apto Cum Laude

Título: "Modelo matemático, análisis y control del comportamiento dinámico de los sistemas frigoríficos de fábricas de congelados vegetales".

Doctorando: Arturo Esnoz Nicuesa, Ing. Industrial; Universidad Politécnica de Cartagena.

Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Año: 2002; CALIFICACIÓN: Apto Cum Laude

Título: "Modelización del comportamiento térmico y cinético de la operación de escaldado de productos vegetales".

Doctoranda: Cristina Arroqui Vidaurreta, Ing. Agrónomo; Universidad Pública de Navarra.

Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Año: 2001; CALIFICACIÓN: Apto Cum Laude

Título: "Modelo matemático y análisis de sistemas centralizados de producción de agua fría y acumulación de hielo para la industria agroalimentaria".

Doctorando: Guillermo Lacarra Albizu, Ing. Agrónomo; Universidad Pública de Navarra.

Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

Año: 1998; CALIFICACIÓN: Apto Cum Laude

Título: "Modelización de la operación de secado de malta, por aire caliente, en lecho fijo y en capa profunda".

Doctorando: Miguel Llorca Marqués, Ing. Agrónomo; Universitat de Lleida.

Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Lleida

Año: 1995; CALIFICACIÓN: Apto Cum Laude

Título: "Tecnología post-cosecha de la avellana: secado y frigoconservación".

Doctorando: María Teresa Piqué Ferré, Ing. Agrónomo; Universitat de Lleida.

Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Lleida

Año: 1995; CALIFICACIÓN: Apto Cum Laude

Título: "Influencia de la variedad de cebada, el abonado nitrogenado, y la adición de ácido giberélico durante el malteado, sobre la calidad de la malta".

Doctorando: Tomás Ramo Aparicio, Ing. Agrónomo; Universidad Politécnica de Cataluña.

