



PAMPLONA, 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CURRÍCULO DEL INVESTIGADOR

IZIAR AMAIA LUDWIG SANZ ORRIO



Universidad
de Navarra

DATOS DEL INVESTIGADOR

Datos de identificación del investigador

NOMBRE	Iziar Amaia
PRIMER APELLIDO	Ludwig
SEGUNDO APELLIDO	Sanz Orrio
NACIONALIDAD	española
PAÍS DE NACIMIENTO	Austria
PROVINCIA	Austria
CIUDAD	Viena
TELÉFONO	948425600
EMAIL	iludwig@unav.es
FIRMA CIENTÍFICA PRINCIPAL	Ludwig, Iziar A.



Situación profesional

CATEGORÍA PROFESIONAL	Contratada doctor
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	23/03/2022 - Actualidad

Cargos y actividades profesionales anteriores

CATEGORÍA PROFESIONAL	Investigadora Postdoctoral
ENTIDAD	Fundación para la Investigación Médica Aplicada
FECHA INICIO - FECHA FIN	18/02/2020 - 22/03/2022

CATEGORÍA PROFESIONAL	Investigadora Postdoctoral
ENTIDAD	Universitat de Lleida
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/09/2019 - 17/10/2019

CATEGORÍA PROFESIONAL	Profesora Asociada
ENTIDAD	Universitat de Lleida
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/03/2019 - 31/08/2019
CATEGORÍA PROFESIONAL	Investigadora postdoctoral
ENTIDAD	Universitat Rovira i Virgili
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/06/2018 - 31/08/2019
CATEGORÍA PROFESIONAL	Investigadora postdoctoral
ENTIDAD	Universitat de Lleida
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/12/2015 - 31/05/2018
CATEGORÍA PROFESIONAL	Investigadora postdoctoral
ENTIDAD	Università degli Studi di Parma
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/06/2015 - 30/09/2015
CATEGORÍA PROFESIONAL	Investigadora postdoctoral
ENTIDAD	Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA)
FECHA INICIO - FECHA FIN	15/09/2014 - 15/02/2015
CATEGORÍA PROFESIONAL	Research associate
ENTIDAD	University of Glasgow
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/07/2013 - 31/08/2014
CATEGORÍA PROFESIONAL	Doctoranda (Personal Investigador en Formación -PIF)
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/04/2009 - 31/03/2013

Páginas webs y redes sociales

TIPO RED	google
URL	https://scholar.google.es/citations?user=3aVLf4MAAAAJ&hl=es
TIPO RED	ORCID
URL	https://orcid.org/0000-0001-5506-3293
TIPO RED	research-gate
URL	https://www.researchgate.net/profile/Iziar-Ludwig
TIPO RED	ResearcherID
URL	https://www.webofscience.com/wos/author/rid/F-7177-2016

TIPO RED

ScopusID

URL

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55138272000>

Líneas de investigación

Alimentos funcionales, compuestos bioactivos, metabolismo, espectrometría de

PRODUCCIÓN Y ACTIVIDAD CIENTÍFICA DEL INVESTIGADOR

Resumen

PRODUCCIÓN/ACTIVIDAD	TIPO	NÚMERO
Producción investigadora	Publicaciones en Revistas	42
	Libros	1
	Capítulos de Libros	5
	Aportaciones a Congresos	25
Producción académica	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Tesis doctoral	2
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo Fin de Máster	6
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo Fin de Grado	4
Actividad investigadora	Proyectos I+D+i y Ayudas	13
	Becas y Reconocimientos	7
Actividad docente	Docencia impartida	29
	Premios y Reconocimientos docencia	2
Actividad formativa	Formación Universitaria - Doctor	1
	Formación Universitaria - Titulado Superior	1
	Idiomas	3

Detalles

PUBLICACIONES EN REVISTAS

- Título del trabajo:** In vivo study of the bioavailability and metabolic profile of (poly)phenols after sous-vide artichoke consumption
Título de la revista: FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0308-8146
Volumen: 367
Página inicial-final: 130620
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2022
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2021.130620
Autores: Domínguez, María Teresa; Young Thie Yang, P. ; Ludwig, Izlar A.; Clifford, M. N. ; Concepción Cid; Rodríguez-Mateo, A.
Rol del investigador: Autor
JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 6 de 88

Índice de Impacto: 7.514

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 74

Índice de Impacto: 7.514

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 7 de 144

Índice de Impacto: 7.514

Cuartil: 1º C

2. **Título del trabajo:** Phenol metabolic fingerprint and selection of intake biomarkers after acute and sustained consumption of red-fleshed apple versus common apple in humans. The AppleCOR study

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 384

Página inicial-final: 132612

Año de Publicación: 2022

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2022.132612

Autores: Macià, A.; Romero, M-P.; Yuste, S.; Ludwig, Iziar A.; Pedret, A.; Valls, R.M.; Salamanca, P.; Solà, R.; Motilva, M.J.; Rubiò

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 6 de 88

Índice de Impacto: 7.514

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 74

Índice de Impacto: 7.514

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 7 de 144

Índice de Impacto: 7.514

Cuartil: 1º C

3. **Título del trabajo:** Trimethylamine N-oxide (TMAO) drives insulin resistance and cognitive deficiencies in a senescence accelerated mouse model

Título de la revista: MECHANISMS OF AGEING AND DEVELOPMENT

ISSN: 0047-6374

Volumen: 204

Página inicial-final: 111668

Año de Publicación: 2022

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.mad.2022.111668

Autores: Lanz; Janeiro, Manuel Humberto; Milagro FI; Puerta, Elena; Ludwig, Iziar A.; Pineda-Lucena, Antonio; Ramírez, M.J.; Solas, Maite

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOLOGIA CELULAR

Posición: 70 de 195

Índice de Impacto: 5.432

Cuartil: 2º C

Categoría: GERIATRIA Y GERONTOLOGIA

Posición: 12 de 53

Índice de Impacto: 5.432

Cuartil: 1º C

4. **Título del trabajo:** New red-fleshed apple cultivars: a comprehensive review of processing effects, (poly)phenol bioavailability and biological effects

Título de la revista: FOOD & FUNCTION

ISSN: 2042-6496

Volumen: 13

Número: 9

Página inicial-final: 4861 - 4874

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2022

DOI (Document Object Identifier): 10.1039/d2fo00130f

Autores: Yuste, S.; Ludwig, Iziar A.; Romero, M. P.; Motilva, M. J.; Rubio, L.

Rol del investigador: Autor de correspondencia

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 76 de 297

Índice de Impacto: 5.396

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 22 de 144

Índice de Impacto: 5.396

Cuartil: 1º C

5. **Título del trabajo:** Bioaccessibility of Tudela artichoke (*Cynara scolymus* cv. Blanca de Tudela) (poly)phenols: the effects of heat treatment, simulated gastrointestinal digestion and human colonic microbiota

Título de la revista: FOOD & FUNCTION

ISSN: 2042-6496

Volumen: 12

Número: 5

Página inicial-final: 1996 - 2011

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2021

DOI (Document Object Identifier): 10.1039/d0fo03119d

Autores: Domínguez, María Teresa; Ludwig, Iziar A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor de correspondencia

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 76 de 297

Índice de Impacto: 5.396

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 22 de 144

Índice de Impacto: 5.396

Cuartil: 1º C

6. **Título del trabajo:** Influence of culinary process on free and bound (poly)phenolic compounds and antioxidant capacity of artichokes
Título de la revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE
ISSN: 1878-450X
Volumen: 25
Página inicial-final: 100389
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2021
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.ijgfs.2021.100389
Autores: Domínguez, María Teresa; Irigoyen, Ángel María; Vargas-Alvarez, M. A. ; Ludwig, Iziar A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor de correspondencia
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 80 de 144
Índice de Impacto: 2.537
Cuartil: 3º C
7. **Título del trabajo:** Metabolic fate and cardiometabolic effects of phenolic compounds from red-fleshed apple in hypercholesterolemic rats: A comparative study with common white-fleshed apple. The AppleCOR Study
Título de la revista: MOLECULAR NUTRITION AND FOOD RESEARCH
ISSN: 1613-4125
Volumen: 65
Número: 10
Página inicial-final: e2001225
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2021
DOI (Document Object Identifier): 10.1002/mnfr.202001225
Autores: Yuste, S. ; Ludwig, Iziar A.; Romero, M.P.; Piñol-Felis, C. ; Catalán, U.; Pedret, A. ; Valls, R.M. ; Fernández-Castillejo, S. ; Motilva, M. J. ; Maciá, A. ; Rubió, L.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 16 de 144
Índice de Impacto: 5.914
Cuartil: 1º C
8. **Título del trabajo:** Quantitative Assessment of Dietary (Poly)phenol Intake: A High-Throughput Targeted Metabolomics Method for Blood and Urine Samples
Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0021-8561
Volumen: 69
Número: 1
Página inicial-final: 537 - 554
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2021
DOI (Document Object Identifier): 10.1021/acs.jafc.0c07055
Autores: Domínguez, María Teresa; Xu, Y. ; Young Tie Yang, P. ; Alotaibi, W. ; Gibson, R. ; Hall, W. L. ; Barron, L. ; Ludwig, Iziar A.; Concepción Cid; Rodríguez-Mateos, A.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 13 de 74
Índice de Impacto: 5.279
Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 5 de 58

