

DATOS PERSONALES

Nombre	Miren Kizkitza
Apellidos	Insausti Barrenetxea
URL Web	http://www.unavarra.es/pdi?uid=2554
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-3821-814X

Puesto actual

Categoría	Profesora Titular de Universidad		
Código UNESCO	3104		
Palabras clave	Animal science, Meat Science		
Institución	Universidad Pública de Navarra		
	Departamento	Agronomía, Biotecnología y Alimentación	

Formación

Año	Universidad	Titulación
1992	UPNA	Ingeniero Técnico Agrícola
1995	UPNA	Ingeniero Agrónomo
2001	UPNA	Doctor Ingeniero Agrónomo

Producción científica: Indicadores de calidad

Número de Sexenios – Evaluación Actividad investigadora: 4 (1998-2021)
 Número de Quinquenios – Evaluación Actividad docente: 4 (2001-2021)
 Número de citas: 1334
 Media citas últimos 5 años: 52,04 citas/año
 Publicaciones en el primer cuartil (Q1): 28
 h-index: 20
 Tesis supervisadas 1
 Tesis en realización: 3
 Total publicaciones: 68

1. ACTIVIDAD INVESTIGADORA, DE TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DEL CONOCIMIENTO**1.1. PROYECTOS Y CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DEL CONOCIMIENTO****1.1.1. Proyectos**

- Proyecto.** 0011-0628-2023-000004, Control y gestión del Bienestar Animal en vacuno y ovino mediante el uso de la Termografía. Kizkitza Insausti Barrenetxea. (Universidad Pública de Navarra). 01/05/2024-31/12/2025. 10.202,86 €.
- Proyecto.** 210220002, Nuevos cortes de carne de vacuno y ovino. Gobierno de Navarra. Resolución 226E/2022, Ayudas para los proyectos piloto y para el desarrollo de nuevos productos, prácticas, procesos y tecnologías del PDR de Navarra 2014-2020. Convocatoria 2022. José Antonio Mendizabal Aizpuru. (Universidad Pública de Navarra). 01/05/2023-31/12/2024. 27.349,22 €.
- Proyecto.** 0011-1383-2022-000000, Exploración de herramientas para clasificar alimentos idóneos para la disfagia orofaríngea. Aplicación en platos saludables y sostenibles. Gobierno de Navarra. RESOLUCIÓN 277E/2022, de 14 de septiembre, de la la Directora General de Innovación. María Teresa Murillo Arbizu. (Universidad Pública de Navarra). 30/06/2022-30/11/2024. 118.683,39 €.
- Proyecto.** 0011-1365-2020-000055, Diseño de Alimentos e Ingredientes Saludables y Sostenibles a partir de la aplicación de Economía Circular (ALISSEC). Gobierno de Navarra. RESOLUCIÓN 4E/2021, de 27 de enero, de la Dirección General de Industria, Energía y

Proyectos Estratégicos S3. M^a José Beriain. (Universidad Pública de Navarra). 14/04/2021-31/12/2023. 382.996,47 €.

- 5 **Proyecto**. RTI2018-094475-B-I00, Metasuperficies de terahercios para dispositivos de comunicación y sensado avanzados. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Miguel Beruete. (Universidad Pública de Navarra). 01/01/2019-31/12/2022. 135.883 €.
- 6 **Proyecto**. PC121-122 MEATSENSE, Modelado de Estándares de cAlidad en carne de poTro con inteligencia artificial y datos multiSENSorialEs. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico. Kizkitza Insausti. (Universidad Pública de Navarra). 01/04/2020-30/11/2022. 76.327,88 €.
- 7 **Proyecto**. 0011-1365-2020-000055, BEEF+ Carne saludable a través de la economía circular. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico. Kizkitza Insausti. (Universidad Pública de Navarra). 01/04/2020-31/03/2022. 37.295,25 €.
- 8 **Proyecto**. SOE2/P5/E0804, OPEN2PRESERVE: Modelo de gestión sostenible para la preservación de espacios abiertos de montaña. Comisión Europea. Rosa María Canals. (Universidad Pública de Navarra). 01/03/2018-31/12/2021. 229.500 €. Miembro de equipo.
- 9 **Proyecto**. 0011-1365-2019-000091, Desarrollo de starter microbiológico para mejora de la calidad de la carne de ternera durante la maduración. Gobierno de Navarra-Departamento de Desarrollo Económico. Kizkitza Insausti. (Universidad Pública de Navarra). 01/01/2019-30/04/2021. 34.341,02 €.
- 10 **Proyecto**. PRO-UPNA18 (6104), Metasensores en el Infrarrojo Extendido - Metasensores de película delgada en THz/MIR para aplicaciones agroalimentarias.. Universidad Pública de Navarra. Miguel Beruete. (Universidad Pública de Navarra). 01/01/2018-31/12/2018. 11.528 €. Miembro de equipo.
- 11 **Proyecto**. TEC2014-51902-C2-2-R, Componentes inspirados en metamateriales para sensado avanzado desde los terahercios hasta el óptico: sensores en terahercios.. Ministerio de Economía y Competitividad. José María Lopetegui. (Universidad Pública de Navarra). 01/01/2015-31/12/2018. 128.865 €. Miembro de equipo.
- 12 **Proyecto**. RTA2012-00090-C03-02, Estudio de la maduración y de la vida útil del color de la carne de potro. Percepción y calidad comercial de la carne de potro mediante la valoración del producto con consumidores. INIA- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Agroalimentaria; Ministerio de Ciencia e Innovación. María Victoria Sarriés. (Universidad Pública de Navarra). 13/05/2013-31/12/2016. 57.000 €. Miembro de equipo.

