



PAMPLONA, 30 DE ABRIL DE 2021

CURRÍCULO DEL INVESTIGADOR

DIANA MARÍA ANSOARENA ARTIEDA



Universidad
de Navarra

DATOS DEL INVESTIGADOR

Datos de identificación del investigador

NOMBRE	Diana María
PRIMER APELLIDO	Ansorena
SEGUNDO APELLIDO	Artieda
NACIONALIDAD	española
PAÍS DE NACIMIENTO	España
PROVINCIA	Navarra
CIUDAD	Pamplona
TELÉFONO	948 425600
EMAIL	dansorena@unav.es
FIRMA CIENTÍFICA PRINCIPAL	Ansorena D



Situación profesional

CATEGORÍA PROFESIONAL	Directora del Departamento Ciencias de la Alimentación y Fisiología
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/10/2012 - Actualidad
CATEGORÍA PROFESIONAL	Coordinadora del Master Europeo en Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/08/2006 - Actualidad
CATEGORÍA PROFESIONAL	Miembro del Subcomité de Recursos Humanos y Materiales para la Evaluación
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/04/2006 - Actualidad
CATEGORÍA PROFESIONAL	Subdirectora del Instituto de Ciencias de la Alimentación ICAUN
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/01/2004 - Actualidad

Cargos y actividades profesionales anteriores

CATEGORÍA PROFESIONAL	Subdirectora del Departamento
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/02/2011 - 30/09/2012
CATEGORÍA PROFESIONAL	Secretaria Académica del Departamento
ENTIDAD	Universidad de Navarra
FECHA INICIO - FECHA FIN	01/08/2008 - 28/02/2011

Páginas webs y redes sociales

TIPO RED	ORCID
URL	https://orcid.org/0000-0002-3103-687X
TIPO RED	ResearcherID
URL	http://www.researcherid.com/rid/L-7627-2014
TIPO RED	ScopusID
URL	http://www.scopus.com/inward/authorDetails.url?

Líneas de investigación

Oxidación lipídica y antioxidantes
Fracción lipídica de los alimentos
Esteroles y sus óxidos
Productos cárnicos funcionales
Actividad antioxidante de compuestos naturales
Sexenios CNEAI: 4 (1996-2001, 2002-2007, 2008-2013, 2014-2019)

PRODUCCIÓN Y ACTIVIDAD CIENTÍFICA DEL INVESTIGADOR

Resumen

PRODUCCIÓN/ACTIVIDAD	TIPO	NÚMERO
Producción investigadora	Publicaciones en Revistas	113
	Libros	6
	Capítulos de Libros	32
	Material Audiovisual	1
	Aportaciones a Congresos	99
Producción académica	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Tesis doctoral	12
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo DEA	3
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo Fin de Máster	29
	Tesis, Tesinas, DEA, etc. - Trabajo Fin de Grado	15
Actividad investigadora	Proyectos I+D+i y Ayudas	26
	Convenios y Contratos	16
	Estancias	4
	Becas y Reconocimientos	6
	Comités, Foros, Redes y Sociedades	1
	Grupos, Equipos, etc.	1
Actividad docente	Docencia impartida	81
Actividad profesional	Experiencia en Evaluación	24
	Premios y Reconocimientos profesionales	2
Actividad formativa	Formación Universitaria - Doctor	1
	Formación Universitaria - Titulado Superior	1
	Otra Formación	50
	Idiomas	1
Otros méritos	Participación en tribunales de Tesis	1
	Participación en tribunales de DEA, Tesina, TFM, TFG, Proyecto de carrera	1

Detalles

PUBLICACIONES EN REVISTAS

1. **Título del trabajo:** DHA rich algae oil delivered by O/W or gelled emulsions: strategies to increase its bioaccessibility
Título de la revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
ISSN: 0022-5142
Volumen: 99
Número: 5
Página inicial-final: 2251 - 2258
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.9420
Autores: Gayoso Morandeira, Lucía; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor de correspondencia
JCR
 - Categoría:** QUIMICA APLICADA
Posición: 23 de 71
Índice de Impacto: 2.614
Cuartil: 2º C
 - Categoría:** AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR
Posición: 8 de 58
Índice de Impacto: 2.614
Cuartil: 1º C
 - Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 50 de 139
Índice de Impacto: 2.614
Cuartil: 2º C

2. **Título del trabajo:** First international descriptive and interventional survey for cholesterol and non-cholesterol sterol determination by gas- and liquid-chromatography-urgent need for harmonisation of analytical methods
Título de la revista: JOURNAL OF STEROID BIOCHEMISTRY AND MOLECULAR BIOLOGY
ISSN: 0960-0760
Volumen: 190
Página inicial-final: 115 - 125
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jsbmb.2019.03.025
Autores: Lütjohann, D.; Björkhem ; Friedrichs S; Kerksiek, A; Lövgren-Sandblom A; Geilenkeuser WJ; Ahrends R; Andrade I; Ansorena D; Astiasarán I; Baila-Rueda, L.; Barriuso, Blanca; Becker, S.; Bretillon, L.; Browne, R. W.; Caccia, C.; Ceglarek, U.; Cenarro, A.; Crick, P. J.; Fauler, G.; Garcia-Llatas, G.; Gray, R.; Griffiths, W.; Gylling, H.; Harding, S.; Helmschrodt, C.; Iuliano, L.; Janssen, H. G.; Jones, P.; Kaipainen, L.; Kannenberg, F.; Lagarda, M. J.; Leoni, V.; Lottenberg, A. M.; MacKay, D. S.; Matysik, S.; McDonald, J.; Menendez-Carreño, M.; Myrie, S. B.; Nunes, V. S.; Ostlund, R. E.; Polisecki, E.; Ramos, F.; Rideout, T. C.; Schaefer, E. J.; Schmitz, G.; Wang, Y. Q.; Zerbini, C.; Diczfalusy, U.; Schoett, H. F.
Rol del investigador: Autor
JCR
 - Categoría:** BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
Posición: 109 de 297
Índice de Impacto: 3.813
Cuartil: 2º C
 - Categoría:** ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO
Posición: 45 de 143
Índice de Impacto: 3.813
Cuartil: 2º C

3. **Título del trabajo:** Health-related messages in the labeling of processed meat products: a market evaluation
Título de la revista: FOOD & NUTRITION RESEARCH
ISSN: 1654-6628
Volumen: 63
Página inicial-final: 1 - 7
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.29219/fnr.v63.3358
Autores: Ansorena D; Cama, S.; Alejandro Amela, Marta; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor de correspondencia
JCR
Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 32 de 89
Índice de Impacto: 3.647
Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 32 de 139
Índice de Impacto: 3.647
Cuartil: 1º C
4. **Título del trabajo:** Influence of a gel emulsion containing microalgal oil and a blackthorn (*Prunus spinosa* L.) branch extract on the antioxidant capacity and acceptability of reduced-fat beef patties
Título de la revista: MEAT SCIENCE
ISSN: 0309-1740
Volumen: 148
Página inicial-final: 219 - 222
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2018.05.022
Autores: Alejandro Amela, Marta; Ansorena D; Calvo, M.I.; Cavero, R Y; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor de correspondencia
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 33 de 139
Índice de Impacto: 3.644
Cuartil: 1º C
5. **Título del trabajo:** Omega-3 fatty acids and plant sterols as cardioprotective ingredients in beef patties: composition and relevance of nutritional information on sensory characterization
Título de la revista: FOOD & FUNCTION
ISSN: 2042-650X
Volumen: 10
Número: 12
Página inicial-final: 7883 - 7891
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2019
DOI (Document Object Identifier): 10.1039/c9fo01128e
Autores: Alejandro Amela, Marta; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor de correspondencia
6. **Título del trabajo:** Quality assessment of the lipid fraction in industrial and artisan biscuits commercialized in Navarre (Spain)
Título de la revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
ISSN: 0023-6438
Volumen: 109
Página inicial-final: 436 - 442

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2019

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2019.04.056

Autores: Gutiérrez Luna, Katherine Valeria; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor de correspondencia

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 28 de 139

Índice de Impacto: 4.006

Cuartil: 1º C

7. **Título del trabajo:** Using canola oil hydrogels and organogels to reduce saturated animal fat in meat batters

Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

ISSN: 0963-9969

Volumen: 122

Página inicial-final: 129 - 136

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2019

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2019.03.056

Autores: Alejandro Amela, Marta; Astiasarán I; Ansorena D; Barbut, S.

Rol del investigador: Autor de correspondencia

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 11 de 139

Índice de Impacto: 4.972

Cuartil: 1º C

8. **Título del trabajo:** Bioaccessibility and biological activity of Melissa officinalis, Lavandula latifolia and Origanum vulgare extracts: Influence of an in vitro gastrointestinal digestion

Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

ISSN: 1756-4646

Volumen: 44

Página inicial-final: 146 - 154

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2018

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2018.03.003

Autores: Gayoso Morandeira, Lucía; Roxo, M.; Caverro, R Y; Calvo, M.I.; Ansorena D; Astiasarán I; Wink, M.

Rol del investigador: Autor de correspondencia

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 36 de 86

Índice de Impacto: 3.197

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 33 de 135

Índice de Impacto: 3.197

Cuartil: 1º C

9. **Título del trabajo:** Effects of EPA and lipoic acid supplementation on circulating FGF21 and the fatty acid profile in overweight/obese women following a hypocaloric diet

Título de la revista: FOOD & FUNCTION

ISSN: 2042-6496

Volumen: 9

Número: 5

Página inicial-final: 3028 - 3036

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2018

DOI (Document Object Identifier): 10.1039/c8fo00355f

Autores: Escoté, Xavier; Félix Soriano, Elisa; Gayoso Morandeira, Lucía; Huerta, Ana Elsa; Alvarado, M. A.; Ansorena D; Astiasarán I; Martínez, JA; Moreno-Aliaga MJ

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 31 de 135

Índice de Impacto: 3.241

Cuartil: 1º C

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 128 de 298

Índice de Impacto: 3.241

Cuartil: 2º C

- 10. Título del trabajo:** Hamburguesas con formulaciones modificadas: mejorando la oferta de cárnicos más saludables
Título de la revista: EUROCARNE
ISSN: 1132-2675
Volumen: 265
Página inicial-final: 144 - 150
Idioma: Español
Año de Publicación: 2018
Autores: Ansorena D; Poyato Aledo, María Candelaria; Alejandro Amela, Marta; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 11. Título del trabajo:** International descriptive and interventional survey for oxysterol determination by gas- and liquid-chromatographic methods
Título de la revista: BIOCHIMIE
ISSN: 0300-9084
Volumen: 153
Página inicial-final: 26 - 32
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2018
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.biochi.2018.07.016
Autores: Lutjohann, D.; Bjorkhem, I.; Friedrichs, S.; Kerksiek, A.; Geilenkeuser, W. J.; Lovgren-Sandblom, A.; Ansorena D; Astiasarán I; Baila-Rueda, L.; Barriuso, Blanca; Bretillon, L.; Browne, R. W.; Caccia, C.; Cenarro, A.; Crick, P. J.; Fauler, G.; Garcia-Llatas, G.; Griffiths, W. J.; Iuliano, L.; Lagarda, M. J.; Leoni, V.; Lottenberg, A. M.; Matysik, S.; McDonald, J.; Rideout, T. C.; Schmitz, G.; Nunes, V. S.; Wang, Y. Q.; Zerbinati, C.; Diczfalusy, U.; Schott, H. F.
Rol del investigador: Autor
- JCR**
- Categoría:** BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
- Posición:** 123 de 298
- Índice de Impacto:** 3.362
- Cuartil:** 2º C
- 12. Título del trabajo:** Antioxidant effect of water and acetone extracts of Fucus vesiculosus on oxidative stability of skin care emulsions
Título de la revista: EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY
ISSN: 1438-7697
Volumen: 119
Número: 3
Página inicial-final: 1600072
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2017
DOI (Document Object Identifier): 10.1002/ejlt.201600072

Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Thomsen, B. R.; Hermund, D. B.; Ansorena D; Astiasarán I; Jonsdottir, R.; Kristinsson, H. G.; Jacobsen, C.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 48 de 133

Índice de Impacto: 2.2

Cuartil: 2º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 55 de 81

Índice de Impacto: 2.2

Cuartil: 3º C

13. **Título del trabajo:** Margarines and fast-food French fries: low content of trans fatty acids

Título de la revista: NUTRIENTS

ISSN: 2072-6643

Volumen: 9

Número: 7

Página inicial-final: 662

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.3390/nu9070662

Autores: Astiasarán I; Abella, E.; Gatta, G.; Ansorena D

Rol del investigador: Coautor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 18 de 81

Índice de Impacto: 4.196

Cuartil: 1º C

14. **Título del trabajo:** Reformulación de derivados cárnicos con emulsiones de aceite de lino

Título de la revista: EUROCARNE

ISSN: 1132-2675

Volumen: 256

Página inicial-final: 97 - 106

Año de Publicación: 2017

Autores: Alejandro Amela, Marta; Ansorena D; Poyato Aledo, María Candelaria; Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Valencia, Idoya; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

15. **Título del trabajo:** The effect of low-fat beef patties formulated with a low-energy fat analogue enriched in long-chain polyunsaturated fatty acids on lipid oxidation and sensory attributes

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 134

Página inicial-final: 7 - 3

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2017

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2017.07.009

Autores: Alejandro Amela, Marta; Passerini, D.; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 34 de 133

Índice de Impacto: 2.821

Cuartil: 2º C

16. **Título del trabajo:** Volatiles formation in gelled emulsions enriched in polyunsaturated fatty acids during storage: type of oil and antioxidant
Título de la revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE
ISSN: 0022-1155
Volumen: 54
Número: 9
Página inicial-final: 2842 - 2851
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2017
DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s13197-017-2722-5
Autores: Gayoso Morandeira, Lucía; Poyato Aledo, María Candelaria; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 66 de 133
Índice de Impacto: 1.797
Cuartil: 2º C
17. **Título del trabajo:** Oxysterols formation: a review of a multifactorial process
Título de la revista: JOURNAL OF STEROID BIOCHEMISTRY AND MOLECULAR BIOLOGY
ISSN: 0960-0760
Volumen: 169
Página inicial-final: 39 - 45
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2017
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jsbmb.2016.02.027
Autores: Barriuso, Blanca; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
Posición: 69 de 292
Índice de Impacto: 4.095
Cuartil: 1º C

Categoría: ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO
Posición: 32 de 143
Índice de Impacto: 4.095
Cuartil: 1º C
18. **Título del trabajo:** Bioaccessibility of rutin, caffeic acid and rosmarinic acid: Influence of the in vitro gastrointestinal digestion models.
Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS
ISSN: 1756-4646
Volumen: 26
Página inicial-final: 428 - 438
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2016
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2016.08.003
Autores: L.; Claerbout, A. S.; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 18 de 129
Índice de Impacto: 3.144
Cuartil: 1º C

19. **Título del trabajo:** Linseed oil gelled emulsion: a successful fat replacer in dry fermented sausages
Título de la revista: MEAT SCIENCE
ISSN: 0309-1740
Volumen: 121
Página inicial-final: 107 - 113
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2016
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2016.05.010
Autores: Alejandro, M.; Poyato Aledo, María Candelaria; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 19 de 129
Índice de Impacto: 3.126
Cuartil: 1º C
20. **Título del trabajo:** Solanum sessiliflorum (mana-cubiu) antioxidant protective effect towards cholesterol oxidation: influence of docosahexaenoic acid
Título de la revista: EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY
ISSN: 1438-7697
Volumen: 118
Número: 8
Página inicial-final: 1125 - 1131
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2016
DOI (Document Object Identifier): 10.1002/ejlt.201500285
Autores: Barriuso, Blanca; Mariutti, L.; Ansorena D; Astiasarán I; Bragagnolo, N.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 48 de 81
Índice de Impacto: 2.145
Cuartil: 3º C
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 37 de 129
Índice de Impacto: 2.145
Cuartil: 2º C
21. **Título del trabajo:** Unsaturated lipid matrices protect plant sterols from degradation during heating treatment
Título de la revista: FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0308-8146
Volumen: 196
Página inicial-final: 451 - 458
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2016
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2015.09.074
Autores: Barriuso, Blanca; Astiasarán I; Ansorena D
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

22. **Título del trabajo:** A new polyunsaturated gelled emulsion as replacer of pork back-fat in burger patties: Effect on lipid composition, oxidative stability and sensory acceptability

Título de la revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 0023-6438

Volumen: 62

Número: 2

Página inicial-final: 1069 - 1075

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2015.02.004

Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Astiasarán I; Barriuso, Blanca; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 23 de 125

Índice de Impacto: 2.711

Cuartil: 1º C

23. **Título del trabajo:** Antiproliferative effect of phenylethanoid glycosides from Verbena officinalis L. on Colon Cancer Cell Lines

Título de la revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ISSN: 0023-6438

Volumen: 63

Número: 2

Página inicial-final: 1016 - 1022

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2015.03.065

Autores: Encalada, M.; Rehecho Pérez, Sheyla; Ansorena D; Astiasarán I; Cavero, R Y; Calvo, M.I.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 23 de 125

Índice de Impacto: 2.711

Cuartil: 1º C

24. **Título del trabajo:** Cholesterol and stigmasterol within a sunflower oil matrix: Thermal degradation and oxysterols formation

Título de la revista: STEROIDS

ISSN: 0039-128X

Volumen: 99

Página inicial-final: 155-160

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2015

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.steroids.2015.02.009

Autores: Barriuso, Blanca; Ansorena D; Poyato Aledo, María Candelaria; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR**Categoría:** ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO**Posición:** 77 de 133**Índice de Impacto:** 2.513**Cuartil:** 3º C**Categoría:** BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR**Posición:** 160 de 289**Índice de Impacto:** 2.513**Cuartil:** 3º C

25. **Título del trabajo:** Desarrollo tecnológico de cárnicos más saludables
Título de la revista: TECNIFOOD
ISSN: 1138-9028
Número: 98
Página inicial-final: 36 - 39
Idioma: Español
Año de Publicación: 2015
Autores: Ansorena D; Poyato Aledo, María Candelaria; Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
26. **Título del trabajo:** Phenolic compounds of blackthorn (*Prunus spinosa* L.) and influence of in vitro digestion on their antioxidant capacity
Título de la revista: JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS
ISSN: 1756-4646
Volumen: 19
Número: Sub. A
Página inicial-final: 49 - 62
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2015
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jff.2015.09.015
Autores: Pinacho, R.; Cavero, R Y; Astiasarán I; Ansorena D; Calvo, M.I.
Rol del investigador: Autor
- JCR**
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 8 de 125
Índice de Impacto: 3.973
Cuartil: 1º C
27. **Título del trabajo:** Role of *Melissa officinalis* in cholesterol oxidation: Antioxidant effect in model systems and application in beef patties
Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
ISSN: 0963-9969
Volumen: 69
Página inicial-final: 133 -140
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2015
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2014.12.011
Autores: Barriuso, Blanca; Ansorena D; Calvo, M.I.; Cavero, R Y; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- JCR**
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 18 de 125
Índice de Impacto: 3.182
Cuartil: 1º C
28. **Título del trabajo:** A novel approach to monitor the oxidation process of different types of heated oils by using chemometric tools

Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

ISSN: 0963-9969

Volumen: 57

Página inicial-final: 152 - 161

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2014

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2014.01.033

Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Ansorena D; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 15 de 123

Índice de Impacto: 2.818

Cuartil: 1º C

29. **Título del trabajo:** Healthy reduced-fat Bologna sausages enriched in ALA and DHA and stabilized with Melissa officinalis extract

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 96

Número: 3

Página inicial-final: 1185 - 1190

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2014

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2013.10.023

Autores: Berasategi, Izaskun; Navarro-Blasco, I.; Calvo, M.I.; Caverio, R Y; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 21 de 123

Índice de Impacto: 2.615

Cuartil: 1º C

30. **Título del trabajo:** Optimization of a gelled emulsion intended to supply omega-3 fatty acids into meat products by means of response surface methodology

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 98

Número: 4

Página inicial-final: 615 - 621

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2014

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2014.06.016

Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Ansorena D; Berasategi, Izaskun; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I

Rol del investigador: Coautor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 21 de 123

Índice de Impacto: 2.615

Cuartil: 1º C

31. **Título del trabajo:** Reduced-fat bologna sausages with improved lipid fraction

Título de la revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE

ISSN: 0022-5142

Volumen: 94

Número: 4

Página inicial-final: 744 - 751

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2014

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.6409

Autores: Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Navarro-Blasco, I.; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Astiasarán I.; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 46 de 123

Índice de Impacto: 1.714

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 27 de 72

Índice de Impacto: 1.714

Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 7 de 56

Índice de Impacto: 1.714

Cuartil: 1º C

32. **Título del trabajo:** 2012: No trans fatty acids in Spanish bakery products

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 138

Número: 1

Página inicial-final: 422-429

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2013

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2012.10.096

Autores: Ansorena D; Echarte, A; Olle, R; Astiasarán I

Rol del investigador: Coautor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 17 de 76

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 71

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 11 de 124

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

33. **Título del trabajo:** La bollería disminuye su contenido en ácidos grasos trans

Título de la revista: TECNIFOOD

ISSN: 1138-9028

Volumen: 90

Página inicial-final: 112 - 115

Idioma: Español

Año de Publicación: 2013

Autores: Ansorena D; Pascual, M.; Echarte, A.; Ollé, R.; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

34. **Título del trabajo:** Oxidative stability of O/W and W/O/W emulsions: effect of lipid composition and antioxidant polarity

Título de la revista: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

ISSN: 0963-9969

Volumen: 51

Número: 1

Página inicial-final: 132-140

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2013

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodres.2012.11.032

Autores: Poyato, C.; Navarro-Blasco, I.; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Astiasarán I.; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 14 de 124

Índice de Impacto: 3.005

Cuartil: 1º C

35. **Título del trabajo:** Reduction of Sodium and Increment of Calcium and Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids in Dry Fermented Sausages: Effects on the Mineral Content, Lipid Profile and Sensory Quality

Título de la revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE

ISSN: 0022-5142

Volumen: 93

Número: 4

Página inicial-final: 876-881

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2013

Autores: García, Mikel; Berasategi, Izaskun; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I.; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 26 de 71

Índice de Impacto: 1.759

Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 7 de 57

Índice de Impacto: 1.759

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 47 de 124

Índice de Impacto: 1.759

Cuartil: 2º C

36. **Título del trabajo:** Thermo-oxidation of cholesterol: effect of the unsaturation degree of the lipid matrix

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 1873-7072

Volumen: 141

Número: 3

Página inicial-final: 2757 - 2764

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2013

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2013.04.129

Autores: Ansorena D; Barriuso, Blanca; Cardenia, V.; Astiasarán I.; Lercker, G.; Rodríguez-Estrada, M.T.