Índice de Impacto: 5.279

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 24 de 144

Índice de Impacto: 5.279

Cuartil: 1º C

9. **Título del trabajo:** Application of Dried Blood Spot Cards combined with liquid chromatography-tandem mass spectrometry to determine eight fat-soluble micronutrients in human blood

Título de la revista: JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY B-ANALYTICAL TECHNOLOGIES IN THE BIOMEDICAL AND LIFE SCIENCES

ISSN: 1570-0232

Volumen: 1152

Página inicial-final: 122247

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2020

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jchromb.2020.122247

Autores: Rubió, L. ; Yuste, S.; Ludwig, Izlar A.; Romero, M.P.; Motilva, M. J. ; Calderón, M. ; Pla-Pagà, L. ; Companys, J. ; Macià, A.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOMETODOS

Posición: 38 de 77

Índice de Impacto: 3.205

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA ANALITICA

Posición: 36 de 83

Índice de Impacto: 3.205

Cuartil: 2º C

10. **Título del trabajo:** Gut metagenomic and short chain fatty acids signature in hypertension: a cross-sectional study

Título de la revista: SCIENTIFIC REPORTS

ISSN: 2045-2322

Volumen: 10

Número: 1

Página inicial-final: 6436

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2020

DOI (Document Object Identifier): 10.1038/s41598-020-63475-w

Autores: Calderón-Pérez, L. ; Gosalbes, M.J. ; Yuste, S. ; Valls, R.M. ; Pedret, A. ; Llauradó, E. ; Jiménez-Hernández, N. ; Artacho, A. ; Pla-Pagà, L. ; Companys, J. ; Ludwig, Izlar A.; Romero, M.P.; Rubió, L. ; Solà, R.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIAS MULTIDISCIPLINARES

Posición: 17 de 73

Índice de Impacto: 4.379

Cuartil: 1º C

11. **Título del trabajo:** Plasma pharmacokinetics of (poly)phenol metabolites and catabolites after ingestion of orange juice by endurance trained men

Título de la revista: FREE RADICAL BIOLOGY AND MEDICINE

ISSN: 0891-5849

Volumen: 160

Página inicial-final: 784 - 795

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2020

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.freeradbiomed.2020.09.007

Autores: Pereira-Caro, G.; Clifford, M. N.; Polyviou, T.; Ludwig, Izziar A.; Alfheaid, H.; Moreno-Rojas, J. M.; Garcia, A. L. ; Malkova, D.; Crozier, A.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 44 de 297

Índice de Impacto: 7.376

Cuartil: 1º C

Categoría: ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO

Posición: 17 de 145

Índice de Impacto: 7.376

Cuartil: 1º C

12. **Título del trabajo:** Thermal and non-thermal processing of red-fleshed apple: how are (poly)phenol composition and bioavailability affected?
Título de la revista: FOOD & FUNCTION
ISSN: 2042-6496
Volumen: 11
Número: 12
Página inicial-final: 10436 - 10447
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2020
DOI (Document Object Identifier): 10.1039/d0fo02631j
Autores: Yuste, S. ; Macia, A. ; Motilva, MJ. ; Prieto-Diez, N. ; Romero, M. P. ; Pedret, A. ; Sola, R. ; Ludwig, Izziar A.; Rubio, L.
Rol del investigador: Autor de correspondencia
JCR
- Categoría:** BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
Posición: 76 de 297
Índice de Impacto: 5.396
Cuartil: 2º C
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 22 de 144
Índice de Impacto: 5.396
Cuartil: 1º C
13. **Título del trabajo:** The Effects and Associations of Whole-apple Intake on Diverse Cardiovascular Risk Factors. A Narrative Review
Título de la revista: CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION
ISSN: 1040-8398
Volumen: 60
Número: 22
Página inicial-final: 3862 - 3875
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2020
DOI (Document Object Identifier): 10.1080/10408398.2019.1709801
Autores: Sandoval-Ramírez, B.A. ; Catalán, U.; Calderón-Pérez, L. ; Companys, J. ; Pla-Pagà, L. ; Ludwig, Izziar A.; Romero, M.P.; Solà, R.
Rol del investigador: Autor
JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 3 de 88

Índice de Impacto: 11.176

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 4 de 144

Índice de Impacto: 11.176

Cuartil: 1º C

14. **Título del trabajo:** Faecal bacterial and shortchain fatty acids signature in hypercholesterolemia
Título de la revista: SCIENTIFIC REPORTS
ISSN: 2045-2322
Volumen: 9
Página inicial-final: 1772-
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.1038/s41598-019-38874-3
Autores: Granado-Serrano, Ana Belen; Martín-Garí, Meritxel; Sánchez, V; Riart-Solans, M; Berdún, Rebecca; Ludwig, Izlar A.; Rubiò, Laura; Vilaprinjó, Ester; Porteo-Otín, Manuel; Serrano, José C.E.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIAS MULTIDISCIPLINARES
Posición: 17 de 71
Índice de Impacto: 3.998
Cuartil: 1º C
15. **Título del trabajo:** In vivo biotransformation of (poly)phenols and anthocyanins of red-fleshed apple and identification of intake biomarkers
Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS
ISSN: 1756-4646
Volumen: 55
Página inicial-final: 146-155
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2019.02.013
Autores: Yuste*, Silvia; Ludwig, Izlar A.; Rubiò, Laura; Romero, Maria-Paz; Pedret, Anna; Valls, Rosa-Maria; Solà, Rosa; Motilva, Maria-José; Macià, Alba; null, (* equal contribution)
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 29 de 89
Índice de Impacto: 3.701
Cuartil: 2º C
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 31 de 139
Índice de Impacto: 3.701
Cuartil: 1º C
16. **Título del trabajo:** Inter-individual variability in the production of flavan-3-ol colonic metabolites: preliminary elucidation of putative urinary metabolotypes
Título de la revista: EUROPEAN JOURNAL OF NUTRITION
ISSN: 1436-6207
Volumen: 58
Página inicial-final: 1529-1543
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s00394-018-1683-4
Autores: Mena*, Pedro; Ludwig, Izlar A.; Tomatis*, Virginia B.; Acharjee, Animesh; Calani, Luca; Rosi, Alice;

Brighenti, Furio; Ray, Sumantra; Griffin, Julian L.; Bluck, Les C.; del Rio, Daniele; null, (* equal contribution)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 16 de 89

Índice de Impacto: 4.664

Cuartil: 1º C

17. **Título del trabajo:** Phenyl-gamma-valerolactones and phenylvaleric acids, the main colonic metabolites of flavan-3-ols: synthesis, analysis, bioavailability, and bioactivity

Título de la revista: NATURAL PRODUCT REPORTS

ISSN: 0265-0568

Volumen: 36

Página inicial-final: 714-752

Año de Publicación: 2019

DOI (Document Object Identifier): 10.1039/C8NP00062J

Autores: Mena, Pedro; Brescani, Letizia; Brindani, Nicoletta; Ludwig, Iziar A.; Pereira-Caro, Gema; Angelino, Donato; Llorach, R.; Calani, Luca; Brighenti, Furio; Clifford, Mike; Gill, Chris; Crozier, Alan; Curti, Claudio; del Rio, Daniele