1.1.2. Contratos

- 1 **Contrato**. Control de calidad de los quesos acogidos a la D.O.P Roncal INTIA Transferencia e Innovación en el sector agroalimentario. Kizkitza Insausti Barrenetxea. 10/12/2022-10/12/2025. 18.478,08 €.
- 2 **Contrato**. Control de calidad de los quesos acogidos a la DO Roncal y Análisis sensorial de productos agroalimentarios de cercarí INTIA Transferencia e Innovación en el sector agroalimentario. Kizkitza Insausti Barrenetxea. 01/01/2022-01/01/2023. 11.900 €.
- 3 **Contrato**. Análisis de viabilidad del Sistema de Certificación definido por COOVA, en el mercado José Antonio Mendizabal. 20/09/2021-19/02/2022. 4.500 €.
- 4 **Contrato**. Control de calidad de los quesos acogidos a la DO Roncal INTIA Transferencia e Innovación en el sector agroalimentario. Kizkitza Insausti Barrenetxea. 24/03/2021-24/03/2022. 11.900 €.
- 5 **Contrato**. Doctorados industriales 2020: Seguimiento y codirección de tesis "BEEF+ Carne saludable a través de la economía circular Kizkitza Insausti. 01/09/2020- 01/09/2023. 6.000 €.
- 6 **Contrato**. Calidad de la carne en hamburguesas de potro María Victoria Sarriés. 01/07/2014-02/06/2015. 1.324,14 €

1.2. RESULTADOS Y DIFUSIÓN DE LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA Y DE TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO

1.2.1. Actividad investigadora

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores.