Rol del investigador: Autor

- 37. Título del trabajo:** A Review of Analytical Methods Measuring Lipid Oxidation Status in Foods: a Challenging Task
Título de la revista: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY
ISSN: 1438-2377
Volumen: 236
Número: 1
Página inicial-final: 1-15
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2013
Autores: Barriuso, Blanca; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 52 de 124
Índice de Impacto: 1.387
Cuartil: 2º C
- 38. Título del trabajo:** A lyophilized water extract of Melissa officinalis L. as an effective natural antioxidant during the storage of dry fermented sausages high in α -linolenic acid and DHA
Título de la revista: JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING
ISSN: 2159-5828
Volumen: 2
Número: 1
Página inicial-final: 56 - 63
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2012
Autores: García, Mikel; Larequi Ardanaz, Eduardo; Berasategi, Izaskun; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
- 39. Título del trabajo:** Stability of avocado oil during heating: Comparative study to olive oil
Título de la revista: FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0308-8146
Volumen: 132
Número: 1
Página inicial-final: 439-446
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2012
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2011.11.018
Autores: Berasategi, Izaskun; Barriuso, B; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Coautor
JCR
Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 16 de 76
Índice de Impacto: 3.334
Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 9 de 71
Índice de Impacto: 3.334
Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 10 de 124

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

40. **Título del trabajo:** Sterols Heating: Degradation and Formation of Their Ring-Structure Polar Oxidation Products

Título de la revista: FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0308-8146

Volumen: 135

Número: 2

Página inicial-final: 706-712

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2012

Autores: Barriuso, Blanca; Otaegui-Arrazola, A.; Menéndez Carreño, María; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Coautor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 16 de 76

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 71

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 10 de 124

Índice de Impacto: 3.334

Cuartil: 1º C

41. **Título del trabajo:** Anti-proliferative effect of melissa officinalis on human colon cancer cell line

Título de la revista: Plant foods for human nutrition

ISSN: 0921-9668

Volumen: 66

Número: 4

Página inicial-final: 328 - 334

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s11130-011-0256-y

Autores: Encalada, M.A.; Hoyos, K.M.; Rehecho Pérez, Sheyla; Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Ansorena D; Astiasarán I; Navarro-Blasco, I.; Cavero, R Y; Calvo, M.I.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 28 de 72

Índice de Impacto: 2.505

Cuartil: 2º C

Categoría: BOTANICA

Posición: 51 de 190

Índice de Impacto: 2.505

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 15 de 71

Índice de Impacto: 2.505

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 19 de 128

Índice de Impacto: 2.505

Cuartil: 1º C

42. **Título del trabajo:** Chemical composition, mineral content and antioxidant activity of Verbena officinalis L.

Título de la revista: LWT- Food Science and Technology

ISSN: 0023-6438

Volumen: 44

Número: 4

Página inicial-final: 875 - 882

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.lwt.2010.11.035

Autores: Rehecho Pérez, Sheyla; Hidalgo, O.; García, Mikel; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I.; Ansorena D.; Cavero, R.Y.; Calvo, M.I.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 128

Índice de Impacto: 2.545

Cuartil: 1º C

43. **Título del trabajo:** Correlation between serum content of the main COPs (cholesterol oxidation products) from autoxidation and cardiovascular risk factors

Título de la revista: Nutricion Hospitalaria

ISSN: 0212-1611

Volumen: 26

Número: 1

Página inicial-final: 144 - 151

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.3305/nh.2011.26.1.4690

Autores: Menéndez Carreño, María; Varo, N.; Mugueta, Carmen; Restituto, Patricia; Ansorena D.; Astiasarán I.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 57 de 72

Índice de Impacto: 1.12

Cuartil: 4º C

44. **Título del trabajo:** High in omega-3 fatty acids Bologna type sausages stabilized with an aqueous-ethanol extract of Melissa officinalis

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 88

Número: 4

Página inicial-final: 705 - 711

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2011.02.035

Autores: Berasategi, Izaskun; Legarra Unciti, Sheila; García, Mikel; Rehecho Pérez, Sheyla; Calvo, M.I.;

Cavero, R Y; Navarro-Blasco, I.; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 26 de 128

Índice de Impacto: 2.275

Cuartil: 1º C

45. **Título del trabajo:** The inclusion of functional foods enriched in fibre, calcium, iodine, fat-soluble vitamins and n-3 fatty acids in a conventional diet improves the nutrient profile according to the Spanish reference intake

Título de la revista: Public Health Nutrition

ISSN: 1368-9800

Volumen: 14

Número: 3

Página inicial-final: 451 - 458

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2011

DOI (Document Object Identifier): 10.1017/S1368980010002831

Autores: Berasategi, Izaskun; Cuervo, M; Ruiz de las Heras, A; Santiago, Susana; Martínez, JA; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 34 de 72

Índice de Impacto: 2.169

Cuartil: 2º C

Categoría: SALUD PUBLICA, MEDIOAMBIENTAL Y LABORAL

Posición: 52 de 157

Índice de Impacto: 2.169

Cuartil: 2º C

46. **Título del trabajo:** Desayuno saludable familiar
- Título de la revista:** REVISTA ESPAÑOLA DE NUTRICION HUMANA Y DIETETICA
- ISSN:** 2173-1292
- Volumen:** 15
- Número:** 3
- Página inicial-final:** 157
- Idioma:** Español
- Año de Publicación:** 2011
- DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/S2173-1292(11)70053-9
- Autores:** Zubieta Satrustegui, Miren Josune; Goñi, Leticia; Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M; Martínez, JA; Santiago, Susana; R. Moscardo; O. González
- Rol del investigador:** Autor
47. **Título del trabajo:** Prevalencia y factores asociados a la obesidad infantil en castellano-manchegos de 6 a 12 años de edad
- Título de la revista:** REVISTA ESPAÑOLA DE NUTRICION HUMANA Y DIETETICA
- ISSN:** 2173-1292
- Volumen:** 15
- Número:** 3
- Página inicial-final:** 144
- Idioma:** Español
- Año de Publicación:** 2011
- DOI (Document Object Identifier):** 10.1016/S2173-1292(11)70053-9
- Autores:** Santiago, Susana; Zazpe I; Cuervo, M; Astiasarán I; Ansorena D; Martínez, JA
- Rol del investigador:** Autor

- 48. Título del trabajo:** Antioxidant activity and phenolic content of water extracts of *Borago officinalis* L.: influence of plant part and cooking procedures
Título de la revista: ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE
ISSN: 1120-1770
Volumen: 22
Número: 2
Página inicial-final: 156 - 164
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2010
Autores: García-Herreros Casajús, Cecilia; García, Mikel; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 94 de 126
Índice de Impacto: 0.5
Cuartil: 4º C
- 49. Título del trabajo:** Determination of non-polar and mid-polar monomeric oxidation products of stigmasterol during thermo-oxidation
Título de la revista: Food Chemistry
ISSN: 0308-8146
Volumen: 122
Número: 1
Página inicial-final: 277 - 284
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2010
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2010.01.063
Autores: Menéndez Carreño, María; Ansorena D; Astiasarán I; Piironen, V; Lampi, AM
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 4 de 70
Índice de Impacto: 3.458
Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 5 de 126
Índice de Impacto: 3.458
Cuartil: 1º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 13 de 70
Índice de Impacto: 3.458
Cuartil: 1º C
- 50. Título del trabajo:** Effect of fish and oil nature on frying process and nutritional product quality
Título de la revista: Journal of food science.
ISSN: 0022-1147
Volumen: 75
Número: 2
Página inicial-final: H62 - H67
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2010
DOI (Document Object Identifier): 10.1111/j.1750-3841.2009.01472.x
Autores: Ansorena D; Guembe Contreras, Ainhoa; Mendizábal, T.; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 35 de 126

Índice de Impacto: 1.733

Cuartil: 2º C

51. **Título del trabajo:** Effect of lyophilized water extracts of *Melissa officinalis* on the stability of algae and linseed oil-in-water emulsion to be used as a functional ingredient in meat products

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 85

Número: 2

Página inicial-final: 373 - 377

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2010

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2010.01.007

Autores: García, Mikel; Rehecho Pérez, Sheyla; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 15 de 126

Índice de Impacto: 2.619

Cuartil: 1º C

52. **Título del trabajo:** El entrenamiento aeróbico mejora las mediciones ergométricas en enfermos cardiovasculares

Título de la revista: HORIZONTE: CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA

ISSN: 0718-817X

Volumen: 1

Página inicial-final: 5 - 15

Idioma: Español

Año de Publicación: 2010

Autores: Flores, C; Sanz, P; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

53. **Título del trabajo:** Importancia de la actividad física en el control del peso y en la salud

Título de la revista: AULA DE LA FARMACIA

ISSN: 1697-543X

Volumen: 6

Número: 74

Página inicial-final: 7 - 17

Idioma: Español

Año de Publicación: 2010

Autores: Angulo-Fernández, F.; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

54. **Título del trabajo:** Selenium, iodine, omega-3 PUFA and natural antioxidant from *Melissa officinalis* L.: a combination of components from healthier dry fermented sausages formulation

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 85

Número: 2

Página inicial-final: 274 - 279

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2010

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2010.01.012

Autores: García, Mikel; Larequi Ardanaz, Eduardo; Rehecho Pérez, Sheyla; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.

Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 15 de 126

Índice de Impacto: 2.619

Cuartil: 1º C

55. **Título del trabajo:** Lifelong learning for dietitians: Nutrition and health
Título de la revista: ACTIVIDAD DIETÉTICA
ISSN: 1138-0322
Volumen: 14
Número: 3
Página inicial-final: 151 - 152
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2010
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S1138-0322(10)70028-6
Autores: Cuervo, M; Goñi, Leticia; Santiago, Susana; Astiasarán I; Ansorena D; Zubieta Satrustegui, Miren
Josune; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
56. **Título del trabajo:** Oxysterols: a world to explore
Título de la revista: Food and Chemical Toxicology
ISSN: 0278-6915
Volumen: 48
Número: 12
Página inicial-final: 3289 - 3303
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2010
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.fct.2010.09.023
Autores: Otaegui-Arrazola, A; Menéndez Carreño, María; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- JCR**
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 16 de 126
Índice de Impacto: 2.602
Cuartil: 1º C
- Categoría:** TOXICOLOGIA
Posición: 32 de 83
Índice de Impacto: 2.602
Cuartil: 2º C
57. **Título del trabajo:** Corrigendum
Título de la revista: Public Health Nutrition
ISSN: 1368-9800
Volumen: 12
Número: 1
Página inicial-final: 136
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2009
DOI (Document Object Identifier): 10.1017/S1368980008003133
Autores: Cuervo, M; García, A; Ansorena D; Sánchez Villegas, María Almudena; Martínez, Miguel Ángel;
Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
- JCR**

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 20 de 66

Índice de Impacto: 2.749

Cuartil: 2º C

Categoría: SALUD PUBLICA, MEDIOAMBIENTAL Y LABORAL

Posición: 29 de 122

Índice de Impacto: 2.749

Cuartil: 1º C

- 58. Título del trabajo:** Impact of global and subjective mini nutritional assessment (MNA) questions on the evaluation of the nutritional status: The role of gender and age
Título de la revista: Archives of Gerontology and Geriatrics
ISSN: 0167-4943
Volumen: 49
Número: 1
Página inicial-final: 69 - 73
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2009
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.archger.2008.05.003
Autores: Cuervo, M; Ansorena D; Martínez, Miguel Ángel; García, A; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: GERIATRIA Y GERONTOLOGIA
Posición: 25 de 40
Índice de Impacto: 1.36
Cuartil: 3º C
- 59. Título del trabajo:** Ingredientes funcionales: claves en el diseño de nuevos alimentos
Título de la revista: ALIMENTARIA
ISSN: 0300-5755
Volumen: 409
Página inicial-final: 111 - 119
Idioma: Español
Año de Publicación: 2009
Autores: Zubieta Satrústegui, Miren Josune; Aicua Royo, Ainara; Santiago, Susana; Cuervo, M; Avellaneda, A.; Astiasarán I; Martínez, JA; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
- 60. Título del trabajo:** Nuevas formulaciones de salchichas frescas de cerdo enriquecidas en omega-3 y antioxidantes naturales
Título de la revista: EUROCARNE
ISSN: 1132-2675
Volumen: 176
Página inicial-final: 72 - 82
Idioma: Español
Año de Publicación: 2009
Autores: Valencia, Idoya; O¿Gradyb, M. N.; Ansorena D; Astiasarán I; Kerry, J. P.
Rol del investigador: Autor
- 61. Título del trabajo:** Nutritional assessment interpretation on 22 007 spanish community-dwelling elders through the Mini Nutritional Assessment test
Título de la revista: PUBLIC HEALTH NUTRITION
ISSN: 1368-9800
Volumen: 12
Número: 1
Página inicial-final: 82 - 90

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2009

DOI (Document Object Identifier): 10.1017/S136898000800195X

Autores: Cuervo, M; García, A; Ansorena D; Sánchez-, A; Martínez, Miguel Ángel; Astiasarán I; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 20 de 66

Índice de Impacto: 2.749

Cuartil: 2º C

Categoría: SALUD PUBLICA, MEDIOAMBIENTAL Y LABORAL

Posición: 29 de 122

Índice de Impacto: 2.749

Cuartil: 1º C

- 62. Título del trabajo:** Use of natural antioxidants from lyophilized water extracts of *Borago officinalis* in dry fermented sausages enriched in w-3 PUFA

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 83

Número: 2

Página inicial-final: 271 - 277

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2009

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2009.05.009

Autores: García, Mikel; García-Herreros Casajús, Cecilia; Larequi Ardanaz, Eduardo; Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 26 de 118

Índice de Impacto: 1.954

Cuartil: 1º C

- 63. Título del trabajo:** Valoración de la circunferencia de la pantorrilla como indicador de riesgo de desnutrición en personas mayores

Título de la revista: NUTRICION HOSPITALARIA

ISSN: 0212-1611

Volumen: 24

Número: 1

Página inicial-final: 63 - 67

Idioma: Español

Año de Publicación: 2009

Autores: Cuervo, M; Ansorena D; García, A.; Martínez, Miguel Ángel; Astiasarán I; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 52 de 66

Índice de Impacto: 1.065

Cuartil: 4º C

- 64. Título del trabajo:** Enhancement of the nutritional status and quality of fresh pork sausages following the addition of linseed oil, fish oil and natural antioxidants

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 80

Número: 4

Página inicial-final: 1046 - 1054

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2008.04.024

Autores: Valencia, Idoya; O'Grady M. N.; Ansorena D; Astiasarán I; Kerry, J. P.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 17 de 107

Índice de Impacto: 2.183

Cuartil: 1º C

65. **Título del trabajo:** Food consumption analysis in Spanish elderly based upon the mini nutritional assessment test

Título de la revista: ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM

ISSN: 0250-6807

Volumen: 52

Número: 4

Página inicial-final: 299 - 307

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1159/000151483

Autores: Cuervo, M; Ansorena D; García, A.; Astiasarán I; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: ENDOCRINOLOGIA Y METABOLISMO

Posición: 84 de 93

Índice de Impacto: 1.236

Cuartil: 4º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 40 de 59

Índice de Impacto: 1.236

Cuartil: 3º C

66. **Título del trabajo:** Inhibition of serum cholesterol oxidation by dietary vitamin C and selenium intake in high fat fed rats

Título de la revista: LIPIDS

ISSN: 0024-4201

Volumen: 43

Número: 4

Página inicial-final: 383 - 390

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s11745-008-3163-8

Autores: Menéndez Carreño, María; Ansorena D; Milagro FI; Campión, Francisco Javier; Martínez, JA; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR

Posición: 183 de 276

Índice de Impacto: 1.888

Cuartil: 3º C

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 30 de 59

Índice de Impacto: 1.888

Cuartil: 2º C

67. **Título del trabajo:** Stability of sterols in phytosterol-enriched milk under different heating conditions

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 56

Número: 21

Página inicial-final: 9997 - 10002

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf802000m

Autores: Menéndez Carreño, María; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 2 de 35

Índice de Impacto: 2.562

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 60

Índice de Impacto: 2.562

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 10 de 107

Índice de Impacto: 2.562

Cuartil: 1º C

68. **Título del trabajo:** Validation of a gas chromatography-mass spectrometry method for the analysis of sterol oxidation products in serum

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

ISSN: 1570-0232

Volumen: 864

Número: 1 - 2

Página inicial-final: 61 - 68

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2008

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.jchromb.2008.01.036

Autores: Menéndez Carreño, María; García-Herreros Casajús, Cecilia; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOMETODOS

Posición: 27 de 65

Índice de Impacto: 2.5

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA ANALITICA

Posición: 21 de 70

Índice de Impacto: 2.5

Cuartil: 2º C

- 69. Título del trabajo:** Development of dry fermented sausages rich in docosahexaenoic acid with oil from the microalgae *Schizochytrium* sp.: influence on nutritional properties, sensorial quality and oxidation stability
Título de la revista: FOOD CHEMISTRY
ISSN: 0308-8146
Volumen: 104
Número: 3
Página inicial-final: 1087 - 1096
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2007
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2007.01.02
Autores: Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: NUTRICION Y DIETETICA
Posición: 11 de 56
Índice de Impacto: 3.052
Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 3 de 62
Índice de Impacto: 3.052
Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 4 de 103
Índice de Impacto: 3.052
Cuartil: 1º C
- 70. Título del trabajo:** Óxidos de colesterol en alimentos cocinados con presencia habitual en nuestra dieta
Título de la revista: ANALES DE LA REAL ACADEMIA NACIONAL DE FARMACIA
ISSN: 1697-4271
Volumen: 73
Número: 4
Página inicial-final: 1159 - 1174
Idioma: Español
Año de Publicación: 2007
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Echarte, Maider; Conchillo, Ana; Menéndez Carreño, María
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: FARMACOLOGIA Y FARMACIA
Posición: 204 de 205
Índice de Impacto: 0.24
Cuartil: 4º C
- 71. Título del trabajo:** Componentes funcionales en aceites de pescado y de alga
Título de la revista: Nutricion Hospitalaria
ISSN: 0212-1611
Volumen: 21
Número: 3
Página inicial-final: 369 - 373
Idioma: Español
Año de Publicación: 2006
Autores: Conchillo, Ana; Valencia, Idoya; Puente, Aroa; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
- 72. Título del trabajo:** Nutritional and sensory properties of dry fermented sausages enriched with omega-3 PUFAs

Título de la revista: Meat Science
ISSN: 0309-1740
Volumen: 72
Número: 4
Página inicial-final: 727 - 733
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2006
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2005.09.022
Autores: Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 18 de 96
Índice de Impacto: 1.84
Cuartil: 1º C

- 73. Título del trabajo:** Preliminary study on health-related lipid components of bakery products
Título de la revista: Journal of Food Protection.
ISSN: 0362-028X
Volumen: 69
Número: 6
Página inicial-final: 1393 - 1401
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2006
Autores: Cercaci, I.; Conchillo, Ana; Rodríguez-Estrada, M.T.; Ansorena D; Astiasarán I; Lercker, G.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: BIOTECNOLOGIA Y MICROBIOLOGIA APLICADA
Posición: 71 de 140
Índice de Impacto: 1.921
Cuartil: 3º C
- Categoría:** CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 16 de 96
Índice de Impacto: 1.921
Cuartil: 1º C

- 74. Título del trabajo:** Stability of linseed oil containing dry fermented sausages: study of the lipid fraction during different storage conditions.
Título de la revista: Meat Science
ISSN: 0309-1740
Volumen: 73
Número: 2
Página inicial-final: 269 - 277
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2006
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2005.12.002
Autores: Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 18 de 96
Índice de Impacto: 1.84
Cuartil: 1º C

- 75. Título del trabajo:** Evaluación de la calidad sensorial del jamón curado
Título de la revista: Eurocarne-la revista internacional del sector carnico

ISSN: 1132-2675
Volumen: 135
Página inicial-final: 45 - 56
Idioma: Español
Año de Publicación: 2005
Autores: García, Marta; Ruiz, J.; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

76. **Título del trabajo:** Levels of phytosterol oxides in enriched and nonenriched spreads: application of a thin-layer chromatography-gas chromatography methodology.

Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

ISSN: 0021-8561

Volumen: 53

Número: 20

Página inicial-final: 7844 - 7850

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2005

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf050539m

Autores: Conchillo, Ana; Cercaci, L.; Ansorena D; Rodríguez-Estrada, M.T.; Lercker, G.; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 6 de 59

Índice de Impacto: 2.507

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 31

Índice de Impacto: 2.507

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 2 de 93

Índice de Impacto: 2.507

Cuartil: 1º C

77. **Título del trabajo:** Use of microwave in chicken breast and application of different storage conditions: consequences on oxidation

Título de la revista: European Food Research and Technology

ISSN: 1438-2377

Volumen: 221

Número: 5

Página inicial-final: 592 - 596

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2005

DOI (Document Object Identifier): 10.1007/s00217-005-0077-z

Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 24 de 93

Índice de Impacto: 1.173

Cuartil: 2º C

78. **Título del trabajo:** Óxidos de colesterol en langostinos frescos y congelados, crudos y a la plancha

Título de la revista: NUTRICION HOSPITALARIA

ISSN: 0212-1611

Volumen: 20
Número: 4
Página inicial-final: 293 - 296
Idioma: Español
Año de Publicación: 2005
Autores: Echarte, M.; Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

- 79. Título del trabajo:** Experiencia en la formación multidisciplinar a distancia en alimentación: necesidades y nuevas perspectivas pedagógicas
Título de la revista: NUTRICION HOSPITALARIA
ISSN: 0212-1611
Volumen: 20
Número: Supl. 1
Página inicial-final: 4
Idioma: Español
Año de Publicación: 2005
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M; Martínez, JA; Muñoz Hornillos, María Mercedes; Santiago, Susana; Zubieta Satrústegui, Miren Josune
Rol del investigador: Autor
- 80. Título del trabajo:** Comparison of modified atmosphere packaging and vacuum packaging for long period storage of dry-cured ham: effects on colour, texture and microbiological quality.
Título de la revista: Meat Science
ISSN: 0309-1740
Volumen: 67
Número: 1
Página inicial-final: 57 - 63
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2004
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2003.09.005
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; García, Marta
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 14 de 94
Índice de Impacto: 1.656
Cuartil: 1º C
- 81. Título del trabajo:** Comparison of simultaneous distillation extraction (SDE) and solid-phase microextraction (SPME) for the analysis of olatile compounds in dry cured ham
Título de la revista: Journal of the Science of Food and Agriculture
ISSN: 0022-5142
Volumen: 84
Número: 11
Página inicial-final: 1364 - 1370
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2004
DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.1826
Autores: García, Marta; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 26 de 58
Índice de Impacto: 0.871
Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 4 de 29

Índice de Impacto: 0.871

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 37 de 94

Índice de Impacto: 0.871

Cuartil: 2º C

82. **Título del trabajo:** Effect of diet and dietary fatty acids on the transformation and incorporation of C18 fatty acid in double muscled Belgian Blue young bulls

Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

ISSN: 0021-8561

Número: 52 (19)

Página inicial-final: 6035 - 6041

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

Autores: Ansorena D; Raes, Katleen; Fievez, Veerle; Chow, Tsang Tsey; Demeyer, Daniel; De Smet, Stefaan

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 5 de 58

Índice de Impacto: 2.327

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 29

Índice de Impacto: 2.327

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 6 de 94

Índice de Impacto: 2.327

Cuartil: 1º C

83. **Título del trabajo:** Effect of storage and packaging on fatty acid composition and oxidation in dry fermented sausages made with added olive oil and antioxidants

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 67

Número: 2

Página inicial-final: 237 - 244

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.meatsci.2003.10.011

Autores: Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 14 de 94

Índice de Impacto: 1.656

Cuartil: 1º C

84. **Título del trabajo:** Evaluation of the nutritional aspects and cholesterol oxidation products of pork liver and fish patés

Título de la revista: Food Chemistry

ISSN: 0308-8146

Volumen: 86

Número: 1

Página inicial-final: 47 - 53

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2003.08.027

Autores: Echarte, M; [Conchillo, Ana](#); [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 26 de 53

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 14 de 58

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 16 de 94

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 1º C

- 85. Título del trabajo:** Functional dry fermented sausages manufactured with high levels of n-3 fatty acids: nutritional benefits and evaluation of oxidation

Título de la revista: Journal of the Science of Food and Agriculture

ISSN: 0022-5142

Volumen: 84

Número: 9

Página inicial-final: 1061 - 1068

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.1786

Autores: Muguerza, E; [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 26 de 58

Índice de Impacto: 0.871

Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 4 de 29

Índice de Impacto: 0.871

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 37 de 94

Índice de Impacto: 0.871

Cuartil: 2º C

- 86. Título del trabajo:** Intensity of lipid oxidation and formation of cholesterol oxidation products during frozen storage of raw and cooked chicken

Título de la revista: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE

ISSN: 0022-5142

Número: 85

Página inicial-final: 141 - 146
Año de Publicación: 2004
DOI (Document Object Identifier): 10.1002/jsfa.1969
Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA
Posición: 26 de 58
Índice de Impacto: 0.871
Cuartil: 2º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR
Posición: 4 de 29
Índice de Impacto: 0.871
Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 37 de 94
Índice de Impacto: 0.871
Cuartil: 2º C

87. **Título del trabajo:** New formulations for healthier dry fermented sausages a review

Título de la revista: Trends in Food Science & Technology

ISSN: 0924-2244

Volumen: 15

Número: 9

Página inicial-final: 452 - 457

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.tifs.2003.12.010

Autores: Muguerza, E; Gimeno, O; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 3 de 94
Índice de Impacto: 2.534
Cuartil: 1º C

88. **Título del trabajo:** Study of the effect of different fiber coatings and extraction conditions on dry cured ham volatile compound extracted by solid-phase microextraction (SPME)

Título de la revista: Talanta

ISSN: 0039-9140

Volumen: 64

Número: 2

Página inicial-final: 458 - 466

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.talanta.2004.03.007

Autores: García, Marta; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA ANALITICA
Posición: 13 de 70
Índice de Impacto: 2.532
Cuartil: 1º C

89. **Título del trabajo:** The effect of cooking methods and storage conditions on the fatty acid profile of chicken

breast

Título de la revista: European Journal of Lipid Science and Technology

ISSN: 1438-7697

Volumen: 106

Número: 5

Página inicial-final: 301 - 306

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1002/ejlt.200300908

Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 30 de 53

Índice de Impacto: 1.232

Cuartil: 3º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 19 de 94

Índice de Impacto: 1.232

Cuartil: 1º C

90. **Título del trabajo:** The use of linseed oil improves nutritional quality of the lipid fraction of dry fermented sausages

Título de la revista: Food Chemistry

ISSN: 0308-8146

Volumen: 87

Número: 1

Página inicial-final: 69 - 74

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2004

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/j.foodchem.2003.10.019

Autores: Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 26 de 53

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 2º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 14 de 58

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 16 de 94

Índice de Impacto: 1.535

Cuartil: 1º C

91. **Título del trabajo:** Combined effect of cooking (grilling and roasting) and chilling storage (with and without air) on lipid and cholesterol oxidation in chicken breast

Título de la revista: Journal of Food Protection.

ISSN: 0362-028X

Volumen: 66

Número: 5

Página inicial-final: 840 - 846

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2003

Autores: [Conchillo, Ana](#); [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOTECNOLOGIA Y MICROBIOLOGIA APLICADA

Posición: 42 de 132

Índice de Impacto: 2.154

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 3 de 94

Índice de Impacto: 2.154

Cuartil: 1º C

92. **Título del trabajo:** Consequences of microwave heating and frying on the lipid fraction of chicken and beef patties.

Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

ISSN: 0021-8561

Número: 51

Página inicial-final: 5941 - 5945

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2003

Autores: Echarte, M.; [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 57

Índice de Impacto: 2.102

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 29

Índice de Impacto: 2.102

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 5 de 94

Índice de Impacto: 2.102

Cuartil: 1º C

93. **Título del trabajo:** Effect of fat level and partial replacement of pork backfat with olive oil on the lipid oxidation and volatile compounds of Greek dry fermented sausages

Título de la revista: Journal of food science.

ISSN: 0022-1147

Volumen: 68

Número: 4

Página inicial-final: 1531 - 1536

Año de Publicación: 2003

DOI (Document Object Identifier): 10.1111/j.1365-2621.2003.tb09679.x

Autores: Muguerza, Miren Edurne; [Ansorena D](#); Bloukas, J.G; [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 32 de 94

Índice de Impacto: 0.943

Cuartil: 2º C

94. **Título del trabajo:** Improvement of nutritional properties of Chorizo de Pamplona by replacement of pork backfat with soy oil.
Título de la revista: Meat Science
ISSN: 0309-1740
Volumen: 65
Número: 4
Página inicial-final: 1361 - 1367
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2003
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(03)00058-5
Autores: Muguerza, E.; [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 11 de 94
Índice de Impacto: 1.669
Cuartil: 1º C
95. **Título del trabajo:** Legislación vigente sobre productos alimenticios infantiles.
Título de la revista: Pediatrika
ISSN: 0211-3465
Volumen: 23
Número: 2
Página inicial-final: 41 - 44
Año de Publicación: 2003
Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
96. **Título del trabajo:** Optimization of instrumental colour analysis in dry-cured ham.
Título de la revista: Meat Science
ISSN: 0309-1740
Volumen: 63
Número: 3
Página inicial-final: 287 - 292
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2003
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(02)00084-0
Autores: García, Marta; [Ansorena D](#); Gimeno, Olga; [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 11 de 94
Índice de Impacto: 1.669
Cuartil: 1º C
97. **Título del trabajo:** Óxidos de colesterol: riesgos sanitarios y factores que condicionan su formulación en alimentos
Título de la revista: Nutricion Clinica-dietetica hospitalaria
ISSN: 0211-6057
Volumen: 23
Número: 3
Página inicial-final: 9 - 14
Idioma: Español
Año de Publicación: 2003
Autores: [Astiasarán I](#); [Ansorena D](#); [Conchillo, Ana](#); Echarte, M
Rol del investigador: Autor

- 98. Título del trabajo:** Analysis of biogenic amines in Northern and Southern European sausages and role of flora in amine production
Título de la revista: MEAT SCIENCE
ISSN: 0309-1740
Volumen: 61
Número: 2
Página inicial-final: 141 - 147
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2002
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(01)00174-7
Autores: Ansorena D; Montel, M. C.; Rokka, M.; Talon, R.; Eerola, S.; Rizzo, A.; Raemaekers, M.; Demeyer, D.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 18 de 92
Índice de Impacto: 1.252
Cuartil: 1º C
- 99. Título del trabajo:** Effect of fat level and partial replacement of pork backfat with olive oil on processing and quality characteristics of fermented sausages.
Título de la revista: Meat Science
ISSN: 0309-1740
Volumen: 61
Número: 4
Página inicial-final: 397 - 404
Idioma: Inglés
Año de Publicación: 2002
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(01)00210-8
Autores: Muguerza, Miren Edurne; Fista, G.; Ansorena D; Astiasarán I; Bloukas, J.G.
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 18 de 92
Índice de Impacto: 1.252
Cuartil: 1º C
- 100. Título del trabajo:** Analysis of volatile compounds by GC-MS of a dry fermented sausage: chorizo de Pamplona.
Título de la revista: Food Research International
ISSN: 0963-9969
Volumen: 34
Número: 1
Página inicial-final: 67 - 75
Año de Publicación: 2001
DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0963-9969(00)00133-2
Autores: Ansorena D; Gimeno, Olga; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
JCR
Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
Posición: 30 de 94
Índice de Impacto: 0.957
Cuartil: 2º C
- 101. Título del trabajo:** Effect of replacing pork backfat with pre-emulsified olive oil on lipid fraction and sensory quality of Chorizo de Pamplona - a traditional Spanish fermented sausage
Título de la revista: Meat Science
ISSN: 0309-1740

Volumen: 59

Número: 3

Página inicial-final: 251 - 258

Año de Publicación: 2001

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(01)00075-4

Autores: Muguerza, Miren Edurne; Gimeno, Olga; [Ansorena D](#); Bloukas, J.G.; [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 18 de 94

Índice de Impacto: 1.229

Cuartil: 1º C

- 102. Título del trabajo:** Fatty acid modifications and cholesterol oxidation in pork loin during frying at different temperatures.

Título de la revista: Journal of Food Protection.

ISSN: 0362-028X

Volumen: 64

Número: 7

Página inicial-final: 1062 - 1066

Año de Publicación: 2001

Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#); Echarte, M.

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: BIOTECNOLOGIA Y MICROBIOLOGIA APLICADA

Posición: 39 de 131

Índice de Impacto: 1.808

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 5 de 94

Índice de Impacto: 1.808

Cuartil: 1º C

- 103. Título del trabajo:** Optimizing headspace temperature and time sampling for identification of volatile compounds in ground roasted Arabica coffee

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 49

Número: 3

Página inicial-final: 1364 - 1369

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2001

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf001100r

Autores: Sanz Sahagún, C.; [Ansorena D](#); [Bello Gutiérrez, José](#); [Concepción Cid](#)

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 58

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 28

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 9 de 94

Índice de Impacto: 1.576

Cuartil: 1º C

- 104. Título del trabajo:** Postprandial de novo lipogenesis and metabolic changes induced by a high-carbohydrate, low-fat meal in lean and overweight men 1-3

Título de la revista: American Journal of Clinical Nutrition

ISSN: 0002-9165

Volumen: 73

Número: 2

Página inicial-final: 253 - 261

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2001

Autores: Marqués, Iva; Ansorena D; Astiasarán I; Forga, Luis; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 2 de 50

Índice de Impacto: 5.021

Cuartil: 1º C

- 105. Título del trabajo:** Changes in volatile compounds during ripening of chorizo de Pamplona elaborated with Lactobacillus plantarum and Staphylococcus carnosus.

Título de la revista: Food Science and Technology International

Volumen: 6

Número: 6

Página inicial-final: 439 - 447

Año de Publicación: 2000

DOI (Document Object Identifier): 10.1177/108201320000600602

Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

- 106. Título del trabajo:** Characterization of chorizo de Pamplona: instrumental measurements of colour and texture.

Título de la revista: Food Chemistry

ISSN: 0308-8146

Volumen: 69

Página inicial-final: 195 - 200

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2000

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0308-8146(99)00239-3

Autores: Gimeno, Olga; Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 32 de 51

Índice de Impacto: 0.921

Cuartil: 3º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 21 de 55

Índice de Impacto: 0.921

Cuartil: 2º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 28 de 95

Índice de Impacto: 0.921

Cuartil: 2º C

- 107. Título del trabajo:** Influence of the simultaneous addition of the protease flavourzyme and the lipase novoxym 677BG on dry fermented sausage compounds extracted by SDE and analyzed by GC-MS.

Título de la revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry

ISSN: 0021-8561

Volumen: 48

Página inicial-final: 2395 - 2400

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2000

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf990931y

Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 9 de 55

Índice de Impacto: 1.56

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA, MULTIDISCIPLINAR

Posición: 1 de 28

Índice de Impacto: 1.56

Cuartil: 1º C

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 8 de 95

Índice de Impacto: 1.56

Cuartil: 1º C

- 108. Título del trabajo:** Short-term metabolic changes and the novo lipogenesis induced by a high carbohydrate meal in lean and obese subjects

Título de la revista: PROCEEDINGS OF THE NUTRITION SOCIETY

ISSN: 0029-6651

Volumen: 59

Página inicial-final: 125A

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 2000

Autores: Marques-Lopes, I; Ansorena D; Forga, L; Astiasarán I; Martínez, JA

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: NUTRICION Y DIETETICA

Posición: 10 de 51

Índice de Impacto: 2.33

Cuartil: 1º C

- 109. Título del trabajo:** Chorizo de Pamplona: análisis instrumental de color y flavor y aplicación de tecnología enzimática

Título de la revista: REVISTA INTERNACIONAL DE LOS ESTUDIOS VASCOS

ISSN: 0212-7016

Volumen: 44

Número: 2

Página inicial-final: 589-590

Idioma: Español

Año de Publicación: 1999

Autores: Ansorena D

Rol del investigador: Autor

- 110. Título del trabajo:** Addition of Palatase M (Lipase from *Rhizomucor miehei*) to dry fermented sausages: Effect over lipolysis and study of the further oxidation process by GC-MS

Título de la revista: JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

ISSN: 0021-8561

Volumen: 46

Número: 8

Página inicial-final: 3244 - 3248

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1998

DOI (Document Object Identifier): 10.1021/jf980103p

Autores: Ansorena D; Zapelena, M. J.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 11 de 90

Índice de Impacto: 1.434

Cuartil: 1º C

Categoría: QUIMICA APLICADA

Posición: 7 de 45

Índice de Impacto: 1.434

Cuartil: 1º C

Categoría: AGRICULTURA

Posición: 2 de 110

Índice de Impacto: 1.434

Cuartil: 1º C

- 111. Título del trabajo:** Dry fermented sausages manufactured with different amounts of commercial proteinases: Evolution of total free alpha-NH₂-N groups and sensory evaluation of the texture

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 49

Número: 2

Página inicial-final: 213 - 221

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1998

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(97)00128-9

Autores: Zapelena, M. J.; Ansorena D; Zalacain, I.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 16 de 90

Índice de Impacto: 1.213

Cuartil: 1º C

- 112. Título del trabajo:** Simultaneous addition of palatase M and protease P to a dry fermented sausage (Chorizo de Pamplona) elaboration: Effect over peptidic and lipid fractions

Título de la revista: MEAT SCIENCE

ISSN: 0309-1740

Volumen: 50

Número: 1

Página inicial-final: 37-44

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1998

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(98)00014-X

Autores: Ansorena D; Zapelena, M. J.; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 16 de 90

Índice de Impacto: 1.213

Cuartil: 1º C

113. **Título del trabajo:** Colour evaluation of chorizo de Pamplona, a Spanish dry fermented sausage: comparison between the CIE L*a*b* and the Hunter Lab Systems with illuminants D65 and C.

Título de la revista: Meat Science

ISSN: 0309-1740

Volumen: 46

Número: 4

Página inicial-final: 313 - 318

Idioma: Inglés

Año de Publicación: 1997

DOI (Document Object Identifier): 10.1016/S0309-1740(97)00025-9

Autores: Ansorena D; de Peña, María Paz; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José

Rol del investigador: Autor

JCR

Categoría: CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Posición: 29 de 86

Índice de Impacto: 0.861

Cuartil: 2º C

LIBROS

- Título del libro:** Mejora de la fracción lipídica de embutidos crudos curados: potenciales beneficios saludables
Año publicación: 2011
Editorial: Editorial Académica Española
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 284
ISBN: 3-8454-9537-5
Autores: Muguerza E; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
- Título del libro:** Alimentación, ejercicio físico y salud
Año publicación: 2010
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: PAMPLONA
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Número de páginas: 304
ISBN: 9788431326968
Autores: Ansorena D; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
- Título del libro:** Módulo docente ¿Tecnología Alimentaria y Nutrición"

Año publicación: 2005
Editorial: Funiber
Ámbito editorial: Nacional
País editorial: España
Idioma: Español
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor

4. **Título del libro:** Manual de clases prácticas correspondiente al IV Curso Teórico-Práctico sobre Control de calidad en la Industria Alimentaria
Año publicación: 1997
Editorial: COF Navarra
Localidad: Pamplona
Ámbito editorial: Autonómica
País editorial: España
Idioma: Español
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor

5. **Título del libro:** Manual de clases prácticas correspondiente al V Curso Teórico-Práctico sobre Alimentos y Nutrición: Aspectos relacionados con la Salud
Año publicación: 1997
Editorial: COF Navarra
Localidad: Pamplona
Ámbito editorial: Autonómica
País editorial: España
Idioma: Español
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor

6. **Título del libro:** Manual de clases prácticas correspondiente al III Curso Teórico-Práctico sobre Lípidos en la Alimentación
Año publicación: 1995
Editorial: COF Navarra
Localidad: Pamplona
Ámbito editorial: Autonómica
País editorial: España
Idioma: Español
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor

CAPÍTULOS DE LIBROS

1. **Título del capítulo:** Desarrollo de ingredientes funcionales enriquecidos en ácidos grasos omega-3 y antioxidantes naturales: aplicaciones a productos cárnicos
Título libro: Productos cárnicos seguros, nutritivos y saludables. Red de excelencia Consolider PROCARSE
Página inicial-final: 13 - 19
Año publicación: 2017
Editorial: Red Consolider PROCARSE
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-9-697-6357-5
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Calvo, M.I.; Cavero, R.Y.; Navarro-Blasco, I.
Rol del investigador: Autor

2. **Título del capítulo:** Fermented foods: composition and health effects
Título libro: Encyclopedia of food and health
Número: 285
Página inicial-final: 649 - 655
Año publicación: 2016
Editorial: Elsevier EDS
Localidad: Oxford
Ámbito de la editorial: Unión Europea
País: Reino Unido
Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-12-384953-3
Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor

3. **Título del capítulo:** Sausages and comminuted products: dry fermented products
Título libro: Encyclopedia of food and health
Número: 612
Página inicial-final: 728 - 733
Año publicación: 2016
Editorial: Elsevier EDS
Localidad: Oxford
Ámbito de la editorial: Unión Europea
País: Reino Unido
Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-12-384953-3
Autores: [Astiasarán I](#); [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor

4. **Título del capítulo:** Functional dry-fermented sausages
Título libro: Handbook of fermented meat and poultry.
Número: 27
Página inicial-final: 241 - 250
Año publicación: 2015
Editorial: John Wiley & Sons
Idioma: Inglés
ISBN: 978-1-118-52269-1
Autores: [Astiasarán I](#); [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor

5. **Título del capítulo:** Development of nutraceuticals containing marine algal oils
Título libro: Functional ingredients from algae for foods and nutraceuticals
Página inicial-final: 634 - 657
Año publicación: 2013
Editorial: Woodhead Publishing Ltd and CRC
Localidad: Cambridge
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Reino Unido
Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-85709-512-1
Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor

6. **Título del capítulo:** Enrichment of meat products with omega-3 fatty acids by methods other than modification of animal diet
Título libro: Food enrichment with omega-3 fatty acids
Número: 252
Página inicial-final: 299 - 318