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 13 de 297

Índice de Impacto: 12.0

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA MEDICA

Posición: 1 de 61

Índice de Impacto: 12.0

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA ORGANICA

Posición: 1 de 57

Índice de Impacto: 12.0

Cuartil: 1º C

18. **Título del trabajo:** A Critical Evaluation of the Use of GC-MS and HPLC-HRMS Techniques for the Analysis of Microbial Metabolites in Human Urine after Consumption of Orange Juice

Título de la revista: JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A

ISSN: 0021-9673

Volumen: 1575

Página inicial-final: 100-112

Año de Publicación: 2018

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.chroma.2018.09.016

Autores: Ordóñez, José Luis; Pereira-Caro, Gema; Ludwig, Iziar A.; Muñoz, José-Manuel; Ruiz-Moreno, Maria José; Crozier, Alan; Moreno-Rojas, José-Manuel

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA ANALITICA

Posición: 15 de 84

Índice de Impacto: 3.858

Cuartil: 1º C

Categoría: BIOMETODOS

Posición: 13 de 79

Índice de Impacto: 3.858

Cuartil: 1º C

- 19. Título del trabajo:** Beta-glucans and Phenolic Compounds: Their Concentration and Profile in Barley Based Food Products and their Behaviour during in vitro Gastrointestinal Digestion and in vitro Colonic Fermentation
Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0021-8561
Volumen: 66
Página inicial-final: 8966-8975
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2018
DOI (Document Object Identifier): 10.1021/acs.jafc.8b02240
Autores: Mosele, Juana I.; Motilva, María José; Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Autor de correspondencia
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 28 de 135
Índice de Impacto: 3.571
Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 14 de 71
Índice de Impacto: 3.571
Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR
Posición: 3 de 56
Índice de Impacto: 3.571
Cuartil: 1º C
- 20. Título del trabajo:** Catabolism of citrus flavanones by the probiotics Bifidobacterium longum and Lactobacillus rhamnosus
Título de la revista: EUROPEAN JOURNAL OF NUTRITION
ISSN: 1436-6207
Año de Publicación: 2018
DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s00394-016-1312-z
Autores: Pereira-Caro, Gema; Fernandez-Quirós, Begoña; Ludwig, Iziar A.; Pradas, Inmaculada; Crozier, Alan; Moreno-Rojas, José Manuel
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 14 de 86
Índice de Impacto: 4.449
Cuartil: 1º C
- 21. Título del trabajo:** Development and Validation of an Analytical Method for the Identification and Quantification of Microbial-Derived Metabolites in Urine, Plasma and Feces from Rats Fed with Wine Procyanidins
Título de la revista: FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0308-8146
Volumen: 252
Página inicial-final: 49-60
Año de Publicación: 2018
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2018.01.083
Autores: Pereira-Caro, Gema; Ordóñez, José L.; Ludwig, Iziar A.; Gaillet, Sylvie; Mena, Pedro; del Rio, Daniele; Rouanet, Jean M.; Bindon, Keren A.; Moreno-Rojas, José M.; Crozier, Alan
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 10 de 86
Índice de Impacto: 5.399
Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 7 de 135

Índice de Impacto: 5.399

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 5 de 71

Índice de Impacto: 5.399

Cuartil: 1º C

22. **Título del trabajo:** Phytochemical Composition and beta-Glucan Content of Barley Genotypes from two different Geographic Origins for Human Health Food Production
Título de la revista: FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0308-8146
Volumen: 245
Página inicial-final: 61-70
Año de Publicación: 2018
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2017.09.026
Autores: Martínez, Mariona; Lopez de las Hazas, Maria del Carmen; Macià, Alba; Ludwig, Izziar A.; Motilva, Maria José
Rol del investigador: Autor de correspondencia
JCR
Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 10 de 86
Índice de Impacto: 5.399
Cuartil: 1º C
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 7 de 135
Índice de Impacto: 5.399
Cuartil: 1º C
- Categoría:** QUIMICA APLICADA
Posición: 5 de 71
Índice de Impacto: 5.399
Cuartil: 1º C
23. **Título del trabajo:** Validation of dried blood spot cards to determine human blood pharmacokinetics of the apple phenolic metabolites after an acute intake of red-fleshed apple snack
Título de la revista: MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH (ONLINE)
ISSN: 1613-4133
Volumen: 62
Página inicial-final: 1800623-
Año de Publicación: 2018
DOI (Document Object Identifier): 10.1002/mnfr.201800623
Autores: Yuste, Silvia; Macià, Alba; Ludwig, Izziar A.; Romero, Maria-Paz; Fernández-Castillejo, Sara; Catalán, Úrsula; Motilva, Maria-José; Rubiò, Laura
Rol del investigador: Autor
24. **Título del trabajo:** Bioaccessibility of (poly)phenolic compounds of raw and cooked cardoon (Cynara cardunculus L.) after simulated gastrointestinal digestion and fermentation by human colonic microbiota
Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS
ISSN: 1756-4646
Volumen: 32
Página inicial-final: 195 - 207
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2017.02.033

Autores: Juániz Zurbano, Isabel; Ludwig, Iziar A.; Bresciani, L.; Dall-Asta, M.; Mena, P.; del Río, D.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 16 de 133

Índice de Impacto: 3.47

Cuartil: 1º C

25. **Título del trabajo:** Bioavailability of orange juice (poly)phenols: the impact of short-term cessation of training by male endurance athletes

Título de la revista: AMERICAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION

ISSN: 0002-9165

Volumen: 106

Página inicial-final: 791-800

Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.3945/ajcn.116.149898

Autores: Pereira-Caro, Gema; Polyviou, Thelma; Ludwig, Iziar A.; Natase, Ana-Maria; Moreno-Rojas, José Manuel; García, Ada L.; Malkova, Dalia; Crozier, Alan

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 4 de 81

Índice de Impacto: 6.549

Cuartil: 1º C

26. **Título del trabajo:** Exploring the colonic metabolism of grape and strawberry anthocyanins and their in-vitro apoptotic effects in HT-29 colon cancer cells

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 65

Página inicial-final: 6477-6487

Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/acs.jafc.6b04096

Autores: Lopez de las Hazas, Maria del Carmen; Mosele, Juana I.; Macià, Alba; Ludwig, Iziar A.; Motilva, Maria José

Rol del investigador: Autor de correspondencia

JCR

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 2 de 56

Índice de Impacto: 3.412

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 17 de 71

Índice de Impacto: 3.412

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 133

Índice de Impacto: 3.412

Cuartil: 1º C

27. **Título del trabajo:** Phytosterol-mediated inhibition of intestinal cholesterol absorption is independent of liver X receptor

Título de la revista: MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH (ONLINE)

ISSN: 1613-4133

Volumen: 61

Número: 9

Página inicial-final: 1-11

Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/mnfr.201700055

Autores: Cedó, Lúdia; Santos, David; Ludwig, Iziar A.; Silvennoinen, Reija; García-León, Annabel; Kaipianinen, Leena; Carbó, José M.; Valledor, Annabel F.; Gylling, Helena; Motilva, María José; Kovanen, Petri T.; Lee-Rueckert, Miriam; Blanco-Vaca, Francisco; Escolà-Gil, Joan Carles

Rol del investigador: Autor

28. **Título del trabajo:** Anthocyanins and Flavanones Are More Bioavailable than Previously Perceived: A Review of Recent Evidence

Título de la revista: ANNUAL REVIEW OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 1941-1413

Volumen: 8

Página inicial-final: 155-180

Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.1146/annurev-food-030216-025636

Autores: Kay, Colin; Pereira-Caro, Gema; Ludwig, Iziar A.; Clifford, Michael N.; Crozier, Alan

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 1 de 133

Índice de Impacto: 9.523

Cuartil: 1º C

29. **Título del trabajo:** Chlorogenic acids and the acyl-quinic acids: discovery, biosynthesis, bioavailability and bioactivity

Título de la revista: NATURAL PRODUCT REPORTS

ISSN: 0265-0568

Volumen: 34

Página inicial-final: 1391-1421

Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.1039/C7NP00030H

Autores: Clifford, Michael N.; Jaganath, Indu B.; Ludwig, Iziar A.; Crozier, Alan

