



## **GIUSEPPE MECA DE CARO**

Generado desde: Universitat de València

Fecha del documento: 30/07/2024

**v 1.4.0**

54ab083b9f97c3c8ad3077d87ef3764a

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

**GIUSEPPE MECA DE CARO**

Apellidos: **MECA DE CARO**  
 Nombre: **GIUSEPPE**

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** Universitat de València  
**Departamento:** FACULTAD DE FARMACIA, MEDICINA PREV. Y SALUD PÚBL., CC. ALIMENT, TOXIC.Y MED. LEGAL  
**Categoría profesional:** CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD  
**Ciudad entidad empleadora:** Burjassot, España

**Fecha de inicio:** 19/02/2021 **Modalidad de contrato:** Funcionario/a  
**Primaria (Cód. Unesco):** 321400 - Toxicología **Régimen de dedicación:** Tiempo completo  
**Secundaria (Cód. Unesco):** 330990 - Microbiología de los alimentos  
**Terciaria (Cód. Unesco):** 310300 - Agronomía  
**Funciones desempeñadas:** CUMPLIMENTE LA DEDICACIÓN PROFESIONAL EN EL APARTADO DE TEXTOS DEL CURRÍCULUM

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
	AINIA	Técnico Superior de Investigación	22/07/2008

**Entidad empleadora:** AINIA  
**Categoría profesional:** Técnico Superior de Investigación  
**Fecha de inicio-fin:** 22/07/2008 - 30/11/2008 **Duración:** 4 meses - 9 días



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

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

**Titulación universitaria:** Diplomatura / Licenciatura / Grado

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

**Ciudad entidad titulación:** Italia

**Entidad de titulación:** Facultad de Agronomía

**Fecha de titulación:** 17/10/2006

**Nota media del expediente:** Matrícula de Honor

**Título homologado:** Si

**Fecha de homologación:** 02/10/2009

### Doctorados

- Programa de doctorado:** Doctor Europeo por la Universidad de Valencia  
**Entidad de titulación:** Facultad de Farmacia      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad titulación:** España  
**Fecha de titulación:** 02/03/2012
- Programa de doctorado:** Doctorado en 'Alimenti e Salute, Biotecnologie e Metodologie applicate alla Fisiopatologia Digestiva  
**Entidad de titulación:** Facolta di Agraria      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad titulación:** Italia  
**Fecha de titulación:** 12/03/2010

### Otra formación universitaria de posgrado

- Tipo de formación:** Postgrado  
**Titulación de posgrado:** Docencia de practicas de la asignatura Nutrición y Bromatología (Grado en Farmacia, Universidad de Valencia), 6.0 créditos.  
**Entidad de titulación:** Universitat de Valencia-      **Tipo de entidad:** Universidad  
Universidad Libre de Túnez  
**Fecha de titulación:** 13/01/2016
- Tipo de formación:** Postgrado  
**Titulación de posgrado:** NUTRICION EN LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA  
**Entidad de titulación:** Facultad de      **Tipo de entidad:** Universidad  
Farmacia-Universidad de Navarra  
**Fecha de titulación:** 22/11/2011



- 3** **Tipo de formación:** Postgrado  
**Titulación de posgrado:** Distance learning course on Nutrition and Obesity  
**Entidad de titulación:** Faculty of Pharmacy-University of Navarra **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de titulación:** 22/02/2010
- 4** **Tipo de formación:** Postgrado  
**Titulación de posgrado:** Alimentos, composición y propiedades  
**Entidad de titulación:** Facultad de Farmacia-Universidad de Navarra **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de titulación:** 2009
- 5** **Tipo de formación:** Postgrado  
**Titulación de posgrado:** Curso de posgrado en Nutrición y Salud Pública  
**Entidad de titulación:** Universidad de Navarra- Facultad de Farmacia **Tipo de entidad:** Universidad

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

- 1** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Introduction to the Industrial Bioprocess Development.  
**Entidad de titulación:** DTU Bioengineering **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 02/03/2024
- 2** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Aplicaciones de la biotecnología verde y otras soluciones innovadoras para una alimentación saludable y sostenible.  
**Entidad de titulación:** RUVID **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 16/10/2023
- 3** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Investigación, innovación y emprendimiento en economía circular en la comunitat valenciana.  
**Entidad de titulación:** RUVID **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 28/09/2023
- 4** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Economía Circular, transición hacia la sostenibilidad del futuro  
**Entidad de titulación:** MIT: Massachusetts Institute of Technology **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 02/05/2023
- 5** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Analysis  
**Entidad de titulación:** World Mycotoxin Forum **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 01/02/2022



- 6** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Animal Health  
**Entidad de titulación:** World Mycotoxin Forum **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 30/11/2021
- 7** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Food Talks Summit  
**Entidad de titulación:** KM 0 Food Innovation Hub **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 16/10/2021
- 8** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Human Exposome  
**Entidad de titulación:** World Mycotoxin Forum **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 12/10/2021
- 9** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Sostenibilidad: Estrategias y oportunidades para la industria  
**Entidad de titulación:** Massachussetts Institute of Technology **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 17/08/2021
- 10** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Innotrasfer CV: Oportunidades de innovación en el sector hortofrutícola  
**Entidad de titulación:** Innotrasfer **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 20/05/2021
- 11** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Estudio de vida útil. Herramientas para decidir la fecha de caducidad o de consumo preferente.  
**Entidad de titulación:** AINIA **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 22/04/2021
- 12** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Focus group organizado por el proyecto FIT FORTHEM (SWAFS-H2020).  
**Entidad de titulación:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 21/04/2021
- 13** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Edición genética en producción vegetal. Futuro y marco regulatorio.  
**Entidad de titulación:** AINIA centro tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 19/05/2020
- 14** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Microorganismos para potenciar la producción vegetal.  
**Entidad de titulación:** AINIA centro tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 12/05/2020
- 15** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Oportunidades de Financiación en el programa H2020 en el sector de la Bioeconomía.  
**Entidad de titulación:** Fundación Parque Cinético de la Universitat Politècnica de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad



**Fecha de finalización:** 02/12/2019

**16 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** I Foro Innotransfer dedicado al sector Biotecnología.

**Entidad de titulación:** Fundación Parque Científico de la Universitat Politècnica de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 29/11/2019

**17 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** V Jornada de la Cátedra Idai-El biocontrol en la protección vegetal.

**Entidad de titulación:** Universitat Politècnica de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 20/11/2019

**18 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Toxicología Experimental y Metodos Alternativos

**Entidad de titulación:** Asociación Española de Toxicología **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Fecha de finalización:** 28/06/2019

**19 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Foro de BioProtección Vegetal

**Entidad de titulación:** Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas y Graduados de Valencia y Catsellón (COITAVC) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Fecha de finalización:** 14/06/2019

**20 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** III foro de agrobiotecnología

**Entidad de titulación:** Asociación Española de Bioempresas (ASEBIO) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Fecha de finalización:** 25/04/2019

**21 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Proteínas 2030- Diseñando nuevos alimentos sostenibles.

**Entidad de titulación:** AINIA Centro Tecnológico **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Fecha de finalización:** 28/03/2019

**22 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** Colaboración interdisciplinaria a la Universitat de València: Una oportunidad en H2020.

**Entidad de titulación:** Servei d'investigació e innovació de la Universitat de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 13/12/2018

**23 Tipo de la formación:** Curso

**Título de la formación:** FSPCA Intentional Adulteration Conducting Vulnerability Assessments using Key Activity Types.

**Entidad de titulación:** Food Safety Preventive Control Alliance **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

**Fecha de finalización:** 30/11/2018



- 24** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** II edición de la Jornada Transferencia Tecnológica UNIVERSIDAD AIMPLAS EMPRESA  
**Entidad de titulación:** AIMPLAS-Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 15/11/2018
- 25** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** The Barcelona Debates on the Human Microbiome.  
**Entidad de titulación:** FLS Science **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 23/06/2018
- 26** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Focus Pyme y Emprendimiento Oportunidades Agroalimentarias  
**Entidad de titulación:** Bioval, Bioregión de la Comunidad Valenciana **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 20/06/2018
- 27** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Jornada organizada por BIOVAL (Asociación de Empresas y Entidades que constituyen la Bioregión de la Comunitat Valenciana)  
**Entidad de titulación:** Bioval, Bioregión de la Comunidad Valenciana **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 12/12/2017
- 28** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** II Encuentro networking Sector Bio.  
**Entidad de titulación:** Asociación de Empresas y Entidades que constituyen la Bioregión de la Comunitat Valenciana (Bioval). **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 13/11/2017
- 29** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** II Jornada de la Catedra Agrobank  
**Entidad de titulación:** Catedra AgroBank de la Universitat de Lleida. **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 07/11/2017
- 30** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Oportunidades de la Innovación en el campo agroalimentario de lamano de la biotecnología.  
**Entidad de titulación:** Asociación Española de Bioempresas (ASEBIO) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 03/10/2017
- 31** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Jornada Big/Open/Small Data en Salud.  
**Entidad de titulación:** Intelligent Data Analysis Laboratory (IDAL). **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 21/09/2017

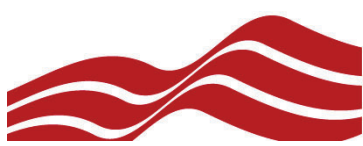


- 32 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Aspectos legales de la investigación in vivo y la formación.  
**Entidad de titulación:** Asociación Española de Toxicología (AETOX) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 28/06/2017
- 33 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** A falta de métodos alternativos: refinamiento.  
**Entidad de titulación:** Asociación Española de Toxicología (AETOX) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 28/06/2017
- 34 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Técnicas de imagen no invasivas en la investigación animal.  
**Entidad de titulación:** Asociación Española de Toxicología (AETOX) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 28/06/2017
- 35 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Jornada ImasT. Evento Nacional sobre Innovación Tecnológica.  
**Entidad de titulación:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 02/12/2016
- 36 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Jornada Tránsito Universidad-Aimplas-Empresa  
**Entidad de titulación:** Universitat de Valencia-AIMPLAS **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 15/11/2016
- 37 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Accounting: Principles of Financial Accounting  
**Entidad de titulación:** IESE Business School, Universidad de Navarra **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 08/09/2016
- 38 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Food and Beverage Management  
**Entidad de titulación:** Università Commerciale Luigi Bocconi **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 28/06/2016
- 39 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Financiación para la cooperación para la cooperación tecnológica internacional  
**Entidad de titulación:** Cámara oficial de comercio, industria y navegación de Valencia **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 09/06/2016
- 40 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Jornada informativa sobre la iniciativa innovación-CV  
**Entidad de titulación:** Instituto Valenciano de competitividad empresarial (IVACE) **Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 11/05/2016





- 41 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Conferencia final del proyecto DIBBIOPACK  
**Entidad de titulación:** Centro Tecnológico AITIP, Zaragoza  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 24/02/2016
- 42 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Jornada investigar con empresas, taller para la preparación de propuestas en convocatorias de I+D colaborativa  
**Entidad de titulación:** Universitat de Valencia- Universidad Libre de Túnez  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 11/02/2016
- 43 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Child Nutrition and Cooking 2.0  
**Entidad de titulación:** Stanford University  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 07/02/2014
- 44 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Competencias sobre Nutrición y Dietética en el manejo de pacientes  
**Entidad de titulación:** Fundación Mapfre-Instituto de Prevención, Salud y Medio Ambiente  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 30/05/2013
- 45 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Vaccine Trials: Methods and Best Practices  
**Entidad de titulación:** Johns Hopkins University  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 16/12/2012
- 46 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Workshop Calidad y Seguridad de la Carne y Productos Cárnicos  
**Entidad de titulación:** CSIC-IATA (Valencia)  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 07/11/2012
- 47 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** CURSO DE FORMACIÓN PARA EL PERSONAL RESPONSABLE DEL DISEÑO Y DIRECCIÓN DE PROCEDIMIENTOS EXPERIMENTALES CON ANIMALES - CATEGORÍA C. 83 horas. Universidad de Valencia  
**Entidad de titulación:** Universitat de València  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 02/02/2012
- 48 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** 'Sicurezza alimentare: aggiornamenti per le imprese' formazione di composti a seguito di trattamenti termici negli alimenti  
**Entidad de titulación:** Fiera di Roma  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de finalización:** 15/04/2007



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

- 1** **Título del curso/seminario:** CURSO SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL ENVASADO DE ALIMENTOS.  
**Entidad organizadora:** AIMPLAS - Instituto Tecnológico del Plástico  
**Tipo de entidad:** Organismo, Otros  
**Fecha de inicio-fin:** 19/09/2019 - 25/09/2019      **Duración:** 7 días
- 2** **Título del curso/seminario:** ¿Podemos mejorar nuestra comunicación en el trabajo?  
**Entidad organizadora:** Servei de Formació Permanent i Innovación Educativa de la Universitat de Valencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 10/07/2019 - 11/07/2019      **Duración:** 2 días
- 3** **Título del curso/seminario:** ¿Podemos mejorar las sesiones expositivas?  
**Entidad organizadora:** Servei de Formació Permanent i Innovación Educativa de la Universitat de Valencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 24/01/2019 - 25/01/2019      **Duración:** 2 días
- 4** **Título del curso/seminario:** La evaluación una herramienta y un reto.  
**Entidad organizadora:** Servei de Formació Permanent i Innovación Educativa de la Universitat de Valencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 17/01/2018 - 19/01/2018      **Duración:** 3 días
- 5** **Título del curso/seminario:** Jornadas de formación para el profesorado del centro. como sacar el máximo partido docente a nuestra plataforma moodle.  
**Entidad organizadora:** Servei de Formació Permanent i Innovación Educativa de la Universitat de Valencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 26/09/2017 - 29/09/2017      **Duración:** 4 días
- 6** **Título del curso/seminario:** ¿Podemos mejorar nuestras tutorías en el aula?  
**Entidad organizadora:** Servei de Formació Permanent i Innovación Educativa de la Universitat de Valencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 26/01/2017 - 27/01/2017      **Duración:** 2 días
- 7** **Título del curso/seminario:** Achiving Excellence in Pharmacy Education  
**Entidad organizadora:** Servei de Formació Permanent i Innovación Educativa de la Universitat de Valencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 09/12/2015 - 10/12/2015      **Duración:** 2 días
- 8** **Título del curso/seminario:** Valor de la presencialidad en los nuevos grados  
**Entidad organizadora:** Servei de Formació Permanent i Innovación Educativa de la Universitat de Valencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 10/06/2015 - 11/06/2015      **Duración:** 2 días
- 9** **Título del curso/seminario:** Trabajo fin de grado, ¿qué, cómo y cuánto?  
**Entidad organizadora:** Servei de Formació Permanent i Innovación Educativa de la Universitat de Valencia  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de inicio-fin:** 30/01/2014 - 15/07/2014      **Duración:** 5 meses - 16 días



**10 Título del curso/seminario:** La orientación de estudiantes universitarios. Tutorías y mentorización en estudiantes de primer curso

**Entidad organizadora:** Servei de Formació Permanent i **Tipo de entidad:** Universidad Innovación Educativa de la Universitat de Valencia

**Fecha de inicio-fin:** 15/12/2011 - 16/12/2011

**Duración:** 2 días

**11 Título del curso/seminario:** Evaluación mediante pruebas objetivas. generación de exámenes de respuesta múltiple. Exates.t

**Entidad organizadora:** Servei de Formació Permanent i **Tipo de entidad:** Universidad Innovación Educativa de la Universitat de Valencia

**Fecha de inicio-fin:** 15/11/2011 - 18/11/2011

**Duración:** 4 días

## Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Catalán	C2	C2	C2	C2	C2
Italiano	C2	C2	C2	C2	C2
Español	C2	C2	C2	C2	C2
Inglés	C1	C1	C1	C1	C1
Portugués	B2	B2	B2	C1	B2

## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Universalut  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 13/04/2019  
**Fecha de finalización:** 13/04/2019  
**Entidad de realización:** Comisión de extensión académica de la Facultat de Farmacia
- 2 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Actualización sobre H2020 y programas europeos de R+D+I; oportunidades para la investigación y la innovación  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 28/06/2018  
**Fecha de finalización:** 29/06/2018  
**Entidad de realización:** Vicerectorado de Innovación y Transferencia de la Universitat de Valencia
- 3 Tipo de docencia:** Docencia no oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Interuniversity meeting of Universitat de Valencia and the Université Libre de Tunis.  
**Tipo de programa:** Cursos y Seminarios Impartidos  
**Fecha de inicio:** 15/01/2018  
**Fecha de finalización:** 15/01/2018  
**Entidad de realización:** Departamento de Química Analítica de la Universitat de Valencia



- 4 Tipo de docencia:** Docencia internacional  
**Nombre de la asignatura/curso:** Curso impartido a los estudiantes del Master en Ciencia Animal de la Facultad de Veterinaria de la Pontificia Universidade Católica do Paraná de la duración de 30 horas. Título: Micotoxinas en alimentos y piensos.  
**Tipo de programa:** Docencia en tercer ciclo  
**Fecha de inicio:** 26/05/2014  
**Fecha de finalización:** 04/06/2014  
**Entidad de realización:** Pontificia Universidade Católica do Paraná-Escola de Ciências Arárias e Medicina Veterinária-Programa de postgrado en Ciencia animal
- 5 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Docencia de prácticas de la asignatura Química de los Alimentos (Grado en Nutrición Humana y Dietética, Universidad de Valencia), 1.5 créditos.  
**Tipo de programa:** Docencia en grado  
**Fecha de inicio:** 25/04/2013  
**Fecha de finalización:** 30/04/2013  
**Entidad de realización:** Universitat de València
- 6 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Docencia de prácticas de la asignatura Dietoterapia (Grado en Farmacia, Universidad de Valencia), 1.6 créditos.  
**Tipo de programa:** Docencia en grado  
**Fecha de inicio:** 15/04/2013  
**Fecha de finalización:** 30/04/2013  
**Entidad de realización:** Universitat de València
- 7 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Docencia de prácticas de la asignatura 'Bromatología' (Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Valencia), 2.5 créditos.  
**Tipo de programa:** Docencia en grado  
**Fecha de inicio:** 20/02/2013  
**Fecha de finalización:** 27/02/2013  
**Entidad de realización:** Universitat de València
- 8 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Docencia de la teoría de la asignatura troncal Gestión de la calidad (Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Valencia), 1.5 créditos.  
**Tipo de programa:** Docencia en grado  
**Fecha de inicio:** 03/02/2013  
**Fecha de finalización:** 30/04/2013  
**Entidad de realización:** Universitat de València
- 9 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Docencia de teórico-práctica de la asignatura Análisis de los alimentos (Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Valencia), 8.6 créditos.  
**Tipo de programa:** Docencia en grado  
**Fecha de inicio:** 02/02/2013  
**Fecha de finalización:** 30/04/2013  
**Entidad de realización:** Universitat de València



- 10 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Docencia de practicas de la asignatura Nutrición y Bromatología (Grado en Farmacia, Universidad de Valencia), 6.0 créditos.  
**Tipo de programa:** Docencia en grado  
**Fecha de inicio:** 01/11/2012  
**Fecha de finalización:** 30/11/2012  
**Entidad de realización:** Universitat de València
- 11 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Docencia de la teoría de la asignatura 'Nutraceuticos' (Grado en Farmacia, Universidad de Valencia), 1.8 créditos.  
**Tipo de programa:** Docencia en grado  
**Fecha de inicio:** 06/09/2012  
**Fecha de finalización:** 20/12/2012  
**Entidad de realización:** Universitat de València
- 12 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Docencia de prácticas de la asignatura 'Sanidad alimentaria' (Licenciatura en Farmacia, Universidad de Valencia), 6 créditos.  
**Tipo de programa:** Docència en segundo ciclo  
**Fecha de inicio:** 01/02/2012  
**Fecha de finalización:** 16/02/2012  
**Entidad de realización:** Universitat de València
- 13 Tipo de docencia:** Docencia oficial  
**Nombre de la asignatura/curso:** Docencia de prácticas de la asignatura 'Sanidad alimentaria' (Licenciatura en Farmacia, Universidad de Valencia), 6 créditos. Evaluación de la docencia impartida a partir de encuestas realizadas por los alumnos: 4.35/5.  
**Tipo de programa:** Docència en segundo ciclo  
**Fecha de inicio:** 01/03/2011  
**Fecha de finalización:** 15/03/2011  
**Entidad de realización:** Universitat de València

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

- 1 Título del trabajo:** Actividad antifúngica y antitoxigénica in vitro y en alimentos de bacterias ácido lácticas  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Univeristat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Carlos Luz Mínguez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2020  
**Doctorado Europeo:** Si
- 2 Título del trabajo:** Estudio de la reducción química y biológica de hongos y micotoxinas en pan  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Juan Manuel Quiles Beses  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude

**Fecha de defensa:** 2019

**Doctorado Europeo:** Si

- 3 Título del trabajo:** Studio de la presenza di pesticidi in frutta e verdura proveniente della regione Campania (Italia).  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Università degli Studi di Napoli Fedrrico II.  
**Ciudad entidad realización:** Italia  
**Alumno/a:** Lorena Schiavo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2018
- 4 Título del trabajo:** Determinazione y evoluzione della frazione fenólica durante l'invecchiamento del vino bianco Catalanesca.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Università degli Studi di Napoli Fedrrico II.  
**Ciudad entidad realización:** Italia  
**Alumno/a:** Antonio Vitiello  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2018
- 5 Título del trabajo:** Determinación de micotoxinas y de sus productos de degradación en piensos destinados a la industria pesquera.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Pontificia Universidade Católica do Paraná.  
**Ciudad entidad realización:** Brasil  
**Alumno/a:** Amanda Anater  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2018
- 6 Título del trabajo:** Estudio de la reproducción química y biológica de hongos y micotoxinas en pan.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Federica Saladino  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2017
- 7 Título del trabajo:** Evoluzione quali-quantitativa de la frazione grasssa durante lo stoccaggio del provolone del monaco  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Università degli Studi di Napoli Fedrrico II.  
**Ciudad entidad realización:** Italia  
**Alumno/a:** Nadia Manzo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2017
- 8 Título del trabajo:** Probioticos, prebióticos y esteroles vegetales en la elaboración de alimentos funcionales: efectos beneficiosos sobre la salud.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València



**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Ismael Dominguez Felipe  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2016

**9 Título del trabajo:** Estudio de la presencia de micotoxinas en cacahuetes y evaluación del riesgo asociado a la ingesta de estos contaminantes.

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Artemios Dagkalakis  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2016

**10 Título del trabajo:** Nutraceuticos y patologia articular

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Elena Herrero Mascarós  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2015

**11 Título del trabajo:** La vida útil de frutas de IV gama.

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Paula Pastor Giner  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2015

**12 Título del trabajo:** Actividad antifúngica de compuestos activos presentes en harina de mostaza para la reducción del crecimiento de *Aspergillus* y *Penicillium* spp. en queso.

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Maria Amparo Montero Mondría  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2015

**13 Título del trabajo:** Propiedades terapéuticas de glucosinolatos e isotiocianatos.

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Ghita Habach  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2015

**14 Título del trabajo:** Importancia nutricional de acidos grasos omega 3, y los fitoesteroles vegetales.

**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España



**Alumno/a:** Alberto Martinez Martinez  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2015

- 15 Título del trabajo:** Propiedades antimicrobianas de compuestos bioactivos de origen natural en alimentos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Elena Mormeneo  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2015
- 16 Título del trabajo:** Prebioticos y metabolismo lipídico  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** José Andrés Ferrer Buveda  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2015
- 17 Título del trabajo:** Ayudas ergogénicas en los deportes de larga duración.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Arturo Torregrosa Velilla  
**Calificación obtenida:** Notable  
**Fecha de defensa:** 2015
- 18 Título del trabajo:** Glucosinolatos en alimentos: propiedades y efectos beneficioso sobre la salud  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** David Nadal Domingo  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2015
- 19 Título del trabajo:** Aumento de la vida útil del pan de molde utilizando compuestos bioactivos de origen natural.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Marta Heredia Ferrer  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente  
**Fecha de defensa:** 2015
- 20 Título del trabajo:** Actividad antifúngica de compuestos bioactivos producidos por bacterias probióticas.  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Carlos Luz Minguez  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2015





- 21 Título del trabajo:** Reducción de Micotoxinas en masas de pizza mediante el uso de compuestos bioactivos de origen natural  
**Tipo de proyecto:** Trabajo de Master o de Tercer ciclo de 12 o más créditos  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Juan Manuel Quiles Beses  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2015
- 22 Título del trabajo:** Empleo de harina de mostaza como conservante frente al hongo micotoxigenico *Aspergillus parasiticus*  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Juan Manuel Quiles Beses  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014
- 23 Título del trabajo:** Los complementos alimenticios en la alimentación mediterránea y anglosajona  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Marina Sempere Belmonte  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014
- 24 Título del trabajo:** Los probióticos en la alimentación infantil  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** María Escribà Gomez  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014
- 25 Título del trabajo:** Los complementos alimenticios en la mejora del rendimiento deportivo  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Jaume Cabanillas Casabella  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014
- 26 Título del trabajo:** Los alimentos fermentados en la prevención de enfermedades del tracto gastrointestinal  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Aina Salvà Rossellò  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014

- 27** **Título del trabajo:** Los alimentos funcionales en diferentes etapas de la vida  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Ana Beltrán Gonzalez  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014
- 28** **Título del trabajo:** Reducción de hongos patógenos y micotoxinas en alimentos mediante compuestos bioactivos de origen natural  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Meritxell Sarrió Puig  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014
- 29** **Título del trabajo:** El uso de los probióticos como complementos alimenticios  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** María Centelles Oría  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014
- 30** **Título del trabajo:** La fibra dietética en la industria alimentaria y farmacéutica  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Mónica Escribano García  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014
- 31** **Título del trabajo:** Empleo de pre y probióticos en alimentos para reducir la bioaccesibilidad de micotoxinas  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Marta Ferrer  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014
- 32** **Título del trabajo:** Fitoesteroles como complemento alimenticio  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** María Alcaide Caparrós  
**Calificación obtenida:** Aprobado  
**Fecha de defensa:** 2014



- 33** **Título del trabajo:** Estudio de la reducción química de las micotoxinas con isotiocianatos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo de Master o de Tercer ciclo de 12 o más créditos  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Irene Peris i Marco  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2014
- 34** **Título del trabajo:** Bioaccesibilidad in vitro de beauvericina y de eniatinas en alimentos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo Fin de Grado  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Matteo Manzini  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2013
- 35** **Título del trabajo:** Reducción de la contaminación de hongos patógenos y micotoxinas en alimentos, empleando compuestos bioactivos de origen natural.  
**Tipo de proyecto:** Tesis de Master  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Consuelo Hontanaya Diaz  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2013
- 36** **Título del trabajo:** Estudio in vivo de la toxicidad y biodisponibilidad de las micotoxinas menores de fusarium  
**Tipo de proyecto:** Tesis de Master  
**Entidad de realización:** Universitat de València  
**Ciudad entidad realización:** España  
**Alumno/a:** Laura Escrivà Llorens  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2013
- 37** **Título del trabajo:** Studio della bioaccessibilitá delle micotossina minore di Fusarium beauvericina.  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Università degli Studi di Napoli Federico II  
**Ciudad entidad realización:** Italia  
**Alumno/a:** Guido Meneghelli  
**Calificación obtenida:** Apto  
**Fecha de defensa:** 2012
- 38** **Título del trabajo:** Studio sulla Bioaccessibilitá delle mioctossine minori di Fusarium  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Università di Camerino  
**Ciudad entidad realización:** Italia  
**Alumno/a:** Annarita Giri  
**Calificación obtenida:** Apto cum laude  
**Fecha de defensa:** 2010



## Participación en proyectos de innovación docente

**Título del proyecto:** Session of seminars on Innovation in Food Science and Technology

**Tipo de participación:** Investigador principal

**Tipo duración relación laboral:** De duración indeterminada o indefinida

**Nombre del investigador/a principal (IP):** Giuseppe Meca

**Nº de participantes:** 7

**Importe concedido:** 500 €

**Entidad financiadora:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Entidad/es participante/s:**

Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Tipo de convocatoria:** Competitivo

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2017 - 01/09/2018

**Duración:** 1 año - 1 día

## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

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

**1 Nombre del proyecto:** Revalorización de residuos de la industria agroalimentaria para el desarrollo de ingredientes antifúngicos y antimicotoxigenicos.

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca i Lara Manyes

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia e Innovación

**Tipo de entidad:** Ministerios

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Cód. según financiadora:** PID2022-140722OB-I00

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2024 - 12/12/2026

**Duración:** 2 años - 11 meses - 12 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 200.000 €

**2 Nombre del proyecto:** Valoración de residuos agroalimentarios para la obtención de biopolímeros y sustancias activas y, su validación en aplicaciones de envase compostable para productos cárnicos.

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca De Caro

**Entidad/es financiadora/s:**

Agencia Valenciana de la Innovación (AVI)

**Tipo de entidad:** Comunidades Autónomas

**Ciudad entidad financiadora:** Valencia, España

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2023 - 31/12/2025

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 316.874,92 €

**3 Nombre del proyecto:** Valorización de residuos de la producción del kaki para la obtención de productos de alto valor añadido.

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca De Caro

**Entidad/es financiadora/s:**

Agencia Valenciana de la Innovación (AVI)

**Tipo de entidad:** Comunidades Autónomas

**Ciudad entidad financiadora:** Valencia, España

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2023 - 31/12/2025

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 293.556,71 €

**4 Nombre del proyecto:** CIRCULAR ECONOMY APPLICATION: FROM THE FIELD TO THE NET. SUSTAINABLE AND INNOVATIVE FEEDS FROM AGRICULTURAL WASTES FOR A RESILIENT AND HIGH-QUALITY AQUACULTURE (AGRI-FISH)

**Entidad de realización:** Departament Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Valencia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca De Caro

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia e Innovación

**Tipo de entidad:** Ministerios

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Cód. según financiadora:** PCI2022-132937

**Fecha de inicio-fin:** 02/05/2022 - 01/05/2025

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 149.500 €

**5 Nombre del proyecto:** Novedosos compuestos termoplásticos basados en polímeros naturales sin modificación química procesables mediante tecnologías convencionales de transformación de plásticos, OCEÁNIDE

**Entidad de realización:** Departament Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Valencia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca De Caro

**Entidad/es financiadora/s:**

Agencia Valenciana de la Innovación (AVI)

**Tipo de entidad:** Comunidades Autónomas

**Ciudad entidad financiadora:** Valencia, España

**Cód. según financiadora:** INNEST/2022/289

**Fecha de inicio-fin:** 01/10/2022 - 30/06/2024

**Duración:** 1 año - 9 meses

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 144.813,13 €

**6 Nombre del proyecto:** Valorización de residuos cítricos para la obtención de sustancias antimicrobianas y su validación en aplicaciones de recubrimiento para frutas de alto valor añadido, FRESHFRUIT

**Entidad de realización:** Departament Medicina Preventiva i Salut Pública. Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Valencia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca De Caro

**Entidad/es financiadora/s:**

Agencia Valenciana de la Innovación (AVI)  
**Ciudad entidad financiadora:** Valencia, España

**Tipo de entidad:** Comunidades Autónomas

**Cód. según financiadora:** INNEST/2021/240  
**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2022 - 30/06/2024  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Cuantía total:** 280.683,37 €

**Duración:** 1 año - 10 meses

**7 Nombre del proyecto:** Smart and innovative packaging, postharvest rot management and shipping of organic citrus fruit (BiOrangePack).