- Año publicación:** 2013
Editorial: Woodhead Publishing Ltd and CRC
Localidad: Cambridge
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-85709-428-5
Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
7. **Título del capítulo:** Estrategias tecnológicas y beneficios saludables de elaborados cárnicos funcionales
Título libro: Avances en la producción de elaborados cárnicos seguros y saludables
Número: 4
Página inicial-final: 49 - 65
Año publicación: 2013
Editorial: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries
Localidad: Barcelona
Ámbito de la editorial: Autonómica
País: España
Idioma: Español
ISBN: 934-674-040
Autores: Jiménez-Colmenero, F.; Selgas, M. D.; [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor
8. **Título del capítulo:** Formulations for fermented sausages with health attributes
Título libro: Handbook of animal-based fermented food and beverage technology
Página inicial-final: 623 - 636
Año publicación: 2012
Editorial: CRC PRESS
Localidad: Boca Ratón
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés
ISBN: 9781439850220
Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
9. **Título del capítulo:** Alcoholemia como índice de consumo
Título libro: Fundamentos de Nutrición y Dietética: bases metodológicas y aplicaciones
Página inicial-final: 189 - 195
Año publicación: 2011
Editorial: Editorial Médica Panamericana, S.A.
Localidad: Madrid
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-9835-397-6
Autores: Torres Villanueva MT; [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
10. **Título del capítulo:** Determinación del grado de utilización energética de los alimentos a partir del cociente respiratorio
Título libro: Fundamentos de Nutrición y Dietética: bases metodológicas y aplicaciones
Página inicial-final: 221 - 224
Año publicación: 2011
Editorial: Editorial Panamericana
Localidad: Madrid

Ámbito de la editorial: Internacional no UE

País: España

Idioma: Español

ISBN: 978-84-9835-397-6

Autores: Milagro FI; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

11. **Título del capítulo:** Utilización de extractos vegetales con capacidad antioxidante en la elaboración de productos cárnicos ricos en ácidos grasos poliinsaturados
Título libro: Productos cárnicos para el S XXI: seguros, nutritivos y saludables
Página inicial-final: 113 - 120
Año publicación: 2011
Editorial: Servicio de Publicaciones Universidad de Extremadura
Localidad: Cáceres
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-7723-949-9
Autores: Ansorena D; Navarro-Blasco, I.; García, Mikel; Berasategi, Izaskun; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
12. **Título del capítulo:** La tríada de la mujer deportista
Título libro: Alimentación y deporte
Página inicial-final: 203 - 219
Año publicación: 2010
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: Pamplona
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 9788431326937
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
13. **Título del capítulo:** Algal oils
Título libro: Gourmet and health-promoting specialty oils
Página inicial-final: 491 - 513
Año publicación: 2009
Editorial: AOCS Press
Localidad: Illinois
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés
ISBN: 9781893997974
Autores: Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
14. **Título del capítulo:** Ingredients: Meat, fat and salt
Título libro: Handbook of processed meats and poultry analysis
Página inicial-final: 69 - 90
Año publicación: 2009
Editorial: CRC PRESS
Localidad: Boca Ratón
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés
ISBN: 9781420045314

Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)

Rol del investigador: Autor

15. **Título del capítulo:** Alimentos funcionales: alimentos que contribuyen a mejorar la salud
Título libro: Medicamentos, placebos y fraudes
Página inicial-final: 155 - 166
Año publicación: 2008
Editorial: Formación Alcalá
Localidad: Alcalá La Real
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-96804-61-6
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor
16. **Título del capítulo:** Functional meat products
Título libro: Handbook on fermented meat and poultry
Página inicial-final: 257 - 266
Año publicación: 2007
Editorial: Wiley-Blackwell
Localidad: Iowa
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Estados Unidos de América
Idioma: Inglés
ISBN: 9780813814773
Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
17. **Título del capítulo:** Nuevas tendencias en alimentación
Título libro: Claves para una alimentación óptima: qué nos aportan los alimentos y cómo utilizarlos a lo largo de la vida
Página inicial-final: 41 - 67
Año publicación: 2007
Editorial: Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-7978-837-7
Autores: [Ansorena D](#); [Santiago, Susana](#)
Rol del investigador: Autor
18. **Título del capítulo:** Seguridad Alimentaria
Título libro: Alimentación y Nutrición
Página inicial-final: 279-304
Año publicación: 2006
Editorial: Acción Médica
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
Autores: [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
19. **Título del capítulo:** Alimentos Procesados
Título libro: Tecnología Alimentaria y Nutrición

- Página inicial-final:** 2-39
Año publicación: 2005
Editorial: Fundación Universitaria Iberoamericana
Localidad: Sin dato
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
ISBN: 978-84-96542-24-2
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M
Rol del investigador: Autor
20. **Título del capítulo:** Alimentos ecológicos
Título libro: ¿Sabemos realmente qué comemos?: Alimentos transgénicos, ecológicos y funcionales.
Página inicial-final: 115 - 123
Año publicación: 2005
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 9788431323257
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Marti A
Rol del investigador: Autor
21. **Título del capítulo:** Alimentos ecológicos
Título libro: Nutrición humana y Dietoterapia
Página inicial-final: 341 - 352
Año publicación: 2005
Editorial: Formación Continuada Logoss
Localidad: JAEN
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 84-95869-32-2
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Marti A
Rol del investigador: Autor
22. **Título del capítulo:** Alimentos transgénicos
Título libro: ¿Sabemos realmente qué comemos?: Alimentos transgénicos, ecológicos y funcionales.
Página inicial-final: 97 - 114
Año publicación: 2005
Editorial: Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA)
Localidad: PAMPLONA
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 9788431323257
Autores: Marti A; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
23. **Título del capítulo:** Envasado y almacenamiento de alimentos procesados
Título libro: Tecnología Alimentaria y Nutrición
Página inicial-final: 166-215
Año publicación: 2005
Editorial: Fundación Universitaria Iberoamericana
Localidad: Sin dato
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España

Idioma: Español
ISBN: 978-84-96542-24-2
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M
Rol del investigador: Autor

24. **Título del capítulo:** Operaciones de conservación de los alimentos
Título libro: Tecnología Alimentaria y Nutrición
Página inicial-final: 90-165
Año publicación: 2005
Editorial: Fundación Universitaria Iberoamericana
Localidad: Sin dato
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 978-84-96542-24-2
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M
Rol del investigador: Autor
25. **Título del capítulo:** Operaciones de preparación y transformación de materias primas
Título libro: Tecnología Alimentaria y Nutrición
Página inicial-final: 40-89
Año publicación: 2005
Editorial: Fundación Universitaria Iberoamericana
Localidad: Sin dato
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
ISBN: 978-84-96542-24-2
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M
Rol del investigador: Autor
26. **Título del capítulo:** Aspectos legislativos en sistemas de restauración de los hospitales
Título libro: Alimentación Hospitalaria I. Fundamentos
Volumen: 1
Página inicial-final: 65 - 73
Año publicación: 2004
Editorial: Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 84-7978-608-6
Autores: Astiasarán I; Gimeno, Olga; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
27. **Título del capítulo:** Aditivos alimentarios: aspectos legislativos
Título libro: Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria
Página inicial-final: 121 - 147
Año publicación: 2003
Editorial: Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 84-7978-568-3
Autores: Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

28. **Título del capítulo:** Alimentos producidos mediante prácticas ecológicas y biotecnológicas
Título libro: Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria
Página inicial-final: 79 - 94
Año publicación: 2003
Editorial: Ediciones Díaz de Santos S.A.
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Nacional
País: España
Idioma: Español
ISBN: 84-7978-568-3
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Marti A; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
29. **Título del capítulo:** Información sobre la composición de alimentos: tablas y etiquetado
Título libro: Alimentación y Salud Pública
Página inicial-final: 52 - 59
Año publicación: 2002
Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España
Localidad: MADRID
Ámbito de la editorial: Unión Europea
País: España
Idioma: Español
ISBN: 8448604040
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Gimeno, Olga; Chavez, Miriam de
Rol del investigador: Autor
30. **Título del capítulo:** Use of exogenous enzymes in dry fermented sausages
Título libro: Research Advances in the Quality of Meat and Meat Products
Página inicial-final: 157-174
Año publicación: 2002
Editorial: Trivandrum
Localidad: Kerala
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: India
Idioma: Inglés
ISBN: 8177361252
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
31. **Título del capítulo:** Changes in de novo lipogenesis after a high carbohydrate meal determined by mass isotopomer distribution analysis (MIDA)
Título libro: Lipid Metabolism and Related Pathology. Volume I.
Página inicial-final: 101-103
Año publicación: 2000
Editorial: Silva & Pinheiro
Localidad: Lisboa
Ámbito de la editorial: Internacional no UE
País: Portugal
Idioma: Inglés
ISBN: 9729520585
Autores: Marqués-López I; Ansorena D; Astiasarán I; Forga, Luis; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
32. **Título del capítulo:** Frutas y frutos secos
Título libro: Alimentos: Composición y Propiedades
Página inicial-final: 191 - 211
Año publicación: 2000

Editorial: McGraw-Hill Interamericana de España

Localidad: Madrid

Ámbito de la editorial: Unión Europea

País: España

Idioma: Español

ISBN: 9788448603052

Autores: Ansorena D

Rol del investigador: Autor

MATERIAL AUDIOVISUAL

- 1. Título de la aportación:** Alimentación Saludable
Fecha: 01/06/2002
Editorial: ACE Comunicaciones
Idioma: Español
Autores: Sarasa Y; Zubieta Satrústegui, Miren Josune; Santiago, Susana; Cuervo, M; Ansorena D; Marqués-López I; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor

APORTACIONES A CONGRESOS

- 1. Título de la aportación:** Aprendizaje-Servicio en Nutrición comunitaria: población en riesgo de exclusión social
Denominación del evento: II Jornada Nacional del profesorado de Grado de Nutrición Humana y Dietética
Localidad: Alicante
País: España
Fecha Inicio: 27/06/2019
Fecha Fin: 28/06/2019
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Santiago, Susana; Ansorena D; Aranceta, Javier; Taberna D; Zazpe I
Rol del investigador: Coautor
- 2. Título de la aportación:** Relación entre la forma farmacéutica y la actividad farmacológica en un extracto de orégano.
Denominación del evento: XI Congreso Internacional de Fitoterapia Ciudad de Oviedo-Jornada de Fitoterapia de SEFIT.
Localidad: Oviedo
País: España
Fecha Inicio: 13/04/2018
Fecha Fin: 15/04/2018
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: Sí
Autores: M.P.; Cavero, R Y; Astiasarán I; Ansorena D; Calvo, M.I.
Rol del investigador: Autor
- 3. Título de la aportación:** Efectos de la suplementación con EPA y ácido lipoico sobre FGF21 y el perfil de ácidos grasos circulantes en mujeres con sobrepeso/obesidad con dieta hipocalórica
Denominación del evento: XIV Congreso SEEDO (Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad)
Localidad: Lleida

País: España

Fecha Inicio: 14/03/2018

Fecha Fin: 16/03/2018

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Autores: Félix Soriano, Elisa Escoté, Xavier Gayoso Morandeira, Lucía Huerta, Ana Elsa Ansorena D; Astiasarán I; Martínez, JA; Moreno-Aliaga MJ

Rol del investigador: Autor

4. **Título de la aportación:** Experiencias de Aprendizaje-Servicio e torno a una necesidad básica: la alimentación
Denominación del evento: I Jornada Nacional de Profesorado del Grado en Nutrición Humana y Dietética
Localidad: Reus
País: España
Fecha Inicio: 16/11/2017
Fecha Fin: 17/11/2017
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Zazpe I; Santiago, Susana; Garayoa, R; Sánchez Tainta, Ana; Fernández-Montero, Alejandro; Rodríguez, Ana Belén; Ansorena D; Gascón E
Rol del investigador: Coautor

5. **Título de la aportación:** Moderadora de mesa redonda: Pautas dietéticas, ejercicio físico y salud
Denominación del evento: 10^{as} Jornadas de Actualización ¿Nutrición de precisión, actividad física y deporte?

Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 06/05/2016
Fecha Fin: 07/05/2016
Ámbito: Autonómica
Autores: Ansorena D; Cuervo, M
Rol del investigador: Invitado

6. **Título de la aportación:** Cholesterol and stigmasterol thermoxidation within a sunflower oil matrix
Denominación del evento: 4th ENOR Meeting
Localidad: Coimbra
País: Portugal
Fecha Inicio: 18/09/2014
Fecha Fin: 19/09/2014
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: Barriuso, Blanca; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

7. **Título de la aportación:** Mejoras en el perfil lipídico de productos cárnicos incorporando aceite vegetal mediante diferentes ingredientes: emulsiones O/W y emulsiones gelificadas
Denominación del evento: XVI Reunión de la Sociedad Española de Nutrición
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 03/07/2014
Fecha Fin: 05/07/2014
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Berasategi, Izaskun; Barriuso, Blanca; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

8. **Título de la aportación:** Mana-cubiu (*Solanum sessiliflorum*) extracts prevent cholesterol from oxidation in model systems
Denominación del evento: 105th AOCS Annual Meeting & Expo

Localidad: Texas
País: Estados Unidos de América
Fecha Inicio: 04/05/2014
Fecha Fin: 07/05/2014
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Barriuso, Blanca; Mariutti, L.R.B.; Ansorena D; Astiasarán I; Bragagnolo, N.
Rol del investigador: Autor

9. **Título de la aportación:** Aplicación de RSM para la optimización de emulsiones gelificadas
Denominación del evento: VII Jornada de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 11/04/2014
Fecha Fin: 11/04/2014
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: Sí
Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Ansorena D; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
10. **Título de la aportación:** Optimización de la metodología de análisis de óxidos de colesterol (COPs) por CG-EM
Denominación del evento: VI Jornada de de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 22/03/2013
Fecha Fin: 22/03/2013
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
11. **Título de la aportación:** Design and development of functional meat products
Denominación del evento: Oxford Brookes University
Localidad: Oxford
País: Reino Unido
Fecha Inicio: 13/11/2012
Fecha Fin: 14/11/2012
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Invitado
12. **Título de la aportación:** Estabilidad de emulsiones W/O/W reducidas en grasa como vehículo de compuestos bioactivos
Denominación del evento: VII Congreso Español de Ingeniería de Alimentos
Localidad: Ciudad Real
País: España
Fecha Inicio: 07/11/2012
Fecha Fin: 09/11/2012
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor

13. **Título de la aportación:** Estabilidad de emulsiones W/O/W reducidas en grasa como vehículo de compuestos bioactivos
Denominación del evento: VII Congreso Español de Ingeniería de los Alimentos CESIA
Localidad: Ciudad Real
País: España
Fecha Inicio: 07/11/2012
Fecha Fin: 09/11/2012
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
14. **Título de la aportación:** O/W and WO/W emulsions Evaluation of the stability of different oils and antioxidants
Denominación del evento: V Jornada de Investigación en Ciencias Experimentales y de la Salud
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 27/03/2012
Fecha Fin: 27/03/2012
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: Sí
Autores: Poyato Aledo, María Candelaria; Navarro-Blasco, I.; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
15. **Título de la aportación:** Extractos naturales con capacidad antioxidante: aplicación en la elaboración de alimentos funcionales
Denominación del evento: 6º Congreso de Fitoterapia de la Sociedad Española de Fitoterapia (SEFIT)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 21/10/2011
Fecha Fin: 23/10/2011
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Ansorena D; Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Rehecho Pérez, Sheyla; Cavero, R Y; Navarro-Blasco, I.; Calvo, M.I.; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
16. **Título de la aportación:** Effect of antioxidants on thermal stability of oil in water emulsions Rich in unsaturated fatty acids
Denominación del evento: 9th EURO FED LIPID CONGRESS: Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World
Localidad: Rotterdam
País: Holanda
Fecha Inicio: 19/09/2011
Fecha Fin: 21/09/2011
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: Campos S; Berasategi, Izaskun; Poyato C; García, Mikel; Larequi Ardanaz, Eduardo; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
17. **Título de la aportación:** Stability of dry fermented sausages enriched in alfa-linolenic acid and docosahexanoic acid by mean the use of a Melissa officinalis L. extract as natural source of antioxidants
Denominación del evento: 57th INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY (ICoMST): Global challenges to production, processing and consumption of meat
Localidad: Gante
País: Bélgica

Fecha Inicio: 07/08/2011

Fecha Fin: 12/08/2011

Idioma: Inglés

Ámbito: Unión Europea

Autores: García, Mikel; Larequi Ardanaz, Eduardo; Berasategi, Izaskun; Astiasarán I; Ansorena D

Rol del investigador: Autor

18. **Título de la aportación:** Desayuno saludable familiar (DSF)
Denominación del evento: V Congreso Asociación Española de Dietistas Nutricionistas
Localidad: Valladolid
País: España
Fecha Inicio: 06/01/2011
Fecha Fin: 08/10/2011
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Zubieta Satrustegui, Miren Josune; Goñi, Leticia; Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, M; Martínez, JA; Santiago, Susana; Moscardó R; González O
Rol del investigador: Autor
19. **Título de la aportación:** Formulaciones de "Mortadela" (Producto cárnico cocido) enriquecidas en fibra con una fracción lipídica más saludable
Denominación del evento: Jornadas Nacionales de Alimentación 2010 "El farmacéutico alimenta tu salud"
Localidad: Sevilla
País: España
Fecha Inicio: 20/05/2010
Fecha Fin: 22/05/2010
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: García, Mikel; Miranda, Estíbaliz; Berasategi, Izaskun; Astiasarán I; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
20. **Título de la aportación:** Ingredientes funcionales
Denominación del evento: IV Jornadas de Actualización "Alimentos funcionales y actividad física en la promoción de la salud"
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 07/05/2010
Fecha Fin: 08/05/2010
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Participante
21. **Título de la aportación:** Fitosteroles y actividad hipocolesterolémica: evidencias científicas
Denominación del evento: IV Jornadas de Actualización "Alimentos funcionales y actividad física en la promoción de la salud"
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 07/05/2010
Fecha Fin: 08/05/2010
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
22. **Título de la aportación:** Alimentos enriquecidos: influencia de su incorporación en dietas habituales sobre la

ingesta diaria de fibra, calcio y yodo

Denominación del evento: II Congreso FESNAD

Localidad: Reus

País: España

Fecha Inicio: 01/03/2010

Fecha Fin: 02/03/2010

Idioma: Español

Ámbito: Nacional

Publicación del evento: Sí

Autores: Berasategi, Izaskun; García, Mikel; Navarro-Blasco, I.; Ansorena D; Astiasarán I

Rol del investigador: Autor

23. **Título de la aportación:** Alimentos funcionales, etiquetado nutricional y declaraciones nutricionales
Denominación del evento: Alimentos funcionales, etiquetado nutricional y declaraciones nutricionales
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 11/12/2009
Fecha Fin: 12/12/2009
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
24. **Título de la aportación:** Lifelong learning for dietitians about nutrition and health
Denominación del evento: 3rd Diets Conference Dietitians (net) working with others
Localidad: Lisboa
País: Portugal
Fecha Inicio: 23/09/2009
Fecha Fin: 24/09/2009
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: Sí
Autores: Cuervo, M; Goñi, Leticia; Santiago, Susana; Astiasarán I; Ansorena D; Zubieta Satrustegui, Miren
Josune; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
25. **Título de la aportación:** Functional foods and health claims: myths and reality
Denominación del evento: Frontiers in nutrition and obesity: from preventive functional foods to personalized nutrigenomics. XXVIII Cursos de Verano-XX Cursos Europeos
Localidad: San Sebastián
País: España
Fecha Inicio: 25/08/2009
Fecha Fin: 25/08/2009
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
26. **Título de la aportación:** Determinación de fitosteroles y otros componentes bioactivos en subproductos de brócoli y coliflor
Denominación del evento: XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición
Localidad: Sitges
País: España
Fecha Inicio: 11/06/2009
Fecha Fin: 13/06/2009
Idioma: Español

- Ámbito:** Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Larequi Ardanaz, Eduardo; Yetano, A.I.; Romo, A.; González, C.J.; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
27. **Título de la aportación:** Efecto del envasado en MAP y de la cocción a la plancha sobre la fracción lipídica de salchichas frescas de pollo
Denominación del evento: XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición
Localidad: Sitges
País: España
Fecha Inicio: 11/06/2009
Fecha Fin: 13/06/2009
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Miranda-Elizalde; Valencia, Idoia; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
28. **Título de la aportación:** Experiencias en nutrición comunitaria frente a nutrición individual
Denominación del evento: III Jornadas de Actualización-Nutrición basada en el conocimiento
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 13/03/2009
Fecha Fin: 13/03/2009
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
29. **Título de la aportación:** Capacidad antioxidante de extractos acuosos de plantas. Potenciales ingredientes funcionales.
Denominación del evento: II Congreso Internacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 05/11/2008
Fecha Fin: 06/11/2008
Ámbito: Internacional no UE
Autores: M.; S.; E.; Cavero, R Y; Calvo, M.I.; Navarro-Blasco, I.; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
30. **Título de la aportación:** Capacidad antioxidante de extractos acuosos de plantas: potenciales ingredientes funcionales
Denominación del evento: II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 05/11/2008
Fecha Fin: 06/11/2008
Ámbito: Internacional no UE
Autores: García, M; Rehecho, S; Larequi, E.; Cavero, R Y; Calvo, M.I.; Navarro-Blasco, I.; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
31. **Título de la aportación:** Evaluación de la presencia de óxidos de colesterol en embutidos crudos curados con aceite de alga en su formulación.
Denominación del evento: V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria
Localidad: Barcelona
País: España

Fecha Inicio: 05/11/2008
Fecha Fin: 07/11/2008
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Valencia, Idoya; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

32. **Título de la aportación:** Productos cárnicos funcionales
Denominación del evento: I Encuentro de Científicos y Tecnólogos de Navarra
Localidad: Sin dato
País: España
Fecha Inicio: 28/10/2008
Fecha Fin: 28/10/2008
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Autores: Navarro-Blasco, I.; García, Mikel; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
33. **Título de la aportación:** Influencia de la autopercepción del estado nutricional y de salud sobre la identificación de personas mayores con desnutrición en España.
Denominación del evento: IV Congreso de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas
Localidad: Bilbao
País: España
Fecha Inicio: 01/10/2008
Fecha Fin: 04/10/2008
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Cuervo, M; Ansorena D; García, A.; Martínez, Miguel Ángel; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
34. **Título de la aportación:** Frontiers on good esting/drink
Denominación del evento: XXVII Cursos de Verano-XX Cursos Europeos "Frontiers in nutrition and obesity: from preventive functional foods to personalized nutrigenomics"
Localidad: San Sebastián
País: España
Fecha Inicio: 26/08/2008
Fecha Fin: 26/08/2008
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
35. **Título de la aportación:** Phytosterols and colesterol oxides in a healthy diet
Denominación del evento: XXVII Cursos de Verano-XX Cursos Europeos "Frontiers in nutrition and obesity: from preventive functional foods to personalized nutrigenomics"
Localidad: San Sebastián
País: España
Fecha Inicio: 26/08/2008
Fecha Fin: 26/08/2008
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
36. **Título de la aportación:** Nutrición y ejercicio físico en la prevención de la osteoporosis
Denominación del evento: II Jornadas de Actualización "Nutrición y Mujer"

Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 24/04/2008
Fecha Fin: 25/04/2008
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor

37. **Título de la aportación:** Interpretación del cuestionario MNA aplicado a 22.007 personas españolas mayores de 65 años: Valor predictivo de las cuestiones dietéticas en PLENUFAR 3
Denominación del evento: Jornadas Nacionales de Alimentación
Localidad: Tarragona
País: España
Fecha Inicio: 06/03/2008
Fecha Fin: 08/03/2008
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Cuervo, M; García, A.; Ansorena D; Sánchez Villegas, María Almudena; Martínez, Miguel Ángel; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
38. **Título de la aportación:** Alimentos de calidad, nutritivos y seguros
Denominación del evento: Jornada Técnica "¿Vale la pena pagar más por productos de calidad?"
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 19/02/2008
Fecha Fin: 19/02/2008
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
39. **Título de la aportación:** Novel strategies for the development of cardioprotective meat products
Denominación del evento: 1st Symposium Nutrition and Neurosciences
Localidad: Bordeaux
País: Francia
Fecha Inicio: 06/02/2008
Fecha Fin: 06/02/2008
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
40. **Título de la aportación:** Capacidad antioxidante de extractos acuosos de cebolla y borraja
Denominación del evento: X Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)
Localidad: Segovia
País: España
Fecha Inicio: 21/11/2007
Fecha Fin: 24/11/2007
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: García, Mikel; Otaegi A; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

41. **Título de la aportación:** Modificación del perfil de los ácidos grasos de dos aceites utilizados en la fritura de salmón (salmo salar)
Denominación del evento: X Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)
Localidad: Segovia
País: España
Fecha Inicio: 21/11/2007
Fecha Fin: 24/11/2007
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Mendizábal T; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
42. **Título de la aportación:** Tendencias actuales en alimentación
Denominación del evento: Curso "Cocina de autor" (CEICID)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 05/11/2007
Fecha Fin: 05/11/2007
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
43. **Título de la aportación:** Desde los alimentos ecológicos a los transgénicos
Denominación del evento: Curso "Estudio de menús y unificación de dietas" (CEICID)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 17/10/2007
Fecha Fin: 17/10/2007
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
44. **Título de la aportación:** Comer salud: alimentos funcionales
Denominación del evento: Curso "Estudio de menús y unificación de dietas" (CEICID)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 15/10/2007
Fecha Fin: 15/10/2007
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
45. **Título de la aportación:** Alimentos funcionales y nutraceuticos: alimentos que curan
Denominación del evento: Curso de Verano "Medicamentos, placebos y fraudes". Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 10/09/2007
Fecha Fin: 12/09/2007
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Autor

46. **Título de la aportación:** Experience in the improvement of the health value of fermented meat products
Denominación del evento: University of Ghent
Localidad: Ghent
País: Bélgica
Fecha Inicio: 02/07/2007
Fecha Fin: 02/07/2007
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: No
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor
47. **Título de la aportación:** Aspectos legislativos sobre el etiquetado de alimentos
Denominación del evento: Seminario "Nutrición y Bromatología aplicada" (ICAUN)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 14/06/2007
Fecha Fin: 16/06/2007
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor
48. **Título de la aportación:** Determinación práctica del gasto energético
Denominación del evento: Jornadas de Nutrición Aplicada (ICAUN)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 13/06/2007
Fecha Fin: 14/06/2007
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor
49. **Título de la aportación:** Alimentos funcionales. Alimenta tu bienestar
Denominación del evento: Día Nacional de la Nutrición
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 28/05/2007
Fecha Fin: 28/05/2007
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Participante
50. **Título de la aportación:** La alimentación del siglo XXI (1): alimentos funcionales, un beneficio para la salud
Denominación del evento: Curso "Alimentación saludable" (ICAUN)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 26/03/2007
Fecha Fin: 26/03/2007

Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor

51. **Título de la aportación:** La alimentación del siglo XXI (2): alimentos ecológicos y transgénicos
Denominación del evento: Curso "Alimentación saludable"
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 26/03/2007
Fecha Fin: 26/03/2007
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor
52. **Título de la aportación:** Valor nutritivo de los alimentos y alimentación equilibrada
Denominación del evento: Seminarios de la Asociación Provincial de Amas de Casa Consumidores y Usuarios de Navarra (CEACCU) "Santa María la Real"
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 09/11/2006
Fecha Fin: 09/11/2006
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor
53. **Título de la aportación:** Alimentos funcionales: un beneficio para la salud
Denominación del evento: Curso "Alimentación saludable" (CEICID)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 06/10/2006
Fecha Fin: 06/10/2006
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor
54. **Título de la aportación:** Lipid oxidation and modification of the lipid profile of Frankfurters fried with different fats
Denominación del evento: 4th Euro Fed Lipid Congress
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 01/10/2006
Fecha Fin: 04/10/2006
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: No
Autores: Ruiz N; García-Herreros C; [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
55. **Título de la aportación:** Functional foods and health concerning body weight management.
Denominación del evento: IUFost. 13th International Congress of Food Science and Technology.

- Localidad:** Nantes
País: Francia
Fecha Inicio: 17/09/2006
Fecha Fin: 21/09/2006
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Martínez, JA; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
56. **Título de la aportación:** Actividades docentes encaminadas a la mejora del perfil profesional del estudiante de Farmacia.
Denominación del evento: I Congreso Internacional de Educación Superior en Ciencias Farmacéuticas (Edusfarm).
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 28/06/2006
Fecha Fin: 30/06/2006
Idioma: Español
Ámbito: Unión Europea
Autores: Fernández de Trocóniz, José Ignacio; Ansorena D; Ramírez, M.J.; Marti A; Gamazo, C; Mansilla Puerta, Cristina; Moreno-Aliaga MJ; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
57. **Título de la aportación:** Determinación práctica del gasto energético
Denominación del evento: Jornadas de Nutrición Aplicada (ICAUN)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 23/06/2006
Fecha Fin: 24/06/2006
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
58. **Título de la aportación:** Evaluación de la estabilidad de embutidos elaborados con aceite de pescado desodorizado.
Denominación del evento: XI Reunión Científica de la Sociedad Española de Nutrición (SEN)
Localidad: Vitoria-Gasteiz
País: España
Fecha Inicio: 25/05/2006
Fecha Fin: 27/05/2006
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Valencia, Idoya; Menéndez Carreño, María; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
59. **Título de la aportación:** Formación de óxidos de colesterol en salchichas cocinadas a microondas
Denominación del evento: I Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria (CIBSA 2006)
Localidad: Sevilla
País: España
Fecha Inicio: 08/05/2006
Fecha Fin: 10/05/2006
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Ruiz, Natalia; Menéndez Carreño, María; Valencia, Idoya
Rol del investigador: Autor

- 60. Título de la aportación:** Óxidos de colesterol en alimentos cocinados y conservados en diferentes condiciones
Denominación del evento: Jornadas Nacionales de Alimentación 2006
Localidad: Huelva
País: España
Fecha Inicio: 09/03/2006
Fecha Fin: 11/03/2006
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Zulet, María de los Ángeles; Echarte M; Conchillo, Ana
Rol del investigador: Autor
- 61. Título de la aportación:** Productos para alimentación especial: aspectos nutritivos y legislativos
Denominación del evento: Máster de Nutrición y Bromatología. Universidad de Granada
Localidad: Granada
País: España
Fecha Inicio: 15/12/2005
Fecha Fin: 15/12/2005
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
- 62. Título de la aportación:** Componentes funcionales en aceites de pescado y de algas
Denominación del evento: I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 09/03/2005
Fecha Fin: 11/03/2005
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Astiasarán I; Conchillo, Ana; Puente A; Valencia, Idoya; Ansorena D
Rol del investigador: Autor
- 63. Título de la aportación:** Experiencia en la formación multidisciplinar a distancia en alimentación: necesidades y nuevas perspectivas pedagógicas
Denominación del evento: I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 09/03/2005
Fecha Fin: 11/03/2005
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Cuervo, Marta; Martínez, JA; Muñoz Hornillos, María Mercedes; Santiago, Susana; Zubieta, Josune
Rol del investigador: Autor
- 64. Título de la aportación:** Phytosterols and health
Denominación del evento: I Edición de New Trends in Pharmaceutical Sciences
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 23/02/2005
Fecha Fin: 23/02/2005

- Idioma:** Inglés
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
65. **Título de la aportación:** Formación continuada en nutrición para mejorar la competencia profesional del farmacéutico
Denominación del evento: XIV Congreso Nacional Farmacéutico
Localidad: Alicante
País: España
Fecha Inicio: 19/10/2004
Fecha Fin: 22/10/2004
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Martínez, JA; Santiago, Susana; Cuervo, M; Zubieta Satrustegui, Miren Josune; Muñoz Hornillos, María Mercedes
Rol del investigador: Autor
66. **Título de la aportación:** El dietista-nutricionista un profesional presente en la sociedad actual
Denominación del evento: II Congreso Asociación Española de dietistas- nutricionistas
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 15/10/2004
Fecha Fin: 16/10/2004
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
67. **Título de la aportación:** Formación de óxidos de colesterol en grasas animales: influencia del perfil lipídico y del calentamiento
Denominación del evento: II Congreso Nacional de Dietistas-Nutricionistas
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 15/10/2004
Fecha Fin: 16/10/2004
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
68. **Título de la aportación:** Taller de valoración bioquímica del estado nutricional
Denominación del evento: Dietoterapia en la oficina de farmacia (Universidad de Navarra-Universidad Cardenal Herrera San Pablo CEU-Valencia)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 14/09/2004
Fecha Fin: 15/09/2004
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor

69. **Título de la aportación:** Nuevas tendencias en alimentación: alimentos funcionales, ecológicos y transgénicos
Denominación del evento: Curso Universitario de Verano "Alimentación saludable" (Universidad de Navarra-Ayuntamiento de Fitero)
Localidad: Fitero
País: España
Fecha Inicio: 01/09/2004
Fecha Fin: 01/09/2004
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor
70. **Título de la aportación:** Study of the oxidation of sliced dry fermented sausages elaborated with linseed oil stored under vacuum
Denominación del evento: IX Jornadas sobre estudios alimentarios Alimentos funcionales" AIQS
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 17/05/2004
Fecha Fin: 18/05/2004
Idioma: Español
Ámbito: Unión Europea
Autores: [Valencia, Idoya](#); [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
71. **Título de la aportación:** Productos para alimentación especial: aspectos nutritivos y legislativos
Denominación del evento: Máster de Nutrición y Bromatología (Universidad de Granada)
Localidad: Granada
País: España
Fecha Inicio: 15/12/2003
Fecha Fin: 15/12/2003
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Autor
72. **Título de la aportación:** Cholesterol oxidation products in fresh and frozen shrimps, raw and grilled
Denominación del evento: IX Congreso de la Sociedad Española de Nutrición
Localidad: Puerto de la Cruz, Tenerife
País: España
Fecha Inicio: 26/11/2003
Fecha Fin: 29/11/2003
Idioma: Inglés
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: [Echarte M](#); [Conchillo, Ana](#); [Ansorena D](#); [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Autor
73. **Título de la aportación:** Efecto del envasado en atmósferas modificadas sobre la formación de óxidos de colesterol en pechugas de pollo asadas almacenadas en refrigeración y congelación
Denominación del evento: I Congreso Internacional de Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 25/11/2003
Fecha Fin: 27/11/2003
Idioma: Español

- Ámbito:** Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
74. **Título de la aportación:** Presente y futuro en la formación continuada en Nutrición de los Profesionales Sanitarios
Denominación del evento: XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición
Localidad: Acapulco
País: México
Fecha Inicio: 09/11/2003
Fecha Fin: 13/11/2003
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: Sí
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Cuervo, M; Marques-Lopes I; Santiago, Susana; Zubieta Satrústegui, Miren Josune; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
75. **Título de la aportación:** Effects of vacuum and modified atmosphere packaging (MAP) on colour of dry-cured ham
Denominación del evento: II Word congress of dry cured ham
Localidad: Cáceres
País: España
Fecha Inicio: 26/03/2003
Fecha Fin: 28/03/2003
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: No
Autores: García-Esteban M; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
76. **Título de la aportación:** Cómo saber lo que comemos
Denominación del evento: Taller en el Día Mundial de la Alimentación (Ayuntamiento de Pamplona)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 01/10/2002
Fecha Fin: 01/10/2002
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
77. **Título de la aportación:** Formación de óxidos de colesterol en pechugas de pollo durante el almacenamiento en refrigeración con o sin vacío
Denominación del evento: V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 26/09/2002
Fecha Fin: 29/09/2002
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Conchillo, Ana; Hostalier N; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
78. **Título de la aportación:** Óxidos de colesterol y ácidos grasos en patés de hígado de cerdo y de pescados

Denominación del evento: V Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Inicio: 26/09/2002
Fecha Fin: 29/09/2002
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Echarte M; Conchillo, Ana; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor

79. **Título de la aportación:** Nutritional advantages of dry fermented sausages elaborated with vegetable oils
Denominación del evento: 48th International Congress of Meat Science and Technology ICoMST
Localidad: Roma
País: Italia
Fecha Inicio: 25/08/2002
Fecha Fin: 30/08/2002
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: Muguerza E; Ansorena D; Gimeno O; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
80. **Título de la aportación:** Optimization of conditions for volatile compounds analysis by solid phase microextraction (SPME) and gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS)
Denominación del evento: 48th International Congress of Meat Science and Technology ICoMST
Localidad: Roma
País: Italia
Fecha Inicio: 25/08/2002
Fecha Fin: 30/08/2002
Idioma: Inglés
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: García-Esteban M; Ansorena D; Muñoz E; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
81. **Título de la aportación:** Aditivos: aspectos legislativos
Denominación del evento: XXI Curso de Actualización para Postgraduados "Avances en ciencias de la salud"
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 01/06/2002
Fecha Fin: 01/06/2002
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
82. **Título de la aportación:** Aditivos ¿son necesarios? ¿qué son y para qué sirven?
Denominación del evento: Jornadas sobre Dietética (Ayuntamiento de Pamplona)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 01/06/2002
Fecha Fin: 01/06/2002
Idioma: Español
Ámbito: Autonómica

- Publicación del evento:** No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
83. **Título de la aportación:** Estudio químico e instrumental de las condiciones de la especialidad tradicional garantizada (ETG) Jamón Serrano
Denominación del evento: III Simposio Internacional del jamón y los embutidos crudos curados
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 08/03/2002
Fecha Fin: 08/03/2002
Idioma: Español
Ámbito: Unión Europea
Publicación del evento: Sí
Autores: García-Esteban M; Ansorena D; Muñoz E; Mugerza E; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
84. **Título de la aportación:** Antioxidantes en los alimentos
Denominación del evento: Curso "Nutrición: temas que condicionan una alimentación saludable" (CEICID)
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 21/01/2002
Fecha Fin: 23/01/2002
Idioma: Español
Ámbito: Otros
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
85. **Título de la aportación:** Fatty acid and cholesterol oxidation in roasted salmon during freezing storage
Denominación del evento: VIII Congreso Sociedad Española de Nutrición (SEN)
Localidad: Murcia
País: España
Fecha Inicio: 24/10/2001
Fecha Fin: 27/10/2001
Idioma: Inglés
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Echarte M; Zulet, María de los Ángeles; Ansorena D; Astiasarán I
Rol del investigador: Autor
86. **Título de la aportación:** Analysis of fatty acid isomers in ruminant tissues by silver thin layer chromatography followed by gas chromatography
Denominación del evento: Fifteenth Forum For Applied Biotechnology
Localidad: Gante
País: Bélgica
Fecha Inicio: 24/09/2001
Fecha Fin: 25/09/2001
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: Ansorena D; Raes K; De Smet D; Demeyer D
Rol del investigador: Autor
87. **Título de la aportación:** Extractability of the protein and peptide fraction for different types of dry fermented sausages in relation to gpc-analysis
Denominación del evento: Fifteenth Forum For Applied Biotechnology
Localidad: Gante
País: Bélgica

Fecha Inicio: 24/09/2001
Fecha Fin: 25/09/2001
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: Vandendriessche F; Ansorena D; Demeyer D
Rol del investigador: Autor

- 88. Título de la aportación:** Improving the fatty acid composition of the intramuscular fat of Belgian Blue double-muscled bulls
Denominación del evento: Fifteenth Forum For Applied Biotechnology
Localidad: Gante
País: Bélgica
Fecha Inicio: 24/09/2001
Fecha Fin: 25/09/2001
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: Raes K; Ansorena D; Chow TT; Fievez V; Demeyer D
Rol del investigador: Autor
- 89. Título de la aportación:** Introduction of n-3 fatty acids and conjugated linoleic acid into the intramuscular fat of belgian blue double muscled bulls
Denominación del evento: 47th International Congress of Meat Science and Technology
Localidad: Cracovia
País: Polonia
Fecha Inicio: 26/08/2001
Fecha Fin: 31/08/2001
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: Raes K; Ansorena D; Chow TT; Fievez V; Demeyer D; Smet S
Rol del investigador: Autor
- 90. Título de la aportación:** Cómo alimentarse bien. Grupos de alimentos
Denominación del evento: I Jornada sobre Nutrición Humana y Dietética
Localidad: Salamanca
País: España
Fecha Inicio: 22/02/2001
Fecha Fin: 22/02/2001
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Autor
- 91. Título de la aportación:** Determination of amino acids in salamis to which different amounts of isoleucine, leucine and phenylalanine were added
Denominación del evento: Fourteenth Forum For Applied Biotechnology
Localidad: Brujas
País: Bélgica
Fecha Inicio: 27/09/2000
Fecha Fin: 28/09/2000
Idioma: Inglés
Ámbito: Unión Europea
Autores: Ansorena D; Eggermont E; Orye K; Demeyer D
Rol del investigador: Autor
- 92. Título de la aportación:** Evolution of lipidic and aminoacidic fractions of a dry fermented sausage elaborated with the simultaneous addition of flavourzyme and novozym 677BG
Denominación del evento: VIII Meeting on industrial applications of enzymes

Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 30/11/1999
Fecha Fin: 01/12/1999
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor

93. **Título de la aportación:** Improvement of the knowledge of the sensory properties of Chorizo de Pamplona: Analysis of volatile compounds by SDE
Denominación del evento: International Congress Improved traditional foods for the next century
Localidad: Valencia
País: España
Fecha Inicio: 28/10/1999
Fecha Fin: 29/10/1999
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
94. **Título de la aportación:** Short-term metabolic changes and the novo lipogenesis induced by a high carbohydrate meal in lean and obese subjects
Denominación del evento: Conjoint Congress SEN/NS
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Inicio: 08/09/1999
Fecha Fin: 11/09/1999
Idioma: Inglés
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: Sí
Autores: Lopes I; Ansorena D; Forga L; Astiasarán I; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor
95. **Título de la aportación:** Determination of volatile components in coffee by static Headspace. Optimization of the stracting conditions.
Denominación del evento: 18th International Conference on Coffee Science
Localidad: Helsinki
País: Finlandia
Fecha Inicio: 02/08/1999
Fecha Fin: 06/08/1999
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Autores: Sanz, Cristina; Ansorena D; Bello Gutiérrez, José; Concepción Cid
Rol del investigador: Autor
96. **Título de la aportación:** Changes in de novo lipogenesis after a high carbohydrate meal assessed by mass isotopomer distribution analysis
Denominación del evento: VI Meeting on lipid metabolism and related pathology
Localidad: Lisboa
País: Portugal
Fecha Inicio: 22/11/1998
Fecha Fin: 25/11/1998
Ámbito: Otros
Autores: Marques Lopes I; Ansorena D; Astiasarán I; Forga L; Martínez, JA
Rol del investigador: Autor

97. **Título de la aportación:** Instrumental measures of sensorial attributes for the characterization of Chorizo de Pamplona
Denominación del evento: 44th International Congress of Meat Science and Technology
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 30/08/1998
Fecha Fin: 04/09/1998
Idioma: Inglés
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: Sí
Autores: Ansorena D; Gimeno O; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
98. **Título de la aportación:** Efecto de la adición del Fungal Protease sobre el color de dos tipos de chorizo: chorizo de picado grueso y chorizo de Pamplona
Denominación del evento: VII Congreso Farmacéutico de Alimentación
Localidad: Cáceres
País: España
Fecha Inicio: 10/06/1998
Fecha Fin: 13/06/1998
Idioma: Español
Ámbito: Nacional
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D; Zapelena MJ; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor
99. **Título de la aportación:** Activity of Flavourzyme and Novozym 677BG in the manufacture of Chorizo de Pamplona
Denominación del evento: VII Meeting on industrial applications of enzymes
Localidad: Barcelona
País: España
Fecha Inicio: 25/11/1997
Fecha Fin: 26/11/1997
Idioma: Español
Ámbito: Internacional no UE
Publicación del evento: No
Autores: Ansorena D; Zapelena MJ; Astiasarán I; Bello Gutiérrez, José
Rol del investigador: Autor

TESIS, TESINAS, DEA, ETC.