- 1 **Artículo científico.** Sara Leon-Ecay; (2/5) Kizkitza Insausti; Silvia Arazuri; Irantzu Goenaga; Ainara Lopez-maestresalas. 2024. Combination of spectral and textural features of hyperspectral imaging for the authentication of the diet supplied to fattening cattle.FOOD CONTROL. ELSEVIER SCI LTD. 159. ISSN 0956-7135. JCR (5.6).
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110284>
- 2 **Artículo científico.** Marie Pierre Ellies-Oury; (2/5) Kizkitza Insausti; Sandrine Papillon; John Albechaalany; Gonzalo Cantalapiedra-Hijar. 2024. Effect of residual feed intake on meat quality in fattening Charolais bulls fed two contrasting diets. Meat science. ELSEVIER SCI LTD. 214, pp.1-8. ISSN 0309-1740. JCR (5.7).
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2024.109536>
- 3 **Artículo científico.** John Albechaalany; (2/3) Kizkitza Insausti; Marie-Pierre Ellies-Oury. 2024. The marbling of carcasses is determined more by the characteristics of the animals themselves than by farming practices. ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE. TAYLOR & FRANCIS LTD. 23-1, pp.707-720. ISSN 1594-4077. JCR (2.2).
<https://doi.org/10.1080/1828051X.2024.2330654>
- 4 **Artículo científico.** Pablo Gonzalez-Martinez; Irantzu Goenaga; Sara Leon-Ecay; Joana de las Heras; Noelia Aldai; (6/7) Kizkitza Insausti; Maite M. Aldaya. 2024. The water footprint of Spanish Ternera de Navarra PGI beef: Conventional versus novel feeding based on vegetable by-products from the local food industry. AGRICULTURAL SYSTEMS. ELSEVIER SCI LTD. 218, pp.1-11. ISSN 0308-521X. JCR (6.1).
<https://doi.org/10.1016/j.agsy.2024.103990>
- 5 **Artículo científico.** Sara Leon-Ecay; Oscar Lopez-Campos; Ainara Lopez-Maestresalas; (4/6) Kizkitza Insausti; Bryden Schmidt; Nuria Prieto. 2024. Using portable visible and near-infrared spectroscopy to authenticate beef from grass, barley, and corn-fed cattle. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. ELSEVIER SCI LTD. 198, pp.1-11. ISSN 0963-9969. JCR (7.0).
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.115327>
- 6 **Artículo científico.** Mikayla L. Heimbuch; Jessie B. Van Buren; Brooklyn S. Epperson; et al; Michael J. Colle; (14/16) Kizkitza Insausti. 2023. Evaluation of growth, meat quality, and sensory characteristics of wool, hair, and composite lambs. JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE. OXFORD UNIV PRESS INC. 101. ISSN 0021-8812. JCR (2.7).
<https://doi.org/10.1093/jas/skad076>
- 7 **Artículo científico.** Irantzu Goenaga; Aser Garcia-Rodriguez; Idoia Goiri; Sara Leon-Ecay; Joana De Las Heras; Noelia Aldai; (7/7) Kizkitza Insausti. 2023. Vegetable By-Products as Alternative and Sustainable Raw Materials for Ruminant Feeding: Nutritive Evaluation and Their Inclusion in a Novel Ration for Calf Fattening. ANIMALS. MDPI. 13-8, pp.1391. ISSN 2076-2615. JCR (2.7).
<https://doi.org/10.3390/ani13081391>
- 8 **Artículo científico.** Lancaster J. M.; Smart J. H.; Van Buren J. B.; et al; Bass P. D.2022. Assessment of dry-aged beef from commercial aging locations across the United States. International Journal of Gastronomy and Food Science. Elsevier. 27-100466, pp.1-7. ISSN 2573-2102. JCR (2,537).
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100466>
- 9 **Artículo científico.** Sara Leon-Ecay; Ainara Lopez-Maestresalas; María Teresa Murillo-Arbizu; et al; (12/12) Kizkitza Insausti. 2022. Muscle Tenderness Using Hyperspectral Imaging and Chemometrics. FOODS. MDPI. pp.11-19. ISSN 2304-8158. JCR (5.2).
<https://doi.org/10.3390/foods11193105>
- 10 **Artículo científico.** Maria Jose Beriain; Maria Lozano; Jesus Echeverria; Maria Teresa Murillo-Arbizu; (5/6) Kizkitza Insausti; Miguel Beruete. 2022. Tenderness of PGI "Ternera de Navarra" Beef Samples Determined by FTIR-MIR Spectroscopy. FOODS. MDPI. pp.11-21. ISSN 2304-8158. JCR (5.2).
<https://doi.org/10.3390/foods11213426>
- 11 **Artículo científico.** M.J. Beriain; K. Insausti; M. Valera; G. Indurain; A. Purroy; T.C. Carr; A. Horcada. 2021. Effectiveness of using ultrasound readings to predict carcass traits and sensory quality in young bulls. Computers and Electronics in Agriculture. Elsevier. 183, pp.1-9. ISSN 01681699. JCR (3,858).
<https://doi.org/10.1016/j.compag.2021.106060>