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:**

PRIMA - Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area **Tipo de entidad:** Unión Europea

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Cód. según financiadora:** PCI2020-112008

**Fecha de inicio-fin:** 30/04/2020 - 30/04/2024

**Duración:** 4 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 163.750 €

**8 Nombre del proyecto:** Enhancing Research and Innovation Capacity of Tubitak MAM Food Institute on Management of Mycotoxigenic Fungi and Mycotoxins.

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Europea, Programa H2020 **Tipo de entidad:** Unión Europea

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Cód. según financiadora:** 952337

**Fecha de inicio-fin:** 31/12/2020 - 31/12/2023

**Duración:** 3 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 229.306,25 €

**9 Nombre del proyecto:** Obtención de aditivos funcionales y agro nutrientes a partir de residuos de la molienda de arroz (BALBRAN).

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes/Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia e Innovación **Tipo de entidad:** Ministerios

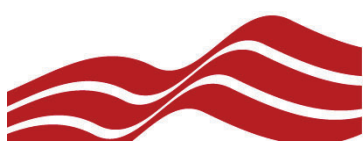
**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Cód. según financiadora:** PDC2021-120942

**Fecha de inicio-fin:** 01/12/2021 - 30/11/2023

**Duración:** 2 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València



**Cuantía total:** 118.000 €

**10 Nombre del proyecto:** Desarrollo de un envase reutilizable y seguro a base de PHB - REUSEPHB.

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

**Tipo de entidad:** Ministerios

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** INNEST/2021/240

**Fecha de inicio-fin:** 11/03/2021 - 30/06/2023

**Duración:** 2 años - 3 meses - 20 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 140.000 €

**11 Nombre del proyecto:** Biopreservación de pan de molde con suero de leche fermentado frente a micotoxinas y hongos toxigénicos. Seguridad de uso en presencia de carotenoides.

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa y Giuseppe Meca De Caro

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

Plan Nacional de I+D+I, Ministerio de Economía y Competitividad

**Tipo de entidad:** Ministerios

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** PID2019-108070RB-I00

**Fecha de inicio-fin:** 01/06/2020 - 31/05/2023

**Duración:** 3 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 199.314 €

**12 Nombre del proyecto:** ValOrización de Residuos Lácteos mediante el desarrollo de Envase bioactivo.

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

**Tipo de entidad:** Ministerios

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** O00000226e2000044566

**Fecha de inicio-fin:** 17/11/2020 - 16/03/2023

**Duración:** 2 años - 4 meses

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 145.000 €

**13 Nombre del proyecto:** Estrategias biotecnológicas para reducir el crecimiento de hongos toxigénicos en alimentos

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:**



Generalitat Valenciana

**Ciudad entidad financiadora:** España**Tipo de entidad:** Comunidades Autónomas**Cód. según financiadora:** GVPROMETEO2018-126**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2018 - 31/12/2021**Duración:** 4 años**Entidad/es participante/s:** Universitat de València**Cuantía total:** 215.081,6 €**14 Nombre del proyecto:** Dispositivo antifúngico para el control de hongos en cereales almacenados en silos**Entidad de realización:** Universitat de València**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Desconocido**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido**Fecha de inicio-fin:** 14/07/2020 - 14/07/2021**Duración:** 1 año - 1 día**Entidad/es participante/s:** Universitat de València**Cuantía total:** 45.000 €**15 Nombre del proyecto:** Reducción de aditivos en queso mediante soluciones de envasado activo (NaturCheese).**Entidad de realización:** Universitat de València**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Desconocido**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Carlos Luz Mínguez**Nº de investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:**

Agencia Valenciana de Innovación- AVI

**Tipo de entidad:** Comunidades Autónomas**Ciudad entidad financiadora:** Valencia, España**Cód. según financiadora:** INNVAL10/19/078**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2019 - 31/12/2020**Duración:** 2 años**Entidad/es participante/s:** Universitat de València**Cuantía total:** 146.469,86 €**16 Nombre del proyecto:** Integrated and Innovative key actions for mycotoxin management in the food and feed chain (Mycokey)**Entidad de realización:** Universitat de València**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Desconocido**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca**Nº de investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:**

Comisión Europea

**Tipo de entidad:** Otros organismos**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido**Cód. según financiadora:** GA678781**Fecha de inicio-fin:** 01/04/2016 - 31/03/2020**Duración:** 4 años**Entidad/es participante/s:** Universitat de València**Cuantía total:** 150.000 €





- 17** **Nombre del proyecto:** Mitigación, biomarcadores, y toxicidad de micotoxinas legisladas y emergentes. Ministerio de Economía y Competitividad.  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa/Maria José Ruiz Leal  
**Nº de investigadores/as:** 12  
**Entidad/es financiadora/s:** Ministerio de Economía y Competitividad **Tipo de entidad:** Ministerios  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** AGL2016-77610-R  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2017 - 31/12/2019 **Duración:** 3 años  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Cuantía total:** 235.000 €
- 18** **Nombre del proyecto:** Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y sus procesos de descontaminación  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Entidad/es financiadora/s:** MINECO. Ministerio de Economía y Competitividad **Tipo de entidad:** Ministerios  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** AGL2017-90787-REDT  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2017 - 01/01/2019 **Duración:** 2 años - 1 día  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Cuantía total:** 17.000 €
- 19** **Nombre del proyecto:** Aislamiento, caracterización y actividad probiótica de cepas de bacterias lácticas provenientes de diferentes muestras biológicas para su empleo en la formulación de complementosalimenticios y formulas infantiles adaptadas para las madres en lactancia y para los recién nacidos.  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Entidad/es financiadora/s:** Universitat de Valencia, en el marco del Programa VLCBiomed, convocado conjuntamente con el IIS-La Fe **Tipo de entidad:** Administraciones Públicas  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio-fin:** 23/03/2017 - 23/03/2018 **Duración:** 1 año - 1 día  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Cuantía total:** 4.000 €
- 20** **Nombre del proyecto:** Reducción de la contaminación por hongos toxigenicos y micotoxinas en alimentos y piensos, mediante compuestos bioactivos de origen natural.  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca



**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

Conselleria de Educación Generalitat Valenciana

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Cód. según financiadora:** GV2016-106

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2016 - 31/12/2017

**Duración:** 2 años

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 15.000 €

**21 Nombre del proyecto:** Session of seminars on new challenges in Food Technology and Microbiology.

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:**

Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Cód. según financiadora:** UV-SFPIE\_RMD16-418138

**Fecha de inicio-fin:** 01/09/2016 - 30/07/2017

**Duración:** 10 meses - 30 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 650 €

**22 Nombre del proyecto:** Food packaging combining biopolymers and encapsulated bioactive compounds (PACKBIOBIO).

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:**

Conselleria de Educación Generalitat Valenciana

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Cód. según financiadora:** APE/2016/008

**Fecha de inicio-fin:** 04/10/2016 - 14/02/2017

**Duración:** 4 meses - 11 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 9.000 €

**23 Nombre del proyecto:** Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y sus procesos de descontaminación

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Viniesa

**Nº de investigadores/as:** 11

**Entidad/es financiadora/s:**

MINECO. Ministerio de Economía y Competitividad

**Tipo de entidad:** Ministerios

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Cód. según financiadora:** AGL2014-52648-REDT

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2015 - 01/01/2017

**Duración:** 2 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 27.000 €



- 24** **Nombre del proyecto:** Compostos bioativos naturais para a redução dos níveis de micotoxinas em grãos, farináceos e oleaginosas  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 CNPq - Brasil **Tipo de entidad:** Otros organismos  
**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido  
**Cód. según financiadora:** 313726/2014-0  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2015 - 01/01/2017 **Duración:** 2 años - 1 día  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Cuantía total:** 130.000 €
- 25** **Nombre del proyecto:** Estudio de las micotoxinas y metabolitos en alimentos y muestras biológicas, de la toxicidad y de los procesos de descontaminación  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 MINECO. Ministerio de Economía y Competitividad **Tipo de entidad:** Ministerios  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Cód. según financiadora:** AGL2013-43194-P  
**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2014 - 31/12/2016 **Duración:** 3 años  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Cuantía total:** 180.000 €
- 26** **Nombre del proyecto:** Evaluación de los posibles efectos deleterios de la aflatoxina B1 en judías (Rhamdia quelen)  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido  
**Fecha de inicio-fin:** 08/01/2016 - 08/03/2016 **Duración:** 2 meses - 1 día  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Cuantía total:** 4.900 €
- 27** **Nombre del proyecto:** Session of seminars on the bioactive compounds of natural origin in Food Technology  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:**  
 Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad



**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Cód. según financiadora:** UV-SFPIE\_RMD15-308556

**Fecha de inicio-fin:** 03/03/2016 - 04/03/2016 **Duración:** 2 días

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 1.000 €

**28 Nombre del proyecto:** Infogest-Improving Health Properties of Food by Sharing our Knowledge on the Digestive Process

**Entidad de realización:** INRA, Francia.

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Didier Dupont

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Comunidad europea

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 01/12/2014

**Duración:** 3 años - 11 meses - 1 día

**Entidad/es participante/s:** INRA, Francia.

**29 Nombre del proyecto:** Micotoxinas emergentes producidas por hongos del género Fusarium

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Valencia, España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa

**Nº de investigadores/as:** 10

**Entidad/es financiadora/s:**

Conselleria de Cultura, Educació i Esports.

**Tipo de entidad:** Otros organismos

Generalitat Valenciana

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Cód. según financiadora:** ACOMP/2013/182

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2013 - 31/12/2013

**Duración:** 1 año

**Entidad/es participante/s:** Universidad de Valencia

**Cuantía total:** 13.629,5 €

**30 Nombre del proyecto:** EVALUACION DEL RIESGO DE MICOTOXINAS EMERGENTES DE FUSARIUM

**Entidad de realización:** FACULTAD DE FARMACIA. **Tipo de entidad:** Universidad  
UNIVERSIDAD DE VALENCIA

**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa

**Nº de investigadores/as:** 14

**Entidad/es financiadora/s:**

Ministerio de Ciencia e Innovación

**Tipo de entidad:** Ministerios

**Ciudad entidad financiadora:** Madrid, España

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2011 - 01/01/2013

**Duración:** 2 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** FACULTAD DE FARMACIA. UNIVERSIDAD DE VALENCIA

**Cuantía total:** 210.000 €

**31 Nombre del proyecto:** VANCES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROTEOMICA: CROMATOGRAFIA LIQUIDA-ESPECTROMETRIA DE MASAS PARA LA DETECCION SIMULTANEA DE TOXINAS ESTAFILOCOCIAS

**Entidad de realización:** FACULTAD DE FARMACIA. **Tipo de entidad:** Universidad  
UNIVERSIDAD DE VALENCIA



**Ciudad entidad realización:** España

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jose Miguel Soriano Del Castillo

**Nº de investigadores/as:** 8

**Entidad/es financiadora/s:**

Conselleria de Sanitat. Generalitat Valenciana

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2009 - 14/11/2009

**Duración:** 10 meses - 14 días

**Entidad/es participante/s:** FACULTAD DE FARMACIA. UNIVERSIDAD DE VALENCIA

**32 Nombre del proyecto:** Análisis de micotoxinas emergentes en cereales y derivados y producción de patrones a partir de cultivo de cepas tipo.

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jorge Mañes Vinuesa

**Nº de investigadores/as:** 13

**Entidad/es financiadora/s:**

Conselleria de Sanitat. Generalitat Valenciana

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Cód. según financiadora:** PLAT2009-A-012

**Fecha de inicio-fin:** 2009 - 2009

**Duración:** 1 día

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Cuantía total:** 10.400 €

**33 Nombre del proyecto:** Toward the armonization of analytical methods for monitoring quality and safety in the food chain (MONIQA)

**Entidad de realización:** Università Degli Studi di Napoli Federico II

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad realización:** Italia

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Alberto Ritieni

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Comision Europea FP - 7

**Tipo de entidad:** Administraciones Públicas

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Cód. según financiadora:** FOOD-CT-2006-036337

**Fecha de inicio-fin:** 01/12/2006 - 01/12/2008

**Duración:** 2 años - 1 día

**Entidad/es participante/s:** Università Degli Studi di Napoli Federico II

**Cuantía total:** 150.325 €

**34 Nombre del proyecto:** Ruolo delle micotossine appartenenti al gruppo delle fumonisinne nello sviluppo e nella eziologia della sindrome dell'intestino irritabile

**Entidad de realización:** Università Degli Studi di Napoli Federico II

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad realización:** Italia

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Mónica Gallo

**Nº de investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:**

Rientro dei Cervelli, MIUR

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad financiadora:** Italia

**Cód. según financiadora:** 2006HLNNRL\_006

**Fecha de inicio-fin:** 17/11/2006 - 17/11/2008

**Duración:** 2 años - 1 día



**Entidad/es participante/s:** Università Degli Studi di Napoli Federico II

**Cuantía total:** 55.093 €

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

- 1 Nombre del proyecto:** Contrato de investigación y desarrollo entre la universitat de valència y terwick para el desarrollo de la prueba de concepto relacionada con la solicitud de patente con título "cepa de lactobacillus plantarum, uso como probiótico y producto bioactivo derivado de ella" en el campo de aplicación de la elaboración de un biocoating para la prevención del crecimiento de microorganismos alterantes durante el proceso de curado del queso.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:** TERWICK DIELLOR 2021 S.L. **Tipo de entidad:** Consultores

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 10/07/2023 **Duración:** 4 meses - 1 día

**Cuantía total:** 10.000 €
- 2 Nombre del proyecto:** Análisis de la actividad probiotica de una bacteria acido-láctica incluida en harina de semilla de oliva.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:** Oleoway SL **Tipo de entidad:** Empresas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 10/01/2023 **Duración:** 11 meses - 22 días

**Cuantía total:** 2.500 €
- 3 Nombre del proyecto:** Análisis de marcadores de vida útil de carne de ternera, cabra y cerdo.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:** Oscillum SI **Tipo de entidad:** Empresas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 10/01/2023 **Duración:** 22 días

**Cuantía total:** 2.500 €



- 4 Nombre del proyecto:** Análisis de ácidos grasos por cromatografía de gases en muestras de larvas comestibles.  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Aimplas-Instituto Tecnológico del Plástico **Tipo de entidad:** Institutos  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 01/11/2022 **Duración:** 15 días  
**Cuantía total:** 11.858 €
- 5 Nombre del proyecto:** Análisis de metabolitos bioactivos producidos por Bacillus spp, y estudio de la actividad antifúngica.  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Biológica Nature S.L.U. **Tipo de entidad:** Empresas  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 19/07/2022 **Duración:** 12 días  
**Cuantía total:** 1.633,5 €
- 6 Nombre del proyecto:** Ensayos de vida útil de alimentos dentro del proyecto FastBioPack  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Aimplas-Instituto Tecnológico del Plástico **Tipo de entidad:** Institutos  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 15/06/2022 **Duración:** 16 días  
**Cuantía total:** 6.050 €
- 7 Nombre del proyecto:** Análisis microbiológico y de los metabolitos bioactivos en productos a base de microalgas.  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**



Luxbiotech SARL

**Ciudad entidad financiadora:** Luxemburgo

**Tipo de entidad:** Empresas

**Fecha de inicio:** 01/06/2022

**Duración:** 10 días

**Cuantía total:** 1.089 €

**8 Nombre del proyecto:** Actividad antifúngica y análisis de metabolitos bioactivos producidos por bacterias ácido-lácticas.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

AGROARITEC, S.L.

**Tipo de entidad:** Empresas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 01/06/2022

**Duración:** 1 mes

**Cuantía total:** 605 €

**9 Nombre del proyecto:** Análisis de lipopéptidos y plaguicidas en productos de biocontrol.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

Investigaciones y Aplicaciones Biotecnológicas, S.L.

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Fecha de inicio:** 15/05/2022

**Duración:** 1 mes - 16 días

**Cuantía total:** 1.815 €

**10 Nombre del proyecto:** Identificación y recuento de Pseudomonas putida en productos de biocontrol.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

MCA ALGAS Y DERIVADOS, S.L.

**Tipo de entidad:** Empresas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 10/05/2022

**Duración:** 21 días

**Cuantía total:** 484 €

**11 Nombre del proyecto:** Análisis de la composición centesimal y de los metabolitos bioactivos en productos a base de microalgas.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad





**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Luxbiotech SARL **Tipo de entidad:** Empresas  
**Ciudad entidad financiadora:** Luxemburgo  
**Fecha de inicio:** 13/04/2022 **Duración:** 2 meses  
**Cuantía total:** 730 €

- 12 Nombre del proyecto:** Análisis de la composición centesimal y de los metabolitos bioactivos presentes en Kombucha  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Umiko Kombuchas **Tipo de entidad:** Empresas  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 01/02/2022 **Duración:** 1 mes - 1 día  
**Cuantía total:** 544,5 €

- 13 Nombre del proyecto:** Analisis de metabolitos bioactivos producidos por microorganismos con actividad bioestimulante mediante LC-MS-Q-TOF.  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Futureco Bioscience **Tipo de entidad:** Alimentación  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 22/11/2021 **Duración:** 2 meses - 10 días  
**Cuantía total:** 6.050 €

- 14 Nombre del proyecto:** Identificación de metabolitos bioactivos producidos por microorganismos con actividad bioestimulante mediante LC-MS-Q-TOF LC-MS-Q-TOF.  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Futureco Bioscience **Tipo de entidad:** Alimentación  
**Ciudad entidad financiadora:** España



**Fecha de inicio:** 22/11/2021  
**Cuantía total:** 2.420 €

**Duración:** 2 meses - 10 días

**15 Nombre del proyecto:** Analisis de surfactantes producidos por microorganismos con actividad bioestimulante mediante LC-MS-Q-TOF.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

Futureco Bioscience

**Tipo de entidad:** Alimentación

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 15/10/2021

**Duración:** 17 días

**Cuantía total:** 363 €

**16 Nombre del proyecto:** Analisis de metabolitos bioactivos producidos por microorganismos con actividad bioestimulante en muestras líquidas.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

Agro2Agri S.L.

**Tipo de entidad:** Alimentación

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 15/09/2021

**Duración:** 1 mes - 17 días

**Cuantía total:** 1.210 €

**17 Nombre del proyecto:** Analisis de metabolitos bioactivos producidos por microorganismos con actividad bioestimulante.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

Agro2Agri S.L.

**Tipo de entidad:** Alimentación

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 15/09/2021

**Duración:** 1 mes - 17 días

**Cuantía total:** 4.840 €

**18 Nombre del proyecto:** Asesoramiento sobre análisis de vida útil de salsas de guacamole, pollo, y pan de molde entre AIMPLAS y la Universitat de Valencia.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

Aimplas-Instituto Tecnológico del Plástico

**Tipo de entidad:** Institutos

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 15/06/2021

**Duración:** 3 meses - 1 día

**Cuantía total:** 15.730 €

**19 Nombre del proyecto:** Analisis de lipopéptidos en medios de cultivos fermentados por bacillus spp..

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

Investigaciones y Aplicaciones Biotecnológicas, S.L.

**Tipo de entidad:** Otros organismos

**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido

**Fecha de inicio:** 15/06/2021

**Duración:** 1 mes - 1 día

**Cuantía total:** 2.420 €

**20 Nombre del proyecto:** Contrato para el desarrollo de la investigación sobre el análisis de la vida útil de aceites, yogures y crema de cacao envasados en PLA.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

Aimplas-Instituto Tecnológico del Plástico

**Tipo de entidad:** Institutos

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 26/10/2020

**Duración:** 3 meses - 1 día

**Cuantía total:** 18.029 €

**21 Nombre del proyecto:** Analisis del hidroxitirosol, de la oeluropeina y de la actividad antimicrobiana de complementos alimenticios.

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 6

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

NUTEXA INGREDIENTS S.L

**Tipo de entidad:** Empresas

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 15/10/2020

**Duración:** 16 días

**Cuantía total:** 726 €



- 22** **Nombre del proyecto:** Análisis de la actividad bactericida, levuricida, y fungicida de un producto desinfectante.  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
PHARMA BIOZYME, S.L. **Tipo de entidad:** Empresas  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 01/05/2020 **Duración:** 15 días  
**Cuantía total:** 605 €
- 23** **Nombre del proyecto:** Analisis del complemento alimenticio alfa actiu.  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
RAMARA 9 S.L. **Tipo de entidad:** Empresas  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 01/02/2020 **Duración:** 15 días  
**Cuantía total:** 605 €
- 24** **Nombre del proyecto:** Análisis de la actividad antimicrobiana de seis complementos alimenticios fermentados por bacterias ácido lácticas.  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
PHARMA BIOZYME, S.L. **Tipo de entidad:** Empresas  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 01/12/2019 **Duración:** 1 mes  
**Cuantía total:** 726 €
- 25** **Nombre del proyecto:** Analisis de la composicion nutricional y de las características probioticas de seis complementos alimenticios fermentados con bacterias ácido lacticas.  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

PHARMA BIOZYME, S.L.

**Tipo de entidad:** Empresas**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio:** 01/09/2019**Duración:** 1 mes**Cuantía total:** 4.114 €**26 Nombre del proyecto:** ANALISIS DE LA COMPOSICION NUTRICIONAL Y DE LAS CARACTERISTICAS PROBIOTICAS DE UN COMPLEMENTO ALIMENTICIO FERMENTADO CON BACTERIAS ACIDO LACTICAS**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio**Entidad de realización:** Universitat de València**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Desconocido**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es participante/s:** Universitat de València**Entidad/es financiadora/s:**

PHARMA BIOZYME, S.L.

**Tipo de entidad:** Empresas**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio:** 05/06/2019**Duración:** 24 días**Cuantía total:** 2.722,5 €**27 Nombre del proyecto:** Analisis de metabolitos bioactivos producidos por hongos contaminantes del jamón.**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio**Entidad de realización:** Universitat de València**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Desconocido**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es participante/s:** Universitat de València**Entidad/es financiadora/s:**

Universidad de Extremadura

**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad financiadora:** España**Fecha de inicio:** 05/06/2019**Duración:** 26 días**Cuantía total:** 4.114 €**28 Nombre del proyecto:** Analisis de compuestos antioxidantes en extractos obtenidos a partir de las microalgas tetraselmis chui y phaedoactilium tricornotum**Grado de contribución:** Investigador/a**Entidad de realización:** Universitat de València**Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad realización:** Desconocido**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Francisco Barba Orellana**Nº de investigadores/as:** 6**Entidad/es participante/s:** Universitat de València**Entidad/es financiadora/s:**

Nofima

**Tipo de entidad:** Otros organismos**Ciudad entidad financiadora:** Noruega**Fecha de inicio:** 16/04/2019**Duración:** 2 meses**Cuantía total:** 5.817,68 €



- 29** **Nombre del proyecto:** Analisis de nias en materias primas y envases plasticos  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Aimplas-Instituto Tecnológico del Plástico **Tipo de entidad:** Institutos  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 20/11/2018 **Duración:** 1 año - 1 día  
**Cuantía total:** 19.360 €
- 30** **Nombre del proyecto:** Determinación de la micotoxinas aflatoxina M1 en muestras de leche mediante cromatografía líquida acoplada a la espectrometría de masas en tándem (CL-EM/EM).  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad financiadora:** Córdoba, España  
**Fecha de inicio:** 01/12/2017 **Duración:** 1 año - 4 meses  
**Cuantía total:** 5.614,4 €
- 31** **Nombre del proyecto:** Analisis microbiológico de agua de origen de manantiales  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Ayuntamiento de Villar del Arzobispo **Tipo de entidad:** Ayuntamientos  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 06/11/2017 **Duración:** 1 mes - 10 días  
**Cuantía total:** 605 €
- 32** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de métodos analíticos de la migración específica de cuatro aditivos en simulante aceite  
**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Aimplas-Instituto Tecnológico del Plástico **Tipo de entidad:** Institutos



**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 01/09/2017

**Duración:** 27 días

**Cuantía total:** 5.082 €

**33 Nombre del proyecto:** Consultancy on the use of the antimicrobials in animal nutrition

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

NV Impextraco

**Tipo de entidad:** Alimentación

**Ciudad entidad financiadora:** Bélgica

**Fecha de inicio:** 21/12/2016

**Duración:** 1 día

**Cuantía total:** 2.000 €

**34 Nombre del proyecto:** Consultancy on the analytical techniques for the analysis of melatonin in nuts

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

ALSITAN GMBH

**Tipo de entidad:** Alimentación

**Ciudad entidad financiadora:** Alemania

**Fecha de inicio:** 21/12/2016

**Duración:** 1 día

**Cuantía total:** 500 €

**35 Nombre del proyecto:** Method development and validation for melatonin determination in pistachio samples

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

ALSITAN GMBH

**Tipo de entidad:** Alimentación

**Ciudad entidad financiadora:** Alemania

**Fecha de inicio:** 14/11/2016

**Duración:** 3 meses - 1 día

**Cuantía total:** 500 €

**36 Nombre del proyecto:** Adhesion profile of salmonella enterica to the intestinal epithelium in the presence of probiotic microorganisms: an in vitro study

**Grado de contribución:** Coordinador del proyecto total, red o consorcio

**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Giuseppe Meca

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

LNF LATINO AMERICANA CONSULTORIA,  
ASSESSORIA E IMPORTAÇÃO LTDA

**Tipo de entidad:** Empresas

**Ciudad entidad financiadora:** Brasil

**Fecha de inicio:** 14/10/2016

**Duración:** 3 meses - 1 día

**Cuantía total:** 3.000 €

**37 Nombre del proyecto:** Asesoramiento y apoyo tecnico

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Guillermina Font Perez

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

Soil Technologies Corporation

**Tipo de entidad:** Empresas

**Ciudad entidad financiadora:** Estados Unidos de América

**Fecha de inicio:** 22/09/2016

**Duración:** 1 año

**Cuantía total:** 2.000 €

**38 Nombre del proyecto:** Mycotoxin reduction in a simulated gastric digestion

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa

**Nº de investigadores/as:** 5

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

Impextraco

**Tipo de entidad:** Alimentación

**Ciudad entidad financiadora:** España

**Fecha de inicio:** 23/03/2015

**Duración:** 6 meses - 1 día

**Cuantía total:** 5.000 €

**39 Nombre del proyecto:** Presencia de micotoxinas clásicas y emergentes en materias primas y alimentos transformados

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Universitat de València

**Tipo de entidad:** Universidad

**Ciudad entidad realización:** Desconocido

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa

**Nº de investigadores/as:** 2

**Entidad/es participante/s:** Universitat de València

**Entidad/es financiadora/s:**

Barilla

**Tipo de entidad:** Empresas

**Ciudad entidad financiadora:** Parma, Italia

**Fecha de inicio:** 18/11/2013

**Duración:** 1 mes

**Cuantía total:** 10.000 €





- 40** **Nombre del proyecto:** Estudios de la grasa presente en alimentos de IV gama  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Citrus Levante S.L. **Tipo de entidad:** Otros organismos  
**Ciudad entidad financiadora:** España  
**Fecha de inicio:** 11/03/2010 **Duración:** 3 meses  
**Cuantía total:** 2.436 €
- 41** **Nombre del proyecto:** Elaboración de informes motivados previos a la resolución para la inscripción en el registro específico de productos alimenticios y notificaciones de complementos alimenticios  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Conselleria de Sanidad de la Comunidad Valenciana **Tipo de entidad:** Otros organismos  
**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido  
**Fecha de inicio:** 15/07/2009 **Duración:** 5 meses - 17 días  
**Cuantía total:** 20.880 €
- 42** **Nombre del proyecto:** Estudio de la actividad biocida de nuevos productos desarrollados por el grupo IDI de la empresa BETELGEUX  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Ciudad entidad realización:** Desconocido  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Jordi Mañes Vinuesa  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es participante/s:** Universitat de València  
**Entidad/es financiadora/s:**  
Betelgeux SA **Tipo de entidad:** Otros organismos  
**Ciudad entidad financiadora:** Desconocido  
**Fecha de inicio:** 17/02/2009 **Duración:** 1 mes - 1 día  
**Cuantía total:** 1.160 €



## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- Título propiedad industrial registrada:** Cepa de Lactobacillus Plantarum, uso como probiótico y producto bioactivo derivado de ella  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtenedores:** Giuseppe Meca de Caro, Jordi Mañes Vinuesa, Carlos Luz Mínguez, Lorena Rodríguez Garrido, Jezabel Santomé, Zuazua, Lola Gómez Jiménez  
**Entidad titular de derechos:** Universitat de València  
**Fecha de registro:** 30/12/2020  
**Nº de patente:** 1  
**Patente internacional no UE:** Si  
**Empresas:** TERWICK DIELLOR 2021 S.L.
- Título propiedad industrial registrada:** Dispositivo antifúngico.  
**Tipo de propiedad industrial:** Modelo de utilidad  
**Inventores/autores/obtenedores:** Giuseppe Meca de Caro, Jordi Mañes Vinuesa, Juan Manuel Quiles Beses.  
**Entidad titular de derechos:** Universitat de València  
**Fecha de registro:** 27/06/2018  
**Nº de patente:** 1  
**Patente internacional no UE:** Si

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- Arslan D; Tuccitto N; Auditore A; Licciardello A; Marletta G; Riolo M; La Spada F; Conti Taguali S; Calpe J; Meca G; Pane A; Cacciola S; Karakeçili A. Chitosan-based films grafted with citrus waste-derived antifungal agents: An innovative and sustainable approach to enhance post-harvest preservation of citrus fruit. International Journal of Biological Macromolecules. 264, pp. 1 - 11. (Reino Unido): 2024. ISSN 0141-8130  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0
- Dopazo V; Navarre A; Calpe J; Riolo M; Moreno A; Meca G; Luz C. Revalorization of beer brewing waste as an antifungal ingredient for bread biopreservation. Food Bioscience. 58, pp. 1 - 10. (Holanda): 2024. ISSN 2212-4292  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0
- La Bella E; Riolo M; Luz C; Baglieri A; Puglisi I; Meca G; Cacciola SA. Fermentates of consortia of lactic acid bacteria and a cyanobacterium are effective against toxigenic fungi contaminating agricultural produces. Biological Control. 191, pp. 1 - 12. (Estados Unidos de América): 2024. ISSN 1049-9644  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 0**