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 11 de 292

Índice de Impacto: 11.406

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA MEDICA

Posición: 1 de 59

Índice de Impacto: 11.406

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA ORGANICA

Posición: 1 de 57

Índice de Impacto: 11.406

Cuartil: 1º C

30. **Título del trabajo:** Catabolism of raw and cooked green pepper (*Capsicum annuum*) (poly)phenolic compounds after simulated gastrointestinal digestion and fecal fermentation

Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

ISSN: 1756-4646

Volumen: 27

Página inicial-final: 201 - 213

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2016

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2016.09.006

Autores: Juániz Zurbano, Isabel; Ludwig, Iziar A.; Bresciani, L.; Dall'Asta, M.; Mena, P.; Del Rio, D.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 129

Índice de Impacto: 3.144

Cuartil: 1º C

31. **Título del trabajo:** Identification of Plasma and Urinary Metabolites and Catabolites Derived from Orange Juice (Poly)phenols: Analysis by High Performance Liquid Chromatography-High Resolution-Mass Spectrometry

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 64

Página inicial-final: 5724-5735

Año de Publicación: 2016

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/acs.jafc.6b02088

Autores: Pereira-Caro, Gema; Ludwig, Iziar A.; Ludwig, Iziar A.; Polyviou, Thelma; Malkova, Dalia; García, Ada L.; Moreno-Rojas, José M.; Crozier, Alan

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 13 de 72

Índice de Impacto: 3.154

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 17 de 129

Índice de Impacto: 3.154

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 2 de 56

Índice de Impacto: 3.154

Cuartil: 1º C

32. **Título del trabajo:** Influence of heat treatment on antioxidant capacity and (poly)phenolic compounds of selected vegetables

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 197

Página inicial-final: 466 - 473

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2016

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2015.10.139

Autores: Juániz Zurbano, Isabel; Ludwig, Iziar A.; Huarte Cilveti, E.; Pereira Caro, G.; Moreno-Rojas, J. M.; Concepción Cid; de Peña, María Paz

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 6 de 129

Índice de Impacto: 4.529

Cuartil: 1º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 10 de 81

Índice de Impacto: 4.529

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 72

Índice de Impacto: 4.529

Cuartil: 1º C

33. **Título del trabajo:** Assessment of total (free and bound) phenolic compounds in spent coffee extracts

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 63

Número: 17

Página inicial-final: 4327 - 4334

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/acs.jafc.5b01619

Autores: Monente Ramos, Carmenrosa; Ludwig, Iziar A.; Irigoyen, Ángel María; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 3 de 57

Índice de Impacto: 2.857

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 14 de 72

Índice de Impacto: 2.857

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 20 de 125

Índice de Impacto: 2.857

Cuartil: 1º C

34. **Título del trabajo:** In vitro studies on the stability in the proximal gastrointestinal tract and bioaccessibility in Caco-2 cells of chlorogenic acids from spent coffee grounds

Título de la revista: INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION

ISSN: 0963-7486

Volumen: 66

Número: 6

Página inicial-final: 657 - 664

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.3109/09637486.2015.1064874

Autores: Monente Ramos, Carmenrosa; Ludwig, Iziar A.; Stalmach, A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 62 de 80

Índice de Impacto: 1.451

Cuartil: 4º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 63 de 125

Índice de Impacto: 1.451

Cuartil: 3º C

35. **Título del trabajo:** New insights into the bioavailability of red raspberry anthocyanins and ellagitannins
Título de la revista: FREE RADICAL BIOLOGY AND MEDICINE
ISSN: 0891-5849
Volumen: 89
Página inicial-final: 758-769
Año de Publicación: 2015
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.freeradbiomed.2015.10.400
Autores: Ludwig, Iziar A.; Mena, Pedro; Calani, Luca; Borges, Gina; Pereira-Caro, Gema; Bresciani, Letizia; del Rio, Daniele; Lean, Michael; Crozier, Alan
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO
Posición: 14 de 133
Índice de Impacto: 5.784
Cuartil: 1º C
- Categoría:** BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
Posición: 37 de 289
Índice de Impacto: 5.784
Cuartil: 1º C
36. **Título del trabajo:** Trigonelline and related nicotinic acid metabolites: occurrence, biosynthesis, taxonomic considerations, and their roles in planta and in human health
Título de la revista: PHYTOCHEMISTRY REVIEWS
ISSN: 1568-7767
Volumen: 14
Página inicial-final: 765 - 798
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2015
DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s11101-014-9375-z
Autores: Ashihara, Hiroshi; Ludwig, Iziar A.; Katahira, Riko; Yokota, Takao; Fujimura, Tatsuhiro; Torres Ramírez, Isabel de; Crozier, Alan
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: BOTANICA
Posición: 46 de 209
Índice de Impacto: 2.686
Cuartil: 1º C
37. **Título del trabajo:** Contribution of volatile compounds to the antioxidant capacity of coffee
Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
ISSN: 0963-9969
Volumen: 61
Página inicial-final: 67 - 74
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2014
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2014.03.045
Autores: Ludwig, Iziar A.; Sánchez Ayaso, Lidia; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 15 de 123

Índice de Impacto: 2.818

Cuartil: 1º C

38. **Título del trabajo:** Variations in caffeine and chlorogenic acid contents of coffees: what are we drinking?

Título de la revista: FOOD & FUNCTION

ISSN: 2042-6496

Volumen: 5

Página inicial-final: 1718 - 1726

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2014

DOI (Document Object Identifier): 10.1039/c4fo00290c

Autores: Ludwig, Iziar A.; Mena, P.; Calani, L.; Concepción Cid; Del Río, D.; Lean, M. E. J.; Crozier, A.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 141 de 290

Índice de Impacto: 2.791

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 17 de 123

Índice de Impacto: 2.791

Cuartil: 1º C

39. **Título del trabajo:** Coffee: Biochemistry and potential impact on health

Título de la revista: FOOD & FUNCTION

ISSN: 2042-6496

Volumen: 5

Número: 8

Página inicial-final: 1695-1717

Año de Publicación: 2014

DOI (Document Object Identifier): 10.1039/c4fo00042k

Autores: Ludwig, Iziar A.; Clifford, Michel N.; Lean, Michel E. J.; Ashihara, Hiroshi; Crozier, Alan

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 141 de 290

Índice de Impacto: 2.791

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 17 de 123

Índice de Impacto: 2.791

Cuartil: 1º C

40. **Título del trabajo:** Catabolism of coffee chlorogenic acids by human colonic microbiota

Título de la revista: BIOFACTORS

ISSN: 0951-6433

Volumen: 39

Número: 6

Página inicial-final: 623 - 632

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2013

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/biof.1124

Autores: Ludwig, Iziar A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 130 de 291

Índice de Impacto: 3.0

Cuartil: 2º C

Categoría: ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO

Posición: 57 de 124

Índice de Impacto: 3.0

Cuartil: 2º C

41. **Título del trabajo:** Effect of sugar addition (torrefacto) during roasting process on antioxidant capacity and phenolics of coffee

Título de la revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 0023-6438

Volumen: 51

Número: 2

Página inicial-final: 553 - 559

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2013

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2012.12.010

Autores: Ludwig, Iziar A.; Bravo Ortega, Jimena; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 26 de 123

Índice de Impacto: 2.468

Cuartil: 1º C

42. **Título del trabajo:** Extraction of coffee antioxidants: Impact of brewing time and method

Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

ISSN: 0963-9969

Volumen: 48

Número: 1

Página inicial-final: 57 - 64

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2012

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2012.02.023

Autores: Ludwig, Iziar A.; Sánchez Ayaso, Lidia; Caemmerer, B.; Kroh, L.W.; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 13 de 124

Índice de Impacto: 3.005

Cuartil: 1º C

LIBROS

1. **Título del libro:** Plant Nucleotide Metabolism - Biosynthesis, Degradation and Alkaloid Formation

Año publicación: 2020

Editorial: Wiley

ISBN: 9781119476139

Autores: Ashihara, Hiroshi; Ludwig, Iziar A.; Crozier, Alan

Rol del investigador: Autor

CAPÍTULOS DE LIBROS

1. **Título del capítulo:** Hydroxycinnamates
Título libro: Dietary (poly)phenols: their metabolism and health effects
Página inicial-final: 129-162
Año publicación: 2020
Editorial: Wiley
ISBN: 978-1-119-56372-3
Autores: Rubiò, Laura; Macià, Alba; Romero, Maria Paz; Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Autor