- 12 **Artículo científico.** K. Insausti; L. R. Beldarrain; P. Lavín; N. Aldai; Á. R. Mantecón; J. L. Sáez; R. M. Canals. 2021. Horse meat production in northern Spain: ecosystem services and sustainability in High Nature Value Farmland. *Animal Frontiers*. Oxford Academic. 11-2, pp.47-54. ISSN 2160-6064. SJR (1,90).
<https://doi.org/10.1093/af/vfab003>
- 13 **Artículo científico.** I. Jáuregui-López; K. Insausti; M.J. Beriain; M. Beruete. 2021. Metageometries for Polycyclic Aromatic Hydrocarbons detection at THz range in food systems. *Sensors Letters*. American Scientific Publishers. 5-5. ISSN 1546198X. SJR (0,60).
<https://doi.org/10.1109/LSENEs.2021.3066698>
- 14 **Artículo científico.** L. R. Beldarrain; Lara; Miguel A.; K. Insausti; Luis J.R.; N. Aldai. 2021. Muscle and subcutaneous fatty acid composition and the evaluation of ageing time on meat quality parameters of Hispano-Bretón horse breed. *Animals*. MDPI. 11, pp.1-17. ISSN 2076-2615. JCR (1,654).
<https://doi.org/10.3390/ani11051421>
- 15 **Artículo científico.** M. J. Beriain; M. T. Murillo-Arbizu; K. Insausti; F.C. Ibañez; C.L. Cord; T.C. Carr. 2021. Physicochemical and sensory assessments in Spain and United States of PGI-certified Ternera de Navarra vs. Certified Angus Beef. *Foods*. MDPI. 10, pp.1-13. ISSN 2304-8158. JCR (4,092).
<https://doi.org/10.3390/foods10071474>
- 16 **Artículo científico.** J.A. Mendizabal; G. Ripoll; O. Urrutia; K. Insausti; B. Soret; A. Arana. 2021. Predicting beef carcass fatness using an Image Analysis system. *Animals*. MDPI. 11, pp.1-9. ISSN 2076-2615. JCR (1,654).
<https://doi.org/10.3390/ani11102897>
- 17 **Artículo científico.** K. Insausti; M. T. Murillo-Arbizu; O. Urrutia; J. A. Mendizabal; M. J. Beriain; M. J. Colle; P. D. Bass; A. Arana. 2021. Volatile compounds, odour and flavour attributes of lamb meat from the Navarra breed as affected by ageing. *Foods*. MDPI. 10, pp.1-14. ISSN 2304-8158. JCR (4,092).
<https://doi.org/10.3390/foods10030493>
- 18 **Artículo científico.** Urrutia O.; Mendizabal J. A.; Alfonso L.; Soret B.; Insausti K.; Arana A.2020. Adipose tissue modification through feeding strategies and their implication on adipogenesis and adipose tissue metabolism in ruminants. *International Journal of Molecular Sciences*. MDPI. 21, pp.1-17. ISSN 1661-6596. JCR (4,556).
<https://doi.org/10.3390/ijms21093183>
- 19 **Artículo científico.** Ruiz; M.; Beriain; et al; MV. 2020. Application of MIR spectroscopy to the evaluation of chemical composition and quality parameters of foal meat: A preliminary study. *Foods*. MDPI. 9, pp.1006-1022. ISSN 2304-8158. JCR (4,092).
<https://doi.org/10.3390/foods9050583>
- 20 **Artículo científico.** Weber T. M.; Buseman B. J.; Nasados J. A.; et al; Colle M. J.2020. Assessing outcomes of genetic selection panels to predict marbling in crossbred beef cattle. *Translational Animal Science*. Oxford University Press. 4, pp.1238-1246. ISSN 2573-2102. SJR (1,03).
<https://doi.org/10.1093/tas/txaa077>
- 21 **Artículo científico.** I. Jáuregui-López; F. Zulategi; M.J. Beriain; M.V. Sarriés; M. Beruete; K. Insausti. 2020. Lipid and protein oxidation marker compounds in horse meat determined by MIR spectroscopy. *Foods*. MDPI. 9, pp.1-19. ISSN 2304-8158. JCR (4,092).
<https://doi.org/10.3390/foods9121828>
- 22 **Artículo científico.** Beriain M. J.; Murillo-Arbizu M. T.; Insausti K.; Sarriés M. V.; Gómez I.2020. Raw-cured Spanish traditional meat product "Chistorra de Navarra": sensory and composition quality standards. *Foods*. MDPI. 9, pp.1-17. ISSN 2304-8158. JCR (4,092).
<https://doi.org/10.3390/foods9081006>
- 23 **Artículo científico.** Beriain M. J.; Gómez I.; Sánchez M.; Insausti K.; Sarriés M. V.; Ibañez F. C.2020. The reformulation of a beef patty enriched with n-3 fatty acids and Vitamin D3 influences consumers' response under different information scenarios. *Foods*. MDPI. 9, pp.1-17. ISSN 2304-8158. JCR (4,092).
<https://doi.org/10.3390/foods9040506>

1.3. ESTANCIAS EN UNIVERSIDADES Y CENTROS DE INVESTIGACIÓN

- École Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques - Bordeaux Science Agro (Francia). 1/09/2022-28/02/2023.
- Universidad de Idaho. (Estados Unidos de América). 05/06/2019-31/07/2019.
- Universidad de Idaho. (Estados Unidos de América). 22/09/2018-30/09/2018.
- The National Food Center (TEAGASC). (Irlanda). 08/06/2002-12/06/2002.
- Universidad de Illinois. (Estados Unidos de América). 02/09/1998-15/12/1998..