- 4** Dopazo V; Musto L; de Melo Nazareth T; Lafuente C; Meca a G; Luz C. Revalorization of rice bran as a potential ingredient for reducing fungal contamination in bread by lactic acid bacterial fermentation. Food Bioscience. 58, pp. 1 - 9. (Holanda): 2024. ISSN 2212-4292

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 0**

- 5** Goncalves Evangelista A; de Melo Nazareth T; Luz C; Dopazo V; Moreno A; Riolo M; Meca G; Bittencourt Luciano F. The Probiotic Potential and Metabolite Characterization of Bioprotective Bacillus and Streptomyces for Applications in Animal Production. Animals. 14, pp. 1 - 17. (Suiza): 2024. ISSN 2076-2615

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 0**

- 6** Riolo M; Moreno Villena A; Calpe J; Luz C; Meca G; Tuccitto N; Cacciola SO. A circular economy approach: A new formulation based on a lemon peel medium activated with lactobacilli for sustainable control of post-harvest fungal rots in fresh citrus fruit. Biological Control. 189, pp. 1 - 15. (Estados Unidos de América): 2024. ISSN 1049-9644

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 0**

- 7** Torrijos R; Righetti L; Cirilini M; Calani L; Mañes J; Meca G; Dall'Asta C. Phytochemical profiling of volatile and bioactive compounds in yellow mustard (Sinapis alba) and oriental mustard (Brassica juncea) seed flour and bran. Lwt-Food Science And Technology. 173, pp. 1 - 12. (Suiza): 2023. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 0**

- 8** Dopazo V; Illueca F; Luz C; Musto L; Moreno A; Calpe J; Meca G. Evaluation of shelf life and technological properties of bread elaborated with lactic acid bacteria fermented whey as a bio-preservation ingredient. Lwt-Food Science And Technology. 174, pp. 1 - 10. (Suiza): 2023. ISSN 0023-6438

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 0**

- 9** Riolo M; Luz C; Santilli E; Meca G; Cacciola SO. Antifungal activity of selected lactic acid bacteria from olive drupes. Food Bioscience. 52, pp. 1 - 11. (Holanda): 2023. ISSN 2212-4292

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 0**

- 10** Lafuente C; Calpe J; Musto L; de Melo Nazareth T; Dopazo V; Meca G; Luz C. Preparation of Sourdoughs Fermented with Isolated Lactic Acid Bacteria and Characterization of Their Antifungal Properties. Foods. 12, pp. 1 - 18. (Suiza): MDPI, 2023. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 0**

- 11** Dopazo V; Illueca F; Luz C; Musto L; Moreno A; Calpe J; Meca G. Revalorization by lactic acid bacterial fermentation of goat whey from cheese industry as a potential antifungal agent. Food Bioscience. 53, pp. 1 - 10. (Holanda): 2023. ISSN 2212-4292

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma: 0**

- 12** De Melo Nazareth T; Calpe J; Luz C; Mañes J; Meca G. Manufacture of a Potential Antifungal Ingredient Using Lactic Acid Bacteria from Dry-Cured Saus. Foods. 12, pp. 1 - 22. (Suiza): MDPI, 2023. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma: 0**

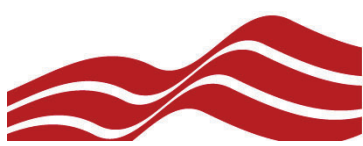
- 13** D'Opazo V; Calpe J; Escrivá L; Melo Nazareth T; Meca G; Luz C. Identification, and evaluation of antioxidant activity of bioactive casein-derived peptides during in vitro digestion and transepithelial transport in Caco-2 cells. *Food Bioscience*. 53, pp. 1 - 13. (Holanda): 2023. ISSN 2212-4292  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0
- 14** Rovetto ER; Luz C; La Spada F; Meca G; Riolo M; Cacciola SO. Diversity of Mycotoxins and Other Secondary Metabolites Recovered from Blood Oranges Infected by *Colletotrichum*, *Alternaria*, and *Penicillium* Species. *Toxins*. 15, pp. 1 - 31. (Suiza): 2023. ISSN 2072-6651  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0
- 15** Galvez-Llompарт M; Zanni R; Manyes L; Meca G. Elucidating the mechanism of action of mycotoxins through machine learning-driven QSAR models: Focus on lipid peroxidation. *Food and Chemical Toxicology*. 182, pp. 1 - 11. (Reino Unido): 2023. ISSN 0278-6915  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0
- 16** Torrijos R; Nazareth T; Calpe J; Quiles JM; Mañes J. Antifungal activity of natamycin and development of an edible film based on hydroxyethylcellulose to avoid *Penicillium* spp. Growth on low-moisture mozzarella cheese. *Lwt-Food Science And Technology*. 154, pp. 1 - 8. (Suiza): 2022. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 6 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 24 **Num. revistas en cat.:** 142
- 17** Correa J; Nazareth T; Meca G; Luziano FB. A small scale ochratoxin A production method for rapid and affordable assay for screening microorganisms for their ability to degrade the mycotoxin. *Lwt-Food Science And Technology*. 156, pp. 1 - 5. (Suiza): 2022. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 6 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 24 **Num. revistas en cat.:** 142
- 18** Escrivá L; Agahi F; Vila-Donat P; Mañes J; Meca G; Manyes L. Bioaccessibility study of aflatoxin B1 and ochratoxin A in bread enriched with fermented milk whey and/or pumpkin. *Toxins*. 14, pp. 1 - 13. (Suiza): 2022. ISSN 2072-6651  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 4,200 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 45 **Num. revistas en cat.:** 142  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** TOXICOLOGY  
**Índice de impacto:** 4,200 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 23 **Num. revistas en cat.:** 94

- 19** Nazareth T; Torrijos R; Bocate K; Mañes J; Luziano FB; Meca G; Vila-Danat P. Development of an antifungal device based on oriental mustard flour to prevent fungal growth and aflatoxin B1 production in almonds. *Toxins*. 14, pp. 1 - 14. (Suiza): 2022. ISSN 2072-6651  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,200  
**Posición de publicación:** 45  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,200  
**Posición de publicación:** 23  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 142  
**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94
- 20** Torrijos R; Nazareth T; Vila-Donat P; Mañes J; Meca G. Use of Mustard extracts fermented by lactic acid bacteria to mitigate the production of fumonisin B1 and B2 by *Fusarium verticillioides* in corn ears. *Toxins*. 14, pp. 1 - 15. (Suiza): 2022. ISSN 2072-6651  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.2  
**Posición de publicación:** 45  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.2  
**Posición de publicación:** 23  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 142  
**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94
- 21** D'Opazo V; Luz C; Quiles JM; Calpe J; Romano R; Mañes J; Meca G. Potential application of lactic acid bacteria in the biopreservation of red grape from mycotoxigenic fungi. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 102, pp. 898 - 907. (Reino Unido): 2022. ISSN 0022-5142  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,100  
**Posición de publicación:** 11  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,100  
**Posición de publicación:** 20  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,100  
**Posición de publicación:** 47  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 58  
**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 73  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 142
- 22** Denardi-Souza T; Luz C; Mañes J; Badiale-Furlong E; Meca G. Action of phenolic extract obtained from rice bran fermented with *Rhizopus oryzae* in the synthesis of trichothecenes and emerging mycotoxins in sweet corn. *Food Science And Technology*. (Brasil): 2022. ISSN 0101-2061  
**DOI:** <https://doi.org/10.1590/fst.35821>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Tipo de soporte:** Revista



- 23** D'Opazo V; Luz C; Calpe J; Vila-Donat P; Rodriguez L; Meca G. Antifungal properties of whey fermented by lactic acid bacteria in films for the preservation of cheese slices. *International Journal of Dairy Technology*. 75, pp. 619 - 629. (Reino Unido): 2022. ISSN 1364-727X
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,400  
**Posición de publicación:** 42
- Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 142
- 24** de la Fuente B; Luz C; Puchol C; Meca G; Barba FJ. Evaluation of fermentation assisted by *Lactobacillus brevis* POM, and *Lactobacillus plantarum* (TR-7, TR-71, TR-14) on antioxidant compounds and organic acids of an orange juice-milk based beverage. *Food Chemistry*. 343, (Reino Unido): 2021. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814620322767?via%3Dihub>>. ISSN 0308-8146
- DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128414>
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 5  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 9.231  
**Posición de publicación:** 6
- Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 73
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 9.231  
**Posición de publicación:** 8
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 9.231  
**Posición de publicación:** 6
- Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 90
- 25** Torrijos R; de Melo Nazareth T; Quiles JM; Mañes J; Meca G. Application of White mustard bran and flour on Bread as natural preservative agents. *Foods*. 10, pp. 1 - 12. (Suiza): MDPI, 2021. ISSN 2304-8158
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.561  
**Posición de publicación:** 35
- Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144
- 26** Xia D; Yang L; Li Y; Chen J; Zhang X; Wang H; Zhai S; Jiang X; Meca G; Wang S; Huang L; Zhu S; Fu Y; Ma W; Zhu Y; Ye H; Wang W. Melatonin alleviates Ochratoxin A-induced liver inflammation involved intestinal microbiota homeostasis and microbiota-independent manner. *Journal of Hazardous Materials*. 413, pp. 1 - 12. (Holanda): 2021. ISSN 0304-3894
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 14.224  
**Posición de publicación:** 9
- Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** ENVIRONMENTAL SCIENCES  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 279
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 14.224  
**Posición de publicación:** 3
- Categoría:** ENGINEERING, ENVIRONMENTAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 54

- 27** D'Opazo V; Luz C; Mañes J; Quiles JM; Carbonell R; Calpe J; Meca G. Bio Preservative potential of microorganisms isolated from red grape against Food Contaminant Fungi. Toxins. 412, pp. 1 - 17. (Suiza): 2021. ISSN 2072-6651
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.075  
**Posición de publicación:** 40
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.075  
**Posición de publicación:** 20
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144
- Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94
- 28** Stracquadanio C; Luz C; La Spada F; Meca G; Cacciola SO. Inhibition of mycotoxigenic fungi in different vegetable matrices by extracts of Trichoderma species. Journal Of Fungi. 445, pp. 1 - 14. (Suiza): MDPI, 2021. ISSN 2309-608X
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.724  
**Posición de publicación:** 40
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.724  
**Posición de publicación:** 7
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 137
- Categoría:** MYCOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 30
- 29** Luz C; Carbonell R; Quiles JM; Torrijos R; de Melo Nazareth T; Mañes J; Meca G. Antifungal activity of peracetic acid against toxigenic fungal contaminants of maize and barley at the postharvest stage. Lwt-Food Science And Technology. 148, pp. 1 - 9. (Suiza): 2021. ISSN 0023-6438
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6,056  
**Posición de publicación:** 29
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144
- 30** Habib W; Masiello M; El Ghorayeb R; Gerges E; Susca A; Meca G; Quiles JM; Logrieco AF; Moretti A. Mycotoxin profile and Phylogeny of pathogenic Alternaria species isolated from symptomatic tomato plants in Lebanon. Toxins. (Suiza): 2021. ISSN 2072-6651
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.075  
**Posición de publicación:** 40
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.075  
**Posición de publicación:** 20
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144
- Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94



- 31** Illueca F; Vila-Donat P; Calpe J; Luz C; Meca G; Quiles JM. Antifungal Activity of Biocontrol Agents In Vitro and Potential Application to Reduce Mycotoxins (Aflatoxin B1 and Ochratoxin A). *Toxins*. 13, pp. 1 - 13. (Suiza): 2021. ISSN 2072-6651
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.075  
**Posición de publicación:** 40
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.075  
**Posición de publicación:** 20
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144
- Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 94
- 32** Escrivá L; Manyes L; Vila-Donat P; Font G; Meca G; Lozano M. Bioaccessibility and bioavailability of bioactive compounds from yellow mustard flour and milk whey fermented with lactic acid bacteria. *Food & Function*. (Reino Unido): Royal Society of Chemistry, 2021. ISSN 2042-6496
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6,317  
**Posición de publicación:** 67
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6,317  
**Posición de publicación:** 24
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 297
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144
- 33** El boumlasy S; La Spada F; Tuccitto N; Marletta G; Luz C; Meca G; Rovetto E; Pane A; Debdoubi A; Cacciola SA. Inhibitory activity of shrimp waste extracts on fungal and Oomycete plant pathogens. *Plants-Basel*. 10, pp. 1 - 21. (Suiza): 2021. ISSN 2223-7747
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.658  
**Posición de publicación:** 39
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** PLANT SCIENCES  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 239
- 34** Luz C; Quiles JM; Romano R; Blaiotta G; Rodriguez L; Meca G. Application of whey of Mozzarella di Bufala Campana fermented by lactic acid bacteria as a bread biopreservative agent. *International Journal of Food Science and Technology*. (Reino Unido): 2021. ISSN 0950-5423  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/ijfs.15092>
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,612  
**Posición de publicación:** 59
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144
- 35** Romano R; Aiello A; Meca G; De Luca L; Pizzolongo F; Masi P. Recovery of bioactive compounds from walnut (*Juglans regia* L.) green husk by supercritical carbon dioxide extraction. *International Journal of Food Science and Technology*. 56, pp. 4658 - 4668. (Reino Unido): 2021. ISSN 0950-5423
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Tipo de soporte:** Revista





**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.612  
**Posición de publicación:** 59

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 36** Barberà M; Escrivá L; Collantes-Alegre JM; Meca G; Rosato E; Martínez-Torres D. Melatonin in the seasonal response of the aphid *Acyrtosiphon pisum*. *Insect Science*. (Austria): 2020. ISSN 1672-9609

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/1744-7917.12652>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,262  
**Posición de publicación:** 15

**Categoría:** ENTOMOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 102

- 37** Luz C; Izzo L; Ritieni A; Mañes J; Meca G. Antifungal and antimycotoxigenic activity of hydrolyzed goat whey on *Penicillium* spp: An application as bipreservative agent in pita bread. *Food Science & Technology*. 118, pp. 1 - 6. (Reino Unido): Academic Press, 2020. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

- 38** Martí-Quijal F; Remize F; Meca G; Ferrer E; Ruiz MJ; Barba FJ. Fermentation in fish and by-products processing: an overview of current research and future prospects. *Current Opinion In Food Science*. 31, pp. 9 - 16. (Holanda): 2020. ISSN 2214-7993

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.031  
**Posición de publicación:** 13

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 39** Nazareth T; Alonso-Garrido M; Stanciu O; Mañes J; Manyes L; Meca G. Effect of allyl isothiocyanate on transcriptional profile, aflatoxin synthesis, and *Aspergillus flavus* growth. *Food Research International*. 128, pp. 1 - 9. (Estados Unidos de América): 2020. ISSN 0963-9969

**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108786>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.475  
**Posición de publicación:** 9

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 40** Martí-Quijal, FJ; Tornos, A; Príncipe, A; Luz, C; Meca, G; Tedeschi, P; Ruiz, MJ; Barba, FJ. Impact of fermentation on the recovery of antioxidant bioactive compounds from sea bass byproducts. *Antioxidants*. 8 - 7, pp. 1 - 12. (Suiza): MDPI AG, 2020. ISSN 2076-3921

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/antiox9030239>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.312  
**Posición de publicación:** 60

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 298

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

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



**Índice de impacto:** 6.312  
**Posición de publicación:** 11

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.312  
**Posición de publicación:** 6

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144

**Categoría:** CHEMISTRY, MEDICINAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 63

- 41** Martí-Quijal, FJ; Príncipe, A; Tornos, A; Luz, C; Meca, G; Tedeschi, P; Ruiz, MJ; Barba, FJ; Mañes, J. Isolation, Identification and Investigation of Fermentative Bacteria from Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*): Evaluation of Antifungal Activity of Fermented Fish Meat and By-Products Broths. *Foods*. 9 - 7, pp. 1 - 15. (Suiza): MDPI, 2020. ISSN 2304-8158

**DOI:** <https://doi.org/10.3390/foods9050576>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.35  
**Posición de publicación:** 37

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 42** Masiello M; Somma S; Susca A; Ghionna V; Logrieco AF; Franzoni M; Ravaglia S; Meca G; Moretti M. Molecular Identification and Mycotoxins Production, by *Alternaria* Species Occurring on Durum Wheat, Showing Black point Symptoms. *Toxins*. 12, pp. 1 - 16. (Suiza): 2020. ISSN 2072-6651

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.546  
**Posición de publicación:** 32

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.546  
**Posición de publicación:** 21

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 144

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 93

- 43** Luz C; D'Opazo V; Quiles JM; Romano R; Mañes J; Meca G. Biopreservation of tomatoes using fermented media by lactic acid bacteria. *Food Science & Technology*. 120, pp. 1 - 9. (Reino Unido): Academic Press, 2020. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

- 44** Luz C; Ruvira-Garrigues MA; López-Ocaña L; Aznar R; Mañes J; Meca G. Transformation of Ochratoxin A by Microorganisms Isolated from Tempranillo Grapes in Wine Systems. *American Journal of Enology and Viticulture*. 71, pp. 167 - 174. (Estados Unidos de América): 2020. ISSN 0002-9254

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.253  
**Posición de publicación:** 118

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.253  
**Posición de publicación:** 89

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

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 159

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144

**Categoría:** HORTICULTURE



**Índice de impacto:** 2.253  
**Posición de publicación:** 10

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 37

- 45** Izzo L; Luz C; Ritieni A; Quiles Beses J; Mañes J; Meca G. Inhibitory effect of sweet whey fermented by *Lactobacillus plantarum* strains against fungal growth: A potential application as an antifungal agent. *Journal of Food Science*. 85, pp. 3920 - 3926. (Estados Unidos de América): Wiley, 2020. ISSN 0022-1147

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.167  
**Posición de publicación:** 57

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144

- 46** Stracquadanio C; Quiles J; Meca G; Cacciola SO. Antifungal Activity of Bioactive Metabolites Produced by *Trichoderma asperellum* and *Trichoderma atroviride* in Liquid Medium. *Journal Of Fungi*. 6, pp. 1 - 18. (Suiza): MDPI, 2020. ISSN 2309-608X

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.816  
**Posición de publicación:** 24

**Categoría:** MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 137

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.816  
**Posición de publicación:** 4

**Categoría:** MYCOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 29

- 47** Izzo L; Luz C; Ritieni A; Mañes J; Meca G. Whey fermented by using *Lactobacillus plantarum* strains: a promising approach to increase the shelf life of pita bread. *Journal of Dairy Science*. 103, (Estados Unidos de América): 2020. ISSN 0022-0302

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.034  
**Posición de publicación:** 6

**Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 63

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.034  
**Posición de publicación:** 40

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144

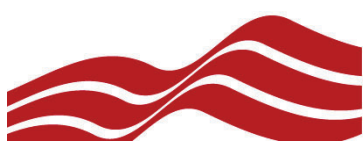
- 48** Drakopoulos D; Kagi A; Gimeno A; Six J; Jenny E; Forrer HR; Musa T; Meca G; Vogelgsang S. Prevention of *Fusarium* head blight infection and mycotoxins in wheat with cut-and-carry biofumigation and botanicals. *Field Crops Research*. 246, pp. 1 - 9. (Holanda): 2020. ISSN 0378-4290

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.224  
**Posición de publicación:** 7

**Categoría:** AGRONOMY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 91



- 49** Nazareth T; Luz C; Torrijos R; Quiles JM; Luciano FB; Mañes J; Meca G. Potential application of lactic acid bacteria to reduce aflatoxin B1 and fumonisin B1 occurrence on corn kernels and corn ears. *Toxins*. 12, pp. 1 - 15. (Suiza): 2020. ISSN 2072-6651  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 4.546 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 32 **Num. revistas en cat.:** 144  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** TOXICOLOGY  
**Índice de impacto:** 4.546 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 21 **Num. revistas en cat.:** 93
- 50** Luz C; Torrijos R; Quiles JM; Mañes J; Meca G. Shelf life extension of mozzarella cheese contaminated with *Penicillium* spp. using the antifungal compound  $\epsilon$ -polylysine. *Food Science and Technology International*. (Estados Unidos de América): 2019. ISSN 1082-0132  
**DOI:** <https://doi.org/10.1177/1082013218>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 1,654 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 37 **Num. revistas en cat.:** 71  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1,654 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 87 **Num. revistas en cat.:** 139
- 51** Nazari L; Pattori E; Somma S; Manstretta V; Waalwijk C; Moretti A; Meca G; Rossi V. Infection incidence, kernel colonisation, and mycotoxin accumulation in durum wheat inoculated with *Fusarium sporotrichioides*, *F. langsethiae* or *F. poae* at different growth stages. *European Journal of Plant Pathology*. 153, pp. 715 - 729. (Holanda): 2019. ISSN 0929-1873  
**DOI:** <https://doi.org/10.1007/s10658-018-1558-9>.  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** HORTICULTURE  
**Índice de impacto:** 1,582 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 13 **Num. revistas en cat.:** 36  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** PLANT SCIENCES  
**Índice de impacto:** 1,582 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 117 **Num. revistas en cat.:** 234  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** AGRONOMY  
**Índice de impacto:** 1,582 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 38 **Num. revistas en cat.:** 91
- 52** Quiles JM; Nazareth TM; Luz C; Luciano FB; Mañes J; Meca G. Development of an antifungal and antimycotoxigenic device containing allyl isothiocyanate for silo fumigation. *Toxins*. 11, pp. 137 - 150. (Suiza): 2019. ISSN 2072-6651  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,531  
**Posición de publicación:** 34

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 139

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,531  
**Posición de publicación:** 21

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 92

- 53** Raquel Torrijos; Tiago M. Nazareth; Julia Perez; Jordi Mañes; Giuseppe Meca. Development of a Bioactive Sauce Based on Oriental Mustard Flour with Antifungal Properties for Pita Bread Shelf Life Improvement. *Molecules*. 24, pp. 1 - 11. (Suiza): 2019. ISSN 1420-3049

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,267  
**Posición de publicación:** 141

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 297

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,267  
**Posición de publicación:** 70

**Categoría:** CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 177

- 54** Manzo N; Santini A; Pizzolongo F; Aiello A; Marrazzo A; Meca G; Durazzo A; Lucarini M; Romano R. Characteristics of a Traditional Italian Cheese: Provolone del Monaco. *Sustainability*. 11, pp. 1 - 16. (Estados Unidos de América): Mary Ann Liebert, Inc publishers, 2019. ISSN 1937-0695

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

- 55** Nazareth T; Quiles JM; Torrijos R; Luciano FB; Mañes J; Meca G. Antifungal and antimycotoxigenic activity of allyl isothiocyanate on barley under different storage conditions. *Food Science & Technology*. 112, pp. 1 - 7. (Reino Unido): Academic Press, 2019. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

- 56** Meca G; González-Peñas E; Vettorazzi A; Lizarraga E; Azqueta A; López de Cerain A. Report of the IVth Workshop of the Spanish National Network on Mycotoxins and Toxigenic Fungi and Their Decontamination Processes (MICOFOOD), Held in Pamplona, Spain, 29-31 May 2019. *Toxins*. 11, pp. 1 - 34. (Suiza): 2019. ISSN 2072-6651

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,531  
**Posición de publicación:** 34

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 139

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,531  
**Posición de publicación:** 21

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 92

- 57** Luz C; D'Opazo V; Mañes J; Meca G. Antifungal activity and shelf life extension of loaf bread produced with sourdough fermented by *Lactobacillus* strains. *Journal of Food Processing and Preservation*. 14126, pp. 1 - 8. (Estados Unidos de América): 2019. ISSN 0145-8892

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 1,405

**Posición de publicación:** 102

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 139

- 58** Luz C; Rodríguez L; Romano R; Mañes J; Meca G. A natural strategy to improve the shelf life of the loaf bread against toxigenic fungi: The employment of fermented whey powder. *International Journal of Dairy Technology*. 70, (Reino Unido): 2019. ISSN 1364-727X

**DOI:** <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12660>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 1,636

**Posición de publicación:** 90

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 139

- 59** Drakopoulos D; Luz C; Torrijos R; Meca G; Weber P; Banziger I; Voegelé RT; Six J; Vogelgsang S. Use of botanicals to suppress different stages of the life cycle of *Fusarium graminearum*. *Phytopathology*. 70, (Estados Unidos de América): 2019. ISSN 0031-949X

**DOI:** <https://doi.org/10.1094/PHYTO-06-19-0205-R>

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 3,234

**Posición de publicación:** 44

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** PLANT SCIENCES

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 234

- 60** Luz C; Calpe J; Saladino F; Luciano FB; Fernandez-Franzon M; Mañes J; Meca G. Antimicrobial packaging based on  $\epsilon$ -polylysine bioactive film for the control of mycotoxigenic fungi in vitro and in bread. *Journal of Food Processing and Preservation*. 13, pp. 1 - 6. (Estados Unidos de América): 2018. ISSN 0145-8892

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 1.288

**Posición de publicación:** 94

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 135

- 61** Lopes L; Bordin K; de Lara G; Saladino F; Quiles JM; Meca G; Luciano F. Fumigation of Brazil nuts with allyl isothiocyanate to inhibit the growth of *Aspergillus parasiticus* and aflatoxin production. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 4, pp. 1 - 7. (Reino Unido): 2018. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 2.422

**Posición de publicación:** 9

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 56

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

**Índice de impacto:** 2.422

**Posición de publicación:** 23

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 71

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

**Índice de impacto:** 2.422

**Posición de publicación:** 43

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 135



- 62** Francisco Pizzolato Montanha; Amanda Anater; Javier Felipe Burchard; Fernando Bittencourt Luciano; Giuseppe Meca; Lara Manyes; Cláudia Turra Pimpão. Mycotoxins in dry-cured meats: a review. Food and Chemical Toxicology. (Reino Unido): 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278691517307494>>. ISSN 0278-6915  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.fct.2017.12.008>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 7  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.775 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 22 **Num. revistas en cat.:** 135  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** TOXICOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.775 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 18 **Num. revistas en cat.:** 93
- 63** Luz C; Ferrer J; Mañes J; Meca G. Toxicity reduction of ochratoxin A by lactic acid bacteria. Food and Chemical Toxicology. 112, pp. 60 - 66. (Reino Unido): 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278691517307494>>. ISSN 0278-6915  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 7  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.775 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 22 **Num. revistas en cat.:** 135  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** TOXICOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.775 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 18 **Num. revistas en cat.:** 93
- 64** John F. Leslie; Veronica Lattanzio; Kris Audenaert; Paola Battilani; Jeffrey Cary; Sofia N. Chulze; Sarah De Saeger; Annamaria Gerardino; Petr Karlovsky; Yu-Cai Liao; Chris M. Maragos; Giuseppe Meca; Angel Medina; Antonio Moretti; Gary Munkvold; Giuseppina Mulè; Patrick Njobeh; Ivan Pecorelli; Giancarlo Perrone; Amedeo Pietri; Juan M. Palazzini; Robert H. Proctor; Endang S. Rahayu; Maria L. Ramírez; Robert Samson; Jörg Stroka; Michael Sulyok; Mark Sumarah; CeesWaalwijk; Qi Zhang; Hao Zhang; Antonio F. Logrieco. MycoKey Round Table Discussions of Future Directions in Research on Chemical Detection Methods, Genetics and Biodiversity of Mycotoxins. Toxins. 10, pp. 1 - 19. (Suiza): 2018. ISSN 2072-6651  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.895 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 19 **Num. revistas en cat.:** 135  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** TOXICOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.895 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 14 **Num. revistas en cat.:** 93
- 65** Marchetti N; Bonetti G; Brandolini V; Cavazzini A; Maietti A; Meca G; Mañes J. Stinging nettle (*Urtica dioica* L.) as a functional food additive in egg pasta: Enrichment and Bioaccessibility of Lutein and  $\beta$ -carotene. Journal Of Functional Foods. 47, pp. 547 - 553. (Holanda): 2018. ISSN 1756-4646



**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.197  
**Posición de publicación:** 33

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.197  
**Posición de publicación:** 36

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 135

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 86

- 66** Catsalido L; Graziani G; Gaspari A; Izzo L; Luz C; Mañes J; Rubino M; Meca G; Ritieni A. Study of the chemical components, bioactivity and antifungal properties of the coffee husk. *Journal of Food Research*. 7, pp. 43 - 54. (Canadá): Canadian Center of Science and Education, 2018. ISSN 1927-0887

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

- 67** Denardi-Souza T; Luz C; Mañes J; Badiale-Furlong E; Meca G. Antifungal effect of phenolic extract of fermented rice bran with *Rhizopus oryzae* and its potential use in loaf bread shelf life extension. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 98, pp. 5011 - 5018. (Reino Unido): 2018. ISSN 0022-5142

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.422  
**Posición de publicación:** 9

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 56

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.422  
**Posición de publicación:** 23

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.422  
**Posición de publicación:** 43

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 135

- 68** Nazareth TM; Correa J; Pinto A; Palma J; Meca G; Bordin K; Luciano FB. Evaluation of gaseous allyl isothiocyanate against the growth of mycotoxigenic fungi and mycotoxin production in corn stored for 6 months. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 98, pp. 5235 - 5241. (Reino Unido): 2018. ISSN 0022-5142  
**DOI:** <https://doi.org/10.1002/jsfa.9061>

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.422  
**Posición de publicación:** 9

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 56

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.422  
**Posición de publicación:** 23

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.422  
**Posición de publicación:** 43

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 135





- 69** Maisanaba S; Gúzman-Guillén R; Valderrama R; Meca G; Font G; Jos A; Cameán AM. Bioaccessibility and decomposition of cylindrospermopsin in vegetables matrices after the application of an in vitro digestion model. *Food and Chemical Toxicology*. 120, pp. 164 - 171. (Reino Unido): 2018. ISSN 0278-6915  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.775 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 22 **Num. revistas en cat.:** 135  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** TOXICOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.775 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 18 **Num. revistas en cat.:** 93
- 70** Luz C; Izzo L; Graziani G; Gaspari A; Ritieni A; Mañes J; Meca G. Evaluation of biological and antimicrobial properties of freeze-dried whey fermented by different strains of *Lactobacillus plantarum*. *Food & Function*. 9, pp. 3688 - 3697. (Reino Unido): Royal Society of Chemistry, 2018. ISSN 2042-6496  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Índice de impacto:** 3,241 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 128 **Num. revistas en cat.:** 298  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3,241 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 31 **Num. revistas en cat.:** 135
- 71** Quiles JM; Torrijos R; Luciano FB; Mañes J; Meca G. Aflatoxins and *A. flavus* reduction in loaf bread through the use of natural ingredients. *Molecules*. 23, pp. 1638 - 1650. (Suiza): 2018. ISSN 1420-3049  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.06 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 136 **Num. revistas en cat.:** 298  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 3.06 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 68 **Num. revistas en cat.:** 172
- 72** Tracz BL; Bordin K; Bocate KCP; Vara RV; Luz C; Macedo REF; Meca G; Luaciano FB. Devices containing allyl isothiocyanate against the growth of spoilage and mycotoxigenic fungi in mozzarella cheese. *Journal of Food Processing and Preservation*. (Estados Unidos de América): 2018. ISSN 0145-8892  
**DOI:** <https://doi.org/10.1111/jfpp.13779>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 1.288 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 94 **Num. revistas en cat.:** 135