TESIS DOCTORAL

1. **Título:** Improving the lipid fraction of meat products by incorporation of bioactive compounds through gel systems
Doctorando: Marta Alejandre Amela
Programa de Doctorado: Alimentación y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 09/09/2019
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Rol del investigador: Codirector

2. **Título:** Bioactive compounds for functional foods: delivery systems, bioaccessibility and biological activity
Doctorando: Lucía Gayoso Morandeira
Programa de Doctorado: Programa de Doctorado en Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 05/10/2018
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude"
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Codirector

3. **Título:** Emulsions as delivery systems of unsaturated lipids: oxidative stability and applications - Emulsiones como vehículo de lípidos insaturados: estabilidad oxidativa y aplicaciones
Doctorando: Candelaria Poyato Aledo
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 18/09/2015
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum laude
Rol del investigador: Director

4. **Título:** Sterols oxidation: effect of heating, unsaturation degree of the surrounding lipids and presence of antioxidants.
Doctorando: Blanca Barriuso Esteban
Programa de Doctorado: Alimentación y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 22/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum laudem
Rol del investigador: Director

5. **Título:** Relevancia nutricional de alimentos funcionales: reformulación de cárnicos tradicionales
Doctorando: Izaskun Berasategi Zabalza
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 03/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Rol del investigador: Codirector

6. **Título:** Design and development of functional meat products
Doctorando: Mikel García Íñiguez de Ciriano
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 13/12/2011
Localidad: Pamplona
País: España

- Entidad que titula:** Universidad de Navarra
Mención de calidad del programa: Sí
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude"
Rol del investigador: Codirector
7. **Título:** Sterol oxidation products in serum and enriched foods: análisis, formation and relation to oxidative stress / Productos de oxidación de esteroides en suero y alimentos enriquecidos: determinación, formación e implicaciones en procesos oxidativos.
Doctorando: María Menéndez Carreño
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 18/09/2009
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: Sobresaliente "cum laude" Mención Europea
Rol del investigador: Director
8. **Título:** Derivados cárnicos ricos en ácidos grasos poliinsaturados n-3: aspectos tecnológicos, saludables y sensoriales
Doctorando: Idoia Valencia Redin
Programa de Doctorado: Alimentación, Fisiología y Salud
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 27/06/2008
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Rol del investigador: Codirector
9. **Título:** Oxidación de esteroides en alimentos: influencia de la temperatura, perfil lipídico y aplicación a alimentos funcionales
Doctorando: Ana Conchillo Armendáriz
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 07/11/2005
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Codirector
10. **Título:** Jamón curado: optimización de medidas instrumentales, estudios de comercialización y caracterización
Doctorando: García Esteban, Marta
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 14/06/2004
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Calificación obtenida: ST
Rol del investigador: Codirector
11. **Título:** Ácidos grasos y óxidos de colesterol en carnes y pescados cocinados y algunos derivados comerciales

Doctorando: Maider Echarte Subiza
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 15/12/2003
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente "Cum Laude"
Rol del investigador: Codirector

- Título:** Modificación en la formulación de embutidos crudos curados que proporcionen beneficios saludables para el consumidor
Doctorando: Miren Edurne Muguerza Martínez de Antoñana
Programa de Doctorado: Fisiología y Alimentación
Idioma: Español
Fecha de lectura: 11/04/2003
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Doctorado Europeo/Internacional: Sí
Premio Extraordinario de Doctorado: Sí
Rol del investigador: Codirector

TRABAJO DEA

- Título:** Desarrollo de embutidos crudos curados funcionales mediante la incorporación de aceites ricos en ácidos grasos omega-3,
Doctorando: Idoya Valencia Redin
Programa de Doctorado: DEA
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/05/2005
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director
- Título:** Efecto combinado del procesado y del almacenamiento en refrigeración sobre la oxidación de la grasa y el colesterol en pechugas de pollo.
Doctorando: Ana Conchillo Armendáriz
Programa de Doctorado: DEA
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/04/2003
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Codirector
- Título:** Elaboración de embutidos crudos curados con bajo contenido en grasa.
Programa de Doctorado: DEA
Idioma: Español
Fecha de lectura: 01/08/2001
Localidad: Sin dato
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director

TRABAJO FIN DE MÁSTER

- 1. Título:** Análisis cuali y cuantitativo del mercado español de leches fermentadas: etiquetado y su relación con la salud
Alumno: Andrea Gila
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 10/09/2018
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.3 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
- 2. Título:** Artisan and industrial biscuits commercialized in Spain: quality assessment of the lipid fraction
Alumno: Katherine Gutiérrez
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 10/09/2018
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.1 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
- 3. Título:** Characterization and stability of gelled emulsions formulated to improve the nutritional profile of functional foods
Alumno: Natasha Lara Armendáriz
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 11/09/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
- 4. Título:** Presencia de declaraciones relacionadas con la salud en el etiquetado de productos cárnicos comercializados en España
Alumno: Sandivel Cama Rojas
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 11/09/2017
Localidad: Pamplona
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 7 (Notable)
Rol del investigador: Codirector
- 5. Título:** Bioaccessibility of antioxidant compounds of a methanolic extract of Prunus spinosa L. branches incorporated into a gelled emulsion delivery system
Alumno: Solano María Olmedo
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
- 6. Título:** Linseed oil gelled emulsion: a successful fat replacer in dry fermented sausages

- Alumno:** Marta Alejandre Amela
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 14/09/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.4 (Notable)
Rol del investigador: Codirector
7. **Título:** Trans fatty acids content in French fries form fast food outlets
Alumno: Elena Abella Santos
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.2 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
8. **Título:** ANÁLISIS DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL, HÁBITOS DIETÉTICOS E INTERVENCIÓN NUTRICIONAL EN ATLETAS UNIVERSITARIOS DE LA UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Alumno: Teresa Salmorán Pacheco
Programa Máster: IX Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 08/09/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
9. **Título:** Revisión legislativa de productos infantiles a base de cereales en China
Alumno: Brenda Ceballos González
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 08/09/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.7 (Notable)
Rol del investigador: Codirector
10. **Título:** Evaluación de la presencia de grasas trans en Snacks
Alumno: María Pascual Compte
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 06/09/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
11. **Título:** Antioxidant capacity of vegetable by-products
Alumno: Iraia Olabe Letona

- Programa Máster:** Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 13/09/2012
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.7 (Notable)
Rol del investigador: Director
12. **Título:** Estudio evolutivo del contenido de ácidos grasos trans en alimentos en las últimas décadas. Aplicación práctica en el análisis cromatográfico de alimentos procesados
Alumno: Rebeca Ollé Sánchez
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 13/09/2011
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.5 (Notable)
Rol del investigador: Director
13. **Título:** Adaptive thermogenesis and weight loss in obese and overweight subjects
Alumno: Lucía Gayoso Morandeira
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2011
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
14. **Título:** Comparative study of water Melissa extract and BHA: influence of model emulsion systems in lipid oxidation
Alumno: Candelaria Poyato Aledo.
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2011
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.5 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
15. **Título:** Study of sterol standards and phytosterol oxidation products subjected to heat treatment
Alumno: Blanca Barriuso Esteban
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 12/09/2011
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
16. **Título:** Influencia del grado de insaturación de lípidos sobre la degradación térmica de colesterol.
Alumno: Miguel de Ariz Lizarraga

- Programa Máster:** Máster Universitario en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (MIDI)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 17/12/2010
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 5 (Aprobado)
Rol del investigador: Director
17. **Título:** Changes in the composition of different fish species (salmon and cod) fried with olive oil and sunflower oil
Alumno: Ainhoa Guembe Contreras
Programa Máster: Máster Universitario en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (MIDI)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 13/12/2010
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
18. **Título:** Degradation of sterol standards during thermo-oxidation
Alumno: Ane Otaegui Arrazola
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 10/09/2010
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.6 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
19. **Título:** Relevancia nutricional de la incorporación de alimentos funcionales en la dieta
Alumno: Izaskun Berasategi Zabalza
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 14/09/2009
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.2 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
20. **Título:** Actividad física aeróbica y seguimiento de un patrón de dieta mediterránea: influencia sobre los parámetros cardiovasculares y ergométricos en pacientes con enfermedad cardiovascular
Alumno: Carol Flores Rivera
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 07/09/2009
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
21. **Título:** Combinación de transglutaminasa y fibras vegetales en la preparación de texturizados de doradas (Sparusaurata) con alto valor nutricional
Alumno: Consuelo Iborra Bernad

- Programa Máster:** Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 08/09/2008
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
22. **Título:** Diet induced energy expenditure for a diet with and without carbohydrates
Alumno: Alejandra Parri Bonet
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 08/09/2008
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.5 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
23. **Título:** Subproductos de la almendra: potenciales ingredientes funcionales
Alumno: José Ramón Vallverdú Maldonado
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 08/09/2008
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8 (Notable)
Rol del investigador: Codirector
24. **Título:** Assesment of diet induced thermogenesis using energy expenditure and physical activity in a respiration chamber
Alumno: Marta Salvadó Casadevall
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 10/09/2007
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.5 (Notable)
Rol del investigador: Codirector
25. **Título:** Calculating energy intake from food composition: energy balance
Alumno: Victoria Galarza Rubio
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Fecha de lectura: 10/09/2007
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
26. **Título:** Modificación de la fracción lipídica de salmón (*Salmo salar*) sometido a fritura
Alumno: Tatiana Beatriz Mendizábal Solares
Programa Máster: Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo (E-MENU)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 10/09/2007

Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

27. **Título:** Modificación de la fracción lipídica de salchichas tipo Frankfurt sometidas a diferentes tecnologías culinarias
Alumno: Natalia Ruiz Muñoz
Programa Máster: Máster Universitario en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (MIDI)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 11/12/2006
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Codirector
28. **Título:** Determinación de actividad antioxidante en aceites calentados
Alumno: Leticia Pina Lop
Programa Máster: Máster Universitario en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (MIDI)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 12/12/2005
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Codirector
29. **Título:** Puesta a punto de la determinación de óxidos de colesterol en plasma por cromatografía de gases-espectrometría de masas
Alumno: Leonor Puchades Carrasco
Programa Máster: Máster Universitario en Investigación, Desarrollo e Innovación de Medicamentos (MIDI)
Idioma: Español
Fecha de lectura: 15/12/2003
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: Sobresaliente
Rol del investigador: Codirector

TRABAJO FIN DE GRADO

1. **Título:** Actividad profesional del dietista nutricionista en el ámbito hospitalario
Alumno: Olga Esparza
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Español
Fecha de lectura: 15/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.7 (Notable)
Rol del investigador: Director

2. **Título:** Edulcorantes acalóricos
Alumno: Laura Barber
Título de Grado: Grado en Farmacia
Idioma: Español
Fecha de lectura: 15/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director
3. **Título:** Food colorants: current state of the art and evaluation of consumer's opinion
Alumno: Ainhoa Iceta Ucin
Título de Grado: Grado en Farmacia
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 15/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.5 (Notable)
Rol del investigador: Director
4. **Título:** Termo-oxidación de fitoesteroles en ausencia de matriz lipídica
Alumno: Irene García
Título de Grado: Grado en Bioquímica
Idioma: Español
Fecha de lectura: 15/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Director
5. **Título:** ¿Son los alimentos ecológicos más saludables que los alimentos convencionales?
Alumno: Katixa Dussabaut
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Español
Fecha de lectura: 15/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.3 (Notable)
Rol del investigador: Director
6. **Título:** Bioactive compounds in non-vegetable sources
Alumno: Aritz Alcaraz Chorro
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 16/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.4 (Notable)
Rol del investigador: Director
7. **Título:** Overview on genetically modified food: back and forth in time
Alumno: Georgina Marti Olivella
Título de Grado: Grado en Farmacia

- Idioma:** Inglés
Fecha de lectura: 16/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8 (Notable)
Rol del investigador: Director
8. **Título:** Trayectoria profesional: Unidad de Nutrición Clínica y Dietética
Alumno: Berta Ortigosa Pezonaga
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Español
Fecha de lectura: 16/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.5 (Notable)
Rol del investigador: Director
9. **Título:** Alimentos ecológicos
Alumno: Carmen Luco Chapa
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Español
Fecha de lectura: 17/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Univesidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.2 (Notable)
Rol del investigador: Director
10. **Título:** Organic food: evidences on nutritional and safety aspects
Alumno: Olaia Belzunce Zuza
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 17/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8 (Notable)
Rol del investigador: Director
11. **Título:** Frutas y verduras ecológicas y convencionales
Alumno: Sandra del Río Gutiérrez
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Español
Fecha de lectura: 10/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8.5 (Notable)
Rol del investigador: Director
12. **Título:** Bioactive compounds in microalgae
Alumno: Ainhoa Prieto Martínez
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Inglés
Fecha de lectura: 11/06/2012

Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 7.6 (Notable)
Rol del investigador: Director

13. Título: Declaraciones de propiedades saludables de los alimentos

Alumno: María de Domingo Bartolomé
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Español
Fecha de lectura: 11/06/2012
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9.7 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

14. Título: Experiencia profesional

Alumno: Neus Vila Rovira
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Español
Fecha de lectura: 13/06/2011
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 9 (Sobresaliente)
Rol del investigador: Director

15. Título: Experiencia profesional en la consulta privada

Alumno: Magdalena López Gallo
Título de Grado: Grado en Nutrición
Idioma: Español
Fecha de lectura: 13/06/2011
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Calificación obtenida: 8 (Notable)
Rol del investigador: Director

PROYECTOS I+D+I Y AYUDAS

1. Título del proyecto: Bioaccesibilidad y bioactividad de ingredientes y alimentos funcionales de origen vegetal: compuestos implicados, efecto de digestión gastrointestinal y microbiota, y aplicación de sistema modelo in vivo de *C. elegans*

Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Otro programa financiador: PIUNA Universidad de Navarra
Fecha inicio: 03/08/2018
Fecha fin: 30/08/2021
Cuantía concedida: 104900
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros

Entidades participantes: Departamento Ciencias de la Alimentación y Fisiología-UNAV - Universidad - España, Departamento de Biología Ambiental - Universidad - España, Departamento de Farmacia y Tecnología Farmacéutica - Universidad - España

- Número de investigadores participantes:** 6
Rol del investigador: Responsable
2. **Título del proyecto:** Modulación personalizada de la microbiota mediante el diseño inteligente de alimentos e ingredientes a partir del diagnóstico basado en enterotipos (NUTRIBIOTA)
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Programa financiador: Proyectos Singulares Estratégicos
Fecha inicio: 01/05/2018
Fecha fin: 30/11/2020
Cuantía concedida: 1051413.3
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria - Centro Tecnológico - España, Universidad de Navarra - Universidad - España, Isanatur Spain S.L - Entidad Empresarial - España, Ultracongelados Virto S.A. - Entidad Empresarial - España, Urzante S.L - Entidad Empresarial - España, Industrias Alimentarias de Navarra S.A.U. - Entidad Empresarial - España
Número de investigadores participantes: 16
Investigador Coordinador: [Milagro FI](#)
Rol del investigador: Investigador
3. **Título del proyecto:** Modulación personalizada de la microbiota mediante el diseño inteligente de alimentos e ingredientes a partir del diagnóstico basado en enterotipos (Nutribiota)
Código según financiadora: 0011-1411-2018-000040
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/2018
Fecha fin: 30/12/2020
Cuantía concedida: 477778.14
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Investigador Responsable: [Milagro FI](#)
Rol del investigador: Investigador
4. **Título del proyecto:** Nueva gama de embutidos curados saludables con sabor tradicional
Código según financiadora: 0011-1365-2017-000237
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/09/2017
Fecha fin: 30/04/2019
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Empresa Goikoa - Entidad Empresarial - España
Número de investigadores participantes: 6
Rol del investigador: Responsable
5. **Título del proyecto:** Nueva gama de embutidos curados saludables con sabor tradicional- TRADICION.
Código según financiadora: 0011-1365-2017-000237
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/09/2017
Fecha fin: 30/04/2019
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 6
Rol del investigador: Responsable
6. **Título del proyecto:** Desarrollo de un ingrediente funcional de bajo valor energético enriquecido en ácidos grasos omega-3 y antioxidantes naturales: aplicación a productos cárnicos
Código según financiadora: 0011-1383-2016-0000130 PI032 OMEGA3

- Entidad financiadora:** GOBIERNO DE NAVARRA
Programa financiador: Proyectos I+D Depto Industria
Fecha inicio: 01/01/2016
Fecha fin: 31/12/2016
Cuantía concedida: 15310
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 5
Rol del investigador: Responsable
7. **Título del proyecto:** Estudio de la función y potencial terapéutico de mediadores lipídicos pro-resolutivos de la inflamación en obesidad, resistencia a insulina, función intestinal y desórdenes neurocognitivos
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/2016
Fecha fin: 31/12/2018
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 16
Rol del investigador: Investigador
8. **Título del proyecto:** Estudio de la función y potencial terapéutico de mediadores lipídicos pro-resolutivos de la inflamación en obesidad, resistencia a insulina, función intestinal y desórdenes neurocognitivos
Código según financiadora: 67-2015
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Programa financiador: Proyectos I+D Depto Salud
Fecha inicio: 01/12/2015
Fecha fin: 01/12/2018
Cuantía concedida: 48602
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Clínica Universidad de Navarra - Instituciones Sanitarias - España, Facultad de Farmacia y Nutrición - Centro de Investigación en Nutrición. Universidad de Navarra - Universidad - España, Hospital Miguel Servet - Instituciones Sanitarias - España
Número de investigadores participantes: 16
Investigador Responsable: Moreno-Aliaga MJ
Rol del investigador: Investigador
9. **Título del proyecto:** Matrices alimentarias de origen vegetal con potencial actividad antioxidante sometidas a diferentes tecnologías: Evaluación química y biológica (VEG-ACTIV)
Código según financiadora: AGL2014-52636-P
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
Programa financiador: Proyectos I+D
Fecha inicio: 01/01/2015
Fecha fin: 31/12/2018
Cuantía concedida: 175450
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 6
Rol del investigador: Responsable
10. **Título del proyecto:** Red de Excelencia Consolider PROCARSE
Código según financiadora: AGL2014-51742-REDC
Fecha inicio: 01/12/2014
Fecha fin: 30/11/2017
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España

Número de investigadores participantes: 3

Investigador Responsable: Astiasarán I

Rol del investigador: Investigador

11. **Título del proyecto:** Capacidad antioxidante de alimentos e ingredientes alimenticios de origen vegetal: influencia de la presencia de lípidos y de procesos de digestión gastrointestinal
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Programa financiador: Programa de Investigación Universidad de Navarra
Fecha inicio: 01/09/2013
Fecha fin: 30/09/2016
Cuantía concedida: 36000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 8
Rol del investigador: Responsable
12. **Título del proyecto:** Utilización de extractos vegetales con capacidad antioxidante en nuevas formulaciones de embutidos ricos en ácidos grasos omega 3
Código según financiadora: AGL2008-01099/ALI
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN
Fecha inicio: 01/10/2008
Fecha fin: 31/10/2011
Cuantía concedida: 90000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Dpto Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología (Farmacia), Dpto Farmacia y Tecnología Farmacéutica (Farmacia) y Dpto Química y Edafología (Ciencias) UNIVERSIDAD DE NAVARRA - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 8
Rol del investigador: Responsable
13. **Título del proyecto:** Aplicación de extractos ricos en fitosteroles obtenidos de subproductos vegetales como ingrediente funcional en productos cárnicos (NUTRAFIT)
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Otro programa financiador: Plan Tecnológico
Fecha inicio: 01/10/2007
Fecha fin: 30/09/2011
Cuantía concedida: 259416
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Dpto Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología. Universidad de Navarra - Universidad - España, Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria CNTA - Centro de I+D - España
Número de investigadores participantes: 3
Investigador Responsable: Navarro P
Rol del investigador: Investigador
14. **Título del proyecto:** Obtención de extractos de plantas con actividad antioxidante y aplicación en la elaboración de embutidos enriquecidos en ácidos grasos omega 3
Código según financiadora: PIUNA
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/10/2007
Fecha fin: 01/09/2010
Cuantía concedida: 26770
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Facultad de Farmacia [Universidad de Navarra] - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 7

Rol del investigador: Responsable

- 15. Título del proyecto:** Productos cárnicos para el siglo XXI: Seguros, Nutritivos y Saludables (CARNISENUSA)
Código según financiadora: CSD 2007-00016
Entidad financiadora: MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA
Fecha inicio: 01/10/2007
Fecha fin: 30/09/2013
Cuantía concedida: 5000000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España, Universidad Complutense de Madrid - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 120
Investigador Responsable: [Astiasarán I;](#) Ordóñez , Juan Antonio
Rol del investigador: Investigador
- 16. Título del proyecto:** Desarrollo de un método para el análisis de óxidos de esteroides: aplicación a alimentos enriquecidos
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/2006
Fecha fin: 30/09/2008
Cuantía concedida: 80000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Investigador Responsable: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Investigador
- 17. Título del proyecto:** Desarrollo de un método para el análisis de óxidos de esteroides: aplicación a alimentos enriquecidos
Código según financiadora: PIUNA
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/10/2005
Fecha fin: 01/01/2006
Cuantía concedida: 29260
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Investigador Responsable: [Astiasarán I](#)
Rol del investigador: Investigador
- 18. Título del proyecto:** Implicaciones nutricionales de los procesos de oxidación en alimentos de origen animal
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Otro programa financiador: PROGRAMA RAMON Y CAJAL
Fecha inicio: 01/01/2003
Fecha fin: 31/12/2008
Cuantía concedida: 6000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 2
Rol del investigador: Responsable
- 19. Título del proyecto:** Modificación del perfil lipídico de embutidos crudos-curados: consecuencias tecnológicas y nutricionales
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