2. **Título del capítulo:** Beverage preparation
Título libro: Coffee: production, quality and chemistry
Autor de la obra completa: Adriana Farah
Página inicial-final: 272 - 291
Año publicación: 2019
Editorial: The Royal Society of Chemistry
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
Idioma: Inglés
ISBN: 978-1-78262-004-4
Autores: de Peña, María Paz; Ludwig, Iziar A.; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor

3. **Título del capítulo:** Chapter 11 - Chemical composition of coffee beans: an overview
Título libro: Achieving sustainable cultivation of coffee - Volume 1 Breeding and quality traits
Página inicial-final: 195-214
Año publicación: 2018
Editorial: Burleigh Dodds Science (BDS) Publishing
ISBN: 978-1-7867-6152-1
Autores: Clifford, Michael N.; Ludwig, Iziar A.; Crozier, Alan
Rol del investigador: Autor

4. **Título del capítulo:** Metabolic Fate of Extractable and Non-extractable Polyphenols
Título libro: Importance of non-extractable polyphenols and carotenoids in human nutrition and health (in press)
Página inicial-final: 220-240
Año publicación: 2018
Editorial: Royal Society of Chemistry
ISBN: 978-1-78801-106-8
Autores: Ludwig, Iziar A.; Rubiò, Laura; Mosele, Juana I.; Motilva, Maria José
Rol del investigador: Autor

5. **Título del capítulo:** Coffee
Título libro: Handbook of Functional Beverages and Human Health
Página inicial-final: 661-675
Año publicación: 2016
Editorial: CRC Press
ISBN: 978-1-4665-9641-2
Autores: Ludwig, Iziar A.; Clifford, Michel N.; Lean, Michel E. J.; Ashihara, Hiroshi; Crozier, Alan
Rol del investigador: Autor

APORTACIONES A CONGRESOS

1. **Título de la aportación:** Influence of cooking process on free and total (poly)phenolic compounds of Tudela artichokes (*Cynara scolymus* cv. Blanca de Tudela)
Denominación del evento: 2nd International Conference on Food Bioactives and Health
Localidad: Lisboa
País: Portugal
Fecha Inicio: 26/09/2018
Fecha Fin: 28/09/2018
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Domínguez, María Teresa; Irigoyen, Ángel María; Ludwig, Iziar A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor

2. **Título de la aportación:** Validation of dried blood spot cards to determine apple phenolic metabolites after a human acute intake of red-fleshed apple snack
Denominación del evento: XVII Conference of the SEÑ and the X Meeting of the ACCA
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 27/06/2018
Fecha Fin: 29/06/2018
Ámbito: Nacional

3. **Título de la aportación:** Metabolic pathways proposal for the identification of phenolic compounds after the acute intake of red apple skin in human plasma and urine
Denominación del evento: International Conference on Polyphenols and Health (ICPH) 2017
Localidad: Quebec
País: Canadá
Fecha Inicio: 02/10/2017
Fecha Fin: 07/10/2017
Ámbito: Internacional no UE

4. **Título de la aportación:** Bioavailability of Orange Juice (Poly)phenols: The Impact of short-term Cessation of training by male endurance Athletes
Denominación del evento: Cell Symposia ¿ Exercise Metabolism
Localidad: Gothenburg
País: Suecia
Fecha Inicio: 11/06/2017
Fecha Fin: 13/06/2017
Ámbito: Internacional no UE

5. **Título de la aportación:** Hydroxytyrosol-sulfate a common circulating metabolite detected in human plasma after red wine and virgin olive oil consumption
Denominación del evento: Wine and Health 2017
Localidad: Logroño
País: España
Fecha Inicio: 16/02/2017
Fecha Fin: 18/02/2017
Ámbito: Internacional no UE

6. **Título de la aportación:** Phenolic compounds in barley based food products and their behavior during in vitro gastrointestinal digestion combined with in vitro colonic fermentation
Denominación del evento: International Conference on Polyphenols and Health (ICPH) 2017

Localidad: Quebec
País: Canadá
Fecha Inicio: 02/10/2017
Fecha Fin: 07/10/2017
Ámbito: Internacional no UE

7. **Título de la aportación:** Inter-individual variability in the combined production of metabolites from green tea flavan-3-ols and coffee chlorogenic acids
Denominación del evento: 1st International Conference on Food Bioactives & Health
Localidad: Norwich
País: Reino Unido
Fecha Inicio: 13/09/2016
Fecha Fin: 15/09/2016
Ámbito: Internacional no UE
8. **Título de la aportación:** Colonic fate of anthocyanins and antiapoptotic effects of malvidin, pelargonidin and their microbial metabolites
Denominación del evento: XXVIIIth International Conference on Polyphenols
Localidad: Vienna
País: Austria
Fecha Inicio: 11/07/2016
Fecha Fin: 15/07/2016
Ámbito: Internacional no UE
9. **Título de la aportación:** Ability of Bifidobacterium Longum and Lactobacillus Rhamnosus Probiotics to Catabolize Chlorogenic Acids
Denominación del evento: Euro Food Chem XVIII
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 13/10/2015
Fecha Fin: 16/10/2015
Ámbito: Unión Europea
10. **Título de la aportación:** Ability of Two Probiotics (Bifidobacteria Longum and Lactobacillus Rhamnosus) to Catabolize Orange Juice Flavanones
Denominación del evento: International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics (IPC2015)
Localidad: Budapest
País: Hungría
Fecha Inicio: 23/06/2015
Fecha Fin: 25/06/2015
Ámbito: Internacional no UE
11. **Título de la aportación:** Chronic administration of a microencapsulated probiotic enhances the bioavailability of orange juice flavanones in humans
Denominación del evento: Future Trends in Phytochemistry in the global era of agri-food and health II: A Young Scientists Meeting
Localidad: San Pedro del Pinatar
País: España
Fecha Inicio: 27/04/2015
Fecha Fin: 30/04/2015
Ámbito: Internacional no UE
12. **Título de la aportación:** Absorption, metabolism and excretion of raspberries anthocyanins and ellagitannins by human subjects
Denominación del evento: 7th International Conference of Polyphenols and Health (ICPH)
Localidad: Tours
País: Francia
Fecha Inicio: 27/10/2015

Fecha Fin: 30/10/2015

Ámbito: Internacional no UE

Publicación del evento: Sí

13. **Título de la aportación:** Culinary heat treatments increase polyphenols in selected vegetables of Mediterranean diet
Denominación del evento: 7th International Conference of Polyphenols and Health (ICPH)
Localidad: Tours
País: Francia
Fecha Inicio: 27/10/2015
Fecha Fin: 30/10/2015
Ámbito: Internacional no UE

14. **Título de la aportación:** The quantification of total (free and bound) bioactive compounds increase the value of spent coffee extracts
Denominación del evento: Third International Congress on Cocoa Coffee and Tea (CoCoTea 2015)
Localidad: Aveiro
País: Portugal
Fecha Inicio: 22/06/2015
Fecha Fin: 24/06/2015

15. **Título de la aportación:** Heat treatment increases polyphenol levels in onion
Denominación del evento: Future Trends in Phytochemistry in the global era of agri-food and health II: A Young Scientists Meeting
Localidad: San Pedro del Pinatar
País: España
Fecha Inicio: 27/04/2015
Fecha Fin: 30/04/2015
Ámbito: Internacional no UE

16. **Título de la aportación:** Catabolism of coffee chlorogenic acids by human colonic microbiota
Denominación del evento: 14th International Union of Biochemistry and Molecular Biology (IUBMB)
Localidad: Marrakech
País: Marruecos
Fecha Inicio: 16/11/2013
Fecha Fin: 20/11/2013
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier A
Rol del investigador: Invitado

17. **Título de la aportación:** Coffee phenolics degradation by human colonic microbiota
Denominación del evento: VI International Conference on Polyphenols and Health (ICPH-6)
Localidad: Buenos Aires
País: Argentina
Fecha Inicio: 16/10/2013
Fecha Fin: 19/10/2013
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier A
Rol del investigador: Autor

18. **Título de la aportación:** Coffee phenolics degradation by human colonic microbiota
Denominación del evento: 6th International Conference of Polyphenols and Health (ICPH)
Localidad: Buenos Aires
País: Argentina
Fecha Inicio: 16/10/2013
Fecha Fin: 19/10/2013