- 73** Manzo M; Pizzolongo F; Meca G; Aiello A; Marchetti N; Romano R. Comparative chemical composition of fresh and stored vesivian PDO "Pomodoro del piennolo" tomato and the ciliegino variety. *Molecules*. 23, pp. 2871 - 2884. (Suiza): 2018. ISSN 1420-3049  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.06 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 136 **Num. revistas en cat.:** 298  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 3.06 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 68 **Num. revistas en cat.:** 172
- 74** Ramires AF; Masiello M; Somma S; Villani A; Susca A; Logriaco AF; Luz C; Meca G; Moretti A. Phylogeny and mycotoxin characterization of *alternaria* species isolated from wheat grown in tuscany, Italy. *Toxins*. 10, pp. 472 - 477. (Suiza): 2018. ISSN 2072-6651  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.895 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 19 **Num. revistas en cat.:** 135  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** TOXICOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.895 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 14 **Num. revistas en cat.:** 93
- 75** Saladino F; Posarelli E; Luz C; Luciano FB; Rodriguez-Estrada MT; Mañes J; Meca G. Influence of probiotic microorganisms on aflatoxins B1 and B2 bioaccessibility evaluated with a simulated gastrointestinal digestion. *Journal Of Food Composition And Analysis*. 68, pp. 128 - 132. (Estados Unidos de América): 2018. ISSN 0889-1575  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 2.956 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 20 **Num. revistas en cat.:** 71  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.956 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 37 **Num. revistas en cat.:** 135
- 76** Luz C; Saladino F; Mañes J; Meca G. Risk assessment of mycotoxin intake through the consumption of spanish breadcrumbs. *Revista de Toxicología*. 35, pp. 106 - 111. (España): 2018. ISSN 0212-7113  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0
- 77** Bordin K; Saladino F; Fernandez-Blasco C; Ruiz MJ; Mañes J; Fernandez-Franzon M; Meca G; Luciano FB. Reaction of zearalenone and  $\alpha$ -zearalenol with allyl isothiocyanate, characterization of reaction products, their Bioaccessibility and bioavailability in vitro. *Food Chemistry*. 217, pp. 648 - 654. (Reino Unido): 2017. ISSN 0308-8146  
**DOI:** <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.09.044>  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 4.946

**Posición de publicación:** 5

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 72

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

**Índice de impacto:** 4.946

**Posición de publicación:** 7

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 133

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

**Índice de impacto:** 4.946

**Posición de publicación:** 11

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 83

- 78** Bordin K; Saladino F; Fernandez-Blasco C; Ruiz MJ; Mañes J; Fernandez-Franzon M; Meca G; Luciano FB. Reaction of zearalenone and  $\alpha$ -zearalenol with allyl isothiocyanate, characterization of reaction products, their Bioaccessibility and bioavailability in vitro. Food & Function. 7, pp. 4222 - 4230. (Reino Unido): Royal Society of Chemistry, 2017. ISSN 2042-6496

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

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

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Índice de impacto:** 3,289

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 116

**Num. revistas en cat.:** 293

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

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3,289

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 20

**Num. revistas en cat.:** 133

- 79** Saladino F; Quiles JM; Mañes J; Fernández-Franzón M; Luciano FB; Meca G. Dietary exposure to mycotoxins through the consumption of commercial bread loaf in Valencia, Spain. Food Science & Technology. 75, pp. 697 - 701. (Reino Unido): Academic Press, 2017. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

- 80** Ludvig Tracz B; Bordin K; Nazareth T; Batista L; Erlund Freitas de Macedo R; Meca G; Luciano FB. Assessment of allyl isothiocyanate as a fumigant to avoid mycotoxin production during corn storage. Food Science & Technology. 75, pp. 692 - 696. (Reino Unido): Academic Press, 2017. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

- 81** Saladino F; Quiles JM; Luciano FB; Mañes J; Fernández-Franzón M; Meca G. Shelf life improvement of the loaf bread using allyl, phenyl and benzyl isothiocyanates against Aspergillus parasiticus. Food Science & Technology. 78, pp. 208 - 214. (Reino Unido): Academic Press, 2017. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

- 82** Yopez A; Luz C; Meca G; Vignolo G; Mañes J; Aznar R. Biopreservation potential of lactic acid bacteria from Andean fermented food of vegetal origin. Food Control. 78, pp. 393 - 400. (Reino Unido): 2017. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

**Nº total de autores:** 6

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

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.667

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 12**Num. revistas en cat.:** 133

- 83** Luz C; Saladino F; Luciano FB; Mañes J; Meca G. In vitro antifungal activity of bioactive peptides produced by *Lactobacillus plantarum* against *Aspergillus parasiticus* and *Penicillium expansum*. *Food Science & Technology*. 81, pp. 128 - 135. (Reino Unido): Academic Press, 2017. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0

- 84** Luz C; Saladino F; Luciano FB; Mañes J; Meca G. Occurrence, toxicity, bioaccessibility and mitigation strategies of beauvericin, a minor *Fusarium* mycotoxin. *Food and Chemical Toxicology*. 107, pp. 430 - 439. (Reino Unido): 2017. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.977**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 10**Num. revistas en cat.:** 133**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** TOXICOLOGY**Índice de impacto:** 3.977**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 15**Num. revistas en cat.:** 94

- 85** Lopes L; Meca G; Bocate K; Nazareth T; Bordin K; Luciano FB. Development of food packaging system containing allyl isothiocyanate against *Penicillium nordicum* in chilled pizza: Preliminary study. *Journal of Food Processing and Preservation*. 13436, pp. 1 - 6. (Estados Unidos de América): 2017. ISSN 0145-8892

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 1.51**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 77**Num. revistas en cat.:** 133

- 86** Maisanaba S; Saladino F; Font G; Jos A; Camean AM; Meca G. Bioaccessibility of cylindrospermopsin from cooked fish muscle after the application of an in vitro digestion model and its bioavailability. *Food and Chemical Toxicology*. 110, pp. 360 - 370. (Reino Unido): 2017. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.977**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 10**Num. revistas en cat.:** 133**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** TOXICOLOGY**Índice de impacto:** 3.977**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 15**Num. revistas en cat.:** 94

- 87** Amanda Anater; Lara Manyes; Giuseppe Meca; Emilia Ferrer; Fernando Bittencourt Luciano; Claudia Turra Pimpao; Guillermina Font. Mycotoxins and their consequences in aquaculture: A review. *Aquaculture*. 451, pp. 1 - 10. (Holanda): 2016. ISSN 0044-8486

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FISHERIES**Índice de impacto:** 2.57**Revista dentro del 25%:** Si



**Posición de publicación:** 8

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

**Índice de impacto:** 2.57

**Posición de publicación:** 20

**Num. revistas en cat.:** 50

**Categoría:** MARINE & FRESHWATER BIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 105

- 88** Federica Saladino; Lara Manyes; Fernando B. Luciano; Jordi Mañes; Mónica Fernandez Franzón; Giuseppe Meca. Bioactive compounds from mustard flours for the control of patin production in wheat tortillas. Food Science & Technology. 66, pp. 101 - 107. (Reino Unido): Academic Press, 2016. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

- 89** Nazareth TM; Bordin K; Manyes L; Meca G; Mañes J; Luciano FB. Gaseous allyl isothiocyanate to inhibit the production of aflatoxins, beauvericin and enniatins by Aspergillus parasiticus and Fusarium pose in wheat flour. Food Control. 62, pp. 317 - 321. (Reino Unido): 2016. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 3.496

**Posición de publicación:** 12

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 130

- 90** Laura Escrivá; Lara Manyes; Miquel Barberà; David Martinez Torres; Giuseppe Meca. Determination of melatonin in Acyrthosiphon pisum aphids by liquid chromatography-tandem mass spectrometry. Journal of Insect Physiology. 86, pp. 48 - 53. (Estados Unidos de América): 2016. ISSN 0022-1910

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 2.227

**Posición de publicación:** 12

**Categoría:** ENTOMOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 93

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

**Índice de impacto:** 2.227

**Posición de publicación:** 42

**Categoría:** PHYSIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 84

- 91** Saladino F; Bordin K; Manyes L; Luciano F; Mañes J; Fernandez-Franzon M; Meca G. Reduction of the aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in Italian piadina by isothiocyanates. Food Science & Technology. 70, pp. 302 - 308. (Reino Unido): Academic Press, 2016. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

- 92** Saladino F; Luz C; Manyes L; Fernandez-Franzon M; Meca G. In vitro antifungal activity of lactic acid bacteria against mycotoxigenic fungi and their application in loaf bread shelf life improvement. Food Control. 67, pp. 273 - 277. (Reino Unido): 2016. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 3.496

**Posición de publicación:** 12

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 130



- 93** Luciano Bosso; Rosalia Scelza; Rosaria Varlese; Giuseppe Meca; Antonio Testa; Maria A. Rao; Gennaro Cristinzio. Assessing the effectiveness of *Byssochlamys nivea* and *Scopulariopsis brumptii* in pentachlorophenol removal and biological control of two *Phytophthora* species. *Fungal Biology*. 120, pp. 645 - 653. (Reino Unido): 2016. ISSN 1878-6146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.184  
**Posición de publicación:** 17  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** MYCOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 30
- 94** Quiles JM; Saladino F; Mañes M; Fernández-Franzón M; Meca G. Occurrence of mycotoxins in refrigerated pizza dough and risk assessment of exposure for the Spanish population. *Food and Chemical Toxicology*. 94, pp. 19 - 24. (Reino Unido): 2016. ISSN 0278-6915  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.778  
**Posición de publicación:** 8  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 130  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.778  
**Posición de publicación:** 16  
**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 92
- 95** C. Hontanaya; G. Meca; F.B. Luciano; J. Mañes; G. Font. Inhibition of aflatoxin B1, B2, G1, and G2 production by *Aspergillus parasiticus* in nuts using yellow and oriental mustard flours. *Food Control*. 47, pp. 154 - 160. (Reino Unido): 2015. ISSN 0956-7135  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.388  
**Posición de publicación:** 15  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 125
- 96** M. Manzini; M.T. Rodriguez Estrada; G. Meca; J. Mañes. Reduction of beauvericin and enniatins bioaccessibility by prebiotic compounds, evaluated in static and dynamic simulated gastrointestinal digestion. *Food Control*. 47, pp. 203 - 211. (Reino Unido): 2015. ISSN 0956-7135  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.388  
**Posición de publicación:** 15  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 125
- 97** Covarelli L; Becari G; Prodi A; Generotti S; Etruschi F; Meca G; Juan C; Mañes J. Biosynthesis of beauvericin and enniatins in vitro by wheat *Fusarium* species and natural grain contamination in an area of central Italy. *Food Microbiology*. 46, pp. 618 - 626. (Reino Unido): 2015. ISSN 0740-0020  
**DOI:** <https://doi.org/10.1002/jsfa.6772>  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.682  
**Tipo de soporte:** Revista  
**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si



**Posición de publicación:** 37

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

**Índice de impacto:** 3.682

**Posición de publicación:** 12

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

**Índice de impacto:** 3.682

**Posición de publicación:** 34

**Num. revistas en cat.:** 161

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 125

**Categoría:** MICROBIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 123

- 98** Tatay E; Meca G; Font G; Ruiz MJ. Cytotoxic and interactive effects of zearalenone, alfa zearalenol and beta zearalenol and formation of metabolites in HepG2 cells. *Revista de Toxicología*. 31, pp. 187 - 195. (España): 2015. ISSN 0212-7113

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

- 99** M. Ferrer; L. Manyes; J. Mañes; G. Meca. Influence of prebiotics, probiotics and protein ingredients on mycotoxin bioaccessibility. *Food & Function*. 6, pp. 987 - 994. (Reino Unido): Royal Society of Chemistry, 2015. ISSN 2042-6496

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 2.686

**Posición de publicación:** 143

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

**Índice de impacto:** 2.686

**Posición de publicación:** 25

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 289

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 125

- 100** Valentina Cuomo; Fernando B. Luciano; Giuseppe Meca; Alberto Ritieni; Jordi Mañes. Bioaccessibility of glucoraphanin from broccoli using an in vitro gastrointestinal digestion model. *Cyta-Journal Of Food*. 13, pp. 361 - 365. (Reino Unido): 2015. ISSN 1947-6337

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 0.769

**Posición de publicación:** 88

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 125

- 101** Lye Miyague; Renata E.F. Macedo; Giuseppe Meca; Richard A. Holley; Fernando B. Luciano. Combination of phenolics acids and essential oils against *Listeria monocytogenes*. *Food Science & Technology*. 64, pp. 333 - 336. (Reino Unido): Academic Press, 2015. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

- 102** Juan Manuel Quiles; Lara Manyes; Fernando Luciano; Jordi Mañes; Giuseppe Meca. Influence of the antimicrobial compound allyl isothiocyanate against the *Aspergillus parasiticus* growth and its aflatoxins production in pizza crust. *Food and Chemical Toxicology*. 83, pp. 222 - 228. (Reino Unido): 2015. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 3.584

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si



**Posición de publicación:** 13

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

**Índice de impacto:** 3.584

**Posición de publicación:** 15

**Num. revistas en cat.:** 125

**Categoría:** TOXICOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 90

- 103** L. Manyes; F. Luciano; J. Mañes; G. Meca. In vitro antifungal activity of allyl isothiocyanate (AITC) against *Aspergillus parasiticus* and *Penicillium expansum* and evaluation of the AITC estimated daily intake. *Food and Chemical Toxicology*. 83, pp. 293 - 299. (Reino Unido): 2015. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 3.584

**Posición de publicación:** 13

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 125

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

**Índice de impacto:** 3.584

**Posición de publicación:** 15

**Categoría:** TOXICOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 90

- 104** Santini A; Raiola A; Meca G; Ritieni A. Aflatoxins, Ochratoxins, Trichotecenes, Patulin, Fumonisin and Beauvericin in finished products for human consumption. *Clinical Toxicology*. 5, pp. 1 - 11. (Desconocido): 2015. ISSN 1556-3650

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 2.886

**Posición de publicación:** 26

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** TOXICOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 90

- 105** Juan Manuel Quiles; Lara Manyes; Fernando Bittencourt Luciano; Jordi Mañes; Giuseppe Meca. Effect of the oriental and yellow mustard flours as natural preservative against aflatoxins B1, B2, G1 and G2 production in wheat tortillas. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*. 52, pp. 8315 - 8321. (India): 2015. ISSN 0022-1155

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 1,241

**Posición de publicación:** 68

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 125

- 106** L. Manyes; M.J. Ruiz; F.B. Luciano; G. Meca. Bioaccessibility and bioavailability of fumonisin B2 and its reaction products with isothiocyanates through a simulated gastrointestinal digestion system. *Food Control*. 37, pp. 326 - 335. (Reino Unido): 2014. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 2.806

**Posición de publicación:** 16

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 123

- 107** E. Tatay; G. Meca; G. Font; M.J. Ruiz. Interactive effects of zearalenone and its metabolites on cytotoxicity and metabolization in ovarian CHO-K1 cells. *Toxicology in Vitro*. 28, pp. 95 - 103. (Reino Unido): 2014. ISSN 0887-2333



**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 4  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.903  
**Posición de publicación:** 29

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 88

- 108** F.B Luciano; G. Meca; L. Manyes; J. Mañes. A chemical approach for the reduction of beauvericin in a model solution and in a food system. Food and Chemical Toxicology. 64, pp. 270 - 274. (Reino Unido): 2014. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.895  
**Posición de publicación:** 14

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.895  
**Posición de publicación:** 30

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 88

- 109** A.B. Serrano; G. Meca; G. Font; E. Ferrer. Risk assessment of beauvericin, enniatins and fusaproliferin present in follow-up infant formula by in vitro evaluation of the duodenal and colonic bioaccessibility. Food Control. 42, pp. 234 - 241. (Reino Unido): 2014. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.806  
**Posición de publicación:** 16

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123

- 110** Antonello Santini; Raffaele Romano; Giuseppe Meca; Assunta Raiola; Alberto Ritieni. Antioxidant activity and quality of apple juices and puree after in vitro digestion. Journal of Food Quality. 3, pp. 41 - 50. (Estados Unidos de América): 2014. ISSN 0146-9428

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.838  
**Posición de publicación:** 81

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 123

- 111** M. Roig; G. Meca; R. Marin; E. Ferrer; J. Mañes. Antibacterial activity of the emerging Fusarium mycotoxins enniatins A, A1, A2, B, B1 and B4 on probiotic microorganisms. Toxicon. 85, pp. 1 - 4. (Reino Unido): 2014. ISSN 0041-0101

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.492  
**Posición de publicación:** 115

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** PHARMACOLOGY & PHARMACY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 255

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.492  
**Posición de publicación:** 41

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 88



- 112** Meca G; Roig M; Ferrer M; Mañes J. Degradation of the bioactive compounds enniatins A, A1, B, B1 employing different strains of *Bacillus subtilis*. *Journal of Food Processing and Technology*. 5, pp. 1 - 9. (Estados Unidos de América): OMICS Publishing Group, 2014. ISSN 2157-7110  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0
- 113** Somma S; Petruzzella AL; Logrieco AF; Meca G; Cacciola OS; Moretti A. Phylogenetic analyses of *Fusarium graminearum* strains from cereals in Italy, and characterisation of their molecular and chemical chemotypes. *Crop & Pasture Science*. 65, pp. 52 - 60. (Australia): CSIRO Publishing, 2014. ISSN 1836-0947  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 1.483 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 11 **Num. revistas en cat.:** 56
- 114** I. Azaiez; G. Meca; L. Manyes; F.B. Luciano; M. Fernández-Franzón. Study of the chemical reduction of the fumonisins toxicity using allyl, benzyl and phenyl isothiocyanate in model solution and in food products. *Toxicon*. 63, pp. 137 - 146. (Reino Unido): 2013. ISSN 0041-0101  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** PHARMACOLOGY & PHARMACY  
**Índice de impacto:** 2.581 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 106 **Num. revistas en cat.:** 254  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** TOXICOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.581 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 35 **Num. revistas en cat.:** 87
- 115** Alessandra Prosperini; Giuseppe Meca; Guillermina Font; María José Ruiz. Bioaccessibility of enniatins A, A1, B, B1 in different commercial breakfast cereals, cookies, and breads of Spain. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 61, pp. 456 - 461. (Estados Unidos de América): American Chemical Society, 2013. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Índice de impacto:** 3.107 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 2 **Num. revistas en cat.:** 56  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 3.107 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 11 **Num. revistas en cat.:** 71  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.107 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 13 **Num. revistas en cat.:** 123
- 116** I. Azaiez; G. Meca; L. Manyes; M. Fernández-Franzón. Antifungal activity of gaseous allyl, benzyl and phenyl isothiocyanate in vitro and their use for fumonisins reduction in bread. *Food Control*. 32, pp. 428 - 434. (Reino Unido): 2013. ISSN 0956-7135  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.819  
**Posición de publicación:** 17

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123

- 117** G. Meca; A. Ritieni; T. Zhou; X-Z. Li; J. Mañes. Degradation of the minor Fusarium mycotoxin beauvericin by intracellular enzymes of *Saccharomyces cerevisiae*. *Food Control*. 33, pp. 352 - 358. (Reino Unido): 2013. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.819  
**Posición de publicación:** 17

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123

- 118** M. Roig; G. Meca; E. Ferrer; J. Mañes. Reduction of the enniatins A, A1, B, B1 by an in vitro degradation employing different starins of probiotic bacteria: Identification of degradation products by LC-MS-LIT. *Toxicon*. 70, pp. 44 - 53. (Reino Unido): 2013. ISSN 0041-0101

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.581  
**Posición de publicación:** 106

**Categoría:** PHARMACOLOGY & PHARMACY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 254

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.581  
**Posición de publicación:** 35

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 87

- 119** G. Meca; T. Zhou; X-Z. Li; J. Mañes. Beauvericin degradation during bread and beer making. *Food Control*. 34, pp. 1 - 8. (Reino Unido): 2013. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.819  
**Posición de publicación:** 17

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123

- 120** Gianni Sagratini; Giovanni Caprioli; Filippo Maggi; Guillermina Font; Dario Giardiná; Jordi Mañes; Giuseppe Meca; Massimo Ricciutelli; Veronica Sirocchi; Elisabetta Torregiani; Sauro Vittori. Determination of soyasaponins I and betaG in raw and cooked legumes by solid phase extraction (SPE) coupled to liquid chromatography (LC)-mass spectrometry (MS) and assessment of their bioaccessibility by an in vitro digestion model. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 61, pp. 1702 - 1709. (Estados Unidos de América): American Chemical Society, 2013. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.107  
**Posición de publicación:** 2

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 56

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.107  
**Posición de publicación:** 11

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 71



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.107  
**Posición de publicación:** 13

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123

- 121** Valentina Cuomo; Antonio Randazzo; Giuseppe Meca; Antonio Moretti; Annunziata Cascone; Ove Eriksson; Ettore Novellino; Alberto Ritieni. Production of enniatins A, A1, B, B1, B4, J1 by *Fusarium tricinctum* in solid corn culture: Structural Analysis and effects on mitochondrial respiration. *Food Chemistry*. 140, pp. 784 - 793. (Reino Unido): 2013. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.259  
**Posición de publicación:** 9

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.259  
**Posición de publicación:** 10

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.259  
**Posición de publicación:** 22

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 78

- 122** G. Meca; T. Zhou; X.Z. Li; A. Ritieni; J. Mañes. Cyclohexadepsipeptide beauvericin degradation by different strains of *Saccharomyces cerevisiae*. *Food and Chemical Toxicology*. 59, pp. 334 - 338. (Reino Unido): 2013. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.61  
**Posición de publicación:** 21

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.61  
**Posición de publicación:** 34

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 87

- 123** Serrano, A.B.; Meca, G.; Font, G.; Ferrer, E. Degradation study of enniatins by liquid chromatography-triple quadrupole linear ion trap mass spectrometry. *Food Chemistry*. 141, pp. 4215 - 4225. (Reino Unido): 2013. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.259  
**Posición de publicación:** 9

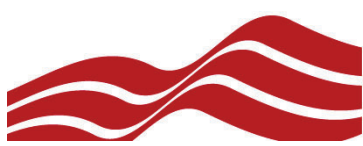
**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 71

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.259  
**Posición de publicación:** 10

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 123

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.259  
**Posición de publicación:** 22

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 78



- 124** B. Mallebrera; G. Meca; L. Manyes; J. Mañes; G. Font. Influence of pro-and prebiotics on gastric, duodenal and colonic bioaccessibility of the mycotoxin beauvericin. *Journal Of Food Composition And Analysis*. 32, pp. 141 - 149. (Estados Unidos de América): 2013. ISSN 0889-1575
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.259  
**Posición de publicación:** 19
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.259  
**Posición de publicación:** 32
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 71
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 123
- 125** Manyes, L.; Escrivá, L.; Serrano, A.B.; Rodríguez-Carrasco, Y.; Tolosa, J.; Meca, G.; Font, G. A preliminary study in Wistar rats with enniatin A contaminated feed. *Toxicology Mechanisms and Methods*. (Estados Unidos de América): 2013. Disponible en Internet en: <<http://informahealthcare.com/doi/pdf/10.3109/15376516.2013.876135>>. ISSN 1537-6524
- DOI:** <https://doi.org/10.3109/15376516.2013.876135>  
**Handle:** <http://hdl.handle.net/10550/32851>
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 7
- Tipo de soporte:** Revista
- 126** N. Sebastià; G. Meca; J.M. Soriano; J. Mañes. Presence of Fusarium emerging mycotoxins in tiger-nuts commercialized in Spain. *Food Control*. 25, pp. 631 - 635. (Reino Unido): 2012. ISSN 0956-7135
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.738  
**Posición de publicación:** 18
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 124
- 127** Giuseppe Meca; Jordi Mañes; Guillermina Font; María José Ruiz. Study of the potential toxicity of commercial crispy breads by evaluation of bioaccessibility and bioavailability of minor Fusarium mycotoxins. *Food and Chemical Toxicology*. 50, pp. 288 - 294. (Reino Unido): 2012. ISSN 0278-6915
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.01  
**Posición de publicación:** 12
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.01  
**Posición de publicación:** 27
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 124
- Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 85
- 128** Assunta Raiola; Giuseppe Meca; Jordi Mañes; Alberto Ritieni. Bioaccessibility of deoxynivalenol and its natural co-occurrence with Ochratoxin A and Aflatoxin B1 in Italian commercial pasta. *Food and Chemical Toxicology*. 50, pp. 280 - 287. (Reino Unido): 2012. ISSN 0278-6915
- Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
- Tipo de soporte:** Revista
- Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY



**Índice de impacto:** 3.01  
**Posición de publicación:** 12

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.01  
**Posición de publicación:** 27

**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 124

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 85

**129** G. Meca; J. Mañes; G. Font; M.J. Ruiz. Study of the potential toxicity of enniatins A, A1, B, B1 by evaluation of duodenal and colonic bioavailability applying an in vitro method by Caco-2 cells. *Toxicol.* 59, pp. 1 - 11. (Reino Unido): 2012. ISSN 0041-0101

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.924  
**Posición de publicación:** 80

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.924  
**Posición de publicación:** 29

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** PHARMACOLOGY & PHARMACY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 261

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 85

**130** A. Santini; G. Meca; S. Uhlir; A. Ritieni. Fusaproliferin, beauvericin and enniatins: occurrence in food-a review. *World Mycotoxin Journal.* 5, pp. 71 - 81. (Holanda): Wageningen Academic Publishers, P. O. Box 220, NL-6700 AE Wageningen, The Netherlands, 2012. ISSN 1875-0710

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.541  
**Posición de publicación:** 7

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** MYCOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 23

**131** G. Meca; G. Meneghelli; A. Ritieni; J. Mañes; G. Font. Influence of different soluble dietary fibers on the bioaccessibility of the minor *Fusarium* mycotoxin beauvericin. *Food and Chemical Toxicology.* 50, pp. 1362 - 1368. (Reino Unido): 2012. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.01  
**Posición de publicación:** 12

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.01  
**Posición de publicación:** 27

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 124

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 85

**132** G. Meca; F.B. Luciano; T. Zhou; R. Tsao; J. Mañes. Chemical reduction of the mycotoxin beauvericin using allyl isothiocyanate. *Food and Chemical Toxicology.* 50, pp. 1755 - 1762. (Reino Unido): 2012. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

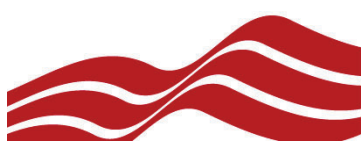
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.01  
**Posición de publicación:** 12

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

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 124

**Categoría:** TOXICOLOGY



**Índice de impacto:** 3.01  
**Posición de publicación:** 27

**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 85

- 133** G. Meca; A. Ritieni; J. Mañes. Influence of the heat treatment on the degradation of the minor Fusarium mycotoxin beauvericin. Food Control. 28, pp. 13 - 18. (Reino Unido): 2012. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 1

**Nº total de autores:** 3

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

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.738

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 18

**Num. revistas en cat.:** 124

- 134** A. Prosperini; G. Meca; G. Font; M.J. Ruiz. Study of the cytotoxic activity of beauvericin and fusaproliferin and bioavailability in vitro on Caco-2 cells. Food and Chemical Toxicology. 50, pp. 2356 - 2361. (Reino Unido): 2012. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 2

**Nº total de autores:** 4

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

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 3.01

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 12

**Num. revistas en cat.:** 124

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

**Categoría:** TOXICOLOGY

**Índice de impacto:** 3.01

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 27

**Num. revistas en cat.:** 85

- 135** Mahnine N; Meca G; Fernandez-Franzon M; Mañes J; Zinedine A. Occurrence of fumonisins B1, B2 and B3 in breakfast cereals and infant cereals from Morocco. Phytopathologia Mediterranea. 51 - 1, pp. 193 - 197. (Italia): 2012. ISSN 0031-9465

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

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

**Categoría:** PLANT SCIENCES

**Índice de impacto:** 0.791

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 133

**Num. revistas en cat.:** 197

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

**Categoría:** AGRONOMY

**Índice de impacto:** 0.791

**Revista dentro del 25%:** No

**Posición de publicación:** 40

**Num. revistas en cat.:** 78

- 136** A. Raiola; G. Meca; A. Ritieni. Bioaccessibilidad del deossinivalenolo e co presencia con ocratossina A e aflatoxina B1 nelle paste secche di origine italiana. Tecnica Molitoria. 2, pp. 901 - 912. 2012. ISSN 0040-1862

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

- 137** G. Meca; A. Ritieni; J. Mañes. Reduction in vitro of the minor Fusarium mycotoxins beauvericin employing different strains of probiotic bacteria. Food Control. 28, pp. 435 - 440. (Reino Unido): 2012. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Tipo de soporte:** Revista

**Posición de firma:** 0

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

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Índice de impacto:** 2.738

**Revista dentro del 25%:** Si

**Posición de publicación:** 18**Num. revistas en cat.:** 124

- 138** A. Raiola; G. Meca; G. Garcia-Llatas; A. Ritieni. Study of the thermal resistance and in vitro bioaccessibility of patulin from artificially contaminated apple products. Food and Chemical Toxicology. 50, pp. 3068 - 3072. (Reino Unido): 2012. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 3.01**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 12**Num. revistas en cat.:** 124**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** TOXICOLOGY**Índice de impacto:** 3.01**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 27**Num. revistas en cat.:** 85

- 139** G. Meca; A. Giri; G. Sagratini; S. Vittori; G. Font; J. Mañes. The Soluble dietary fiber inulin can influence the bioaccessibility of enniatins. Food & Function. 3, pp. 853 - 858. (Reino Unido): Royal Society of Chemistry, 2012. ISSN 2042-6496

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY**Índice de impacto:** 2.694**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 156**Num. revistas en cat.:** 290**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.694**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 19**Num. revistas en cat.:** 124

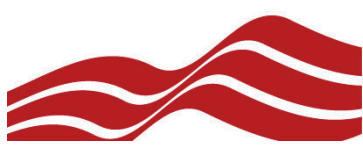
- 140** A. Caridi; R. Sidari; A. Pulvirenti; G. Meca; A. Ritieni. Ochratoxin A adsorption phenotype: an inheritable yeast trait. Journal of General and Applied Microbiology. 58, pp. 225 - 233. (Japón): 2012. ISSN 0022-1260

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 0.743**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 134**Num. revistas en cat.:** 160**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** MICROBIOLOGY**Índice de impacto:** 0.743**Revista dentro del 25%:** No**Posición de publicación:** 103**Num. revistas en cat.:** 116

- 141** A.B.SERRANO; G.MECA; G.FONT; E.FERRER. RISK ASSESSMENT ASSOCIATED TO THE INTAKE OF THE EMERGING FUSARIUM MYCOTOXINS BEA, ENs AND FUS PRESENT IN INFANT FORMULA OF SPANISH ORIGIN. Food Control. 28, pp. 178 - 183. (Reino Unido): 2012. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 0**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Índice de impacto:** 2.738**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 18**Num. revistas en cat.:** 124





