1. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	Francisco Miguel Burló Carbonell		
DNI/NIE/pasaporte	21396226Q	Fecha nacimiento	10-06-1956
Núm. identificación del investigador	Researcher ID		
	Código Orcid	0000-0002-6336-2928	

2. SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

Organismo	Universidad Miguel Hernández de Elche			
Dpto./Centro	Tecnología Agroalimentaria Escuela Politécnica Superior de Orihuela			
Dirección	Ctra. de Beniel, km 3.2. 03312-Orihuela, Alicante			
Teléfono	966749740	correo electrónico	francisco.burlo@umh.es	
Categoría profesional	Titular Universidad		Fecha inicio	01-10-1997
Espec. cód. UNESCO	330910, 330913, 330914, 330920, 330991			
Palabras clave	Calidad alimentaria, seguridad alimentaria, análisis sensorial, conservación alimentos, elaboración nuevos productos			

3. FORMACIÓN ACADÉMICA *(título, institución, fecha)*

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Lic. Ciencias Químicas	Alicante	1980
Doctor Química	Alicante	1985

4. INDICADORES GENERALES DE CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Número de sexenios: 3 *(último tramo concedido: 2005-2010).*
Tesis dirigidas: 4 *(1 en 2014).*
Citas totales: 1571
Promedio de citas/año, últimos 5 años: 141.
Publicaciones Q1: 23.
Índice h:
Índice i10: 21
RG Score (ResearchGate): 31,96.

5. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM *(máximo 2000 caracteres, incluyendo espacios en blanco)*

Licenciado en Químicas por la Universidad de Alicante en 1980. Doctor *cum Laude* en Químicas por la Universidad de Alicante en 1985. El 26 de febrero de 1988 me incorporé como profesor asociado al Departamento de Agroquímica y Bioquímica de la Universidad de Alicante. El 1-10-1997, me incorporé como Profesor Titular interino de Tecnología de Alimentos a la recién creada Universidad Miguel Hernández de Elche en la Escuela Politécnica Superior de Orihuela. El 19 de junio de 2001 tomé posesión de la plaza de profesor Titular de Tecnología de Alimento por oposición en la Universidad Miguel Hernández de Elche. El 4 de diciembre de 2007, creamos el grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria de la Universidad Miguel Hernández, del que soy miembro fundador. Mis líneas de investigación están relacionadas principalmente con la Calidad Alimentaria y la Seguridad Alimentaria.

En *Calidad Alimentaria* trabajamos básicamente con el efecto de operaciones unitarias y prácticas agrícolas sobre la calidad de los alimentos. Además, tratamos de promocionar el empleo del análisis sensorial en la evaluación de la calidad y el estudio de la aceptación de los alimentos elaborados. Dentro de este campo tenemos colaboradores internacionales que nos permiten realizar estudios en países tales como EE.UU., Polonia, Eslovaquia, Argentina, Tailandia, etc. En la actualidad estamos desarrollando paneles de cata de vinos en bodegas y denominaciones de origen.

En *Seguridad Alimentaria* trabajamos en el desarrollo de estrategias para reducir la contaminación química de alimentos. Uno de nuestros campos más desarrollados, es el estudio de los riesgos asociados a la presencia de arsénico en arroz y productos a base de arroz. En la actualidad estamos centrando nuestros esfuerzos en la alimentación infantil y en determinados grupos de riesgo (celiacos, deportistas…)

Fruto de esta actividad investigadora se han publicado 60 artículos internacionales, 18 artículos nacionales, 28 capítulos de libro y 3 libros.