Ámbito: Internacional no UE

19. **Título de la aportación:** Coffee phenolics degradation and formation of bioactive metabolites by human colonic microflora
Denominación del evento: Chemical Reactions in Foods VII (CRF-2012)
Localidad: Praga
País: República Checa
Fecha Inicio: 14/11/2012
Fecha Fin: 16/11/2012
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar A.; Maizatul H. O.; de Peña, María Paz; Concepción Cid; Crozier, A.
Rol del investigador: Autor
20. **Título de la aportación:** Unravelling the influence of brewing time on coffee chlorogenic acids extraction
Denominación del evento: 5th International Conference on Polyphenols and Health
Localidad: Sitges
País: España
Fecha Inicio: 17/10/2011
Fecha Fin: 20/10/2011
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar A.; Sánchez-Ayaso, L.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
21. **Título de la aportación:** Unravelling the contribution of volatile compounds to the antioxidant capacity of coffee- A study on model systems
Denominación del evento: First International Congress on Cocoa, Coffee and Tea
Localidad: Novara
País: Italia
Fecha Inicio: 13/09/2011
Fecha Fin: 16/09/2011
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
22. **Título de la aportación:** Influence of the extraction time on the antioxidant activity of coffee brews
Denominación del evento: First International Congress on Cocoa, Coffee and Tea
Localidad: Novara
País: Italia
Fecha Inicio: 13/09/2011
Fecha Fin: 16/09/2011
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar A.; Sánchez-Ayaso, L.; Caemmerer, B.; Kroh, L.W.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
23. **Título de la aportación:** Influence of temperature and equilibration time on the quantification of aroma impact compounds in coffee brews
Denominación del evento: Euro Food Chem XVI 2011
Localidad: Gdansk
País: Polonia
Fecha Inicio: 06/07/2011
Fecha Fin: 08/07/2011
Ámbito: Unión Europea
Autores: Sánchez-Ayaso, L.; Ludwig, Iziar A.; de Peña, María Paz; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
24. **Título de la aportación:** Influencia del origen en la capacidad antioxidantes del café
Denominación del evento: II Congreso de la FESNAD 2010

Localidad: Barcelona

País: España

Fecha Inicio: 03/03/2010

Fecha Fin: 05/03/2010

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Autores: Bravo Ortega, Jimena; Ludwig, Iziar A.; Juániz Zurbano, Isabel; de Peña, María Paz; Concepción Cid

Rol del investigador: Autor

25. **Título de la aportación:** Increasing antioxidant capacity of coffee by addition of sugar during roasting process
Denominación del evento: COST 927 Action Meeting
Localidad: Ebersberg
País: Alemania
Fecha Inicio: 05/09/2007
Fecha Fin: 06/09/2007
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Ludwig, Iziar A.; Mudarra, A. I.; Concepción Cid; de Peña, María Paz
Rol del investigador: Autor

TESIS, TESINAS, DEA, ETC.

TESIS DOCTORAL

1. **Título:** Metabolomics of heat-treated Tudela artichoke (poly)phenolic compounds: effect of the gastrointestinal digestion and gut microbiota on their Bioaccessibility and Bioavailability
Doctorando: Domínguez Fernández, María Teresa
Fecha de lectura: 09/06/2021
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: SB
Rol del investigador: Codirector
2. **Título:** Red fleshed apple as novel anthocyanin-biofortified food: Effect of food processing on the phenolic composition and bioavailability assessment of anthocyanins in humans (ongoing)
Doctorando: Silvia Yuste Pérez
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 27/01/2021
Localidad: Lleida
País: España
Entidad que titula: Universitat de Lleida
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Rol del investigador: Codirector

TRABAJO FIN DE MÁSTER

1. **Título:** Impact of thermal treatments (industrial and culinary) on the (poly)phenolic profile of Capsicum annuum L. ecotype Lodosa piquillo pepper: Comparison two harvest season cultivar
Alumno: Luis Fernando Johnson Pozo
Programa Máster: Mást.Eu.Al.Nu.M-09
Fecha de lectura: 06/09/2022

- Entidad que titula:** Universidad de Navarra
Rol del investigador: Codirector
2. **Título:** Exploration of food matrices as dietary (poly)phenol sources for the elaboration of green smoothies
Alumno: Andrés López González
Programa Máster: Mást.Eu.Al.Nu.M-09
Fecha de lectura: 05/09/2022
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Codirector
 3. **Título:** Determinació de la capacitat antioxidant de diferents extractes de garrofa (exatenia siliqua) i plantes aromàtiques
Alumno: Laura París Perelló
Fecha de lectura: 26/10/2017
Localidad: Lleida
País: España
Entidad que titula: Universitat de Lleida
Rol del investigador: Codirector
 4. **Título:** Extracción de fibra soluble y determinación de pectina en nueve variedades de manzana de pulpa blanca y pulpa roja
Alumno: Aisatou Niang Ndiaye
Fecha de lectura: 11/10/2017
Entidad que titula: Universitat de Lleida
Rol del investigador: Codirector
 5. **Título:** Optimización del proceso de deshidratación para la preparación de "snack" de manzana y evolución del impacto sobre la estabilidad de compuestos fenólicos y ácidos orgánicos
Alumno: Lidia Viola Gómez
Fecha de lectura: 11/10/2017
País: España
Entidad que titula: Universitat de Lleida
Rol del investigador: Codirector
 6. **Título:** Phytochemical composition and chemometric analysis of high and standard beta-glucan barley varieties
Alumno: Mariona Martínez Subirà
Fecha de lectura: 09/09/2016
Localidad: Lleida
País: España
Entidad que titula: Universitat de lleida
Rol del investigador: Codirector

TRABAJO FIN DE GRADO

1. **Título:** Desarrollo y Validación de un Método LC-MS/MS para el Estudio del Estrés Oxidativo en Cáncer y su Aplicación en Línea Celular Humana de Leucemia Mieloide Aguda HL60
Alumno: Laura Erviti Marticorena
Título de Grado: Bioquímica
Fecha de lectura: 26/05/2021
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Codirector
2. **Título:** Biodisponibilidad Y Metabolitos En Orina De Compuestos Fenólicos En Snack De Manzana Roja Biofortificada
Alumno: Tamara Sanjuan Elvira

Título de Grado: Nutrición Humana y Dietética

Fecha de lectura: 20/09/2018

Localidad: Lleida

País: España

Entidad que titula: Universitat de Lleida

Rol del investigador: Director

3. **Título:** Prolongació de la vida útil de les canals de guatlla
Alumno: Mar Monrabà Freixanet
Título de Grado: Ciencia y Tecnología de Alimentos
Fecha de lectura: 10/11/2017
Localidad: Lleida
Entidad que titula: Universitat de Lleida
Rol del investigador: Codirector
4. **Título:** Reducción de azúcar en bebidas azucaradas
Alumno: Adriá Vidal de Palol
Título de Grado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Fecha de lectura: 06/10/2017
Localidad: Lleida
Entidad que titula: Universitat de Lleida
Rol del investigador: Codirector

PROYECTOS I+D+I Y AYUDAS

1. **Título del proyecto:** Desarrollo de nuevas estrategias terapéuticas químicas y biológicas para superar las limitaciones actuales en el tratamiento del mieloma múltiple
Código según financiadora: PID2020-115875RBB-I00
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
Otro programa financiador: Proyectos de I+D+i retos Investigación
Fecha inicio: 01/09/2021
Fecha fin: 01/08/2024
Cuantía concedida: 218000
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: FUNDACION PARA LA INVESTIGACION HOSPITAL UNIVERSITARIO LA FE - Organismo, Otros, FUNDACION PARA LA INVESTIGACION MEDICA APLICADA - Organismo, Otros
Número de investigadores participantes: 7
Investigador Responsable: Leonor; Antonio
Rol del investigador: Investigador
2. **Título del proyecto:** microBiomics: Aplicaciones del estudio multi-ómico de la microbiota al desarrollo de soluciones biotecnológicas innovadoras en el área de la salud
Código según financiadora: 0011-1411-2021-000067
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Otro programa financiador: PROYECTOS ESTRATÉGICOS DE I+D (S3)
Fecha inicio: 01/04/2021
Fecha fin: 01/12/2023
Cuantía concedida: 1503577.4
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: NUCAPS - Organismo, Otros, Fundación Miguel Servet (FMS) - Organismo, Otros, Complejo Hospitalario de Navarra (CHN) - Organismo, Otros, Fundación para la Investigación Médica Aplicada (FIMA) - Organismo, Otros, ADITECH - Organismo, Otros, Universidad de Navarra (CIMA LAB Diagnostics, Centro de Investigación Nutrición) - Organismo, Otros, Clínica Universidad de Navarra (CUN) - Organismo, Otros, Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) - Organismo, Otros
Número de investigadores participantes: 45