- 142** Mahine, N.; Meca, G.; Elabidi, E.; Fekhaoui, M.; Saioabi, A.; Font, G.; Mañes, J.; Zinedine, A. Further data on the levels of emerging Fusarium mycotoxins enniatins (A, A1, B, B1), beauvericin and fusaproliferin in breakfast and infant cereals from Morocco. *Food Chemistry*. 124, pp. 481 - 485. (Reino Unido): 2011. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Índice de impacto:** 3.66 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 3 **Num. revistas en cat.:** 70  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3.66 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 6 **Num. revistas en cat.:** 128  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Índice de impacto:** 3.66 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15 **Num. revistas en cat.:** 73
- 143** Zinedine, A.; Meca, G.; Mañes, J.; Font, G. Further data on the occurrence of Fusarium emerging mycotoxins enniatins (A, A1, B, B1), fusaproliferin and beauvericin in raw cereals commercialized in Morocco. *Food Control*. 22, pp. 1 - 5. (Reino Unido): 2011. ISSN 0956-7135  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.66 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15 **Num. revistas en cat.:** 128
- 144** Meca, G.; Soriano, J.M.; Font, G.; Mañes, J.; Ruiz, M.J. Production, purification, and mass spectrometry characterization of the cyclohexadepsipeptide enniatin J3 and study of the cytotoxicity on differentiated and undifferentiated Caco-2 cells. *Toxicology and Environmental Chemistry*. 93, pp. 383 - 395. (Reino Unido): Taylor and Francis, 2011. ISSN 0277-2248  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0
- 145** Rajmohan; N.; Gianfagna; T.J.; Meca; G.; Moretti, A.; Zhang, N. Molecular identification and mycotoxin production of Liliun longiflorum-associated fusaria isolated from two geographic locations in the United States. *European Journal of Plant Pathology*. 7, pp. 1 - 12. (Holanda): 2011. ISSN 0929-1873  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** HORTICULTURE  
**Índice de impacto:** 1.41 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 9 **Num. revistas en cat.:** 32  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** PLANT SCIENCES  
**Índice de impacto:** 1.41 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 94 **Num. revistas en cat.:** 189  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** AGRONOMY  
**Índice de impacto:** 1.41 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 28 **Num. revistas en cat.:** 80



- 146** Oueslati, S.; Meca, G.; Mliki, A.; Ghorbel, A.; Mañes, J. Determination of Fusarium mycotoxins enniatins, beauvericin and fusaproliferin in cereals and derived products from Tunisia. Food Control. 22, pp. 1373 - 1377. (Reino Unido): 2011. ISSN 0956-7135  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.66 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15 **Num. revistas en cat.:** 128
- 147** Sifou, A.; Meca, G.; Serrano, A.B.; Mahnine, N.; El Abidi, A.; Mañes, J.; El Azzouzi, M.; Zinedine, A. First report on the presence of emerging Fusarium mycotoxins enniatins (A, A1, B, B1), beauvericin and fusaproliferin in rice on the Moroccan retail markets. Food Control. 22, pp. 1826 - 1830. (Reino Unido): 2011. ISSN 0956-7135  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.66 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15 **Num. revistas en cat.:** 128
- 148** Santini, A.; Ferracane, R.; Mikusová, P.; Eged, S.; Srobárová, A.; Meca, G.; Mañes, J.; Ritieni, A. Influence of different coffee drink preparations on ochratoxin A content and evaluation of the antioxidant activity and caffeine variations. Food Control. 22, pp. 1240 - 1245. (Reino Unido): 2011. ISSN 0956-7135  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 2.66 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 15 **Num. revistas en cat.:** 128
- 149** Sebastià, N.; Meca, G.; Soriano, J.M.; Mañes, J. Antibacterial effects of enniatins J1 and J3 on pathogenic and lactic acid bacteria. Food and Chemical Toxicology. 49, pp. 2710 - 2717. (Reino Unido): 2011. ISSN 0278-6915  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Índice de impacto:** 3 **Revista dentro del 25%:** Si  
**Posición de publicación:** 13 **Num. revistas en cat.:** 128  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR) **Categoría:** TOXICOLOGY  
**Índice de impacto:** 3 **Revista dentro del 25%:** No  
**Posición de publicación:** 25 **Num. revistas en cat.:** 83
- 150** Meca, G.; Sospedra, I.; Valero, M.A.; Mañes, M.; Font, G.; Ruiz, M.J. Antibacterial activity of the enniatin B, produced by Fusarium tricinctum in liquid culture, and cytotoxic effects on Caco-2 cells. Toxicology Mechanisms and Methods. 21, pp. 503 - 512. (Estados Unidos de América): 2011. ISSN 1537-6524  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0
- 151** Meca, G.; Font, G.; Ruiz, M.J. Comparative cytotoxicity study of enniatins A, A1, A2, B, B1, B4 and J3 on Caco-2, Hep-G2 and HT-29 cells. Food and Chemical Toxicology. 49, pp. 2464 - 2469. (Reino Unido): 2011. ISSN 0278-6915  
**Tipo de producción:** Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista  
**Posición de firma:** 0



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3  
**Posición de publicación:** 13

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 128

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3  
**Posición de publicación:** 25

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 83

- 152** Giuseppe Meca; Giuseppe Blaiotta; Alberto Ritieni. Reduction of ochratoxin A during the fermentation of Italian red wine Moscato. Food Control. 21 - 4, pp. 579 - 583. (Reino Unido): 2010. ISSN 0956-7135

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.812  
**Posición de publicación:** 11

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 126

- 153** Meca, G.; Zinedine, A.; Blesa, J.; Font, G.; Mañes, J. Further data on the presence of Fusarium emerging mycotoxins enniatins, fusaproliferin and beauvericin in cereals available on the Spanish markets. Food and Chemical Toxicology. 48, pp. 1412 - 1416. (Reino Unido): 2010. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.602  
**Posición de publicación:** 16

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 126

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.602  
**Posición de publicación:** 32

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 83

- 154** Meca, G.; Fernandez-Franzón, M.; Ritieni, A.; Font, G.; Ruiz, M.J.; Mañes, J. Formation of Fumonisin B1-glucose reaction products, in vitro cytotoxicity, and lipid peroxidation on kidney cells. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 58, pp. 1359 - 1365. (Estados Unidos de América): American Chemical Society, 2010. ISSN 0021-8561

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816  
**Posición de publicación:** 2

**Categoría:** AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 55

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816  
**Posición de publicación:** 8

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 69

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816  
**Posición de publicación:** 10

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 126

- 155** Blesa, J.; Meca, G.; Rubert, J.; Soriano, J.M.; Ritieni, A.; Mañes, J. Glucose influence on the production of T2 toxin by Fusarium sporotrichioides. Toxicon. 55 - 6, pp. 1157 - 1161. (Reino Unido): 2010. ISSN 0041-0101

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.451  
**Posición de publicación:** 115

**Categoría:** PHARMACOLOGY & PHARMACY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 252

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.451  
**Posición de publicación:** 35

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 83

- 156** Meca, G.; Sospedra, I.; Soriano, J.M.; Ritieni, A.; Moretti, A.; Mañes, J. Antibacterial effect of the bioactive compound beauvericin produced by *Fusarium proliferatum* on solid medium of wheat. *Toxicon*. 56 - 3, pp. 349 - 354. (Reino Unido): 2010. ISSN 0041-0101

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.451  
**Posición de publicación:** 115

**Categoría:** PHARMACOLOGY & PHARMACY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 252

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.451  
**Posición de publicación:** 35

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 83

- 157** Meca, G.; Soriano, J.M.; Gaspari, A.; Ritieni, A.; Moretti, A.; Mañes, J. Antifungal effects of the bioactive compounds enniatins A, A1, B, B1. *Toxicon*. 56 - 3, pp. 480 - 485. (Reino Unido): 2010. ISSN 0041-0101

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.451  
**Posición de publicación:** 115

**Categoría:** PHARMACOLOGY & PHARMACY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 252

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.451  
**Posición de publicación:** 35

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 83

- 158** Meca, G.; Ruiz, M.J.; Soriano, J.M.; Ritieni, A.; Moretti, A.; Font, G.; Mañes, J. Isolation and purification of enniatins A, A1, B, B1, produced by *Fusarium tricinctum* in solid culture, and cytotoxicity effects on Caco-2 cells. *Toxicon*. 56 - 3, pp. 418 - 424. (Reino Unido): 2010. ISSN 0041-0101

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.451  
**Posición de publicación:** 115

**Categoría:** PHARMACOLOGY & PHARMACY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 252

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.451  
**Posición de publicación:** 35

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 83

- 159** Meca, G.; Ruiz, M.J.; Fernandez Franzón, M.; Ritieni, A.; Mañes, J. Isolation, purification, LC-MS/MS characterization and reactive oxygen species induced by fumonisin B1 in VERO cells. *Food and Chemical Toxicology*. 48, pp. 2891 - 2897. (Reino Unido): 2010. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 1

**Tipo de soporte:** Revista



**Nº total de autores:** 5

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

**Índice de impacto:** 2.602

**Posición de publicación:** 16

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

**Índice de impacto:** 2.602

**Posición de publicación:** 32

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 126

**Categoría:** TOXICOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 83

**160** Vincenzo Fogliano; Carlo Andreoli; Anna Martello; Marianna Caiazzo; Ornella Lobosco; Fabio Formisano; Pier Antimo Carlino; Giuseppe Meca; Giulia Graziani; Vittoria Di Martino Rigano; Vincenza Vona; Simona Carfagna; Carmelo Rigano. Functional ingredients produced by culture of Koliella antarctica. Aquaculture. 299, pp. 115 - 120. (Holanda): 2010. ISSN 0044-8486

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 2.044

**Posición de publicación:** 8

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

**Índice de impacto:** 2.044

**Posición de publicación:** 22

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** FISHERIES

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 46

**Categoría:** MARINE & FRESHWATER BIOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 93

**161** Santini, A.; Ferracane, R; Meca, G.; Ritieni, A. Comparison and improvement of the existing methods for the determination of aflatoxins in human serum by LC-MS/MS. Analytical Methods. 2, pp. 884 - 889. (Reino Unido): Royal Society of Chemistry, 2010. ISSN 1759-9660

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 1.036

**Posición de publicación:** 53

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

**Índice de impacto:** 1.036

**Posición de publicación:** 61

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

**Índice de impacto:** 1.036

**Posición de publicación:** 33

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, ANALYTICAL

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 73

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 126

**Categoría:** SPECTROSCOPY

**Revista dentro del 25%:** No

**Num. revistas en cat.:** 42

**162** Giuseppe Meca, Alberto Ritieni. Production and analysis of ochratoxin A produced by Aspergillus ochraceus ITEM 5137 in submerged culture. Food Chemistry. 117 - 3, pp. 470 - 472. (Reino Unido): 2009. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Posición de firma:** 0

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

**Índice de impacto:** 3.146

**Posición de publicación:** 6

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

**Índice de impacto:** 3.146

**Posición de publicación:** 6

**Tipo de soporte:** Revista

**Categoría:** CHEMISTRY, APPLIED

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 64

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

**Revista dentro del 25%:** Si

**Num. revistas en cat.:** 118



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.146  
**Posición de publicación:** 15

**Categoría:** NUTRITION & DIETETICS  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 66

- 163** Antonello Santini; Rosalia Ferracane; Giuseppe Meca; Alberto Ritieni. Overview of analytical methods for beauvericin and fusaproliferin in food matrices. *Analytical and Bioanalytical Chemistry*. 395, pp. 1253 - 1260. (Alemania): Springer, 2009. ISSN 1618-2642

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.48  
**Posición de publicación:** 6

**Categoría:** CHEMISTRY, ANALYTICAL  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 70

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.48  
**Posición de publicación:** 17

**Categoría:** BIOCHEMICAL RESEARCH METHODS  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 67

- 164** Meca G; Sospedra I; Soriano JM; Ritieni A; Valero MA; Mañes J. Isolation, purification and antibacterial effects of fusaproliferin produced by *Fusarium subglutinans* in submerged culture. *Food and Chemical Toxicology*. 47 - 10, pp. 2539 - 2543. (Reino Unido): 2009. ISSN 0278-6915

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0  
**Nº total de autores:** 6

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.114  
**Posición de publicación:** 23

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 118

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.114  
**Posición de publicación:** 42

**Categoría:** TOXICOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 77

- 165** Tafuri A; Meca G; Ritieni A. A rapid HPLC-FLD method to analyze ochratoxin A in wine. *Journal of Food Protection*. 71 - 10, pp. 2133 - 2137. (Estados Unidos de América): 2008. ISSN 0362-028X

**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Posición de firma:** 0

**Tipo de soporte:** Revista

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.763  
**Posición de publicación:** 77

**Categoría:** BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** No  
**Num. revistas en cat.:** 144

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.763  
**Posición de publicación:** 27

**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY  
**Revista dentro del 25%:** Si  
**Num. revistas en cat.:** 107

- 166** Giuseppe Meca; Juan Manuel Quiles Beses. Técnicas analíticas en biotecnología. Herramientas analíticas en biotecnología. pp. 77 - 125. (España): Giuseppe Meca, Burjassot, Valencia, 2019. ISBN 978-84-09-06836

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro



- 167** Giuseppe Meca; Patricia Roig Montoya. Agentes nocivos en alimentos. Biotecnología y seguridad alimentaria. pp. 4 - 26. (España): Giuseppe Meca, Burjassot, Valencia, 2019. ISBN 978-84-09-06836  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 168** Giuseppe Meca. Trazabilidad. Biotecnología y seguridad alimentaria. pp. 4 - 26. (España): Giuseppe Meca, Burjassot, Valencia, 2019. ISBN 978-84-09-06836  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 169** Giuseppe Meca. Trazabilidad. Reglamentación en Calidad y Seguridad Alimentaria. pp. 83 - 93. (España): ALFA DELTA, 2016. ISBN 978-84-9075-514-3  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 170** Federica Saladino; Keliani Bordin; Fernando Bittencourt Luciano; Mónica Fernández-Franzón; Jordi Mañes; Giuseppe Meca. Antimicrobial activity of glucosinolates. Glucosinolates, Reference Series in Phytochemistry. pp. 1 - 21. (Suiza): Springer, 2016. ISBN 978-3319254616  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 171** Giuseppe Meca; Jordi Mañes. Alimentos funcionales. Alimentos y alimentación saludable y las falsas dietas de adelgazamiento. pp. 7 - 80. (España): ALFA DELTA, 2010. ISBN 978-84-9858-307-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 172** Giuseppe Meca; Jordi Mañes. Nutraceuticos. Alimentos y alimentación saludable y las falsas dietas de adelgazamiento. pp. 87 - 135. (España): ALFA DELTA, 2010. ISBN 978-84-9858-307-6  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 173** Meca, G; Quiles, J.M.; Balaña, R.; García-Estrada, C.; Álvarez, M., Gil, J.V. Herramientas analíticas en biotecnología. pp. 1 - 136. (España): Universitat de València, 2021. ISBN 978-84-9134-897-9  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica

## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Actividad antifúngica de bacterias lácticas seleccionadas de diferentes variedades de drupas de olivo.  
**Nombre del congreso:** 16ª REUNIÓN DE LA RED ESPAÑOLA DE BACTERIAS LÁCTICAS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid (11-12 mayo), España  
**Fecha de celebración:** 2023  
**Fecha de finalización:** 2023  
Riolo M; Luz C; Moreno A; Dopazo V; Calpe J; Meca G.
- 2** **Título del trabajo:** Biotechnological application for the development of a bio-preservative ingredient for cheese conservation.  
**Nombre del congreso:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2023  
**Fecha de finalización:** 2023  
Meca, G.; Calpe, J.; Moreno Villena; A. Nazareth, T.; Quiles, J.M.; Riolo, M.



- 3 Título del trabajo:** The in vitro efficacy of a detoxifying agent to mitigate don-induced oxidative stress in hepatic cells.  
**Nombre del congreso:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2023  
**Fecha de finalización:** 2023  
Riahi I; Sadurní M; Codina R; Ferrús D; Escrivá L; Meca G.
- 4 Título del trabajo:** Carob flour waste revalorization by lactic acid bacteria fermentation for its application as a bread biopreservation ingredient.  
**Nombre del congreso:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2023  
**Fecha de finalización:** 2023  
Musto, L.; D'Opazo, V.; Lafuente, C.; Navarré, A.; Luz, C.; Meca, G.
- 5 Título del trabajo:** Semi-quantitative characterization of secondary metabolites produced by various *Colletotrichum* spp. on Italian olive cultivars.  
**Nombre del congreso:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2023  
**Fecha de finalización:** 2023  
Musto, L.; D'Opazo, V.; Lafuente, C.; Navarré, A.; Luz, C.; Meca, G.
- 6 Título del trabajo:** Antifungal and antimycotoxigenic activities of LABs isolated from olives drupes against several plant pathogenic fungi.  
**Nombre del congreso:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2023  
**Fecha de finalización:** 2023  
Moreno Villena, A.; Luz C.; D'Opazo, V.; Calpe, J.; Meca, G.; Riolo, M.
- 7 Título del trabajo:** Mycotoxin degradation by potentially probiotic bacteria in vitro.  
**Nombre del congreso:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2023

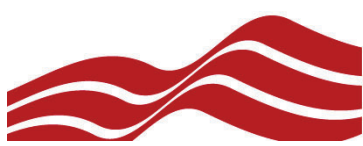




**Fecha de finalización:** 2023

Evangelista, A.G.1; Nazareth, T.; Luz, C.; D'Opazo, V.; Meca, G.; Luciano, F.B.

- 8** **Título del trabajo:** Mycotoxin degradation by potentially probiotic bacteria in vitro.  
**Nombre del congreso:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2023  
**Fecha de finalización:** 2023  
Escrivá, L.; Luz, C.; Lafuente, C.; Musto, L.; Quiles, J.M.; Calpe, J.; Meca, G.
- 9** **Título del trabajo:** Evaluation of rice bran by lactic acid bacterial fermentation as antifungal agent.  
**Nombre del congreso:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2023  
**Fecha de finalización:** 2023  
D'Opazo, V.; Musto, L.; Riolo, M.; Quiles, J.M.; Luz, C.; Meca, G.
- 10** **Título del trabajo:** Lactic acid bacteria fermentation in dry sourdough to improve shelf life and mycotoxin mitigation in bakery products.  
**Nombre del congreso:** 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2023  
**Fecha de finalización:** 2023  
Lafuente, C.; Calpe, J.; Musto, L.; Nazareth, T.; Moreno Villena, A.; D'opazo, V.; Navarré, A.; Escrivá, L.; Meca, G.
- 11** **Título del trabajo:** Biotechnological application for the development of a bio-preservative ingredient for cheese conservation  
**Nombre del congreso:** European Fusarium Seminar  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Roma (12-15 junio), Italia  
**Fecha de celebración:** 2023  
**Fecha de finalización:** 2023  
Luz C; Musto L; Calpe J; Quiles JM; Dopazo V; Lafuente C; Moreno A; Riolo M. Meca G.
- 12** **Título del trabajo:** Antifungal activity of endophytic bacteria against different Fusarium species  
**Nombre del congreso:** European Fusarium Seminar  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Roma (12-15 junio), Italia  
**Fecha de celebración:** 2023



**Fecha de finalización:** 2023

Cappelletti E; Luz C; Alberoni D; Cali M; Amaral Carneiro G; Meca G; Prodi A.

**13 Título del trabajo:** Characterization of bacteria isolated from olives with antifungal activity against olive pathogens.

**Nombre del congreso:** European Fusarium Seminar

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Roma (12-15 junio), Italia

**Fecha de celebración:** 2023

**Fecha de finalización:** 2023

Luz G; Meca G; Calpe J; Quiles JM; Dopazo V; Lafuente C; Moreno A; Riolo M.

**14 Título del trabajo:** Biodegradation of zearalenone in swine and chicken digestion simulation.

**Nombre del congreso:** The World Mycotoxin Forum 14th Conference.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Antwerp (9-11 octubre), Bélgica

**Fecha de celebración:** 2023

**Fecha de finalización:** 2023

Evangelista AG; A.; T. de Melo Nazareth T; Dopazo V; Riolo M; Villena A; Luz C; Meca G; Bittencourt Luciano F.

**15 Título del trabajo:** The effect of curcumin and silymarin in mitigating the oxidative stress induced by deoxynivalenol in hepatic cell.

**Nombre del congreso:** The World Mycotoxin Forum 14th Conference.

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Antwerp (9-11 octubre), Bélgica

**Fecha de celebración:** 2023

**Fecha de finalización:** 2023

Riahi I; Sadurní M; Codina R; Montagud I; Escrivá L; Meca G.

**16 Título del trabajo:** Use of the biocontrol agents to prevent fungal rot in citrus fruits of the Mediterranean area.

**Nombre del congreso:** Forthem Food Science Lab Workshop

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Palermo (14-16 marzo), Italia

**Fecha de celebración:** 2022

**Fecha de finalización:** 2022

Calpe J; Merenciano B; Luz C; Riolo M; De Melo T; Torrijos R; Meca G.

**17 Título del trabajo:** Development of a dehydrated sourdough fermented by lactic acid bacteria with antifungal properties.

**Nombre del congreso:** Forthem Food Science Lab Workshop

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Palermo (14-16 marzo), Italia

**Fecha de celebración:** 2022

**Fecha de finalización:** 2022



Lafuente C; D'Opazo V; Illueca F; Vitali M; Musto L; Quiles JM; Meca G.

- 18 Título del trabajo:** Aislamiento de bacterias ácido lácticas de embutidos curados con potencial antifúngico y fabricación de un ingrediente fermentado para productos cárnicos.

**Nombre del congreso:** 15ª Reunión de la red española de bacterias lácticas

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Valencia (26-27 mayo), España

**Fecha de celebración:** 2022

**Fecha de finalización:** 2022

Nazareth T; Torrijos R; Luz C; Lafuente C; Quiles JM; Calpe J; Dopazo V; Illueca F; Meca G.

- 19 Título del trabajo:** Desarrollo de un recubrimiento basado en suero de leche fermentado para aumentar la vida útil de queso.

**Nombre del congreso:** 15ª Reunión de la red española de bacterias lácticas

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Valencia (26-27 mayo), España

**Fecha de celebración:** 2022

**Fecha de finalización:** 2022

Quiles JM; Merenciano B; Musto L; Luz C; Lafuente C; Calpe J; Dopazo V; Illueca F; Meca G.

- 20 Título del trabajo:** Desarrollo de un recubrimiento basado en suero de leche fermentado para aumentar la vida útil de queso.

**Nombre del congreso:** 15ª Reunión de la red española de bacterias lácticas

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (26-27 mayo), España

**Fecha de celebración:** 2022

**Fecha de finalización:** 2022

Musto L; Merenciano B; Luz C; Lafuente C; Vitali M; Quiles JM; Calpe J; Dopazo V; Illueca F; Meca G.

- 21 Título del trabajo:** Desarrollo de un ingrediente bioactivo fermentado con bacterias ácido lácticas a base de subproductos de la industria cervecera.

**Nombre del congreso:** 15ª Reunión de la red española de bacterias lácticas

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (26-27 mayo), España

**Fecha de celebración:** 2022

**Fecha de finalización:** 2022

Calpe J; Merenciano B; Musto L; Luz C; Lafuente C; Quiles JM; Dopazo V; Illueca F; Meca G.

- 22 Título del trabajo:** Selección, caracterización y resistencia gastrointestinal in vitro de cepas probióticas aisladas de muestras biológicas humanas.

**Nombre del congreso:** 15ª Reunión de la red española de bacterias lácticas

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (26-27 mayo), España

**Fecha de celebración:** 2022

**Fecha de finalización:** 2022

Escrivá L; Mpaka N; Luz C; Lafuente C; Vitali M; Quiles JM; Calpe J; Dopazo V; Illueca F; Meca G.



- 23 Título del trabajo:** Effect of lactic acid bacteria in ochratoxin A and aflatoxin B1 reduction during bread fermentation.  
**Nombre del congreso:** World Mycotoxin Forum  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Parma (16-18 mayo), Italia  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Lafuente C; D'Opazo V; Illueca F; Vitali M; Musto L; Quiles JM; Meca G.
- 24 Título del trabajo:** Evaluation of whey from cow's milk fermented by lactic acid bacteria as a bread biopreservative agent.  
**Nombre del congreso:** World Mycotoxin Forum  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Parma (16-18 mayo), Italia  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Luz C; Illueca F; Calpe J; D'Opazo V; Torrijos R; Nazaret T; Quiles JM; Escriva L; Meca G.
- 25 Título del trabajo:** Antifungal activity of lemon peel medium fermented by lactic acid bacteria isolated from citrus fruits and metabolomic profile of citrus contaminating mycotoxigenic fungi.  
**Nombre del congreso:** World Mycotoxin Forum  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Parma (16-18 mayo), Italia  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Luz C; Lafuente C; Vitali M; Quiles JM; Calpe J; D'Opazo V; Illueca F; Merenciano B; Meca G.
- 26 Título del trabajo:** Biocontrol de salsichón curado mediante la aplicación de biocomplejos antifúngicos producidos por bacterias ácido-lácticas.  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Internacional ACOFESAL 2022  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Nazareth T; Quiles JM; Torrijos R; Luz C; Lafuente C; Calpe J; D'Opazo V; Illueca F; Meca G.
- 27 Título del trabajo:** Desarrollo de un medio de fermentación a base de harina de mostaza con bacterias ácido-lácticas para la prevención del desarrollo de hongos toxigénicos en tomate.  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Internacional ACOFESAL 2022  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Torrijos R; Quiles JM; Nazareth T; Luz C; Lafuente C; Calpe J; D'Opazo V; Illueca F; Meca G.



- 28 Título del trabajo:** Actividad antifúngica de extractos de suero de leche fermentados por bacterias ácido lácticas.  
**Nombre del congreso:** VII Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Granada (29-20 setiembre), España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Quiles JM; Torrijos R; Illueca F; Lafuente C; Moreno A; Meca G; Mañes J.
- 29 Título del trabajo:** Desarrollo de masa madre deshidratada como producto industrial mediante el uso de bacterias ácido lácticas.  
**Nombre del congreso:** VII Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Granada (29-20 setiembre), España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Calpe J; Lafuente C; Luz C; Dopazo V; Musto L; A. Moreno A; Meca G.
- 30 Título del trabajo:** Reducción de ocratoxina a y aflatoxina b1 mediante bacterias ácido lácticas durante la elaboración del pan.  
**Nombre del congreso:** VII Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Granada (29-20 setiembre), España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Escrivá L; Mpaka N; Riolo M; Musto L; Moreno A; Lafuente C; Meca G.
- 31 Título del trabajo:** Aislamiento y caracterización de bacterias lácticas de aceitunas con aplicación in vitro de los extractos fermentados contra los principales patógenos del olivo.  
**Nombre del congreso:** VII Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada (29-20 setiembre), España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Riolo M; Luz C; Rovetto E; Meca G; Cacciola SO.
- 32 Título del trabajo:** Biopreservación de panes mediante la adición de bacterias ácido lácticas en masas madre.  
**Nombre del congreso:** VII Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada (29-20 setiembre), España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Illueca F; Lafuente C; D'Opazo V; Moreno A; Singh M; Escrivá L; Meca G.



- 33 Título del trabajo:** Biopreservación de pan de molde mediante el uso de masas madre.  
**Nombre del congreso:** VII Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada (29-20 setiembre), España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Lafuente C; Calpe J; D'Opazo V; Musto L; Quiles JM; Meca G.
- 34 Título del trabajo:** Bioconservación de pan empleando un ingrediente a base de subproductos de la industria cervecera fermentado por bacterias ácido lácticas.  
**Nombre del congreso:** VII Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada (29-20 setiembre), España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Luz C; Musto L; Torrijos R; Lafuente C; Moreno A; Illueca F; Meca G.
- 35 Título del trabajo:** Estudio in vitro de un recubrimiento de quitosano con metabolitos de bacterias ácido lácticas contra patógenos de cítricos.  
**Nombre del congreso:** VII Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada (29-20 setiembre), España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
D'Opazo V; Calpe J; Moreno A; Riolo M; Meca G; Mañes J.
- 36 Título del trabajo:** Fermentación del salvado de arroz por bacterias lácticas para la obtención de un ingrediente bioactivo aplicable en pan.  
**Nombre del congreso:** VII Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Granada (29-20 setiembre), España  
**Fecha de celebración:** 2022  
**Fecha de finalización:** 2022  
Musto L; Luz C; Lafuente C; Moreno A; Illueca F; Calpe J; Meca G.
- 37 Título del trabajo:** Application of lactic acid bacetria to reduce fumonisin B1 occurrence on corn kernels and corn ears.  
**Nombre del congreso:** European Fusarum Seminar (EFS 15)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Ghent (31 mayo-1 junio), Bélgica  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
203) De Melo Nazareth T; Luz C; Torrijos R; Quiles JM; Mañes J; Meca G.



- 38 Título del trabajo:** La aplicación de la bioconservación en el aumento de la vida útil del queso en lonchas.  
**Nombre del congreso:** 14ª Reunión de la red española de Bacterias Lácticas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (8-9-10 setiembre), España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
D'opazo V; Luz C; Calpe J; Quiles JM; Carbonell R; Lluenca F; Vitali M; Meca G.
- 39 Título del trabajo:** Reduction of AFB1 and OTA Bioaccessibility in bread enriched with milk and milk whey pumpkin  
**Nombre del congreso:** VI Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid (4-5 Noviembre), España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Vila-Donat P; Agahi F; Mañes J; Meca G; Manyes L; Escrivá L.
- 40 Título del trabajo:** Empleo de los medios fermentados de harina y salvado de mostaza amarilla por bacterias ácido lácticas para la biopreservación de tomates.  
**Nombre del congreso:** VI Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid (4-5 Noviembre), España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Nazareth TM; Torrijos R; Mañes J; Meca G.
- 41 Título del trabajo:** Reducción del crecimiento fúngico en queso mediante el uso de un recubrimiento natural basado en suero de leche fermentado.  
**Nombre del congreso:** VI Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid (4-5 Noviembre), España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
105) Vitali M; Vila P; Lluenca F; Calpe J; Quiles JM; Meca G.
- 42 Título del trabajo:** Uso de hidrolizados de caseínas en la biopreservación del pan contra hongos toxigénicos.  
**Nombre del congreso:** VI Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid (4-5 Noviembre), España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
D'Opazo V; Luz C; Calpe J; Quiles JM; Lluenca F; Vitali M; Meca G.