- Otro programa financiador:** PROGRAMA RAMON Y CAJAL
Fecha inicio: 01/01/2003
Fecha fin: 31/12/2008
Cuantía concedida: 6000
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Dpto Bromatología. Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Rol del investigador: Responsable
20. **Título del proyecto:** Óxidos de colesterol en carnes crudas y cocinadas sometidas a diferentes condiciones de envasado
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/2003
Fecha fin: 31/12/2004
Cuantía concedida: 29810
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 3
Investigador Responsable: Astiasarán I
Rol del investigador: Investigador
21. **Título del proyecto:** Evaluación y control de procesos oxidativos en embutidos crudos curados con incremento en ácidos grasos insaturados.
Código según financiadora: AGL2001-0965
Entidad financiadora: MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Fecha inicio: 23/05/2002
Fecha fin: 23/05/2005
Cuantía concedida: 73083
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 1
Rol del investigador: Responsable
22. **Título del proyecto:** Enhancing the content of beneficial fatty acids in beef and improving meat quality for the consumer
Código según financiadora: QLRT-1999-31423
Otra entidad financiadora: Ministry of Small Enterprises, Traders and Agriculture (EU-Community)
Fecha inicio: 01/01/2000
Fecha fin: 31/12/2003
Ámbito: Unión Europea
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 2
Investigador Responsable: Scollan N
Rol del investigador: Investigador
23. **Título del proyecto:** Karakterisering en versnelling van hetproductieproces van gefermenteerde en langgerijpteworst in relatietot de sensorischekwaliteit, aromaprofilering en biochemischekarakterisering II. (Characterization and acceleration of the production process of long r
Otra entidad financiadora: Imperial Meat Products y Flemish Institute for the Promotion of Scientific-Technological Research in Industry
Fecha inicio: 01/01/2000
Fecha fin: 31/12/2002
Ámbito: Unión Europea
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 2

Rol del investigador: Investigador

- 24. Título del proyecto:** Modificaciones en la formulación de embutidos crudos curados que proporcionen beneficios saludables para el consumidor
Código según financiadora: PIUNA
Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/1999
Fecha fin: 31/12/2000
Cuantía concedida: 69242
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 2
Investigador Responsable: Astiasarán I
Rol del investigador: Investigador
- 25. Título del proyecto:** Control of bioflavour and safety in Northern and Mediterranean fermented meat products (FMP). FAIR CT97-3227
Entidad financiadora: COMISIÓN EUROPEA
Fecha inicio: 01/01/1998
Fecha fin: 31/12/2000
Ámbito: Unión Europea
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 2
Investigador Responsable: Demeyer D
Rol del investigador: Investigador
- 26. Título del proyecto:** Mejora de la calidad nutritiva del chorizo de Pamplona
Entidad financiadora: GOBIERNO DE NAVARRA
Fecha inicio: 01/01/1997
Fecha fin: 31/12/1999
Cuantía concedida: 5409
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Autonómica
Entidades participantes: Universidad de Navarra - Universidad - España
Número de investigadores participantes: 7
Investigador Responsable: Astiasarán I; Núñez, Flor
Rol del investigador: Investigador

CONVENIOS Y CONTRATOS

- 1. Título:** Diseño de un desayuno saludable en base a las recomendaciones de la alimentación saludable para la población española para IBEROSTAR
Cuantía concedida: 8500
Fecha inicio: 25/11/2009
Fecha fin: 15/01/2010
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Hispano Alemana de Management Hotelero S.A. (IBEROSTAR) - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
- 2. Título:** IV Plan de Educación Nutricional por el Farmacéutico - Educación nutricional en el periodo pre-

concepcional, embarazo y lactancia (PLENUFAR IV)

Cuantía concedida: 11500

Fecha inicio: 26/06/2009

Fecha fin: 30/09/2010

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Nacional

Entidad financiadora: Universidad de Navarra - Universidad, Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos - Asociaciones y Agrupaciones

Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra, Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos

Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No

Investigador Responsable: Martínez, JA

Rol del investigador: Investigador

3. **Título:** Análisis químico y valoración de los productos ES! en sus variantes de fresa y chocolate facilitados por Panrico
Cuantía concedida: 5550
Fecha inicio: 04/11/2008
Fecha fin: 19/12/2008
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Panrico S.L.U. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Astiasarán I
Rol del investigador: Investigador
4. **Título:** Valoración de la incorporación de sal yodada al pan
Cuantía concedida: 1640
Fecha inicio: 15/07/2008
Fecha fin: 30/11/2008
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: LYS ALIMENTACIÓN S.A.U. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
5. **Título:** Diseño teórico del jamón cocido y salchichón más saludable
Cuantía concedida: 6000
Fecha inicio: 06/06/2007
Fecha fin: 06/12/2007
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: El Pozo Alimentación S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Martínez, JA; Astiasarán I
Rol del investigador: Investigador
6. **Título:** Desarrollo de platos precocinados de presentación en plásticos de alta barrera
Cuantía concedida: 4663
Fecha inicio: 26/03/2007
Fecha fin: 26/03/2009
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Bajamar S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra

Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Martínez, JA; Astiasarán I
Rol del investigador: Investigador

7. **Título:** Valoraciones nutricionales de 5 productos de la Flor de Estepa
Cuantía concedida: 1333
Fecha inicio: 09/05/2006
Fecha fin: 09/11/2006
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: La Flor de Estepa - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Astiasarán I
Rol del investigador: Investigador

8. **Título:** Investigación nutricional de la vida útil en conservación del pan precocido y la bollería fermentada congelados
Cuantía concedida: 6097.5
Fecha inicio: 02/06/2005
Fecha fin: 30/01/2006
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Lys Alimentación S.A.U. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable

9. **Título:** Presentación: El Pan
Cuantía concedida: 2100
Fecha inicio: 02/06/2005
Fecha fin: 02/06/2005
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Lys Alimentación S.A.U. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Martínez, JA
Rol del investigador: Investigador

10. **Título:** III Plan de Educación Nutricional por el Farmacéutico – Educación Nutricional a las personas mayores
Cuantía concedida: 59732
Fecha inicio: 24/05/2005
Fecha fin: 30/06/2006
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Universidad de Navarra - Universidad, Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos - Asociaciones y Agrupaciones
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Martínez, JA
Rol del investigador: Investigador

11. **Título:** Estudios nutricionales de platos precocinados elaborados por Precocinados Corella
Cuantía concedida: 29900
Fecha inicio: 23/05/2005
Fecha fin: 23/05/2005

Cuantía concedida tipo de moneda: €

Ámbito: Autonómica

Entidad financiadora: Precocinados Corella S.A. - Entidad Empresarial

Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra

Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No

Investigador Responsable: Astiasarán I

Rol del investigador: Investigador

12. **Título:** Investigación nutricional de la vida útil en conservación del pan precocido y la bollería fermentada congelados
Cuantía concedida: 10500
Fecha inicio: 01/01/2005
Fecha fin: 31/12/2005
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Otros
Entidad financiadora: Empresa Privada - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
13. **Título:** Precosa
Cuantía concedida: 0
Fecha inicio: 01/01/2005
Fecha fin: 31/12/2005
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Empresa Privada - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Dpto Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
14. **Título:** Transberlys
Cuantía concedida: 0
Fecha inicio: 01/01/2005
Fecha fin: 31/12/2005
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: Empresa Privada - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Dpto Bromatología. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Rol del investigador: Responsable
15. **Título:** Realización de la obra Tecnología alimentaria y nutrición
Cuantía concedida: 3600
Fecha inicio: 25/02/2004
Fecha fin: 25/02/2005
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Internacional no UE
Entidad financiadora: Fundación Universitaria Iberoamericana - Fundación
Entidades participantes: Instituto de Ciencias de la Alimentación. Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Martínez, JA; Astiasarán I
Rol del investigador: Investigador
16. **Título:** Medidas instrumentales de la calidad sensorial del jamón curado y su relación con la fracción lipídica
Cuantía concedida: 76148
Fecha inicio: 01/10/2000

Fecha fin: 01/10/2003
Cuantía concedida tipo de moneda: €
Ámbito: Nacional
Entidad financiadora: La Unión Resinera Española S.A. - Entidad Empresarial
Entidades participantes: Universidad de Navarra
Marco jurídico artículo 11/45 LRU: No
Investigador Responsable: Astiasarán I
Rol del investigador: Investigador

ESTANCIAS

- 1. Fecha inicio:** 01/04/2011
Fecha fin: 30/06/2011
Título de la estancia: Evaluación de la oxidación de esteroides mediante método rápido de cromatografía de gases-espectrometría de masas
Duración de la estancia: 90 días
Entidad de realización: Departamento de Ciencias de los Alimentos
Tipo de entidad: Universidad
Localidad de la institución destinataria: Universidad de Bolonia
País de la institución destinataria: Italia
Entidad financiadora de la estancia: Ministerio de Ciencia y Tecnología
País de la institución financiadora: España
Programa oficial: Movilidad de Profesorado. Salvador Madariaga
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Posdoctoral
- 2. Fecha inicio:** 01/01/2001
Fecha fin: 30/09/2001
Título de la estancia: Análisis detallado de fracción nitrogenada y lipídica en embutidos crudos curados. Mejora de la calidad nutritiva de la carne
Duración de la estancia: 270 días
Entidad de realización: Departamento de Producción Animal de la Facultad de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Gante
Tipo de entidad: Universidad
Localidad de la institución destinataria: Gante
País de la institución destinataria: Bélgica
Entidad financiadora de la estancia: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
País de la institución financiadora: España
Programa oficial: Estancia Postdoctoral
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Becario
- 3. Fecha inicio:** 01/02/2000
Fecha fin: 31/12/2000
Título de la estancia: Análisis detallado de fracción nitrogenada y lipídica en embutidos crudos curados. Mejora de la calidad nutritiva de la carne
Duración de la estancia: 330 días
Entidad de realización: Departamento de Producción Animal de la Facultad de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Gante
Tipo de entidad: Universidad
Localidad de la institución destinataria: Gante
País de la institución destinataria: Bélgica
Entidad financiadora de la estancia: Gobierno de Navarra
País de la institución financiadora: España

Programa oficial: Estancias Postdoctorales

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Becario

4. **Fecha inicio:** 01/01/1998

Fecha fin: 30/03/1998

Título de la estancia: Extracción de compuestos volátiles en alimentos por espachio de cabeza dinámico y análisis por Cromatografía de gases-espectometría de masas

Duración de la estancia: 90 días

Entidad de realización: Instituto National de la Recherche Agronomique (INRA)

Tipo de entidad: Centro de I+D

Localidad de la institución destinataria: Theix-Clermont Ferrand

País de la institución destinataria: Francia

Entidad financiadora de la estancia: Fundación Empresa-Universidad

País de la institución financiadora: España

Programa oficial: Estancias Postdoctorales

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Becario

BECAS Y RECONOCIMIENTOS

1. **Denominación:** Evaluación Positiva de tres sexenios o tramos de investigación (1996-2001) (2002-2007) (2008-2013)

Entidad que concede: Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora del Ministerio de Educación y Ciencia

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Localidad: Madrid

País: España

Ámbito: Nacional

Fecha concesión: 02/07/2012

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Obtentor

2. **Denominación:** Habilitación Titular

Entidad que concede: Ministerio de Educación Cultura y Deporte

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Localidad: Madrid

País: España

Ámbito: Nacional

Fecha concesión: 26/10/2005

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Obtentor

3. **Denominación:** Evaluación POSITIVA de la ANECA para Profesor Contratado Doctor Ref. 2003-3796

Entidad que concede: ANECA

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Localidad: Madrid

País: España

Ámbito: Nacional

Fecha concesión: 23/07/2003

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Obtentor

4. **Denominación:** Evaluación POSITIVA de la ANECA para PROFESOR DE UNIVERSIDAD PRIVADA Ref.

2003-4347

Entidad que concede: ANECA

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Localidad: Madrid

País: España

Ámbito: Nacional

Fecha concesión: 16/07/2003

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Obtentor

5. **Denominación:** Beca para la realización de la Tesis Doctoral "Chorizo de Pamplona: análisis instrumental de color y flavor y aplicación de tecnología enzimática"
Entidad que concede: Departamento de Educación del Gobierno de Navarra
Tipo de entidad: Organismo Público de Investigación
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito: Autonómica
Fecha inicio: 01/01/1995
Fecha fin: 31/12/1998
Fecha concesión: 01/01/1995
Duración: 1460 días
Finalidad: Realización de la Tesis Doctoral
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Becario

6. **Denominación:** Beca ERASMUS para la realización de estancias tuteladas en el Hospital Leeds General Infirmary
Entidad que concede: ERASMUS
Tipo de entidad: Universidad
Localidad: Pamplona
País: España
Ámbito: Nacional
Fecha inicio: 01/11/1994
Fecha fin: 31/01/1995
Fecha concesión: 01/10/1994
Duración: 90 días
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Obtentor

COMITÉS, FOROS, REDES Y SOCIEDADES

1. **Título del comité, foro, red o sociedad:** Miembro de la Sociedad Española de Nutrición SEN
Entidad responsable: Sociedad Española de Nutrición SEN
Fecha inicio: 05/07/2004
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Localidad de radicación: Madrid
País de entidad: España
Ámbito: Nacional
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Miembro del comité científico

GRUPOS, EQUIPOS, ETC.

1. **Nombre del grupo/equipo:** Grupo de investigación de Productos cárnicos funcionales
Código normalizado: PROCARSE - AGL2014-51742-REDC
Nombre del responsable del grupo/equipo: Iciar Astiasarán
Número de componentes del grupo/equipo: 3
Fecha inicio pertenencia: 01/12/2014
Fecha fin pertenencia: 30/11/2017
Localidad del grupo/equipo: Pamplona
País del grupo/equipo: España
Ámbito: Nacional
Autores: Astiasarán I; Ansorena D; Navarro-Blasco, I.
Rol del investigador: Investigador

DOCENCIA IMPARTIDA

1. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 32
Nº horas prácticas: 4
Nº horas tutorías / otros: 11
Nº horas totales: 47
Nº de créditos de la asignatura: 9.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-18, Gr.Nutrición-18
Curso: 3
Fecha Inicio: 07/01/2019
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Docente

2. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 2
Nº horas tutorías / otros: 5
Nº horas totales: 9
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 07/01/2019
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

3. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Tecnología de alimentos (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 18
Nº horas prácticas: 10
Nº horas tutorías / otros: 15
Nº horas totales: 43
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18
Curso: 6
Fecha Inicio: 07/01/2019
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
4. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
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: 40
Nº horas totales: 40
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 7
Fecha Inicio: 07/01/2019
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
5. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.Al.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español

Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

6. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)
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 tutorías / otros: 1
Nº horas totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 6
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 30/11/2018
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
7. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Metodología en Ciencias de la Alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 2
Nº horas totales: 4
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: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
8. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: New food products (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 15
Nº horas prácticas: 2
Nº horas tutorías / otros: 22
Nº horas totales: 39
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-18, Gr.Farmacia-18, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18, Gr.Nutrición-18
Curso: 6

Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 30/11/2018
Idioma: Inglés
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

9. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: New food products (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 15
Nº horas prácticas: 2
Nº horas tutorías / otros: 22
Nº horas totales: 39
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-18, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-18
Curso: 6
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 30/11/2018
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
10. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Nutrition and Health (F. Farmacia)
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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Medicina-08, Gr.Medicina-08, Gr.Medicina-08, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 5
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 30/11/2018
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
11. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Talleres prácticos en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 2
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 3
Nº horas totales: 5

Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

12. **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: 40
Nº horas totales: 40
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2018
Fecha fin: 25/06/2019
Idioma: Español
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
13. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Técnicas básicas de investigación en alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Otros
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 1
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 4
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
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: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
14. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21

Nº horas prácticas: 10
Nº horas totales: 31
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 09/01/2017
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

- 15. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 3
Nº horas prácticas: 2
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 09/01/2017
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 16. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/04/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 17. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 5
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 3.0

Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 6
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/11/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

- 18. 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 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
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 19. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: New food products (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 15
Nº horas prácticas: 2
Nº horas totales: 17
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/11/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 20. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Nutrition and Health (F. Farmacia)
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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.

Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2016

Fecha fin: 28/11/2016

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

21. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Talleres prácticos 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 totales: 2

Nº de créditos de la asignatura: 5.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2016

Fecha fin: 28/04/2017

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

22. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Tecnología de alimentos (F. Farmacia)

Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 18

Nº horas prácticas: 10

Nº horas totales: 28

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.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Química-95

Curso: 6

Fecha Inicio: 01/09/2016

Fecha fin: 28/04/2017

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

23. 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: 1

Nº horas prácticas: 0

Nº horas totales: 1

Nº de créditos de la asignatura: 5.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2016
Fecha fin: 28/11/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

24. **Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (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 totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 11/01/2016
Fecha fin: 29/05/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
25. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología I (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 8
Nº horas totales: 29
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 2
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 30/11/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
26. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 29/05/2016
Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

27. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)

Tipo de Docencia: Teórica presencial

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 5

Nº horas prácticas: 0

Nº horas totales: 5

Nº de créditos de la asignatura: 3.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09

Curso: 6

Fecha Inicio: 01/09/2015

Fecha fin: 30/11/2015

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

28. 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 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: 29/05/2016

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

29. Tipo de Asignatura: Optativa

Asignatura: New food products (F. Farmacia)

Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 15

Nº horas prácticas: 2

Nº horas totales: 17

Nº de créditos de la asignatura: 3.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2015

Fecha fin: 30/11/2015

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

- 30. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Nutrition and Health (F. Farmacia)
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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 30/11/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 31. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Talleres prácticos en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 5
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.Al.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 29/05/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 32. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Tecnología de alimentos (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 15
Nº horas prácticas: 10
Nº horas totales: 25
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.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Química-95
Curso: 6
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 29/05/2016
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

- 33. 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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2015
Fecha fin: 30/11/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 34. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 5
Nº horas totales: 26
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 08/01/2015
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 35. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: International Trends in Pharmaceutical and Nutritional Sciences (F. Farmacia)
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 totales: 1
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 08/01/2015
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 36. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (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 totales: 3

Nº de créditos de la asignatura: 3.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 08/01/2015

Fecha fin: 30/06/2015

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

37. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Investigación y metodología en nutrición (MInvB)

Tipo de Docencia: Práctica (Aula Problemas)

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 0

Nº horas prácticas: 2

Nº horas totales: 2

Nº de créditos de la asignatura: 5.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Inv.Bioméd-14, Mást.Inv.Bioméd-14

Curso: 1

Fecha Inicio: 08/01/2015

Fecha fin: 30/06/2015

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

38. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Tecnología alimentaria y Nutrición (Curso a distancia)

Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Fundación Universitaria Iberoamericana FUNIBER

Nº horas teóricas: 4

Nº horas totales: 4

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Postgrado

Fecha Inicio: 21/11/2014

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

39. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (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 totales: 2

Nº de créditos de la asignatura: 6.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 30/06/2015
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

- 40. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 5
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 6
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 02/12/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 41. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: New food products (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 15
Nº horas prácticas: 2
Nº horas totales: 17
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 02/12/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 42. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Nutrition and Health (F. Farmacia)
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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, LE Farmacia
Curso: 1
Fecha Inicio: 01/09/2014
Fecha fin: 02/12/2014
Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

43. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Talleres prácticos en ciencias de la alimentación (EMENU)

Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 2

Nº horas prácticas: 2

Nº horas totales: 4

Nº de créditos de la asignatura: 5.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2014

Fecha fin: 30/06/2015

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

44. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Tecnología de alimentos (F. Farmacia)

Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 21

Nº horas prácticas: 5

Nº horas totales: 26

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.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Química-95

Curso: 6

Fecha Inicio: 01/09/2014

Fecha fin: 30/06/2015

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

45. 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 totales: 2

Nº de créditos de la asignatura: 5.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 01/09/2014

Fecha fin: 02/12/2014

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

- 46. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología II (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 10
Nº horas totales: 31
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, Farmacia-00, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 4
Fecha Inicio: 06/01/2014
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 47. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: Investigación aplicada en compuestos bioactivos en los alimentos (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 3
Nº horas prácticas: 1
Nº horas totales: 4
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 06/01/2014
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 48. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: New food products (F. Farmacia)
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 totales: 15
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 06/01/2014
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 49. Tipo de Asignatura:** Obligatoria

Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad del País Vasco
Nº horas teóricas: 5
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 0.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Postgrado
Fecha Inicio: 01/10/2013
Localidad: San Sebastián
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

50. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Bromatología (F. Farmacia)
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 totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 4.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.Farmacia-09
Curso: 3
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 25/11/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
51. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (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 totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 28/06/2014
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
52. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)
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 totales: 4

Nº de créditos de la asignatura: 3.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09

Curso: 6

Fecha Inicio: 02/09/2013

Fecha fin: 25/11/2013

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

53. Tipo de Asignatura: Optativa

Asignatura: Nutrition and Health (F. Farmacia)

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 totales: 2

Nº de créditos de la asignatura: 3.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, LE Farmacia

Curso: 1

Fecha Inicio: 02/09/2013

Fecha fin: 25/11/2013

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

54. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Talleres prácticos en ciencias de la alimentación (EMENU)

Tipo de Docencia: Teórica presencial

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 5

Nº horas prácticas: 0

Nº horas totales: 5

Nº de créditos de la asignatura: 5.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 02/09/2013

Fecha fin: 28/06/2014

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

55. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Tecnología de alimentos (F. Farmacia)

Tipo de Docencia: Teórica-Práctica

Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición

Nº horas teóricas: 21

Nº horas prácticas: 10

Nº horas totales: 31

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.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09,

Química-95

Curso: 6

Fecha Inicio: 02/09/2013

Fecha fin: 28/06/2014

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

- 56. 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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 02/09/2013
Fecha fin: 25/11/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 57. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: *New food products (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 19
Nº horas prácticas: 0
Nº horas totales: 19
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 07/01/2013
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 58. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: New food products (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 19
Nº horas prácticas: 0
Nº horas tutorías / otros: 15
Nº horas totales: 34
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 1

- Fecha Inicio:** 07/01/2013
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
59. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Trabajo fin de grado (Nutrición)
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: 20
Nº horas totales: 20
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 7
Fecha Inicio: 07/01/2013
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
60. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad del País Vasco
Nº horas teóricas: 5
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 0.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Postgrado
Fecha Inicio: 01/10/2012
Localidad: San Sebastián
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
61. **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: 25
Nº horas prácticas: 10
Nº horas totales: 35
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, EC Farm+Nutr.H.-03, Farmacia-00, Farmacia-00, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 4
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