Investigador Responsable: Pineda, Antonio

Rol del investigador: Investigador

3. **Título del proyecto:** Caracterización y Funcionalidad de extractos vegetales, actividad enmarcada en el proyecto ¿RECERCA I APLICACIÓ EXPERIMENTAL DE LA BIOTECNOLOGIA COM A KET CLAU EN L¿OBTENCIÓ DE NOUS INGREDIENTS D¿ALT VALOR AFEGIT PEL SECTOR AGROALIMENTARI CATALÀ (Acrónimo: KETRENOVIN)
Otra entidad financiadora: Generalitat de Catalunya
Otro programa financiador: Comunitats RIS3CAT - ACCIÓ
Fecha inicio: 01/04/2018
Fecha fin: 01/03/2019
Cuantía concedida: 50400
Ámbito: Autonómica
Número de investigadores participantes: 6
Investigador Responsable: Rubió, Laura
Rol del investigador: Investigador

4. **Título del proyecto:** Value added products from soy-bean by-products
Otra entidad financiadora: Bunge Ibérica S.A.U.
Fecha inicio: 01/01/2017
Fecha fin: 01/12/2017
Cuantía concedida: 16517.64
Ámbito: Nacional
Investigador Responsable: Motilva, Maria José
Rol del investigador: Investigador

5. **Título del proyecto:** Caracterización de alimentos y nuevos productos elaborados: potencial saludable, organoléptico y trazabilidad alimentaria
Otra entidad financiadora: Programa Operativo de Andalucía 2014-2020 (A1123060U0 - Actividades de Investigación e Innovación en Centros de Investigación Públicos
Fecha inicio: 01/06/2016
Fecha fin: 01/12/2018
Cuantía concedida: 257063
Ámbito: Autonómica
Número de investigadores participantes: 10
Investigador Responsable: JM Moreno
Rol del investigador: Investigador

6. **Título del proyecto:** Manzana de pulpa roja como alimento novedoso biofortificado con antocianinas: efecto del procesamiento de alimentos en la composición fenólica y evaluación de la biodisponibilidad de las antocianinas en humanos (proyecto AppleCOR)
Código según financiadora: AGL2016-76943-C2-1-R
Otra entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad
Otro programa financiador: Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Alimentarias
Fecha inicio: 01/12/2016
Fecha fin: 01/11/2019
Cuantía concedida: 130000
Ámbito: Nacional
Número de investigadores participantes: 7
Investigador Responsable: Romero, Maria-Paz
Rol del investigador: Investigador

7. **Título del proyecto:** Prolongación de la vida útil de canales de codorniz
Código según financiadora: IDI-20160238
Otra entidad financiadora: Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), Spanish Government
Fecha inicio: 01/01/2016
Fecha fin: 01/12/2017
Cuantía concedida: 30000

Ámbito: Nacional

Número de investigadores participantes: 5

Investigador Responsable: Motilva, Maria José

Rol del investigador: Investigador

8. **Título del proyecto:** ¿Desenvolupament d'un nutraceutic amb efecte cardioprotector en base a un oli/extracte enriquít en polifenols d'oli d'oliva¿
Otra entidad financiadora: Generalitat de Catalunya
Otro programa financiador: Valorització de Resultats de Recerca EvalXaRTA2015
Fecha inicio: 01/01/2016
Fecha fin: 01/12/2016
Ámbito: Autonómica
9. **Título del proyecto:** Incorporación de la alegación de salud (Health Claim) de los polifenoles de aceite de oliva, en relación con la prevención de Enfermedad Cardiovascular, en los aceites de oliva del Valle del Ebro. Primera prueba de concepto para la creación de la marca Nutrilberus
Código según financiadora: CI-2014/001-3
Otra entidad financiadora: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
Otro programa financiador: Campus de Excelencia Internacional, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (Spanish Government)
Fecha inicio: 01/01/2015
Fecha fin: 01/12/2016
Cuantía concedida: 10000
Ámbito: Nacional
Investigador Responsable: Motilva, Maria José
Rol del investigador: Investigador
10. **Título del proyecto:** Absorption, metabolism and excretion of raspberry polyphenols
Otra entidad financiadora: National Processed Raspberry Council
Fecha inicio: 01/04/2013
Fecha fin: 30/09/2014
Ámbito: Internacional no UE
Investigador Responsable: Crozier, Alan; del Rio, Daniele
Rol del investigador: Investigador
11. **Título del proyecto:** Assessing the impact of food processing on the stability and/or formation of bioactive compounds
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Otro programa financiador: Ayuda para la incentivación de la incorporación e intensificación de la actividad investigadora (Programa ¿Jerónimo de Ayanz¿)
Fecha inicio: 01/01/2012
Fecha fin: 01/06/2013
Cuantía concedida: 20000
Ámbito: Internacional no UE
Entidades participantes: Requinte/Facultade de Farmacia. Universidade do Porto (Portugal) - Organismo, Otros, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) (Madrid, España) - Organismo, Otros, Universidad de Chile (Chile) - Organismo, Otros, Estación experimental del Zaidín, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) (Granada, España) - Organismo, Otros, Departamento de Nutrición y Bromatología, Universidad de Granada (España) - Organismo, Otros, CONICET, Universidad de Buenos Aires (Argentina) - Organismo, Otros, Instituto de Química & Instituto de Nutrição. Universidade Federal do Rio de Janeiro (Brasil) - Organismo, Otros, Departamento de Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología, Universidad de Navarra (España) - Organismo, Otros
Número de investigadores participantes: 12
Investigador Responsable: De Peña, M. Paz
Rol del investigador: Investigador
12. **Título del proyecto:** Dietary polyphenols as modulators of redox signalling pathways to reduce chronic inflammation in the elderly
Otra entidad financiadora: BBSRC (Biotechnology and Biological Sciences Research Council)

Fecha inicio: 01/10/2011
Fecha fin: 30/09/2015
Cuantía concedida: 220000
Ámbito: Nacional
Investigador Responsable: Jackson, Malcolm
Rol del investigador: Investigador

13. **Título del proyecto:** Evaluación de la actividad funcional in vitro de extractos bioactivos de café y sus subproductos
Código según financiadora: AGL 2009-12052
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Otro programa financiador: Plan Estatal de Investigación Científica, Técnica y de Innovación
Fecha inicio: 01/01/2010
Fecha fin: 31/12/2013
Cuantía concedida: 90000
Ámbito: Nacional
Número de investigadores participantes: 9
Rol del investigador: Investigador

BECAS Y RECONOCIMIENTOS

1. **Denominación:** Ayudas para contratos Juan de la Cierva - Formación
Entidad que concede: Ministry of Economy, Industry and Competitiveness
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Fecha fin: 30/11/2017
Fecha concesión: 01/12/2015
Duración: 730 días
Finalidad: Posdoctoral
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Posdoctoral
2. **Denominación:** Ayudas pre-doctoral para estancias de movilidad internacional (mobility grant)
Entidad que concede: Department of Education of the Government of Navarre
Fecha fin: 09/04/2012
Fecha concesión: 10/10/2011
Duración: 180 días
Finalidad: Predoctoral
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Predoctoral
3. **Denominación:** Ayudas predoctorales para la elaboración de la tesis y obtención del grado de doctor
Entidad que concede: Department of Education of the Government of Navarre
Fecha fin: 31/03/2013
Fecha concesión: 01/09/2009
Duración: 1290 días
Finalidad: Predoctoral
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Predoctoral
4. **Denominación:** Ayudas predoctorales para la elaboración de la tesis y obtención del grado de doctor
Entidad que concede: Asociación de Amigos de la Universidad de Navarra
Tipo de entidad: Fundación
Fecha fin: 31/08/2009
Fecha concesión: 03/04/2009