- 43 Título del trabajo:** La biopreservación de masas de panadería y panes mediante el empleo de bacterias ácido lácticas.  
**Nombre del congreso:** VI Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid (4-5 Noviembre), España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Lluenca F; D'Opazo V; Quiles JM; Luz C; Vitali M; Calpe J; Meca G.
- 44 Título del trabajo:** Screening of isolated bacteria for antifungal activity against mycotoxigenic fungi of citrus fruits.  
**Nombre del congreso:** VI Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid (4-5 Noviembre), España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Stracquadanio C; Calpe J; Luz C; Meca G.
- 45 Título del trabajo:** Actividad antifúngica del ácido peracético contra hongos toxigénicos en maíz y la cebada.  
**Nombre del congreso:** VI Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid (4-5 Noviembre), España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Quiles JM; Vila P; Lluenca F; Calpe J; Meca G.
- 46 Título del trabajo:** Effect of lactic acid bacteria on AFB1 and OTA reduction after incubation in culture media.  
**Nombre del congreso:** VI Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid (4-5 Noviembre), España  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
110) Escrivá L; Aghai F; Font G; Meca G; Manyes L; Vila-Donat P.
- 47 Título del trabajo:** Bio-preservation activity of fermented whey by lactic acid bacteria in loaf bread.  
**Nombre del congreso:** MycoTWIN-Mycokey 2021 International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Bari (9-12 noviembre), Italia  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Luz C; D'Opazo V; Lluenca F; Vitali M; Calpe J; Mañes J; Meca G.





- 48** **Título del trabajo:** New strategy for the inhibition of mycotoxigenic fungi in cereals during storage  
**Nombre del congreso:** MycoTWIN-Mycokey 2021 International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bari (9-12 noviembre), Italia  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Quiles JM; Vila P; Luz C; Calpe J; Mañes J; Meca G.
- 49** **Título del trabajo:** Evaluation of two trichoderma strains and their culture filtrate against mycotoxigenic fungi.  
**Nombre del congreso:** MycoTWIN-Mycokey 2021 International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bari (9-12 noviembre), Italia  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Stracquadanio C; Magnano di San Lio G; Cacciola SO; Quiles JM; Meca G.
- 50** **Título del trabajo:** Potential application of lactic acid bacteria for the fruits biocontrol against mycotoxigenic fungi.  
**Nombre del congreso:** MycoTWIN-Mycokey 2021 International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bari (9-12 noviembre), Italia  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
D'Opazo V; Luz C; Torrijos R; Nazaret T; Quiles JM; Mañes J; Meca G.
- 51** **Título del trabajo:** Innovative cropping systems and biopesticides to prevent mycotoxins in wheat.  
**Nombre del congreso:** MycoTWIN-Mycokey 2021 International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bari (9-12 noviembre), Italia  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Drakopoulos D; Kagi A; Six J; Meca G; Gimeno A; Jenny E; Banziger I; Forrer HR; Musa T; Vogelsang S.
- 52** **Título del trabajo:** Antifungal and antimycotoxigenic activity of lactic acid bacteria isolated from whey  
**Nombre del congreso:** MycoTWIN-Mycokey 2021 International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bari (9-12 noviembre), Italia  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Escrivá L; Agahi F; Luz C; Calpe J; Manyes L; Font G; Mañes J; Meca G; Vila-Donat P.
- 53** **Título del trabajo:** Antifungal activity of lactic acid bacteria isolated from citrus fruits and metabolomic profile of citrus contaminating mycotoxigenic fungi.  
**Nombre del congreso:** MycoTWIN-Mycokey 2021 International Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Bari (9-12 noviembre), Italia  
**Fecha de celebración:** 2021  
**Fecha de finalización:** 2021  
Luz C; Stracquadanio C; Nazareth T; Torrijos R; Mañes J; Meca G.

- 54** **Título del trabajo:** Biopreservation of tomatoes and oranges with acid lactic bacteria.  
**Nombre del congreso:** VII International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (27-28 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
D'Opazo V; Luz C; Meca G.
- 55** **Título del trabajo:** Antifungal activity of trichoderma strain and their metabolites products.  
**Nombre del congreso:** VII International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (27-28 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Stracquadanio C; Magnano di San Lio G; Cacciola SO; Meca G.
- 56** **Título del trabajo:** Antifungal activity of peracetic acid against *Penicillium verrucosum* and *Aspergillus flavus*.  
**Nombre del congreso:** VII International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (27-28 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Carbonell R; Quiles JM; Meca G.
- 57** **Título del trabajo:** Characterization of isolated probiotics of samples of breast milk and of newborn breeds.  
**Nombre del congreso:** VII International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (27-28 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
González C; Luz C; Meca G.
- 58** **Título del trabajo:** Antifungal activity of extracts from lactic acid bacteria in grape.  
**Nombre del congreso:** VII International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (27-28 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Girón I; D'Opazo V; Luz C; Torrijos R; Meca G.



- 59** **Título del trabajo:** Antifungal activity of yellow mustard brain against Penicillium, Aspergillus and Fusarium.  
**Nombre del congreso:** VII International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (27-28 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Navarro L; Torrijos R; Mañes J; Meca G.
- 60** **Título del trabajo:** Experimental Design of Lactic Acid Bacteria Fermented Whey Digestion and in Vitro Intestinal Absorption Model  
**Nombre del congreso:** AVECTA's Congress - VII International Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
**Entidad organizadora:** AVECTA (Asociación Valenciana de jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos) **Tipo de entidad:** Asociaciones  
C. Feito; E. Romano; C. Luz; R. Torrijos; G. Meca; L. Manyes; L. Escrivá.
- 61** **Título del trabajo:** Evaluation of Bufala whey milk fermented by lactic acid bacteria as a bread biopreservative agent.  
**Nombre del congreso:** V Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11-12 diciembre), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Luz C; D'Opazo V; Calpe J; Quiles J; Mañes J; Meca G.
- 62** **Título del trabajo:** Biopreservation potential of lactic acid bacteria against pathogenic fungi on red grape  
**Nombre del congreso:** V Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11-12 diciembre), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
D'Opazo V; Luz C; Quiles JM; Carbonell R; Mañes J; Meca G.
- 63** **Título del trabajo:** Antifungal activity of peracetic acid against Aspergillus flavus in corn  
**Nombre del congreso:** V Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11-12 diciembre), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Quiles JM; Carbonell R; Mañes J; Meca G.



- 64** **Título del trabajo:** Inhibition of *Fusarium verticillioides* in tomato fruits by extracts of *Trichoderma* spp.  
**Nombre del congreso:** V Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11-12 diciembre), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Stracquadano C; Quiles JM; Luz C; Meca G; Cacciola SO.
- 65** **Título del trabajo:** Characterization of the antifungal potential of lactic acid bacteria isolated from red grape.  
**Nombre del congreso:** V Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11-12 diciembre), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
D'Opazo V; Luz C; Lluenca F; Paz M; Mañes J; Meca G.
- 66** **Título del trabajo:** Occurrence of mycotoxigenic molds in citrus fruits of the Mediterranean area and biopreservative solutions.  
**Nombre del congreso:** V Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11-12 diciembre), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Calpe J; Luz C; D'Opazo V; Quiles JM; Meca G.
- 67** **Título del trabajo:** Application of the yellow mustard bran in bread as natural preservative agent  
**Nombre del congreso:** V Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11-12 diciembre), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Torrijos R; Nazareth TM; Moruno M; Mañes J; Meca G.
- 68** **Título del trabajo:** Screening of lactic acid bacteria with antifungal activity isolated from dry-cured meats.  
**Nombre del congreso:** V Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11-12 diciembre), España  
**Fecha de celebración:** 2020  
**Fecha de finalización:** 2020  
Nazareth TM; Salcedo O; Torrijos R; Mañes J; Meca G.
- 69** **Título del trabajo:** Bioaccessibility and Bioavailability of Phenolic Acids from Food Extracts Fermented with Lactic Acid Bacteria.  
**Nombre del congreso:** V Workshop de la Red Nacional de Micotoxinas y Hongos Toxigénicos y sus procesos de descontaminación (MICOFOOD)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



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

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

**Entidad organizadora:** MICOFOOD (Red Nacional de Micotoxinas y y Hongos Toxigénicos y sus Procesos de Descontaminación) **Tipo de entidad:** Otros organismos

Escrivá L; Marucci A; Luz C; Mañes J; Meca G; Manyes L.

**70 Título del trabajo:** Total Polyphenols and Antioxidant Activity in Fermented Food Extracts after Simulated Digestion and in vitro Absorption in Caco-2 Cells.

**Nombre del congreso:** V Workshop de la Red Nacional de Micotoxinas y Hongos Toxigénicos y sus procesos de descontaminación (MICOFOOD)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

**Entidad organizadora:** MICOFOOD (Red Nacional de Micotoxinas y y Hongos Toxigénicos y sus Procesos de Descontaminación) **Tipo de entidad:** Otros organismos

Marucci A; Manyes L; Meca G; Font G; Escrivá L.

**71 Título del trabajo:** Mycotoxin intervention strategies: main outcomes from the Mycokey project.

**Nombre del congreso:** Mycokey International on line final conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Bari (19-21 febrero), Italia

**Fecha de celebración:** 2020

**Fecha de finalización:** 2020

Meca G; Logrieco A; Vogelgsang S; Bolat I; Tomic N.

**72 Título del trabajo:** The application of the antifungal compound natamycin for mozzarella cheese shelf life improvement.

**Nombre del congreso:** VI International Student Congress of Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Valencia (21-22 Febrero), España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Torrijos R; Pérez J; Sanchis A; Nazareth TM; Quiles JM; Luz C; Mañes J; Meca G.

**73 Título del trabajo:** Antifungal device containing AITC as an alternative to silo fumigation.

**Nombre del congreso:** VI International Student Congress of Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Valencia (21-22 Febrero), España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Nazareth TM; Torrijos R; Luz C; Quiles JM; Luciano FB; Mañes J; Meca G.



- 74 Título del trabajo:** Allyl isothiocyanate effect on *Aspergillus flavus* transcriptome in maize  
**Nombre del congreso:** VI International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (21-22 Febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Alonso-Garrido M; Nazareth TM; Meca G; Manyes L.
- 75 Título del trabajo:** Lactic acid bacteria: a broad spectrum of biological activities  
**Nombre del congreso:** VI International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (21-22 Febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Luz C; Raquel T; Nazareth TM; Quiles J; Mañes J; Meca G.
- 76 Título del trabajo:** Use of allyl isothiocyanate to reduce the fungal load in cereals in storage phase  
**Nombre del congreso:** VI International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (21-22 Febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Quiles JM; Nazareth T; Torrijos R; Luz C; Navarro M; Mañes J; Meca G.
- 77 Título del trabajo:** Antifungal activity against *Fusarium* spp. of yellow and oriental mustard flour fermented by lactic acid bacteria  
**Nombre del congreso:** VI International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (21-22 Febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Pérez J; Torrijos R; Nazareth TM; Luz C; Quiles JM; Mañes J; Meca G.
- 78 Título del trabajo:** Lactic acid bacteria isolated from tomato and sourdough with potential biopreservation activity in food  
**Nombre del congreso:** VI International Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (21-22 Febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
D'Opazo V; Luz C; Torrijos R; Nazareth TM; Quiles JM; Mañes J; Meca G.
- 79 Título del trabajo:** Use of hydrolyzed whey milk as a natural preservative ingredient with antifungal properties in bread.  
**Nombre del congreso:** VI Jornada de jóvenes investigadores en proteómica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid (4-5 Marzo), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Luz C; Mañes J; Meca G.

**80 Título del trabajo:** Influence of probiotic microorganisms on aflatoxins B1 and B2 bioaccessibility evaluated by simulated gastrointestinal digestion.

**Nombre del congreso:** 6th International Conference on Food Digestion

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Granada (2-4 abril), España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

García Llatas G; Luz C; Quiles J; De Melo T; Torrijos R; Mañes J; Meca G.

**81 Título del trabajo:** Aplicación de la natamicina en el tratamiento de cereales afectados por Fusarium spp.

**Nombre del congreso:** VII Jornadas de Formación en Toxicología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Valencia (11 abril), España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Torrijos R; Perez J; Sanchis A; Nazareth TM; Quiles JM; Luz C; Mañes J; Meca G.

**82 Título del trabajo:** Dispositivo antifúngico basado en alil isotiocianato (AITC) para inhibir el desarrollo de Aspergillus flavus y Penicillium verrucosum en cereales.

**Nombre del congreso:** VII Jornadas de Formación en Toxicología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (11 abril), España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Luz C; D'Opazo V; Torrijos R; Nazareth TM; Quiles J; Mañes J; Meca G.

**83 Título del trabajo:** The application of yellow and oriental mustard flours, lactic acid bacteria and AITC against A. flavus growth and AFB1 production in almonds.

**Nombre del congreso:** VII Jornadas de Formación en Toxicología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (11 abril), España

**Fecha de celebración:** 2019

**Fecha de finalización:** 2019

Rivola M; Bocate K; Nazareth TM; Meca G.

**84 Título del trabajo:** Use of allyl isothiocyanate, lactic acid bacteria against P. Verrucosum growth in barley.

**Nombre del congreso:** VII Jornadas de Formación en Toxicología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (11 abril), España

**Fecha de celebración:** 2019



**Fecha de finalización:** 2019

Bocate KCP; Mahiques MN; Rivola M; Narareth TM; Luciano FB; Meca G.

- 85 Título del trabajo:** Actividad antifúngica de metabolitos bioactivos obtenidos por fermentación de desechos de la industria pesquera.  
**Nombre del congreso:** VII Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11 abril), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Tornos A; Princep A; Luz C; Barba F; Mañes J; Meca G  
Bocate KCP; Mahiques MN; Rivola M; Narareth TM; Luciano FB; Meca G.
- 86 Título del trabajo:** Biocontrol potential of lactic acid bacteria against mycotoxigenic fungi on tomato.  
**Nombre del congreso:** VII Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11 abril), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
D'Opazo V; Luz C; Torrijos R; Nazareth TM; Quiles J; Mañes J; Meca G.
- 87 Título del trabajo:** Assessment of antifungal activity of different essential oils against *Penicillium expansum*.  
**Nombre del congreso:** VII Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (11 abril), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Pronesti G; Bocate KCP; Luz C; Meca G; Rodríguez-Carrasco Y.
- 88 Título del trabajo:** Employment of hydrolyzed whey milk as natural source of antimicrobial peptides for bread shelf life improvement.  
**Nombre del congreso:** 2nd International Symposium on Bioactive Peptides  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (22-24 mayo), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Torrijos R; D'Opazo V; Luz C; Nazareth TM; Quiles JM; Mañes J; Meca G.
- 89 Título del trabajo:** Efecto antifúngico, antimicotoxigénico y fitotóxico del isotiocianato de alilo en granos de cebada.  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional CyTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** León (15-17 mayo), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Nazareth T; Navarro M; Bocate K; Quiles JM; Torrijos R; Luciano FB; Mañes J; Meca G.

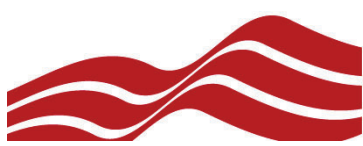




- 90** **Título del trabajo:** Uso del alil isotiocianato para reducir la carga fúngica en cereales en fase de almacenamiento.  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional CyTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** León (15-17 mayo), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Quiles JM; Nazareth T; Luz C; Torrijos R; Mañes J; Meca G.
- 91** **Título del trabajo:** Desarrollo de una salsa antimicrobiana a base de harina de mostaza oriental para el aumento de la vida útil del pa de pita.  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional CyTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** León (15-17 mayo), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Torrijos R; Pérez J; Quiles JM; Nazareth T; Luz C; Mañes J; Meca G.
- 92** **Título del trabajo:** Potencial antifúngico de extractos de mostaza fermentados con bacterias ácido lácticas frente a *Fusarium* spp.  
**Nombre del congreso:** IV Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona (29-31 mayo), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Torrijos R; Nazareth TM; Martí FJ; Quiles JM; Luz C; Mañes J; Meca G.
- 93** **Título del trabajo:** Uso de compuestos de origen natural para reducir el crecimiento del *Aspergillus flavus* y la producción de aflatoxina B1 en almendras.  
**Nombre del congreso:** IV Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Pamplona (29-31 mayo), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Nazareth TM; Torrijos R; Luz C; Quiles JM; Bocate KCP; Luciano FB; Mañes J; Meca G.
- 94** **Título del trabajo:** Aplicación de la natamicina en el tratamiento de productos afectados por hongo toxigénicos  
**Nombre del congreso:** IV Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pamplona (29-31 mayo), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Torrijos R; Perez J; Nazareth TM; Quiles JM; Luz C; Mañes J; Meca G.



- 95** **Título del trabajo:** Use of the essential oils as a Green potential alternative against mycotoxigenic fungi  
**Nombre del congreso:** IV Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pamplona (29-31 mayo), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Pronesti G; Bocate KCP; Luz C; Meca G; Rodríguez-Carrasco Y.
- 96** **Título del trabajo:** Purificación e identificación de péptidos obtenidos de la fermentación de desechos de la industria pesquera.  
**Nombre del congreso:** IV Workshop Micofood  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pamplona (29-31 mayo), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Luz C; Tornos A; Princep A; Barba F; Mañes J; Meca G.
- 97** **Título del trabajo:** MycoKey: A European project for mycotoxin mangment along various food and feed chains  
**Nombre del congreso:** The 3rd MycoKey technological workshop, prevention and integrated control of mycotoxins in wheat, barley and maize  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Zurig (18-19-Junio), Suiza  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Logrieco A; Battilani P; De Saeger S; Waalwijk C; van der Lee T; Vogelsgang S; Meca G; Pascale M; Moretti M; Cito N; Avantiaggiato G.
- 98** **Título del trabajo:** Prevention of Fusarium head blight in wheat with intercrops, biofumigation and botanicals  
**Nombre del congreso:** The 3rd MycoKey technological workshop, prevention and integrated control of mycotoxins in wheat, barley and maize  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zurig (18-19 Junio), Suiza  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Drakopoulos D; Kagi A; Jenny E; Gimeno A; Forrer HR; Banziger I; Musa T; Meca G; Six J; Vogelsgang S.
- 99** **Título del trabajo:** Antifungal peptides produced by bacteria isolated from fish gastrointestinal tract during fermentation of fish by-products  
**Nombre del congreso:** XXIII Congreso Español de Toxicología y VII Iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla (26-28 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Luz C; Tornos A; Princep A; Barba F; Mañes J; Meca G.



- 100 Título del trabajo:** Empleo de ña harina de mostaza oriental como ingrediente antifúngico en un anvase activo de productos panarios  
**Nombre del congreso:** XXIII Congreso Español de Toxicología y VII Iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla (26-28 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Torrijos R; Pérez J; Nazareth TM; Quiles JM; Luz C; Mañes J; Meca G.
- 101 Título del trabajo:** Empleo de ña harina de mostaza oriental como ingrediente antifúngico en un anvase activo de productos panarios  
**Nombre del congreso:** XXIII Congreso Español de Toxicología y VII Iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla (26-28 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Nazareth T; Torrijos R; Bocate KCP; Quiles JM; Luz C; Luciano FB; Mañes J; Meca G.
- 102 Título del trabajo:** Reducción de la contaminación fúngica en cebada durante el almacenamiento mediante alil isotiocianato.  
**Nombre del congreso:** XXIII Congreso Español de Toxicología y VII Iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla (26-28 junio), España  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Quiles JM; Nazareth T; Torrijos R; Luz C; Mañes J; Meca G.
- 103 Título del trabajo:** A new antifungal device for the control of *Penicillium verrucosum* in barley during storage  
**Nombre del congreso:** The World Mycotoxin Forum meets IUPAC  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Belfast (14-16 Octubre), Reino Unido  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Meca G; Quiles JM; Nazareth T; Torrijos R; Luz C; Mañes J.
- 104 Título del trabajo:** Application of lactic acid bacteria as bipreservation agents  
**Nombre del congreso:** The World Mycotoxin Forum meets IUPAC  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Belfast (14-16 Octubre), Reino Unido  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Meca G; Luz C; Mañes J.
- 105 Título del trabajo:** Antifungal activity of allyl isothiocyanate: from raw material to finished product.  
**Nombre del congreso:** The World Mycotoxin Forum meets IUPAC  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Belfast (14-16 Octubre), Reino Unido  
**Fecha de celebración:** 2019  
**Fecha de finalización:** 2019  
Meca G; Quiles JM; Torrijos R; Luz C; Nazareth T; Mañes J.

**106 Título del trabajo:** Use of whey fermented by lactic acid bacteria as a natural preservative with antifungal properties.

**Nombre del congreso:** 9th Workshop Probiotics and Prebiotics, Spanish Society of Probiotics and Prebiotics (SEPyP).

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Zaragoza (15-16 Febrero), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Luz C; Izzo L; Lanni V; Mañes J; Meca G.

**107 Título del trabajo:** In vitro study of the probiotic potential of microorganisms contained in food supplements and medicines.

**Nombre del congreso:** 9th Workshop Probiotics and Prebiotics, Spanish Society of Probiotics and Prebiotics (SEPyP).

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Zaragoza (15-16 Febrero), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Llatas Mateu A; Luz C; Werner M; Bittencourt Luciano F; Mañes J; Meca G.

**108 Título del trabajo:** Intervention strategies for minimising mycotoxins in malting.

**Nombre del congreso:** The World Mycotoxin Forum-10th conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Amsterdam (12-14 Marzo), Holanda

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Laitila A; Vogelgsang S; Meca G; Bryan T; Rajkovic A; Logrieco A.

**109 Título del trabajo:** Advances analytical method for mycotoxins detection: priority and critical issues.

**Nombre del congreso:** The World Mycotoxin Forum-10th conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Amsterdam (12-14 Marzo), Holanda

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Lattanzio V; Leslie FJ, S; De Saeger S; Gerardino A; Maragos CM; Meca G; Njobeh P; Pecorelli I; Pietri A; Stroka J; Syliok M; Sumarah M; Zang Q; Logrieco AF.

**110 Título del trabajo:** Antifungal activity of the allyl isothiocyanate against *Aspergillus flavus* and *Penicillium verrucosum* in maize, wheat and barley.

**Nombre del congreso:** The World Mycotoxin Forum-10th conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Amsterdam (12-14 Marzo), Holanda  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Quiles JM; Torrijos R; Mañes J; Meca G.

**111 Título del trabajo:** Reduction of the ochratoxin A by microorganisms isolated from Tempranillo grape in a wine system.

**Nombre del congreso:** The World Mycotoxin Forum-10th conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Amsterdam (12-14 Marzo), Holanda  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Luz C; Ferrer J; Mañes J; Meca G.

**112 Título del trabajo:** Potential utilization of yellow and oriental mustard flours in loaf bread and shelf life improvement against mycotoxigenic fungi.

**Nombre del congreso:** The World Mycotoxin Forum-10th conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Amsterdam (12-14 Marzo), Holanda  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Torrijos R; Quiles JM; Mañes J; Meca G.

**113 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN PROBIÓTICA DE BACTERIAS AISLADAS DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS

**Nombre del congreso:** VI Congreso de Investigación Biomédica (CIB)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (7,8 y 9 de febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Andrés Llatas Mateu; Mariana Werner; Carlos Luz; Jordi Mañes; Giuseppe Meca.

**114 Título del trabajo:** Characterization of potential probiotic bacteria isolated from fermented dairy milk products.

**Nombre del congreso:** IV International and Vnational Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (22-23 Febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Llatas A; Werner M; Luz C; Mañes J; Meca G.

**115 Título del trabajo:** Potential utilization of yellow and oriental mustard flours in loaf bread shelf life improvement against mycotoxigenic fungi.

**Nombre del congreso:** IV International and Vnational Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)



**Ciudad de celebración:** Valencia (22-23 Febrero), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Quiles JM; Torrijos R; Saladino F; Luciano FB; Mañes J; Meca G.

**116 Título del trabajo:** Application of natamycin on sliced cheese: antifungal activity and shelf-life improvement.

**Nombre del congreso:** IV International and Vnational Student Congress of Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (22-23 Febrero), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Perez J; Torrijos R; Quiles JM; Meca G.

**117 Título del trabajo:** Evaluation of the antifungal potential of yellow mustard flour extracts against aspergillus and penicillium.

**Nombre del congreso:** IV International and Vnational Student Congress of Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (22-23 Febrero), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Torrijos R; Quiles JM; Mañes J; Meca G.

**118 Título del trabajo:** Shelf life extension of loaf bread produced with sourdough fermented by lactobacillus strains.

**Nombre del congreso:** IV International and Vnational Student Congress of Food Science and Technology

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (22-23 Febrero), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Luz C; Mañes J; Meca G.

**119 Título del trabajo:** Analisis de la capacidad antifúngica del AITC sobre A. flavus in vitro a nivel transcryptómico

**Nombre del congreso:** VI Jornadas de Formación en Toxicología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Valencia (19 Abril), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Alonso-Garrido M; Quiles J; Manyes L; Meca G.

**120 Título del trabajo:** Empleo de la harina de mostaza amarilla como conservante natural del pan de molde frente a hongos micotoxigénicos.

**Nombre del congreso:** VI Jornadas de Formación en Toxicología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

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

**Ciudad de celebración:** Valencia (19 Abril), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Torrijos R; Quiles J; Luz C; Meca G.

**121 Título del trabajo:** Empleo del suero de leche fermentado por bacterias ácido lácticas como conservante natural con propiedades antifúngicas en la elaboración del pan de pita.

**Nombre del congreso:** VI Jornadas de Formación en Toxicología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (19 Abril), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Luz C; Izzo L.; Llatas A; Mañes J; Meca G.

**122 Título del trabajo:** Use of cinammaldehyde as antifungal compound in food.

**Nombre del congreso:** VI Jornadas de Formación en Toxicología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (19 Abril), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Nazareth T; Mañes J; Meca G.

**123 Título del trabajo:** Actividad antifúngica del alil isotiocianato frente a *Aspergillus flavus* y *Penicillium verrucosum* en maíz, trigo y cebada.

**Nombre del congreso:** VI Jornadas de Formación en Toxicología

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (19 Abril), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Quiles JM; Torrijos R; Nazareth T; Mañes J; Meca G.

**124 Título del trabajo:** New Intervention concepts to avoid storage fungi

**Nombre del congreso:** The 1st Mycokey technological workshop, Integrated preventive actions to avoid mycotoxins in malting and brewing

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Helsinki (23-24 Mayo), Finlandia

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Meca G; Quiles JM; Nazareth T; Luz C; Torrijos R; Mañes J.

**125 Título del trabajo:** Allyl isothiocyanate and cinnamaldehyde against mycotoxigenic fungi in vitro and their combined use in stored corn

**Nombre del congreso:** V International Conference on Antimicrobial Research, ICAR 2018

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Torremolinos (24-25 Mayo), España

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Bocate KCP; Evangelista AG; Meca G; Luciano FB.



- 126 Título del trabajo:** Estrategias de reducción del crecimiento fúngico en superficie del queso mozzarella mediante el empleo de natamicina.  
**Nombre del congreso:** Tercer workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza (5-6 Julio), España  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Torrijos R; Perez J; Mañes J; Meca G.
- 127 Título del trabajo:** Desarrollo de un producto de bipreservación para maíz frente a *Aspergillus flavus* empleando medio de cultivo fermentado por bacterias ácido lácticas.  
**Nombre del congreso:** Tercer workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza (5-6 Julio), España  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Luz C; Nazareth TM; Meca G; Mañes J.
- 128 Título del trabajo:** Evaluación del isotiocianato de alilo como fumigante para evitar la producción de la ocratoxina A durante el almacenamiento de la cebada.  
**Nombre del congreso:** Tercer workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Zaragoza (5-6 Julio), España  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Nazareth TM; Quiles JM; Luciano FB; Mañes J; Meca G.
- 129 Título del trabajo:** New Methodology for the reduction of the *A. flavus* and *P. verrucosum* growth on cereals during storage.  
**Nombre del congreso:** 2nd Mycokey International Conference-Integrated solution for mycotoxin management  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Wuhan (16-18 Septiembre), China  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Nazareth TM; Quiles JM; Luz C; Luciano FB; Mañes J; Meca G.
- 130 Título del trabajo:** Application of the lactic acid bacteria as biopreservative strategy against *A. flavus* growth in maize.  
**Nombre del congreso:** 2nd Mycokey International Conference-Integrated solution for mycotoxin management  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Wuhan (16-18 Septiembre), China





**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Luz C; Nazareth TM; Torrijos R; Mañes J; Meca G.

**131 Título del trabajo:** Occurrence of mycotoxins in Brazilian fish and feed followed by risk assessment through deterministic approach.

**Nombre del congreso:** International Forum on Mycotoxins in Animal Production

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Curitiba (3-5 Diciembre), Brasil

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Anater A; Roni Ribeiro D; de Melo Nazareth T; Mañes J; Meca G; Pimpão C.

**132 Título del trabajo:** Determination of Aflatoxin B1 in Rhamdia quelen tissues and water through LC/MS-MS.

**Nombre del congreso:** International Forum on Mycotoxins in Animal Production

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Curitiba (3-5 Diciembre), Brasil

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Anater A; Kayamori J; Thon B; Barbosa C; Luciano F; Meca G; Roni Ribeiro D; Pimpão C.

**133 Título del trabajo:** Antifungal activity of Natamycin, against Aspergillus, Fusarium and Penicillium spp.

**Nombre del congreso:** International Forum on Mycotoxins in Animal Production

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Curitiba (3-5 Diciembre), Brasil

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Torrijos R; Pérez J; Sanchis A; Navarro M; Mañes J; Meca G.

**134 Título del trabajo:** Antimycotoxigenic action of the phenolic extract against the Fusarium graminearum strain in maize.

**Nombre del congreso:** International Forum on Mycotoxins in Animal Production

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

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

**Ciudad de celebración:** Curitiba (3-5 Diciembre), Brasil

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Denardi-Souza T; Luz C; Mañes J; Badiale-Furlong E; Meca G.

**135 Título del trabajo:** Innovative solution to reduce the growth of the mycotoxigenic fungi in cereals during storage.

**Nombre del congreso:** International Forum on Mycotoxins in Animal Production

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Curitiba (3-5 Diciembre), Brasil

**Fecha de celebración:** 2018

**Fecha de finalización:** 2018

Quiles JM; Torrijos R; Luz C; de Melo Nazareth T; Mañes J; Meca G.