Escuela: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Lleida

Año: 1991; CALIFICACIÓN: Apto Cum Laude

OTROS DATOS DEL HISTORIAL ACADÉMICO E INVESTIGADOR

- **Premio Isaac Peral de la Universidad Politécnica de Cartagena** al Grupo de Investigación más destacado en Trabajos y Proyectos de I+D de esta Universidad durante el año 2006. Este Grupo de Investigación es el Dirigido por el Prof. Antonio López Gómez.
- **Vocal del Comité Asesor 2 de la CNEAI** (Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora), 2005-2006.
- **Organizador del I, II, y III Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío**, celebrados en la Universidad Politécnica de Cartagena, en Cartagena, del 4 al 6 de abril de 2002, en la Universidad de Vigo (sept 2003), y en la UPC (Barcelona, julio 2005).
- **Organizador del IV y V Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío, y II y III Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío**, celebrado (el IV) en Oporto, en Noviembre de 2007, en la Universidad de Porto (Portugal), y a celebrar en Castellón (el V), en la Universidad Jaime I, en 2009.
- **Presidente de la Sociedad Española de Ciencias y Técnicas del Frío**, fundada en el Congreso de Cartagena que se cita en el punto anterior. Registrada en el Registro Nacional de Asociaciones, 2002-2008.
- **Organizador, y Director del Departamento de Ingeniería de Alimentos** y del Equipamiento Agrícola de la Universidad Politécnica de Cartagena, desde 2003 hasta la actualidad.
- **Director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica** de la Universidad Politécnica de Cartagena (1999-febrero 2002).
- **Miembro de la Comisión Gestora de la Universidad Politécnica de Cartagena** (1999-febrero 2002).
- **Vicepresidente (Vicerrector) de la Universidad Politécnica de Cartagena** (1998 1999).
- **Investigador Principal del Grupo de Investigación** "Ingeniería del Frío y del Control Microbiano", catalogado por la Universidad Politécnica de Cartagena, y formado por un Catedrático de Universidad, dos Prof. Titulares de Universidad, dos Prof. Titulares de Escuela Universitaria (2 Doctores), un Prof. Contratado Doctor, un Contratado postdoctoral del Programa Ramón y Cajal (habilitado como Prof. Titular de Universidad), y siete becarios predoctorales, de 2000 hasta la actualidad.
- **Referee de diversas revistas internacionales** (J. Food Engng, Int J Refrigeration, Food Chemistry, J Agric Food Chemistry, J Macromolecular Science, ...)
- **Evaluador de Proyectos de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP).**
- **Evaluación favorable actividad investigadora (cuatro sexenios**, tramos 1984-1989, 1990-1995, 1996-2001, 2002-2007).
- **Evaluación favorable de la actividad docente (cinco quinquenios**, tramos 1984-1988; 1989-1993, 1994-1998, 1999-2003, 2004-2008).
- **Director de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos** de la Universidad Pública de Navarra, desde 1996 hasta 1998.
- **Miembro de la Junta de Gobierno y del Consejo Social** de la Universidad Pública de Navarra, de 1996 a 1998.
- **Miembro de la Comisión de Investigación** de la Universidad Pública de Navarra de 1995 a 1998.
- **Investigador Principal de un Grupo de Investigación**, catalogado por la Universidad Pública de Navarra, y formado por un Catedrático de Universidad, dos Titulares de Universidad, un Titular de Escuela Universitaria, y cinco becarios predoctorales, de 1994 a 1998.
- **Traductor de cinco libros** sobre tecnología e ingeniería del procesado de alimentos.
- **Su libro titulado Food Plant Design**, publicado por la editorial CRC Press está siendo **traducido al Chino**, y lo publicará la editorial *China Agricultural University Press*, con sede en esta Universidad de Beijing (China). Saldrá a la venta en 2009.
- **Ha dirigido más de 20 Proyectos Final de Carrera** de Ingeniero Agrónomo, uno de ellos premiado por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Cataluña. Ha dirigido también más de 20 trabajos o proyectos fin de carrera de Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias.
- **Ha sido Número Uno de su Promoción y Premio Nacional de Terminación de Estudios** de Ingeniero Agrónomo, 1981, 1982.

Participación en comités y representaciones internacionales:

Título del Comité: Comité Científico del I, II, y III Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío, celebrados en la Universidad Politécnica de Cartagena, en Cartagena, del 4 al 6 de abril de 2002, en la Universidad de Vigo (sept 2003), y en la UPC (Barcelona, julio 2005), del Comité Científico del IV Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío, y II Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío, celebrado en Oporto, en Noviembre de 2007, en la Universidad de Porto (Portugal), y del Comité Científico del V Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío, y III Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío, a celebrar en Castellón, en 2009, en la Universidad Jaime I.

Entidad del que depende: SECYTEF (Sociedad Española de Ciencias y Técnicas del Frío, con sede en la UPCT, Cartagena)

Tema: Tecnología e Ingeniería de Alimentos, que incluye las Ciencias y Técnicas del Frío, aplicadas a los alimentos.

Fechas: las indicadas, de 2002, 2003, 2005 y 2007.

Título del Comité: Comité Científico del I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, CIBIA.

Entidad del que depende: IAD (Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo, de la UPV de Valencia) y CYTED. Tema: Tecnología e Ingeniería de Alimentos

Fecha: 11-15 de Marzo de 2001, Congreso celebrado en Valencia.

Título del Comité: Comité Científico y Organizador de la *IIR Conference on Improving Postharvest Technologies of Fruits, Vegetables and Ornamentals*, del *International Institute of Refrigeration*.

Entidad del que depende: International Institute of Refrigeration (IIR), con sede en París (Francia). Tema: Tecnología e Ingeniería del Frío

Fecha: 19-21 Octubre 2000, Conferencia celebrada en Murcia.