- 62. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: *Capita selecta en alimentación y salud (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 totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 6.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 63. Tipo de Asignatura:** Troncal
Asignatura: *Legislación alimentaria (F. Farmacia)
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 totales: 3
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, EC Farm+Nutr.H.-03, Farmacia-00, Farmacia-00, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09
Curso: 6
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 64. Tipo de Asignatura:** Optativa
Asignatura: *Nutrition and Health (F. Farmacia)
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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Medicina-08, Gr.Nutrición-09, LE Farmacia
Curso: 3
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 26/11/2012
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

65. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: *Talleres prácticos en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 5
Nº horas prácticas: 6
Nº horas totales: 11
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.Al.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
66. **Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: *Tecnología de alimentos (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 5
Nº horas totales: 26
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.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Química-95
Curso: 6
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 26/11/2012
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
67. **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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.Al.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
68. **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: 25

Nº horas prácticas: 10

Nº horas tutorías / otros: 1

Nº horas totales: 36

Nº de créditos de la asignatura: 3.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, EC Farm+Nutr.H.-03, Farmacia-00, Farmacia-00, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Nutrición-09

Curso: 4

Fecha Inicio: 03/09/2012

Fecha fin: 29/06/2013

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

69. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Capita selecta en alimentación y salud (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 totales: 3

Nº de créditos de la asignatura: 6.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09

Curso: 1

Fecha Inicio: 03/09/2012

Fecha fin: 29/06/2013

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

70. Tipo de Asignatura: Troncal

Asignatura: Legislación alimentaria (F. Farmacia)

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 totales: 3

Nº de créditos de la asignatura: 3.0

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: EC Farm+Nutr.H.-03, EC Farm+Nutr.H.-03, Farmacia-00, Farmacia-00, Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09

Curso: 6

Fecha Inicio: 03/09/2012

Fecha fin: 29/06/2013

Localidad: Pamplona

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

71. Tipo de Asignatura: Optativa

Asignatura: Nutrition and Health (F. Farmacia)

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 totales: 2
Nº de créditos de la asignatura: 3.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Gr.EC Farm+Nutr-09, Gr.Farmacia-09, Gr.Medicina-08, Gr.Nutrición-09, LE Farmacia
Curso: 3
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 26/11/2012
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

- 72. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Talleres prácticos en ciencias de la alimentación (EMENU)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 5
Nº horas prácticas: 6
Nº horas tutorías / otros: 5
Nº horas totales: 16
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 73. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Tecnología de alimentos (F. Farmacia)
Tipo de Docencia: Teórica-Práctica
Centro Docente: Universidad de Navarra - Facultad de Farmacia y Nutrición
Nº horas teóricas: 21
Nº horas prácticas: 5
Nº horas tutorías / otros: 5
Nº horas totales: 31
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.Farmacia-09, Gr.Nutrición-09, Química-95
Curso: 6
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 26/11/2012
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 74. 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: 38
Nº horas totales: 38
Nº de créditos de la asignatura: 30.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

- 75. 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 tutorías / otros: 2
Nº horas totales: 4
Nº de créditos de la asignatura: 5.0
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Mást.Eu.AI.Nu.M-09
Curso: 1
Fecha Inicio: 03/09/2012
Fecha fin: 29/06/2013
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 76. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad del País Vasco
Nº horas teóricas: 5
Nº horas totales: 5
Nº de créditos de la asignatura: 0.5
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Postgrado
Fecha Inicio: 01/10/2011
Localidad: San Sebastián
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente
- 77. Tipo de Asignatura:** Obligatoria
Asignatura: Alimentos funcionales
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad del País Vasco
Nº horas teóricas: 5
Nº horas totales: 5

Nº de créditos de la asignatura: 0.5

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Postgrado

Fecha Inicio: 28/01/2010

Localidad: San Sebastián

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

78. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Productos de calidad diferenciada

Tipo de Docencia: Teórica presencial

Centro Docente: Universidad de Extremadura

Nº horas teóricas: 2

Nº horas totales: 2

Nº de créditos de la asignatura: 0.2

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Postgrado

Fecha Inicio: 01/04/2009

Localidad: Cáceres

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

79. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Productos para alimentación especial y alimentos funcionales: aspectos nutritivos y legislativos

Tipo de Docencia: Teórica presencial

Centro Docente: Universidad de Granada

Nº horas teóricas: 4

Nº horas totales: 4

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Postgrado

Curso: Máster Universitario en Nutrición y Bromatología

Fecha Inicio: 01/12/2005

Localidad: Granada

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

80. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Los alimentos funcionales: relación con la salud/Aspectos legislativos de los alimentos funcionales

Tipo de Docencia: Teórica presencial

Centro Docente: Universidad del País Vasco

Nº horas teóricas: 2

Nº horas totales: 2

Modalidad: Docencia oficial

Grado/Postgrado: Postgrado

Curso: Programa de Doctorado "Nuevos avances en nutrición, ciencia y tecnología de alimentos. Evaluación e investigación de medicamentos"

Fecha Inicio: 01/07/2005

Localidad: San Sebastián

País: España

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Docente

81. Tipo de Asignatura: Obligatoria

Asignatura: Productos para alimentación especial: aspectos nutritivos y legislativos
Tipo de Docencia: Teórica presencial
Centro Docente: Universidad de Granada
Nº horas teóricas: 4
Nº horas totales: 4
Modalidad: Docencia oficial
Grado/Postgrado: Postgrado
Curso: Máster Universitario en Nutrición y Bromatología
Fecha Inicio: 01/12/2003
Localidad: Granada
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Docente

EXPERIENCIA EN EVALUACIÓN

- 1. Título:** Censor de la Revista "Foods"
Fecha inicio: 01/08/2013
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Foods
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
- 2. Título:** Censor de la Revista "Journal of Chemistry"
Fecha inicio: 01/06/2013
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Journal of Chemistry
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
- 3. Título:** Censor de la Revista "International Journal of Food Science and Technology"
Fecha inicio: 01/01/2013
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: International Journal of Food Science and Technology
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
- 4. Título:** Censor de la Revista "Journal of Integrative Agriculture"
Fecha inicio: 01/01/2013
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Journal of Integrative Agriculture
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
- 5. Título:** Censor de la Revista "Lipids"
Fecha inicio: 01/04/2012

- País de la experiencia:** España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Lipids
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
6. **Título:** Censor de la Revista "Food and Chemical Toxicology"
Fecha inicio: 01/02/2012
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Food and Chemical Toxicology
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
7. **Título:** Censor de la Revista "Journal of Chromatography A"
Fecha inicio: 01/02/2012
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Journal of Chromatography A
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
8. **Título:** Censor de la Revista "African Journal of Biochemistry"
Fecha inicio: 01/11/2011
País de la experiencia: España
Ámbito: Internacional no UE
Entidad: African Journal of Biochemistry
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
9. **Título:** Censor de la Revista "Journal of Food Science"
Fecha inicio: 01/03/2011
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Journal of Food Science
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
10. **Título:** Censor de la Revista "Italian Journal of Food Science"
Fecha inicio: 01/04/2010
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Italian Journal of Food Science
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
11. **Título:** Censor de la Revista "Food Research International"
Fecha inicio: 01/02/2010
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Food Research International

- Tipo de entidad:** Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
12. **Título:** Censor de la Revista "European Journal of Nutrition"
Fecha inicio: 01/06/2009
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: European Journal of Nutrition
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
13. **Título:** Censor de la Revista "Journal of the American Oil Chemists' Society (JAOCS)"
Fecha inicio: 01/05/2009
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Journal of the American Oil Chemists' Society (JAOCS)
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
14. **Título:** Censor de la Revista "International Journal of Food Sciences and Nutrition"
Fecha inicio: 01/07/2008
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: International Journal of Food Sciences and Nutrition
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
15. **Título:** Censor de la Revista " Journal of Food Biochemistry"
Fecha inicio: 01/03/2008
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Journal of Food Biochemistry
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
16. **Título:** Censor de la Revista "LWT- Food Science and Technology"
Fecha inicio: 01/07/2007
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: LWT- Food Science and Technology
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
17. **Título:** Censor de la Revista "Plant Foods for Human Nutrition"
Fecha inicio: 15/05/2007
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Plant Foods for Human Nutrition
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador

- 18. Título:** Censor de la Revista "Food Chemistry"
Fecha inicio: 01/03/2007
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: "Food Chemistry"
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
- 19. Título:** Censor de la Revista "Ciencia y Tecnología"
Fecha inicio: 01/04/2006
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Ciencia y Tecnología
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
- 20. Título:** Censor de la Revista "Journal of the Science of Food and Agriculture"
Fecha inicio: 01/03/2004
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Journal of the Science of Food and Agriculture
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
- 21. Título:** Censor de la Revista "Food Technology and Biotechnology"
Fecha inicio: 01/10/2003
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Food Technology and Biotechnology
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
- 22. Título:** Censor de la Revista "Food Science and Technology International"
Fecha inicio: 01/04/2003
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Food Science and Technology International
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
- 23. Título:** Censor de la Revista "Meat Science"
Fecha inicio: 01/01/2003
País de la experiencia: España
Ámbito: Unión Europea
Entidad: Meat Science
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador
- 24. Título:** Censor de la Revista "Journal of Agricultural and Food Chemistry"
Fecha inicio: 01/02/2002
País de la experiencia: España

Ámbito: Unión Europea
Entidad: Journal of Agricultural and Food Chemistry
Tipo de entidad: Organismo, Otros
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Evaluador

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS PROFESIONALES

- Título:** Evaluación positiva Programa I3 Ministerio de Educación y Ciencia
Fecha de concesión: 01/05/2007
Ámbito: Nacional
Entidad: Ministerio de Educación y Ciencia
Tipo de entidad: Organismo, Otros
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Obtentor
- Título:** Premio Extraordinario de Doctorado
Fecha de concesión: 01/11/2000
Ámbito: Otros
Entidad: Universidad de Navarra
Tipo de entidad: Universidad
País: España
Localidad: Pamplona
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Obtentor

FORMACIÓN UNIVERSITARIA

DOCTOR

- Nombre del título:** Farmacia
Título de tesis: Chorizo de Pamplona: Análisis Instrumental de Color y Flavor y Aplicación de Tecnología Enzimática
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Tipo de Entidad: Universidad
Nombre del director de tesis: José Bello Gutierrez
Codirector 1 (firma): María Iciar Astiasarán Anchia
Programa: Fisiología y Alimentación
Fecha de defensa de tesis: 10/06/1999
Fecha Expedición: 25/06/1999
Localidad: Pamplona
País: España
Rol del investigador: Doctorando

TITULADO SUPERIOR

- Nombre del título:** Farmacia

Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Tipo de Entidad: Universidad
Fecha Expedición: 28/09/1995
Localidad: Pamplona
País: España
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno

OTRA FORMACIÓN

- 1. Nombre del título:** Sesión sobre "Blackboard-Collaborate"
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 06/10/2014
Fecha Inicio de formación: 06/10/2014
Fecha fin de formación: 06/10/2014
Número de horas: 1.5
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
- 2. Nombre del título:** Sesión sobre "Aula Virtual ADI"
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 18/08/2014
Fecha Inicio de formación: 18/08/2014
Fecha fin de formación: 18/08/2014
Número de horas: 2
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
- 3. Nombre del título:** Sesión sobre "Cómo compartir nuestras clases en inglés"
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 25/06/2014
Fecha Inicio de formación: 24/06/2014
Fecha fin de formación: 25/06/2014
Número de horas: 2
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
- 4. Nombre del título:** Sesión sobre "Nuevo ADI"
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 13/06/2014
Fecha Inicio de formación: 13/06/2014

- Fecha fin de formación:** 13/06/2014
Número de horas: 2
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
5. **Nombre del título:** Capacitarse para entender la discapacidad. Cinco miradas sobre la discapacidad
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 03/03/2014
Fecha Inicio de formación: 10/02/2014
Fecha fin de formación: 03/03/2014
Número de horas: 5
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
6. **Nombre del título:** Diet, gut microbiology and human health
Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones
Entidad/Universidad: British Nutrition Society - Royal College of Surgeons
Localidad: Londre
País: Reino Unido
Fecha Expedición: 12/12/2013
Fecha Inicio de formación: 11/12/2013
Fecha fin de formación: 12/12/2013
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
7. **Nombre del título:** Sesión sobre "Stata-Programa de estadística"
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 06/06/2013
Fecha Inicio de formación: 06/06/2013
Fecha fin de formación: 06/06/2013
Número de horas: 3
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
8. **Nombre del título:** Evaluación por objetivos
Tipo de entidad: Entidad Empresarial
Entidad/Universidad: UN-HUMAN
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 13/03/2013
Fecha Inicio de formación: 13/03/2013
Fecha fin de formación: 13/03/2013
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
9. **Nombre del título:** Sesión sobre "Presentaciones de impacto con Power Point"
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 05/03/2013

Fecha Inicio de formación: 05/03/2013

Fecha fin de formación: 05/03/2013

Número de horas: 2

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Alumno

10. **Nombre del título:** Sesión sobre "Evaluación"
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 12/02/2013
Fecha Inicio de formación: 12/02/2013
Fecha fin de formación: 12/02/2013
Número de horas: 2
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
11. **Nombre del título:** Sesión de formación para Directores de Departamento
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 01/02/2013
Fecha Inicio de formación: 01/02/2013
Fecha fin de formación: 01/02/2013
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
12. **Nombre del título:** 2st UK International Functional Food Conference - Focus on obesity, diabetes and inflammation
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Oxford Brookes University - Functional Food Centre
Localidad: Oxford
País: Reino Unido
Fecha Expedición: 14/11/2012
Fecha Inicio de formación: 13/11/2012
Fecha fin de formación: 14/11/2012
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
13. **Nombre del título:** Sesión sobre "Método del caso"
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 01/11/2012
Fecha Inicio de formación: 01/11/2012
Fecha fin de formación: 01/11/2012
Número de horas: 3
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
14. **Nombre del título:** 70th Anniversary: Body weight regulation-food, gut and brain signalling
Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones
Entidad/Universidad: British Nutrition Society - Royal College of Physicians
Localidad: Londres

- País:** Reino Unido
Fecha Expedición: 07/12/2011
Fecha Inicio de formación: 06/12/2011
Fecha fin de formación: 07/12/2011
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
15. **Nombre del título:** Plant sterols and plant stanols research
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Maastricht University - Stresa Group
Localidad: Maastricht
País: Holanda
Fecha Expedición: 02/11/2011
Fecha fin de formación: 02/11/2011
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
16. **Nombre del título:** 1st ENOR Symposium "Oxysterols and related sterols in chemistry, biology and medicine"
Tipo de entidad: Centro de I+D
Entidad/Universidad: ENOR European Network for Oxysterol Research
Localidad: Roma
País: Italia
Fecha Expedición: 24/09/2011
Fecha Inicio de formación: 22/09/2011
Fecha fin de formación: 24/09/2011
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
17. **Nombre del título:** Sesión de formación sobre uso de Clickers
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 23/08/2011
Fecha Inicio de formación: 23/08/2011
Fecha fin de formación: 23/08/2011
Número de horas: 2
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
18. **Nombre del título:** 1st UK International Functional Food Conference
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Oxford Brookes University - Functional Food Centre
Localidad: Oxford
País: Reino Unido
Fecha Expedición: 26/11/2010
Fecha Inicio de formación: 25/11/2010
Fecha fin de formación: 26/11/2010
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
19. **Nombre del título:** Gestión del Desempeño
Tipo de entidad: Fundación
Entidad/Universidad: Fundación Tripartita para la formación en el empleo
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 15/06/2010

Fecha Inicio de formación: 14/06/2010

Fecha fin de formación: 15/06/2010

Autores: Ansorena D

Rol del investigador: Alumno

20. **Nombre del título:** Sesión informativa sobre herramientas incorporadas en ADI: tareas, imágenes, mejoras de calificaciones
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 27/08/2009
Fecha Inicio de formación: 27/08/2009
Fecha fin de formación: 27/08/2009
Número de horas: 1
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Alumno
21. **Nombre del título:** Seminario sobre "Introducción a la cromatografía de resolución rápida"
Tipo de entidad: Entidad Empresarial
Entidad/Universidad: Agilent Technologies
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Expedición: 10/01/2008
Número de horas: 4
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Alumno
22. **Nombre del título:** Curso de actualización docente
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 21/11/2007
Fecha Inicio de formación: 13/11/2007
Fecha fin de formación: 21/11/2007
Número de horas: 15
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Alumno
23. **Nombre del título:** Sport Medicine Course
Tipo de entidad: Instituciones Sanitarias
Entidad/Universidad: Instituto Navarro de Deporte y Juventud / Comité Olímpico Internacional
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 27/09/2007
Número de horas: 6
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Alumno
24. **Nombre del título:** I Simposio Virtual de Ergogenia y Rendimiento
Tipo de entidad: Centro Tecnológico
Entidad/Universidad: Grupo sobre Entrenamiento G-SE
Localidad: Buenos Aires
País: Argentina
Fecha Expedición: 20/12/2006
Fecha Inicio de formación: 13/12/2006

- Fecha fin de formación:** 20/12/2006
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
25. **Nombre del título:** Curso Internacional de Nutrición y Energética en la Actividad Física y el Deporte
Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones
Entidad/Universidad: Asociación Latinoamericana de Salud y Actividad Física-Nutrinfo
Localidad: Buenos Aires
País: Argentina
Fecha Expedición: 18/08/2006
Fecha Inicio de formación: 01/04/2006
Fecha fin de formación: 18/08/2006
Número de horas: 300
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
26. **Nombre del título:** Sesiones de Formación Continuada de la Facultad de Farmacia
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 01/02/2006
Número de horas: 2
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
27. **Nombre del título:** Adaptación de la enseñanza al sistema de créditos europeos
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 19/10/2005
Número de horas: 2
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
28. **Nombre del título:** ADI: herramientas informáticas de apoyo a la docencia
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Servicio de Innovación Educativa de la Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 02/02/2005
Número de horas: 3
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
29. **Nombre del título:** Sesiones de Formación Continuada de la Facultad de Farmacia
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 01/02/2005
Número de horas: 2
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
30. **Nombre del título:** VIII Simposio Internacional de la Fundación Lilly sobre Alimentación, Lípidos y

Aterosclerosis

Tipo de entidad: Fundación

Entidad/Universidad: Fundación Lilly

Localidad: Madrid

País: España

Fecha Expedición: 28/11/2003

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Alumno

31. **Nombre del título:** Jornada sobre la carne y productos cárnicos como alimentos funcionales
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Universidad Complutense CSIC
Localidad: Madrid
País: España
Fecha Expedición: 24/11/2003
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
32. **Nombre del título:** Jornadas sobre Seguridad Alimentaria, hoy
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: McDonalds - Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 28/02/2002
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
33. **Nombre del título:** Jornadas prácticas de transición de la EN-45001 a la ISO 17025
Tipo de entidad: Fundación
Entidad/Universidad: Fundación Empresa-Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/01/2001
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
34. **Nombre del título:** Aditivos alimentarios
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1997
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
35. **Nombre del título:** Control de calidad del análisis de alimentos
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1997
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
36. **Nombre del título:** Curso de presentación y tratamiento de datos
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación

Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1997
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno

37. **Nombre del título:** Curso de tratamiento de textos
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1997
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
38. **Nombre del título:** Fisiología y energética del ejercicio físico
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1997
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
39. **Nombre del título:** Toxicología alimentaria
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1997
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
40. **Nombre del título:** Técnicas básicas en investigación biológica II
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1997
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
41. **Nombre del título:** Alimentación: interacciones entre alimentos y medicamentos
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1996
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
42. **Nombre del título:** Bioestadística
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1996

Autores: [Ansorena D](#)

Rol del investigador: Alumno

43. **Nombre del título:** Control de calidad del análisis microbiológico
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1996
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
44. **Nombre del título:** Legislación alimentaria
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1996
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
45. **Nombre del título:** Propiedades funcionales de las proteínas alimenticias
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1996
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
46. **Nombre del título:** Seguridad en el laboratorio
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1996
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
47. **Nombre del título:** Transporte por membranas biológicas
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1996
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno
48. **Nombre del título:** Transporte por membranas biológicas
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1996
Autores: [Ansorena D](#)
Rol del investigador: Alumno

49. **Nombre del título:** Técnicas básicas en investigación biológica I
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Curso Monográfico de Doctorado perteneciente al Programa Fisiología y Alimentación
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 30/06/1996
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Alumno
50. **Nombre del título:** Curso monográfico de doctorado perteneciente al Programa de Fisiología y Alimentación "El proceso educativo en la Universidad"
Tipo de entidad: Universidad
Entidad/Universidad: Universidad de Navarra
Localidad: Pamplona
País: España
Fecha Expedición: 01/02/1996
Autores: Ansorena D
Rol del investigador: Alumno

IDIOMAS

1. **Idioma:** Inglés
Nivel de conocimiento: habla: Bien
Nivel de conocimiento: lectura: Bien
Nivel de conocimiento: escritura: Bien
Título oficial: Advanced Certificate (Cambridge) 2012

PARTICIPACIÓN EN TRIBUNALES DE TESIS

1. **Título:** Miembro de Tribunal (Vocal) para la concesión del Premio Extraordinario de Doctorado (2016-2017)
Doctorando: 13 doctorandos
Programa de Doctorado: Programas Doctorado Fac. Farmacia
Fecha de lectura: 11/11/2017
Localidad: Pamplona
País: España
Entidad que titula: Universidad de Navarra
Rol del investigador: Tribunal

PARTICIPACIÓN EN TRIBUNALES DE DEA, TESINA, TFM, TFG, PROYECTO DE CARRERA

1. **Título:** Déficit de vitamina D en deportistas: consecuencias en la salud, rendimiento deportivo y beneficios de la suplementación
Alumno: Thais Alvarado Sayán
Título de Grado: Nutrición Humana y Dietética
Idioma: Español
Fecha de lectura: 15/12/2017
Localidad: Pamplona

País: España

Entidad que titula: Universidad de Navarra

Rol del investigador: Tribunal