- 136 Título del trabajo:** Lactic acid bacteria as bio control agents against corn mycotoxigenic fungi.  
**Nombre del congreso:** International Forum on Mycotoxins in Animal Production  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Curitiba (3-5 Diciembre), Brasil  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Luz C; de Melo Nazareth T; D'Opazo V; Mañes J; Meca G.
- 137 Título del trabajo:** Reduction of aflatoxins B1 and B2 in corn, corn flour and peanuts by gaseous AITC.  
**Nombre del congreso:** International Forum on Mycotoxins in Animal Production  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Curitiba (3-5 Diciembre), Brasil  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Bordin K; Corrêa J; Crippa D; Mañes J; Meca G; Saladino F; Luciano F.
- 138 Título del trabajo:** Use of Allyl isothiocyanate to reduce levels of zearalenone in grains and maize flour.  
**Nombre del congreso:** International Forum on Mycotoxins in Animal Production  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Curitiba (3-5 Diciembre), Brasil  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Bordin K; Evangelista A; Meca G; Mañes J; Saladino F; Schoch A; Luciano F.
- 139 Título del trabajo:** Use of Allyl isothiocyanate to reduce levels of zearalenone in wheat flour and in natura.  
**Nombre del congreso:** International Forum on Mycotoxins in Animal Production  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Curitiba (3-5 Diciembre), Brasil  
**Fecha de celebración:** 2018  
**Fecha de finalización:** 2018  
Bordin K; Evangelista A; Meca G; Mañes J; Saladino F; Schoch A; Luciano F.
- 140 Título del trabajo:** Actividad antifúngica de péptidos producidos por bacterias lácticas.  
**Nombre del congreso:** V Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia 31/01/2017, España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Luz C; Quiles JM; Fernandez-Franzon M; Mañes J; Meca G.
- 141 Título del trabajo:** Biodegradación de la ocratoxina A mediante bacterias lácticas.  
**Nombre del congreso:** V Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia 31/01/2017, España



**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

Ferrer J; Luz C; Saladino F; Schoch A; Luciano FB; Mañes J; Meca G.

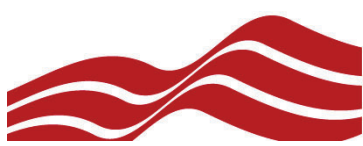
- 142 Título del trabajo:** Antimicrobial activity of lactic acid bacteria isolated from andean fermented food  
**Nombre del congreso:** III International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (23-24 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Yepez A; Luz C; Meca G; Aznar R. "ISSN: 2341-2240".
- 143 Título del trabajo:** Ochratoxin A Bioaccessibility during in vitro simulated pig digestion in the presence of lactic acid bacteria  
**Nombre del congreso:** III International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (23-24 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Ferrer J; Schoch A; Luz C; Luciano FB; Meca G. "ISSN: 2341-2240".
- 144 Título del trabajo:** Bioaccessibility of the cyanotoxin cylindrospermopsin in different uncooked vegetables and under boiling cooking treatment  
**Nombre del congreso:** III International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (23-24 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Maisanaba S; Camean A; Jos A; Saladino F; Font G; Meca G. "ISSN: 2341-2240".
- 145 Título del trabajo:** Antifungal and antimycotoxigenic activity of  $\epsilon$ -polylysine in packed products  
**Nombre del congreso:** III International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (23-24 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Moreno JF; Luz C; Luciano FB; Meca G. "ISSN: 2341-2240".
- 146 Título del trabajo:** Antifungal potential of mustard flours extracts against *Aspergillus*, *Penicillium* and *Fusarium*.  
**Nombre del congreso:** III International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (23-24 febrero), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Torrijos R; Quiles JM; Saladino F; Luciano FB; Meca G. "ISSN: 2341-2240".



- 147** **Título del trabajo:** Antifungal activity of phenolic acids produced by Lactic Acid Bacteria in MRS medium against mycotoxigenic fungi  
**Nombre del congreso:** 56th Annual meeting and Tox Expo  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Baltimore (12-16 Marzo), Estados Unidos de América  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Luz C; Saladino F; Quiles JM; Ruiz MJ; Fernández-Franzón M; Meca G.
- 148** **Título del trabajo:** Actividad atifúngica de suero de leche fermentado por bacterias lácticas.  
**Nombre del congreso:** IX Congreso CyTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid (16-18/05/2017), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
C. Luz; A. D'agnano; F.B. Luciano; J. Mañes; G. Meca.
- 149** **Título del trabajo:** La harina de mostaza amarilla como conservante natural del pan de molde  
**Nombre del congreso:** IX Congreso CyTA-CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Madrid (16-18/05/2017), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
J.M. Quiles; R. Torrijos; F. Saladino; J. Mañes; F.B. Luciano; G. Meca.
- 150** **Título del trabajo:** Identification of antifungal peptides produced by lactic acid bacteria  
**Nombre del congreso:** V Jornadas Bienales de Jóvenes Investigadores en Proteómica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Toledo (19-20 Junio), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
C. Luz; M. Fernandez-Franzon; J. Mañes; F.B. Luciano; G. Meca.
- 151** **Título del trabajo:** Development of a biocontrol agent against Fusarium spp. Using culture media fermented by lactic acid bacteria.  
**Nombre del congreso:** 15th Congress of the Mediterranean Phytopathological Union, Plant Health Sustaining Mediterranean Ecosystem.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cordoba (20-23 Junio), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Luz C; Luciano FB; Mañes J; Meca G.



- 152 Título del trabajo:** Lactic acid bacteria with potential for ochratoxin A degradation in vitro.  
**Nombre del congreso:** 7th Congress of European Microbiologists (FEMS)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (9-13 Julio), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
C. Luz Mínguez; J. Ferrer Roig; F. Saladino; F.B. Luciano; J. Mañes; G. Meca.
- 153 Título del trabajo:** Detoxicación in vitro de la ocratoxina A empleando la enzima digestiva pancreática  
**Nombre del congreso:** XXII Congreso Español de Toxicología y VI Iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 Junio), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Luz C; Ferrer J; Saladino F; Luciano FB; Mañes J; Meca G.
- 154 Título del trabajo:** Actividad antifúngica de extractos de mostaza amarilla frente a hongos toxigenicos.  
**Nombre del congreso:** XXII Congreso Español de Toxicología y VI Iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 Junio), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Quiles JM; Torrijos R; Saladino F; Mañes J; Fernandez Franzón M; Meca G.
- 155 Título del trabajo:** Biodisponibilidad de la cianotoxina cilindrospermopsina en diferentes vegetales crudos y cocinados mediante hervido.  
**Nombre del congreso:** XXII Congreso Español de Toxicología y VI Iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (28-30 Junio), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Maisanaba S; Camean AM; Jos A; Saladino F; Font G; Meca G.
- 156 Título del trabajo:** Antifungal activity of the allyl isothiocyanate against *Aspergillus flavus* and *Penicillium nordicum* in corn, wheat and barley.  
**Nombre del congreso:** 1st Mycokey Conference, Global mycotoxin reduction in the food and feed chain.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Ghent (11-14 September), Bélgica  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Quiles JM; Torrijos R; Saladino F; Luciano FB; Mañes J; Meca G.
- 157 Título del trabajo:** Reduction in vitro of the ochratoxin A using the digestive enzyme pancreatin.  
**Nombre del congreso:** 1st Mycokey Conference, Global mycotoxin reduction in the food and feed chain.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster



**Ciudad de celebración:** Ghent (11-14 September), Bélgica

**Fecha de celebración:** 2017

**Fecha de finalización:** 2017

Luz C; Ferrer J; Luciano FB; Mañes J; Meca G.

- 158 Título del trabajo:** Probiotic characterization of bacteria isolated from breast milk  
**Nombre del congreso:** II Congreso Nacional de Jóvenes Investigadores en Biomedicina  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (23-24 November), España  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Luz C; Werner M; Llatas-Mateu A; Mañes J; Meca G.

- 159 Título del trabajo:** Antifungal activity of phenolic extract obtained from rice bran fermented by *Rhizopus oryzae*  
**Nombre del congreso:** International Conference on Food Contaminants  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Braga (13-14 Julio), Portugal  
**Fecha de celebración:** 2017  
**Fecha de finalización:** 2017  
Denardi Souza T; Luz C; Luciano BT; Mañes J; Badiale-Furlong E; Meca G.

- 160 Título del trabajo:** Zearalenone and  $\alpha$ -zearalenolin vitro reduction using allyl isothiocyanate and bioaccessibility studies  
**Nombre del congreso:** II International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 3-4 Marzo, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Saladino F; Bordin K; Quiles JM; Luciano F; Fernandez Franzon M; Meca G.

- 161 Título del trabajo:** Use of polylysine as a preservative to increase the shelf life of the sliced bread  
**Nombre del congreso:** II International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 3-4 Marzo, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Calpe J; Luz C; Meca G.

- 162 Título del trabajo:** Mycotoxins in food  
**Nombre del congreso:** II International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 3-4 Marzo, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Sabiú B; Sarais G; Meca G; Fernandez-Franzón M.



- 163** **Título del trabajo:** Purification and isolation of antimicrobial peptides produced by lactic acid bacteria  
**Nombre del congreso:** II International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 3-4 Marzo, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Luz C; Calpe J; Meca G.
- 164** **Título del trabajo:** Antifungal activity of cinnamaldehyde against aspergillus parasiticus and biotechnological application for shelf life improvement and AFs reduction in loaf bread.  
**Nombre del congreso:** II International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 3-4 Marzo, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Quiles JM; Saladino F; Fernandez-Franzón M; Meca G.
- 165** **Título del trabajo:** Allyl isothiocyanate to chemically reducemycotoxin levels in food products  
**Nombre del congreso:** II International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 3-4 Marzo, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Bordin K; Saladino F; Meca G; Luciano F.
- 166** **Nombre del congreso:** II International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Comité organizador  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 3-4 Marzo, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Giuseppe Meca.
- 167** **Título del trabajo:** (Organización Simposio)  
**Nombre del congreso:** II International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Otros  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 3-4 Marzo, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Giuseppe Meca.
- 168** **Título del trabajo:** Actividad antifúngica de la polilisina y posibles aplicaciones en envasado alimentario  
**Nombre del congreso:** 6th Congress of Pharmacy Students, 4th, International Edition  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** España

**Fecha de celebración:** 2016

**Fecha de finalización:** 2016

Calpe J; Luz C; Meca G.

- 169 Título del trabajo:** Análisis de micotoxinas en pan y aproximación a la evaluación de riesgo.  
**Nombre del congreso:** 6th Congress of Pharmacy Students, 4th, International Edition  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Quiles JM; Saladino F; Fernandez-Franzón M; Meca G.
- 170 Título del trabajo:** Empleo de harina de mostaza como conservante frente al hongo micotoxigenico Aspergillus parasiticus  
**Nombre del congreso:** Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 14-04-2016, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Quiles JM; Saladino F; Fernandez-Franzón M; Meca G.
- 171 Título del trabajo:** Identificación de peptidos antifungicos producidos por bacterias ácidos lacticas.  
**Nombre del congreso:** Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 14-04-2016, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Luz C; Calpe J; Meca G.
- 172 Título del trabajo:** Estudio de la presencia de micotoxinas en masas de pizza refrigeradas y aproximacion a la evaluación del riesgo  
**Nombre del congreso:** Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, 14-04-2016, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Saladino F; Quiles JM; Fernandez-Franzon M; Meca G.
- 173 Título del trabajo:** Biofilms de polilisina como dispositivos antifúngicos en la conservación de productos panarios  
**Nombre del congreso:** Jornadas de Toxicología Española e Iberoamericana  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla (29-06-2016), España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Luz C; Calpe J; Quiles JM; Saladino F; Fernandez-Franzon M; Meca G.





- 174 Título del trabajo:** Biopreservation potential of lactic acid bacteria from Andean fermented products.  
**Nombre del congreso:** Food Micro  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Dublin (19-22/07/2016), Irlanda  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Yepez A; Luz C; Meca G; Aznar R.
- 175 Título del trabajo:** Identificación, purificación y actividad antifúngica de péptidos bioactivos producidos por *Lactobacillus plantarum*  
**Nombre del congreso:** 10ª Reunión de la RedBal  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Luz C; Calpe J; Mañes J; Meca G.
- 176 Título del trabajo:** Aumento de la vida útil de productos panarios y reducción del contenido en aflatoxinas empleando biofilms de polilisina.  
**Nombre del congreso:** Segundo workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood).  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cáceres (5-6/09), España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Luz C; Calpe J; Quiles JM; Saladino F; Fernández-Franzón M; Meca G.
- 177 Título del trabajo:** Actividad antifúngica de extractos de mostaza frente a hongos micotoxigenicos.  
**Nombre del congreso:** Segundo workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood).  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cáceres (5-6/09), España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Quiles JM; Saladino F; Luz C; Calpe J; Fernández-Franzón M; Meca G.
- 178 Título del trabajo:** Presencia de micotoxinas en alimentos para celíacos.  
**Nombre del congreso:** Segundo workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood).  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cáceres (5-6/09), España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Saladino F; Sabiu B; Sarais G; Meca G; Mañes J; Fernández-Franzón M.



- 179 Título del trabajo:** Antifungal and antimycotoxigenic activity of polylysine biofilms  
**Nombre del congreso:** 52nd Congress of the European Societies of Toxicology (EUROTOX)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Sevilla (04-07/09), España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Luz C; Calpe J; Saladino F; Quiles JM; Ruiz MJ; Meca G; Mañes J; Fernández-Franzón M; Meca G.
- 180 Título del trabajo:** Study of Urtica dioica as new functional food.  
**Nombre del congreso:** XI Italian Congress of Food Chemistry  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Cagliari (4-7/10/2016), Italia  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Maietti A; Bonetti G; Tedeschi P; Meca G; Bertelli D; Mañes J; Brandolini V.
- 181 Título del trabajo:** Contribución de las bacterias lácticas a la seguridad alimentaria de productos fermentados de origen vegetal.  
**Nombre del congreso:** XX Congreso Nacional de Microbiología Alimentaria  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** León 14-16/09/2016, España  
**Fecha de celebración:** 2016  
**Fecha de finalización:** 2016  
Yepez A; Luz C; Meca G; Aznar R.
- 182 Título del trabajo:** Fusarium head blight agents and mycotoxins in wheat grain in central Italy: Disease complexity may lead to a permanent contamination risk.  
**Nombre del congreso:** XX Convegno Nazionale Società Italiana di Patologia Vegetale-Environmentally loyal plant protection: from nano to field scale.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Pisa, Italia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
G. Beccari; A. Prodi; S. Generotti; F. Etruschi; G. Meca; C. Juan; E. Ferrer; L. Covarelli.
- 183 Título del trabajo:** Cytotoxicity and bioavailability of alternariol on Caco-2 HTB 37 cells  
**Nombre del congreso:** VIII congreso CYTA/CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Badajoz, España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
C. Fernandez-Blasco; G. Meca; G. Font; H. Berrada; M.J. Ruiz.
- 184 Título del trabajo:** Empleo de allil isotiocianato como conservante frente al hongo micotoxigénico Aspergillus parasiticus  
**Nombre del congreso:** III Jornadas de Formación en Toxicología



**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (16/04/2015), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Saladino F; Quiles JM; Manyes L; Meca G; Fernandez M.

**185 Título del trabajo:** Actividad antifúngica de los compuestos bioactivos producidos por bacterias probióticas  
**Nombre del congreso:** III Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Viena (10-12/11/2014), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Luz C; Manyes L; Meca G.

**186 Título del trabajo:** Reducción de la formación de aflatoxinas en pan de molde mediante el uso del alil isotiocianato y aldehído cinámico  
**Nombre del congreso:** III Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (16/04/2015), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Lopez M; Saladino F; Meca G; Fernandez M.

**187 Título del trabajo:** Antifungal activity of allyl, benzyl and phenyl isothiocyanate in vitro against *Aspergillus parasiticus* and *Penicillium expansum* and their use for aflatoxins reduction in loaf bread  
**Nombre del congreso:** I International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia (05-06/03/2015), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
F. Saladino; M. Heredia; J.M. Quiles; L. Manyes; M. Fernandez-Franzon; G. Meca.

**188 Título del trabajo:** Antifungal activity of bioactive compounds produced by probiotic bacteria  
**Nombre del congreso:** I International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (05-06/03/2015), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
C. Luz; L. Manyes; G. Meca. "Asociación Valenciana de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos".

**189 Título del trabajo:** The importance of the polyphenolic fraction in wines  
**Nombre del congreso:** I International Student congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (05-06/03/2015), España



**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

J. Calpe; G. Meca. "Asociación Valenciana de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos".

- 190 Título del trabajo:** Mycotoxins determination in loaf bread and evaluation of the estimated daily intake (EDI)  
**Nombre del congreso:** EFS13 13th European Fusarium Seminar  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Martina Franca (10-14 May 2015), Italia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Saladino F; Quiles JM; Ferandez-Franzon M; Mañes J; Meca G.
- 191 Título del trabajo:** Human mycotoxin bioaccessibility is influenced by the presence of prebiotics, probiotics and protein ingredients in the diet.  
**Nombre del congreso:** EFS 13th European Fusarium Seminar  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Martina Franca (10-14 May 2015), Italia  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Manyes L; Ferrer M; Mañes J; Meca G.
- 192 Título del trabajo:** Reducción de micotoxinas en masas panarias mediante el uso del alil isotiocianato (AITC)  
**Nombre del congreso:** XXI Congreso Español y V Iberoamericano de Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Leon (17-19/06/2015), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Quiles JM; Saladino F; Manyes L; Fernandez-Franzón M; Meca G. "Revista de Toxicología ISSN: 0212-7113".
- 193 Título del trabajo:** El uso de antimicrobianos naturales para el aumento de la vida útil del pan de molde  
**Nombre del congreso:** XXI Congreso Español y V Iberoamericano de Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Leon (17-19/06/2015), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
Saladino F; Lopez M; Manyes L; Fernandez-Franzón M; Meca G. "Revista de Toxicología ISSN: 0212-7113".
- 194 Título del trabajo:** EL USO DE ALDEHÍDO CINÁMICO Y ALIL ISOTIOCIANATO PARA EL AUMENTO DE LA VIDA ÚTIL Y LA REDUCCIÓN DE AFLATOXINAS EN PAN DE MOLDE  
**Nombre del congreso:** Primer workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote  
**Ciudad de celebración:** Valencia (29-30 Junio), España



**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

F. Saladino; M. López; L. Manyes; G. Meca; M. Fernández-Franzón; J. Mañes.

- 195 Título del trabajo:** INCREMENTO DE LA VIDA ÚTIL Y REDUCCIÓN DEL CONTENIDO DE AFLATOXINAS EN PAN MEDIANTE EL USO DE BACTERIAS PROBIÓTICAS  
**Nombre del congreso:** Primer workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (29-30 Junio), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
C. Luz; L. Manyes; G. Meca.

- 196 Título del trabajo:** USO SE HARINA DE MOSTAZA FRENTE AL HONGO MICOTOXIGENICO ASPERGILLUS PARASITICUS  
**Nombre del congreso:** Primer workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (29-30 Junio), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
J.M. Quiles; F. Saladino; L. Manyes; M. Fernandez-Franzón; G. Meca.

- 197 Título del trabajo:** REDUCCIÓN DE LA BIOACCESIBILIDAD DE AFLATOXINA B1 IN VITRO MEDIANTE CEPAS PROBIOTICAS  
**Nombre del congreso:** Primer workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (29-30 Junio), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
E. Posarelli; C. Vagni; L. Manyes; G.Meca; M.J. Ruiz. "Libro de abstracts ISSN: 2444-3158, pp. 38".

- 198 Título del trabajo:** CITOTOXICIDAD Y TRANSPORTE DEL ALTERNARIOL EN CÉLULAS DE MAMÍFERO  
**Nombre del congreso:** Primer workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (29-30 Junio), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
C. Fernández-Blanco; G. Meca; Font; G; M.J. Ruiz. "Libro de abstracts, ISSN: 2444-3158, pp. 42".

- 199 Título del trabajo:** REDUCCIÓN QUÍMICA DE ZEARELENONA,  $\alpha$ Y  $\beta$ -ZEARELENOL MEDIANTE EL USO DE ALIL ISOTIOCIANATO  
**Nombre del congreso:** Primer workshop de la red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigenicos y de sus procesos de descontaminación (Micofood)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional



**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (29-30 Junio), España  
**Fecha de celebración:** 2015  
**Fecha de finalización:** 2015  
K.Bordin1; F. Saladino; F.B. Luciano; L. Manyes; M. Fernández-Franzón; G. Meca.

**200 Título del trabajo:** In vitro antimicrobial activity of bioactive compounds from plants against mycotoxigenic fungi

**Nombre del congreso:** 51st Congress of the European Societies of Toxicology (EUROTOX)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Porto (13-16 Setiembre), Portugal

**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

F. Saladino; L. Manyes; G. Meca; M. Fernandez Franzon.

**201 Título del trabajo:** Los probioticos como moduladores de la bioaccesibilidad de la aflatoxina B1

**Nombre del congreso:** II Congreso de biomedicina predocs de Valencia

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia (26-27 Noviembre), España

**Fecha de celebración:** 2015

**Fecha de finalización:** 2015

Federica Saladino; Juan Manuel Quiles; Lara Manyes; Mónica Fernandez Franzon; Giuseppe Meca.

**202 Título del trabajo:** Reducción de la bioaccesibilidad de la micotoxina menor de Fusarium beauvericina mediante le uso de la fibra prebiotica inulina

**Nombre del congreso:** V workshop probioticos, prebioticos y sald. Evidencia científica

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Valencia, España

**Fecha de celebración:** 2014

**Fecha de finalización:** 2014

G. Meca; J. Mañes; G. Font.

**203 Título del trabajo:** Bioaccessibility of enniatins A, A1, B and B1 in different commercial breakfast cereals, cookies, and breads of Spain.

**Nombre del congreso:** 3rd International Conference on Food Digestion

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Póster

**Ciudad de celebración:** Wageningen, Holanda

**Fecha de celebración:** 2014

**Fecha de finalización:** 2014

A. Prosperini; G. Meca; G. Font; M.J Ruiz.

**204 Título del trabajo:** Biotechnological approach on mycotoxin detoxification

**Nombre del congreso:** Mycotoxin in Nutraceuticals and Functional Food-An emerging risk for consumers FOODSEG European Project

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Internacional

**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia invitada/ Keynote

**Ciudad de celebración:** Napoles (27-28 Febrero), Italia



**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
J. Mañes; I. Peris; M. Ferrer; G. Meca.

- 205** **Título del trabajo:** Actividad antifúngica del alil isotiocianatos frente al hongo micotoxigénico *Aspergillus parasiticus*  
**Nombre del congreso:** I Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia 2 Abril de 2014, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
M. Sarrió; G. Meca.
- 206** **Título del trabajo:** Empleo de pre y probióticos en alimentos para reducir la bioaccesibilidad de micotoxinas  
**Nombre del congreso:** I Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia 2 Abril de 2014, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
M. Ferrer; L. Manyes; G. Meca.
- 207** **Título del trabajo:** Estudio de la reducción química de las micotoxinas con isotiocianatos  
**Nombre del congreso:** I Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia 2 Abril de 2014, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
I Peris; G. Meca.
- 208** **Título del trabajo:** Validación de un método para la determinación de sinigrina en harinas de mostaza oriental (*Brassica juncea*)  
**Nombre del congreso:** I Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia 2 Abril de 2014, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
J.M. Quiles.
- 209** **Título del trabajo:** Actividad biológica de glucosinolatos e isotiocinatos presentes en alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia 2 Abril de 2014, España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
B.L. Tracz; F.B. Luciano; G. Meca.



- 210 Título del trabajo:** Reduction of the aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in Italian piadina by isothiocyanates presents in oriental and yellow mustard flour  
**Nombre del congreso:** The 8th World Mycotoxin Forum Conference, Mycotoxin Control: the system approach  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Viena (10-12/11/2014), Austria  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
Luciano F; Manyes L; Mañes J; Meca G.
- 211 Título del trabajo:** Antimicrobial devices containing allyl isothiocyanate to improve shel life and safety of sliced Mozzarella cheese  
**Nombre del congreso:** The 8th World Mycotoxin Forum Conference, Mycotoxin Control: the system approach  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Viena (10-12/11/2014), Austria  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
Luciano F; Tracz B; Mañes J; Meca G.
- 212 Título del trabajo:** Reducción de la bioaccessibilidad de micotoxinas presentes en alimentos empleando pre y probióticos  
**Nombre del congreso:** I Congreso Biomedicina Predocs en Valencia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia (27-28/11/2014), España  
**Fecha de celebración:** 2014  
**Fecha de finalización:** 2014  
Quiles JM; Saladino F; Meca G; Mañes J.
- 213 Título del trabajo:** Risk assessment of beauvericin, enniatins and fusaproliferin present in follow up infant formula by in vitro evaluation of the duodenal and colonic bioaccessibility.  
**Nombre del congreso:** 2nd International Congress on Food Digestion  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Madrid, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
G. Meca; A.B. Serrano; G. Font; E. Ferrer.
- 214 Título del trabajo:** Bioaccesibilidad de la micotoxina beauvericina mediante sistemas dinámicos y estáticos  
**Nombre del congreso:** 3rd Congress of UV Pharmacy Students-1st International Edition  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Matteo Manzini; María Teresa Rodriguez Estrada; Giuseppe Meca; Jordi Mañes Vinuesa.

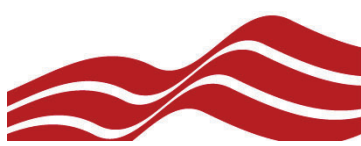




- 215 Título del trabajo:** Subacute study of enniatin and its determination in gastrointestinal fluids and rat serum  
**Nombre del congreso:** 3rd Congress of UV Pharmacy Students-1st International Edition  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Laura Escrivá; Lara Manyes; Giuseppe Meca; María José Ruiz.
- 216 Título del trabajo:** Reducción de la contaminación de hongos patógenos y micotoxinas en alimentos empleando sustancias bioactivas de origen natural  
**Nombre del congreso:** 3rd Congress of UV Pharmacy Students-1st International Edition  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Consuelo Hontanaya Díaz; Giuseppe Meca; Jordi Mañes Vinuesa.
- 217 Título del trabajo:** Evaluación de la bioaccesibilidad de las micotoxinas emergentes de Fusarium presentes en papillas infantiles.  
**Nombre del congreso:** 3rd Congress of UV Pharmacy Students-1st International Edition  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Ana Belen Serrano; Giuseppe Meca; Emilia Ferrer; Guillermina Font.
- 218 Título del trabajo:** Bioaccessibility of fumonisin B2 and its reaction products with isothiocyanates through a simulated gastrointestinal digestion system  
**Nombre del congreso:** ISM-MycoRed International Conference Europe 2013 Global Mycotoxin Reduction Strategies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Martina Franca, Italy, Italia  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Manyes L.; Ruiz M.J.; Mañes J.; Meca G.
- 219 Título del trabajo:** Reducción de aflatoxinas en frutos secos mediante el uso de isotiocianatos  
**Nombre del congreso:** XX Congreso español de Toxicología y IV iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Salamanca, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Hontanaya C; Meca G; Mañes J.



- 220** **Título del trabajo:** Estudio preliminar de la ADMET de las eniatinas A, A1, B, B1 in vivo  
**Nombre del congreso:** XX Congreso español de Toxicología y IV iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Salamanca, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Manyes L; Escrivá L; Meca G; Font G.
- 221** **Título del trabajo:** Detection of cytotoxicity, DNA damage and metabolism of Zearalenone and its metabolites on CHO-K1 cells  
**Nombre del congreso:** XX Congreso español de Toxicología y IV iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Salamanca, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
Tatay E; Meca G; Mallebrera B; Font G; Ruiz MJ."Rev. Toxicol. 30 (2013) 74-75".
- 222** **Título del trabajo:** Influence of pro and pre biotics on gastric duodenal and colonic bioaccessibility of the mycotoxin beauvericin  
**Nombre del congreso:** The intestinal microbiota and gut health: Contribution of the diet, bacterial metabolites, host interactions and impact on health and disease  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2013  
**Fecha de finalización:** 2013  
B. Mallebrera; G. Meca; L. Manyes; J. Manyes; G. Font.
- 223** **Título del trabajo:** As the soluble dietary fiber can regulate the bioaccessibility of the bioactive compound beauvericin  
**Nombre del congreso:** 1th International Congress on Food Digestion (19-21 March, 2012)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Cesena, Italia  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
G. Meca; J. Mañes; G. Font.
- 224** **Título del trabajo:** Soyasaponins I and  $\beta$ g in raw and cooked legumes: Determination by SPE-HPLC-MS and its bioaccessibility by in vitro digestion model  
**Nombre del congreso:** IX Italian Congress of Food Chemistry. Food, Functional Foods and Nutraceuticals.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Ischia (Napoles), Italia  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
G. Sagratini; G. Caprioli; F. Maggi; G. Font; D. Giardinà; J. MAñes; G. Meca; M. Ricciutelli; V. Sirocchi; E. Torregiani; S. Vittori.



- 225** **Título del trabajo:** Detoxification of fumonisins by isothiocyanates  
**Nombre del congreso:** 48th Congress of the European Society of Toxicology (Eurotox)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Estocolmo, Suecia  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
G. Font; I. Azaiez; G. Meca; M. Fernández-Franzón. "Toxicology letters ISSN 0378-4274 Volumen 211S".
- 226** **Título del trabajo:** Citotoxicidad y biodisponibilidad in vitro de beauvericina y fusaproliferina en células Caco-2.  
**Nombre del congreso:** Jornadas de Formación en Toxicología  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
Prosperini A; Meca G; Font G; Ruiz MJ.
- 227** **Título del trabajo:** Study of the antifungal activity of allyl, benzyl and phenyl isothiocyanate in vitro, and their reaction with fumonisins in bread  
**Nombre del congreso:** 2nd Workshop on Food Safety, Technologies and Innovation Applied to Food Safety  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
G. Meca; Azaiez M; Fernandez-Franzon M; Mañes J.
- 228** **Título del trabajo:** Use of isothiocyanates to reduce the levels of fumonisins in vitro and in corn.  
**Nombre del congreso:** 16th World Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Foz do Iguaçu, Brasil  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
G. Meca; F.B. Luciano; I. Azaiez; M. Fernández-Franzón; J. Mañes.
- 229** **Título del trabajo:** Bioaccessibilità delle soiasaponine I e  $\beta$ g ed attività ipocolesterolemizzante: modello di digestione in vitro  
**Nombre del congreso:** 3° Congresso nazionale della società Italiana di Nutraceutica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Milano (20-21 settembre de 2012), Italia  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
Giovanni Caprioli; Gianni Sagratini; Filippo Maggi; Guillermina Font; Jordi Mañes; Giuseppe Meca; Massimo Ricciutielli; Veronica Sirocchi; Elisabetta Torregiani; Sauro Vittori.