Título del Comité: Comité Científico, Comisión D1, del *International Institute of Refrigeration*, en representación de España (con nombramiento del IIR a propuesta del Instituto del Frío de Madrid, CSIC)

Entidad del que depende: International Institute of Refrigeration (IIR), con sede en París (Francia). Tema: Tecnología e Ingeniería del Frío

Fecha: 1996-1999, 2000-2003, 2004-2007.

Título de la representación: Experto Europeo en Energía e Industria Agroalimentaria, dentro del Programa URE (Uso Racional de la Energía), de cooperación entre la Comisión Europea (DG I) y la República de Argentina.

Entidad de la que depende: Comisión Europea (DG I), a través del Institut Català d'Energia.

Tema: Trabajos de auditoría en Neuquén y Buenos Aires (Argentina) sobre ahorro de energía en centrales frutícolas.

Fecha: 1997, 1998, 1999

Título del Comité: Comité Científico, Comisión B2, del *International Institute of Refrigeration*, en representación de España (con nombramiento del IIR a propuesta del Instituto del Frío de Madrid, CSIC)

Entidad del que depende: International Institute of Refrigeration (IIR), con sede en París (Francia). Tema: Tecnología e Ingeniería del Frío

Fecha: 1992-1995

Título de la representación: Experto Europeo en Energía e Industria Agroalimentaria, dentro del Programa TACIS, de cooperación entre la Comisión Europea y los nuevos estados independientes de la ex-Unión Soviética.

Entidad de la que depende: Comisión Europea, a través del Institut Català d'Energia

Tema: Trabajos de auditoría en Moscú (Rusia) sobre ahorro de energía en fábricas de cerveza y malta.

Fecha: 1994

Título de la representación: Experto Europeo en Energía e Industria Agroalimentaria (a propuesta del Institut Català d'Energia), en el Seminario *Energy Saving in Processing Industries of Agricultural Complex*, celebrado en Minsk (Bielorrusia)

Entidad de la que depende: THERMIE-OPET NETWORK, a través del Institut Català d'Energia.

Tema: Intercambio de experiencias en ahorro energético en las industrias cárnicas y lácteas en este Seminario organizado por el EC Energy Center de Minsk, gestionado por la THERMIE-OPET NETWORK.

Fecha: 1993

Título del Comité: Comité Científico del Congreso Internacional *AIFA Conference on Artificial Intelligence for Agriculture and Food – Equipment and Process Control* (miembro de este Comité a propuesta del CEMAGREF de Montpellier, Francia).

Entidad del que depende: Evento de la European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng), y organizado por el CEMAGREF de Montpellier (Francia)

Tema: Congreso sobre Inteligencia Artificial aplicada a la Agricultura y las Industrias Agroalimentarias.

Fecha: 1993

Título de la representación: Experto Español en Energía e Industria Agroalimentaria, dentro de un Programa de cooperación entre España y Méjico.

Entidad de la que depende: Agencia Española de Cooperación Internacional - IDAE.

Tema: Trabajos de auditoría en el Estado de Sinaloa (Méjico) sobre ahorro de energía en fábricas de conservas vegetales.

Fecha: 1991

Título de la representación: Ponente de la Universidad Politécnica de Cataluña (UPC) en Transferencia de Tecnología de Alimentos, en el Seminario sobre *Transfert de Technologie et Relations Industrielles*, organizado entre el Institut National Polytechnique de Toulouse y la UPC en Toulouse (Francia).

Entidad de la que depende: Universidad Politécnica de Cataluña. Tema: Transferencia de Tecnología de Alimentos. Fecha: 1991

Título del Comité: Comité Científico del *II World Congress on Food Technology* (miembro de este Comité con nombramiento del Prof. Dr. Eduardo Primo).