Duración: 150 días
Finalidad: Predoctoral
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Predoctoral

5. **Denominación:** Beca Erasmus
Entidad que concede: European Union (operated by österreichischer Austauschdienst (öAD))
Fecha fin: 05/07/2007
Fecha concesión: 01/10/2006
Duración: 270 días
Finalidad: Otros
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Obtentor

6. **Denominación:** Martí i Franquès Postdoctoral grant
Entidad que concede: Universitat Rovira i Virgili
Tipo de entidad: Universidad
Fecha fin: 30/11/2019
Fecha concesión: 01/06/2018
Duración: 545 días
Finalidad: Posdoctoral
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Posdoctoral

7. **Denominación:** 2021 GN Andia - Atracción de talento
Entidad que concede: GOBIERNO DE NAVARRA
Tipo de entidad: Organismo, Otros
País: España
Ámbito: Nacional
Cuantía concedida: 500000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Fecha inicio: 23/03/2022
Fecha fin: 22/03/2027
Fecha concesión: 21/03/2022
Duración: 1825 días
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Obtentor

DOCENCIA IMPARTIDA

1. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 10
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 10
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20
Curso: 5
Fecha Inicio: 01/09/2022

Fecha fin: 28/11/2022
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente

2. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Comunicación científica en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Práctica (Aula Problemas)
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 9
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 9
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2022
Fecha fin: 30/06/2023
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
3. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Nutrición (NYD,Dobles)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 4
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 4
Nº de créditos de la asignatura: 9.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20
Curso: 3
Fecha Inicio: 01/09/2022
Fecha fin: 30/06/2023
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
4. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Nutriómicas en obesidad y comorbilidades
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 1
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 1
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2022

Fecha fin: 30/06/2023

Idioma: Español

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: Ludwig, Iziar A.

Rol del investigador: Docente

5. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 30
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 30
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2022
Fecha fin: 30/06/2023
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
6. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Técnicas básicas de investigación en alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 15
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 15
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2022
Fecha fin: 30/06/2023
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
7. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 4
Nº horas prácticas: 0

Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 4
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20
Curso: 5
Fecha Inicio: 01/09/2021
Fecha fin: 29/11/2021
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente

8. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Nutrición (NYD,Dobles)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 4
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 4
Nº de créditos de la asignatura: 9.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20
Curso: 3
Fecha Inicio: 01/09/2021
Fecha fin: 30/06/2022
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
9. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de máster (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 30
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 30
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2021
Fecha fin: 30/06/2022
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente

10. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Técnicas básicas de investigación en alimentación (EMENU)

Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 3
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2021
Fecha fin: 30/06/2022
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente

- 11. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Nutrición-18, PI-Farmacia Nut-20
Curso: 5
Fecha Inicio: 01/09/2020
Fecha fin: 30/11/2020
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
- 12. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo Fin de Grado (Gr.Bioquímica)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Ciencias
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 7
Nº de créditos de la asignatura: 15.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Bioquímica-14, Gr.EC Quím+Bioq-14
Curso: 6
Fecha Inicio: 01/09/2020
Fecha fin: 30/06/2021
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.

Rol del investigador: Docente

- 13. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo Fin de Grado (Gr.Bioquímica)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Ciencias
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 7
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 7
Nº de créditos de la asignatura: 15.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Bioquímica-14, Gr.EC Quím+Bioq-14
Curso: 6
Fecha Inicio: 01/09/2020
Fecha fin: 30/06/2021
Idioma: Inglés
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
- 14. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Técnicas básicas de investigación en alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-20
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2020
Fecha fin: 30/06/2021
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
- 15. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 1
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-18, Gr.Nutrición-18
Curso: 4
Fecha Inicio: 06/01/2020
Fecha fin: 27/06/2020

Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente

- 16. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Tecnologia del Processat d'Aliments d'Origen Animal
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universitat de Lleida
Nº horas teóricas: 15
Nº horas totales: 15
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Grado en Ciencias y Tecnología de Alimentos
Curso: 3
Fecha Inicio: 09/09/2019
Fecha fin: 31/10/2019
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
- 17. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Tecnologia del Processat d'Aliments d'Origen Vegetal I
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universitat de Lleida
Nº horas teóricas: 30
Nº horas totales: 30
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria
Curso: 5
Fecha Inicio: 09/09/2019
Fecha fin: 31/10/2019
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
- 18. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Avenços en Productes Carnis Cuits
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universitat de Lleida
Nº horas teóricas: 7
Nº horas totales: 7
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Máster Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/03/2019
Fecha fin: 28/06/2019
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
- 19. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Avenços en Productes Carnis Curats
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universitat de Lleida
Nº horas teóricas: 6
Nº horas totales: 6
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Máster Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria
Curso: 1

Fecha Inicio: 01/03/2019
Fecha fin: 28/06/2019
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente

20. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Tecnologia del Processat d'Aliments d'Origen Vegetal II
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universitat de Lleida
Nº horas teóricas: 40
Nº horas totales: 40
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Curso: 3
Fecha Inicio: 07/01/2019
Fecha fin: 27/09/2019
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
21. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Metodología en Ciencias de la Alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 30/11/2018
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
22. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Avenços en Productes Carnis Cuits
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universitat de Lleida
Nº horas teóricas: 2
Nº horas totales: 2
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Máster Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/03/2018
Fecha fin: 29/06/2018
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
23. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Avenços en Productes Carnis Curats
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universitat de Lleida

Nº horas teóricas: 5
Nº horas totales: 5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Máster Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/03/2018
Fecha fin: 29/06/2018
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente

- 24. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Metodología en Ciencias de la Alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 04/09/2017
Fecha fin: 27/11/2017
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
- 25. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Avenços en Productes Carnis Curats
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universitat de Lleida
Nº horas teóricas: 2
Nº horas totales: 2
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Máster Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/03/2017
Fecha fin: 30/06/2017
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
- 26. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Metodología en Ciencias de la Alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 1.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2016

Fecha fin: 28/11/2016
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente

- 27. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Metodología en Ciencias de la Alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 1.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 30/06/2016
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
- 28. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Práctica (Aula Problemas)
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 0
Nº horas prácticas: 15
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 15
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 26/11/2012
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente
- 29. Tipo de Asignatura:** Troncal
Asignatura: Bromatología I (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 36
Nº horas clínicas: 0
Nº horas totales: 38
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, Farmacia-00, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 4
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Docente

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS DOCENCIA

- Título:** Acreditación como Lector
Entidad que concede: Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU)
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Fecha Concesión: 20/03/2018
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Concesión
- Título:** Acreditación como profesor ayudante doctor, profesor de Universidad privada y profesor contratado doctor
Entidad que concede: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA)
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Fecha Concesión: 18/05/2017
Autores: Ludwig, Iziar A.
Rol del investigador: Concesión

FORMACIÓN UNIVERSITARIA

DOCTOR

- Nombre del título:** Programa Oficial de Doctorado en Alimentación, Fisiología y Salud
Calificación obtenida: Cum Laude
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Tipo de Entidad: Universidad
Nombre del director de tesis: Cid Canda, María Concepción
Codirector 1 (firma): de Peña Fariza, María Paz
Fecha de defensa de tesis: 28/06/2013
Premio extraordinario: No
Mención de calidad del programa: Sí
Fecha Expedición: 30/10/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Rol del investigador: Doctorando

TITULADO SUPERIOR

- Nombre del título:** Ingeniera en Tecnología de los Alimentos y Biotecnología

Entidad/Universidad: University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU)

Tipo de Entidad: Universidad

Fecha Expedición: 13/01/2009

Localidad: Viena

País: Austria

Autores: Ludwig Iziar A.

Rol del investigador: Alumno

IDIOMAS

- 1. Idioma:** Alemán
Nivel de conocimiento: habla: Bien
Nivel de conocimiento: lectura: Bien
Nivel de conocimiento: escritura: Bien
- 2. Idioma:** Español
Nivel de conocimiento: habla: Bien
Nivel de conocimiento: lectura: Bien
Nivel de conocimiento: escritura: Bien
- 3. Idioma:** Inglés
Nivel de conocimiento: habla: Bien
Nivel de conocimiento: lectura: Bien
Nivel de conocimiento: escritura: Bien
Título oficial: Certificate of Proficiency in English
Nivel: C2