- 230** **Título del trabajo:** In vitro evaluation of cytotoxicity and bioavailability of beauvericin and fusaproliferin  
**Nombre del congreso:** ESTIV (European Society of Toxicology in vitro) 2012. 16-19 Octubre, Lisboa, Portugal.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Lisboa, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
G. Meca; A. Prosperini; J. Mañes; G. Font; M.J. Ruiz.
- 231** **Título del trabajo:** Chemical reduction of fumonisins using isothiocyanates in model solution and in food products  
**Nombre del congreso:** International MPU workshop 2012, Plant protection for the quality and safety of the mediterranean diet. (24-26 Octubre)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Bari, Italia  
**Fecha de celebración:** 2012  
**Fecha de finalización:** 2012  
Meca G; Azaiez I; Fernandez-Franzon M; Mañes J.
- 232** **Título del trabajo:** Study on fumonisin B1 detoxification during heat treatment  
**Nombre del congreso:** I CONGRÉS D'ESTUDIANTS DE FARMÀCIA UV  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
G. Meca; M. Fernández-Franzón; J. Mañes; M.J. Ruiz.
- 233** **Título del trabajo:** Aplicación de un método de digestión in vitro en el estudio de la bioaccesibilidad de eniatinas a partir de alimentos de base cereal  
**Nombre del congreso:** I CONGRESO INTERNACIONAL DE ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETETICA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
A. Prosperini; G. Meca; J. Blesa; J. Mañes.
- 234** **Título del trabajo:** Influence of flour composition on the reduction of the mycotoxin beauvericin in a model system composed by crspsy bread and the study of its cytotoxicity  
**Nombre del congreso:** MYCORED AFRICA 2011 CONFERENCE  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Ciudad del Cabo, República Sudafricana  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
Giuseppe Meca; José Miguel Soriano; Monica Fernández-Franzón; Alberto Ritieni; María José Ruiz; Guillermina Font; Jordi Mañes.



- 235** **Título del trabajo:** Citotoxicidad de beauvericina y fusaproliferina en células Caco-2, HT-29 y Hep-G2  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
G. Meca; G. Font; J. Mañes; M.J Ruiz.
- 236** **Título del trabajo:** Toxicity of enniatins by evaluation of duocenal and colonic bioavailability applying an in vitro method by Caco-2 cells.  
**Nombre del congreso:** XIX CONGRESO ESPAÑOL DE TOXICOLOGÍA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Vigo, España  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
Meca G; Mañes J; Font G; Ruiz MJ.
- 237** **Título del trabajo:** Aplicación de un método de digestión in vitro en el estudio de la bioaccesibilidad de enniatinas a partir de alimentos de base cereal  
**Nombre del congreso:** I CONGRESO INTERNACIONAL DE ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETETICA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Valencia, España  
**Fecha de celebración:** 2011  
**Fecha de finalización:** 2011  
A. Prosperini; G. Meca; J. Blesa; J. Mañes.
- 238** **Título del trabajo:** Antibacterial activity of the enniatins A, A1, B, B1 produced by *Fusarium tricinctum* in liquid culture, and cytotoxicity effects on Caco-2 cells.  
**Nombre del congreso:** XII International congress of toxicology (IUTOX2010) 19-23 July 2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Ruiz, M.J.; Meca, G.; Mañes, J.; Font, G."Toxicol. Lett. 196S(2010) S260, doi: 10.1016/j.toxlet.2010.03.869".
- 239** **Título del trabajo:** Bioaccessibility and bioavailability of the enniatins A, A1, B, B1 contained in a commercial wheat crispy bread  
**Nombre del congreso:** XII International congress of toxicology (IUTOX 2010) 19-23 July 2010  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Meca, G.; Ruiz, M.J.; Mañes, J.; Font, G."Toxicol. Lett. 196S(2010) S344, doi: 10.1016/j.toxlet.2010.03.1087".



- 240** **Título del trabajo:** Production, antibacterial activity, cytotoxicity, bioavailability and presence of Fusarium emerging mycotoxins in food  
**Nombre del congreso:** The XIVth National Congress of Pharmacy from Romania, October 13-16  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Tirgu-Mures, Rumanía  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
G. Meca; A. Prosperini; A. Ritieni; J. Mañes.
- 241** **Título del trabajo:** Influence of the dietary fiber inulin on the bioaccessibility and bioavailability of the Enniatins A, A1, B, B1 contained in wheat crispy bread  
**Nombre del congreso:** Mycotoxicological Risk in Mediterranean Countries: Economic impact, Prevention, Management, and Control.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** El Cairo, Egipto  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Meca, G.; Ruiz, M.J.; Giri, A.; Sagratini, G.; Mañes, J.; Font, G.
- 242** **Título del trabajo:** Further data on the presence of Fusarium emerging mycotoxins enniatins, fusaproliferin and beauvericin in cereals available on the spanish markets  
**Nombre del congreso:** Mycotoxicological Risk in Mediterranean Countries: Economic impact, Prevention, Management, and Control.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** El Cairo, Egipto  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Jordi Mañes; Giuseppe Meca; Abdellah Zinedine; Jesus Blesa; José Miguel Soriano. "Libro de Resúmenes".
- 243** **Título del trabajo:** Phylogenetic analysis of Fusarium graminearum strains from cereals in Italy, and characterization of their molecular and chemical chemotypes.  
**Nombre del congreso:** Mycotoxicological Risk in Mediterranean Countries: Economic impact, Prevention, Management, and Control.  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** El Cairo, Egipto  
**Fecha de celebración:** 2010  
**Fecha de finalización:** 2010  
Stefania Somma; Anna Lisa Petruzzella; Antonio Ilogrieco; Giuseppe Meca; Santa Olga Cacciola; Antonio Moretti.
- 244** **Título del trabajo:** Estudio de la degradación de las fumonisinas B1, B2, B3 y de la formación de productos derivados de la reacción de Maillard en tortas de maíz  
**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Murcia, España  
**Fecha de celebración:** 2009



**Fecha de finalización:** 2009

Meca G; Fernandez M; Rubert JV; Font G; Ritieni A; Mañes J.

- 245 Título del trabajo:** Determination of fumonisin (B1, B2 and B3) in cereals available in Morocco  
**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Murcia, España  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Zinedine A; Meca G; Font G; Mañes J.
- 246 Título del trabajo:** Producción de Beauvericina y Fusaproliferina en cultivo sumergido batch  
**Nombre del congreso:** V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Murcia, España  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Meca G; Rubert JV; Ritieni A; Mañes J.
- 247 Título del trabajo:** Fusarium Toxins in agricultural food products available in Morocco: case of fumonisins  
**Nombre del congreso:** Biotechnologie Microbienne au service du Developpement (Microbiod)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Marrakech, Marruecos  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Zinedine Abdellah; Meca Giuseppe; El Abidi Abdallah; Font Guillermina; Mañes Jordi.
- 248 Título del trabajo:** Study of formation of N-(Carboxymethyl)fumonisin B1 in a model system of crispy corn bread  
**Nombre del congreso:** COST 927 Action: Thermally processed foods: posible health implication  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Aveiro, Portugal  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Meca, G.; Fernández-Franzón, M.; Ritieni, A.; Font, G.; Mañes, J. "Analytical and Chemical aspects related to thermally processed foods".
- 249 Título del trabajo:** Formation of a FB1 reducing sugar adduct N-(carboxymethyl)fumonisin B1 after heat treatment and study of its cytotoxicity and lipid peroxidation on kidney cells  
**Nombre del congreso:** ISM Conference 2009. Woldwide Mycotoxin Reduction in Food and Feed Chains  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Tulln, Austria  
**Fecha de celebración:** 2009  
**Fecha de finalización:** 2009  
Meca, G.; Fernández-Franzón, M.; Ruiz, M.J.; Ritieni, A.; Zinedine, A.; Mañes, J. "Book of abstracts".



- 250** **Título del trabajo:** A rapid HPLC-FLS method to analyze ochratoxin A in wine  
**Nombre del congreso:** VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)  
**Ciudad de celebración:** Perugia, Italia  
**Fecha de celebración:** 2008  
**Fecha de finalización:** 2008  
Meca G, Ritieni A.
- 251** **Título del trabajo:** Cytotoxicity and lipid peroxidation induced by fumonisin B1 and N-(Carboxymethyl)-fumonisin B1 in VERO cells  
**Nombre del congreso:** 15th International Congress on In Vitro Toxicology  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Estocolmo, Suecia  
**Fecha de celebración:** 2008  
**Fecha de finalización:** 2008  
MecaG; Ruiz MJ; Ritieni A; Font G; Fernandez M.
- 252** **Título del trabajo:** 12ª Jornadas de análisis instrumental  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Barcelona, España  
**Fecha de celebración:** 2008  
**Fecha de finalización:** 2008  
Meca G; Fernandez M; Ritieni A; Font G; Mañes J.
- 253** **Título del trabajo:** Ottimizzazione dei parametri di fermentazione per la produzione di metaboliti bioattivi da *Aspergillus ochraceus*  
**Nombre del congreso:** Giornate scientifiche del Polo delle Scienze e Tecnologie per la Vita  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Napoles, Italia  
**Fecha de celebración:** 2007  
**Fecha de finalización:** 2007  
Meca G; Gaspari A; Cuomo V; Nocerino S; Vinciprova S; Dolce V; Ritieni A.
- 254** **Título del trabajo:** Le proteine di origine vegetale nella chiarificazione del vino bianco Catalanesca  
**Nombre del congreso:** Giornate scientifiche del Polo delle Scienze e tecnologie per la Vita  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Napoles, Italia  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Romano R; Borriello I; Meca G.
- 255** **Título del trabajo:** Le proteine di origine vegetale nella chiarificazione del vino bianco Catalanesca  
**Nombre del congreso:** Giornate scientifiche del Polo delle Scienze e tecnologie per la Vita  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Napoles, Italia





**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Romano R; Borriello I; Meca G.

**256 Título del trabajo:** I Flavano-Ellagitannini: le acutissimine  
**Nombre del congreso:** Giornate scientifiche del Polo delle Scienze e Tecnologie per la Vita  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Napoles, Italia  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Romano R; Borriello I; Meca G.

**257 Título del trabajo:** Le Acutissimine: I flavano-ellagitannini ad azione antiossidante nel vino invecchiato  
**Nombre del congreso:** VI Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Tipo de participación:** Participativo - Póster  
**Ciudad de celebración:** Alba, Italia  
**Fecha de celebración:** 2006  
**Fecha de finalización:** 2006  
Romano R; MecaG; Borriello I; Montone P; Spagna Musso S.

### Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

**1 Título del trabajo:** Bioaccessibility and bioavailability of mycotoxins in food  
**Nombre del evento:** Ciclo de conferencias de 30 horas para los estudiantes de Posgrado en Ciencia Animal de la Pontificia Universidade Catolica do Paraná  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Curitiba, Brasil  
**Fecha de celebración:** 29/07/2016  
**Fecha de finalización:** 29/07/2016

**2 Título del trabajo:** Micotoxinas en alimentos y piensos  
**Nombre del evento:** Ciclo de conferencias de 30 horas para los estudiantes de Posgrado en Ciencia Animal de la Pontificia Universidade Catolica do Paraná  
**Intervención por:** Ponente  
**Ciudad de celebración:** Curitiba, Brasil  
**Fecha de celebración:** 20/07/2015  
**Fecha de finalización:** 20/07/2015



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

### Gestión de I+D+i

- 1 Nombre de la actividad:** Presidente del Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos celebrado en la Facultat de Farmacia durante las ediciones 2014, 2015, 2016, y 2017.  
**Fecha de inicio:** 2017
- 2 Nombre de la actividad:** -Representante del PIF y del Profesorado sin vinculación permanente en Junta de Facultad Universidad: Universitat de Valencia, Facultat de Farmacia-Departamento de Medicina Preventiva desde el 01/12/2011 hasta: actualidad.  
**Fecha de inicio:** 2011
- 3 Nombre de la actividad:** Representante del Personal Investigador en Formación en Junta de Facultad Universidad: Università degli Studi di Napoli 'Federico II' Facoltà di Agraria-Dipartimento di Scienza degli Alimenti desde el 01/01/2006 hasta el 01/01/2007.  
**Fecha de inicio:** 2006

## Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** Pontificia Universidade Católica do Paraná-Escola de Ciencias Agrarias y Medicina Veterinaria  
**Ciudad entidad realización:** Curitiba, Brasil  
**Fecha de inicio:** 2017 **Duración:** 1 mes  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Análisis de micotoxinas en alimentos
- 2 Entidad de realización:** Università degli Studi di Napoli Federico II-Facoltà di Farmacia  
**Ciudad entidad realización:** Napoli, Italia  
**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 5 días  
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a  
**Tareas contrastables:** Bioaccessibility and bioavailability of mycotoxins in food
- 3 Entidad de realización:** Pontificia Universidade Católica do Paraná-Escola de Ciencias Agrarias y Medicina Veterinaria  
**Ciudad entidad realización:** Curitiba, Brasil  
**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 1 mes  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Reducción del crecimiento de hongos micotoxigénicos mediante el uso de isotiocianatos
- 4 Entidad de realización:** Pontificia Universidade Católica do Paraná-Escola de Ciencias Agrarias y Medicina Veterinaria  
**Ciudad entidad realización:** Curitiba, Brasil  
**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 1 mes  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral



**Tareas contrastables:** Micotoxinas en alimentos y piensos

- 5** **Entidad de realización:** Università degli Studi di Napoli Federico II-Facoltà di Farmacia  
**Ciudad entidad realización:** Napoli, Italia  
**Fecha de inicio:** 2016 **Duración:** 5 días  
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a  
**Tareas contrastables:** Bioactivity of mycotoxins in food
- 6** **Entidad de realización:** National Research Council (CNR)  
**Ciudad entidad realización:** Bari, Italia  
**Fecha de inicio:** 2015 **Duración:** 7 días  
**Objetivos de la estancia:** Invitado/a  
**Tareas contrastables:** Organización de una propuesta de elaboración de un proyecto europeo relacionado al programa de Investigación Horizonte 2020
- 7** **Entidad de realización:** Pontificia Universidade Católica do Paraná-Escola de Ciências Agrárias y Medicina Veterinaria  
**Ciudad entidad realización:** Curitiba, Brasil  
**Fecha de inicio:** 2015 **Duración:** 1 mes  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Estudio de la bioaccesibilidad y biodisponibilidad de micotoxinas en alimentos y piensos
- 8** **Entidad de realización:** Università degli Studi di Napoli Federico II-Facoltà di Farmacia  
**Ciudad entidad realización:** Napoli, Italia  
**Fecha de inicio:** 2015 **Duración:** 7 días  
**Objetivos de la estancia:** Otros (especificar) - Estancia de profesorado realizada mediante el programa Erasmus plus  
**Tareas contrastables:** Presencia de micotoxinas en alimentos y técnicas de descontaminación
- 9** **Entidad de realización:** Pontificia Universidade Católica do Paraná-Escola de Ciências Agrárias y Medicina Veterinaria  
**Ciudad entidad realización:** Curitiba, Brasil  
**Fecha de inicio:** 2014 **Duración:** 1 mes  
**Objetivos de la estancia:** Posdoctoral  
**Tareas contrastables:** Análisis de micotoxinas en alimentos y piensos
- 10** **Entidad de realización:** Guelph Food Research Centre-Agriculture and Agrifood Canada  
**Ciudad entidad realización:** Guelph, Canadá  
**Fecha de inicio:** 2011 **Duración:** 3 meses  
**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a  
**Tareas contrastables:** Biological strategies for the reduction of beauvericin in food
- 11** **Entidad de realización:** Facultad de Agronomía-Universidad de Nápoles Federico II  
**Ciudad entidad realización:** Portici (Napoli), Italia  
**Fecha de inicio:** 2010 **Duración:** 3 meses  
**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a  
**Tareas contrastables:** Physical strategies for the reduction of beauvericin in food



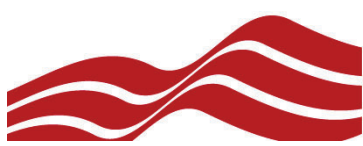
- 12 Entidad de realización:** Hacettepe University-Faculty of Food Engineering  
**Ciudad entidad realización:** Ankara, Turquía  
**Fecha de inicio:** 2007 **Duración:** 7 días  
**Objetivos de la estancia:** Doctorado/a  
**Tareas contrastables:** Building skills on the analysis of thermal process contaminants in food

### Ayudas y becas obtenidas

- 1 Nombre de la ayuda:** Ayuda para estancia breve en el extranjero para beneficiarios del Programa Cinc Segles. Centro de Investigacion-Guelph Food Research Centre-Agriculture and Agrifood Canada Total Ayuda-3600 euros Destinacion de la estancia-Canada Durata de la estancia-3 meses  
**Entidad concesionaria:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de concesión:** 04/07/2011 **Duración:** 2 meses - 26 días  
**Fecha de finalización:** 29/09/2011
- 2 Nombre de la ayuda:** Ayuda para estancia breve en el extranjero para beneficiarios del Programa Cinc Segles. Centro de Investigacion-Facultad de Agronomia, Universidad de Napoles Federico II. Total Ayuda-3600 euros Destinacion de la estancia-Italia Durata de la estancia-3 meses  
**Entidad concesionaria:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de concesión:** 01/10/2010 **Duración:** 2 meses - 30 días  
**Fecha de finalización:** 30/12/2010
- 3 Nombre de la ayuda:** beca predoctoral de investigació V segles  
**Entidad concesionaria:** Universitat de València **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009

### Premios, menciones y distinciones

- 1 Descripción:** Premio a la mejor presentación oral de estudiantes de grado en el Septimo Congreso Internacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2020).  
**Entidad concesionaria:** Asociación Valenciana de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
**Fecha de concesión:** 27/02/2020
- 2 Descripción:** Premio al mejor poster de estudiantes de grado en el Septimo Congreso Internacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2020).  
**Entidad concesionaria:** Asociación Valenciana de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
**Fecha de concesión:** 27/02/2020
- 3 Descripción:** Premio al mejor poster en el IV Workshop Micofood (2019).  
**Entidad concesionaria:** Red Nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación  
**Fecha de concesión:** 29/05/2019
- 4 Descripción:** Premio al mejor poster de estudiantes de grado concedido por la Asociación Valenciana de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en el Sexto Congreso Internacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Entidad concesionaria:** Asociación Valenciana de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Fecha de concesión:** 21/02/2019



- 5 Descripción:** Premio al mejor poster de estudiantes de grado en el Quinto Congreso Internacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2018)  
**Fecha de concesión:** 22/02/2018
- 6 Descripción:** Premio la mejor comunicación oral en el Quinto Congreso Internacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2018)  
**Fecha de concesión:** 22/02/2018
- 7 Descripción:** Tercer premio al mejor poster concedido por el Jurado del VI Congreso de Investigación Biomédica, 2018.  
**Fecha de concesión:** 07/02/2018
- 8 Descripción:** -Premio a la mejor presentación oral concedido por la Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación, en el segundo workshop de la red Micofood.  
**Fecha de concesión:** 06/09/2016
- 9 Descripción:** Premio al mejor poster de pos-grado concedido por la Asociación Valenciana de Estudiantes de Farmacia, en el sexto Congreso Internacional de Estudiantes de Farmacia  
**Fecha de concesión:** 23/03/2016
- 10 Descripción:** Premio al mejor poster concedido por la Asociación Valenciana de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en el segundo Congreso Internacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.  
**Fecha de concesión:** 04/03/2016
- 11 Descripción:** Premio al mejor poster concedido por la Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación, en el primer workshop de la red Micofood.  
**Fecha de concesión:** 29/06/2015
- 12 Descripción:** Tercer Premio al mejor poster concedido por la Asociación Española de Toxicología en el XXI Congreso Español de Toxicología y V Iberoamericano.  
**Fecha de concesión:** 19/06/2015
- 13 Descripción:** Premio Extraordinario de Doctorado (Enfermedades infecciosas), concedido por la Universitat de Valencia el 25/07/2013.  
**Fecha de concesión:** 25/07/2013
- 14 Descripción:** Certificate of appreciation: for the valuable contribution and dedicated service in the peer review of manuscript submitted to ACS journals conceded by ACS publications.  
**Fecha de concesión:** 25/07/2013
- 15 Descripción:** Best poster award awarded to for the poster titled: Formation of a FBI reducing sugar adduct n(carboxymethyl)fumonisinB1 after heat treatment and study of its cytotoxicity and lipid peroxidation on kidney cells. ISM conference 2009 International Society for Mycotoxicology. 9-11 september 2009, Tulln (Austria).  
**Fecha de concesión:** 09/09/2011
- 16 Descripción:** Diploma de mérito para el contributo presentato durante 'Le Giornate Scientifiche di Ateneo 2010' sezione dei dottorati di ricerca que lleva como título: mitigation strategy for the reduction of mycotoxin in food.  
**Fecha de concesión:** 09/06/2010



## Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Otros cursos: Workshop 'Nuevas estrategias para beneficiarse de la microbiota intestinal: Probióticos y Prebióticos  
**Entidad acreditante:** Fundación Iberoamericana de Nutrición  
**Fecha de concesión:** 18/04/2012
- 2 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Desarrollo de antimicrobianos naturales para el aumento de la vida útil de alimentos envasados.; 01/01/2012 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2012
- 3 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Desarrollo de sistemas antimicrobianos para reducir la contaminación de hongos toxigenicos en alimentación animal.; 01/01/2012 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2012
- 4 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Desarrollo de nuevos absorbentes para la reducción de la bioaccessibilidad de las micotoxinas en cerdos y pollos.; 01/01/2012 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2012
- 5 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Uso de ingredientes bioactivos para el aumento de la vida útil de productos panarios.; 01/01/2012 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2012
- 6 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Desarrollo de antimicrobianos naturales producidos mediante procesos biotecnológicos y aplicación en alimentación humana y animal.; 01/01/2012 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2012
- 7 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Antimicrobianos naturales para el control de las micotoxinas en campo.; 01/01/2012 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2012
- 8 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Producción de micotoxinas menores de Fusarium (Beauvericina, Eniáticas y Fusaproliferina) mediante fermentaciones en medios líquidos y sólidos; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 9 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Determinación de micotoxinas menores de Fusarium en alimentos; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009



- 10 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Determinación de la actividad antimicrobiana de las micotoxinas menores de Fusarium Beauvericina, Eniatinas y Fusproliferina; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 11 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Estudio de la estructura de micotoxinas de Fusarium, producidas mediante fermentaciones, con técnicas de espectrometría de masas.; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 12 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Estudio de la citotoxicidad de las micotoxinas menores de Fusarium; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 13 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Bioaccesibilidad in vitro de micotoxinas; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 14 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Biodisponibilidad in vitro de micotoxinas; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 15 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Metabolismo epático de micotoxinas de Fusarium; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 16 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Bioaccesibilidad y biodisponibilidad de Glucosinolatos y isotiocianatos en alimentos; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 17 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Active packaging; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 18 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Bioaccesibilidad in vitro de la saponinas de la soja; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 19 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Detoxificación de micotoxinas mediante el empleo de bacterias probióticas; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 20 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Detoxificación de micotoxinas mediante tratamientos térmicos; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009



- 21 Descripción del mérito:** Líneas de investigación: Detoxificación de micotoxinas mediante el empleo de isotiocianatos; 01/01/2009 --  
**Entidad acreditante:** Facultad de Farmacia-Universitat de Valencia  
**Fecha de concesión:** 01/01/2009
- 22 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Cromatografía líquida con detector de series de diodos LC-DAD; Responsable ; 01/01/2002
- 23 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Cromatografía líquida con detector de masas en tandem (LC-MS/MS); Usuario Asiduo ; 01/01/2004
- 24 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Cromatografía líquida con detector de masas en tandem acoplado a una trampa de iones en línea; Usuario Asiduo ; 01/01/2010
- 25 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Cromatografía de gases con detector FID; Usuario Asiduo ; 01/01/2005
- 26 Descripción del mérito:** Grandes Equipos que utiliza o ha utilizado: Cromatografía de gases con detector de masas en tandem.; Usuario Asiduo ; 01/01/2005
- 27 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Cromatografía líquida de alta presión
- 28 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Cromatografía de gases
- 29 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Cromatografía líquida de baja presión
- 30 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Cromatografía de capa fina
- 31 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Espectrometría de masas
- 32 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Cromatografía de intercambio iónico
- 33 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Espectrofotometría UV-Vis
- 34 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Espectrofotometría de absorción atómica





- 35 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Ensayo de actividad antimicrobiana mediante el test de Kirby Bauer
- 36 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Técnica analítica para la determinación de la actividad citotóxica mediante el test del rojo neutro
- 37 Descripción del mérito:** Técnicas o especialidades que domina: Técnica analítica para la determinación de la actividad antioxidante mediante el test del malondialdeído
- 38 Descripción del mérito:** Director de prácticas externas tuteladas del grado en Nutrición Humana y Dietética, del Master Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria y del Master Universitario en Nutrición Personalizada y Comunitaria Curso académico 2015/2016 -Carles Montrull Palomares=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Gestión de planes dietéticos y personalizados de la empresa Dietopro (01/10/2015 31/01/2016). -Gema Navarro Pico=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Gestión de planes dietéticos y personalizados de la empresa Dietopro (01/10/2015 31/01/2016). -Ismael Martínez García=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Gestión de planes dietéticos y personalizados de la empresa Dietopro (01/10/2015 31/01/2016). -Lucía Reina Villanueva=Master Universitario en Nutrición Personalizada y Comunitaria, Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia, CUNAFF de la Fundación Luis Alcanyis de la Universitat de Valencia (21/03/2016 30/06/2016). -Alexandre Santaaulalia Llorens=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Endocrinología y Nutrición, Generalitat Valenciana, Departamento de Salut, Doctor Peset (01/02/2016 31/05/2016). -Sara Cristina Lozano de la Plana=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Hospital Clínico y Servicio de Endocrinología y Nutrición, Generalitat Valenciana, Departamento de Salut, Doctor Peset (01/02/2016 31/05/2016). -David Argiles Blasco=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Hospital Clínico y Servicio de Endocrinología y Nutrición, Generalitat Valenciana, Departamento de Salut, Doctor Peset (01/06/2016 30/09/2016). -Diana Catherine Figueredo Holst=Master Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria, Laboratorio de Salud Pública, Dirección General de Salud Pública (15/02/2016 13/05/2016). -Diana Catherine Figueredo Holst=Master Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria, Laboratorio de Salud Pública, Dirección General de Salud Pública (02/11/2015 31/01/2016). -Jordi Llopis Giner=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Cocina del Hospital Luis Alcanyis de ISS soluciones de Catering S.L. (01/02/2016 31/05/2016). Curso académico 2016/2017 -Sara Domingo Yuste=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Nutricionista de la Clínica de Trastornos Nutricionales S.L. (01/10/2016 31/01/2017). -Reyes Asensio Yuste= Prácticas en el departamento de calidad de la empresa Nanta Valencia S.A. (02/11/2016 31/01/2017).
- 39 Descripción del mérito:** Participación en el comité organizador del XXII Congreso español de toxicología y VI iberoamericano.
- 40 Descripción del mérito:** Evaluador de proyectos nacionales italianos, para el Ministerio dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca (MIUR) Convocatoria MIUR 2018.
- 41 Descripción del mérito:** Miembro de la asociación de biotecnólogos de la Comunitat Valenciana
- 42 Descripción del mérito:** Evaluador de proyectos nacionales canadienses, "the Agriculture and AgriFood Canada (AAFC) Science and Technology Branch 2019-2020 Annual Call for Research, Development and Technology (RDT) Proposals Process".
- 43 Descripción del mérito:** Evaluador de proyectos nacionales PICT, para el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (Argentina) Convocatoria PICT 2019.



- 44 Descripción del mérito:** I JORNADAS DE INVESTIGACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
- 45 Descripción del mérito:** Membro de la ISM (International Society of Mycotoxicology) (2009-)
- 46 Descripción del mérito:** Evaluador de proyectos nacionales PICT, para el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (Argentina) Convocatoria PICT 2015.
- 47 Descripción del mérito:** Sexenio de actividad Investigadora (AVAP) 2008-2013.
- 48 Descripción del mérito:** Evaluador de proyectos nacionales PICT, para el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (Argentina) Convocatoria PICT 2015.
- 49 Descripción del mérito:** Evaluador de proyectos nacionales PICT, para el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (Argentina) Convocatoria PICT 2017.
- 50 Descripción del mérito:** Evaluador de proyectos nacionales PICT, para el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (Argentina) Convocatoria PICT 2018.
- 51 Descripción del mérito:** Director de prácticas externas tuteladas del grado en Nutrición Humana y Dietética, del Master Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria y del Master Universitario en Nutrición Personalizada y Comunitaria Curso académico 2013/2014 -Irene Peris i Marco=Master Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria, Control de Calidad/producción de la empresa Font Salem, S.L. (01/07/2014 30/09/2014). -Marina Escudero García=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Gastroenterología Pediátrica del Hospital Universitari i Politècnic La Fe de València (01/02/2014 31/05/2014). -Alba Marin Peris=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitari i Politècnic La Fe de València (01/02/2014 - 31/05/2014). -Evelyn Victoria Mejia Balarezo=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Nutrición y Dietética en el grupo Civaie S.L. (01/02/2014 - 31/05/2014). -Cristina Elias Soriano=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Nutrición y Dietética en el grupo Civaie S.L. (01/02/2014 - 31/05/2014). -Joana Garrido Garrigues=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Cocina Hospital Lluís Alcanyís en ISS Soluciones de Catering, S.L. - Hospital Lluís Alcanyís (10/02/2014 31/05/2014). Curso académico 2014/2015 -Luis Alberto Royuela Sanchis=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Gestión de planes dietéticos de la entidad Dietopro (01/02/2015 31/05/2015). -Javier Montes Lozano=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Nutrición Cinica y Dietética de la entidad Dietopro (01/06/2015 30/09/2015). -Paulina Emilia Recatalá Gimeno=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Nutrición Cinica y Dietética de la entidad Dietopro (01/10/2014 31/01/2015). -Laura Montañana Campayo=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Gastroenterología Pediátrica de la entidad Dietopro (01/10/2014 31/01/2015). -Marta Mengual Escriba=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Doctor Peset (01/10/2014 31/01/2015). -Begoña Lara Riera=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Doctor Peset (01/06/2015 30/09/2015). -Miriam Moreno Padilla=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Nutrición y Dietetica del Grupo Civaie S.L (01/02/2015 31/05/2015). -Mireya Bosch Adria=Grado en Nutrición Humana y Dietética, Cocina Hospital de Xativa de ISS soluciones de Catering S.L. (01/02/2015 31/05/2015).
- 52 Descripción del mérito:** Membro de la AETOX (Asociacion Española de Toxicologia) (2010-2013)



- 53 Descripción del mérito:** Evaluador de Proyectos nacionales, para Ministry of Education, Research, Youth and Sport (Romania), National Plan for Research, Development and Innovation 2007-2013.
- 54 Descripción del mérito:** Certificate of Appreciation: For the valuable contribution and dedicated service in the peer review of manuscript submitted to ACS journals Conceded by ACS publications
- 55 Descripción del mérito:** Miembro de la SECAL (Sociedad española para las ciencias del animal de laboratorio) 2012-.
- 56 Descripción del mérito:** 2013-Miembro de la Asociación Valenciana de Jóvenes Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 57 Descripción del mérito:** 2013-Actualidad=Miembro científico de la Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos.
- 58 Descripción del mérito:** Miembro de la Sepro (Sociedad española de proteómica) 2016-Actualidad.
- 59 Descripción del mérito:** Noviembre 2011- : Miembro de la Junta de Centro de la Facultad de Farmacia (Universidad de Valencia).
- 60 Descripción del mérito:** Miembro del Comité Organizador del Primer Congreso de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.