Entidad del que depende: Organizado por Prosema, en el marco de Tecno-Alimentaria'87 (Barcelona). Tema: Congreso Internacional sobre Tecnología de Alimentos

Fecha: 1987

Becarios a cargo del Prof. Dr. Antonio López Gómez, en los últimos 10 años:

- **María del Mar García García**, Ingeniero Agrónomo (España), Becaria FPU, 2000-2001, Universidad Politécnica de Cartagena.
- **María Ros Chumillas**, Lic. Veterinaria (España), Becaria con cargo a contratos con empresas (Agrumexport, S.A., 2002), y Becaria de la Fundación Séneca (Región de Murcia), 2003-2007. Presentó su Tesis Doctoral en 2006.
- **Esther Sánchez Botella**, Ingeniero Agrónomo (España), Becaria con cargo a contrato con empresas (ElPozo Alimentación, S.A.), y posteriormente becaria de la Fundación Séneca (Región de Murcia), 2003-2007. Pendiente presentación Tesis Doctoral, ya redactada.
- **Amaury Taboada Rodríguez**, Lic. Microbiología (Cuba), Becario con cargo a contratos (Tecnopet, S.A.), 2004-2005. Pendiente presentación Tesis Doctoral, casi redactada.
- **Yulissa Yanet Belisario Sánchez**, Ingeniero Químico (Venezuela), Becaria con cargo a contratos (Agrumexport, S.A., S.A. Damm, B. y V. Casa de la Ermita, S.L.), 2004-2008. Pendiente presentación Tesis Doctoral, ya redactada.
- **María Esther Hernández Hernández**, Ingeniero Agrónomo (España), Becaria con cargo a contratos (S.A. Damm), 2005-2007. Pendiente presentación Tesis Doctoral, en 2009.
- **Antonio Manuel Castaño Villar**, Ingeniero Agrónomo (España), Becario con cargo a contratos (Refrigeración Industrial Zamora, S.L., S.A. Damm), 2006-2007.
- **María Angeles López Serrano**, Ingeniero de Telecomunicación (España), Becaria con cargo a contratos (SAE de Cartón Ondulado), 2007-2008. Presenta Tesis Doctoral en 2010.
- **Jose María Ruiz Molina**, Ingeniero Agrónomo (España), Becario MEC-Consejo Social de la UPCT, 2007-2008.
- **Fayiny del Pilar González Castañeda**, Lic. Microbiología (Colombia), Becaria con cargo a contratos con empresas (Refrigeración Industrial Zamora, S.L., B. y V. Casa de la Ermita, S.L.), 2006-2008. Presentación Tesis Doctoral en 2009.
- **José María García Puerta**, Ingeniero Agrónomo (España), Becario de la UPCT, para promover la incorporación de titulados a los programas de doctorado, 2008.
- **María Boluda Aguilar**, Ingeniero Agrónomo (España), Becaria con cargo a contratos con empresas (ElPozo Alimentación, S.A.), 2008.
- **Catherine Biviana Rodríguez Reina**, Lic. Microbiología (Colombia), Becaria con cargo a contratos con empresas (Refrigeración Industrial Zamora, S.L., B. y V. Casa de la Ermita, S.L.), 2008-2009.

Premios concedidos a empresas por desarrollo de tecnologías o productos, dentro de Proyectos contratados con la UPCT, y dirigidos por el Prof. Antonio López Gómez.

- **AGRUMEXPORT, S.A.** Premio 2002, a la mejor empresa alimentaria española, concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Por la tecnología desarrollada de envasado aséptico en botellas de vidrio y PET. Proyectos dirigidos por el Prof. Antonio López.
- **BODEGAS Y VIÑEDOS CASA DE LA ERMITA, S.L.** Premio INNOVAL 2008, concedido en ALIMENTARIA 2008 (Barcelona), a uno de los productos más innovadores (vino de crianza de contenido alcohólico reducido). Producto desarrollado en Proyectos dirigidos por el Prof. Antonio López.
- **S.A.E. DE CARTÓN ONDULADO, SAECO.** Premio Herentia 2008, otorgado por la Asociación Murciana de la Empresa Familiar (Amefmur), en reconocimiento a la "magnífica" labor productiva de la compañía. Con nuevos productos desarrollados en Proyectos dirigidos por el Prof. Antonio López.