



Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA	17/06/2017
---------------	------------

Nombre y apellidos	José Angel Pérez Alvarez			
DNI/NIE/pasaporte	34.949.102G		Edad	54
Núm identificación del investigador		Researcher ID	B-2991-2008	
		Código Orcid	0000-0002-1143-5646	

A.1. Situación profesional actual

	7 a r Citadolori protocional actual				
Organismo	Universidad Miguel Hernández de Elche				
Dpto./Centro	Tecnología Agroalimentaria/ Escuela Politécnica Superior de Orihuela				
Dirección	Ctra. Beniel Km 3,2 Orihuela 03312 Alicante				
Teléfono	96 6749739 correo electrónico ja.perez@umh.es				
Categoría profesional	Catedrático	de Universidad	Fecha inicio	22/09/2010	
Espec. cód. UNESCO	3309 (3309.03, 3309.13, 3309.14, 3309.20)				
Palabras clave	Industria cárnica, valorización, co-productos, envases activos, productos alimentarios intermedios				

A.2. Formación académica

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Lcdo. Farmacia	Universidad Autónoma de México (homologado por Ministerio de Educación y Ciencia)	1987 (1995)
Máster en Ciencia e Ingeniería de Alimentos	Universidad Politécnica de ∀alencia	1989
Dr.Ingeniero Agrónomo	Universidad Politécnica de ∀alencia	1996

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

Cuento con 3 sexenios de investigación (tramos 1993-1998, 1999-2004 y 2005-2010) y solictado el cuarto (2011-2016), he dirigido 20 Tesis Doctorales (11 en los 10 últimos años, de las cuales 2 tienen premio extraordinario de doctorado, 2 tienen suplemento europeo al título y 6 la Mención de Internacional y 8 han sido realizadas bajo la modalidad de compendio de artículos con un promedio de 6 artículos por tesis. Mis publicaciones (231) presentan un total de 3808 citas totales, promedio de publicación de 11 artículos por año en los últimos 5 años, promedio de citas/artículo durante los últimos 5 años (34.62). Presento 61 Publicaciones en el Q1 y un índice h de 34. Soy uno de los 5 investigadores españoles más citados (Highly Cited Researchers list) de acuerdo con Clarivate Analytics (Thompson-Reuters) en 2016 en el área de Agricultural Sciences (http://hcr.stateofinnovation.com/). Y el único de las Universidades Españolas.

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Soy Farmacéutico, en 1987 continúo mi especialización en Tecnología de Alimentos en el único Máster existente en España y posteriormente con mi Doctorado. Ingresé como docente en la UPV en 1995 (área de Tecnología de Alimentos) y en 1997 a la UMH, donde continúo. Soy investigador principal del Grupo de Investigación multidisciplinar, IPOA (grupo 1 de la UMH) desde su creación en 2007, adscrito a la Red Valenciana de Investigación Vinculada (REVIV). Principalmente he desarrollado mi actividad investigadora en dos líneas de investigación:

-"Valorización de coproductos de la industria agroalimentaria para la obtención de ingredientes funcionales". Esta línea la inicié en el 2000 y se mantiene hasta la actualidad y se inició trabajando, de forma integral, con los coproductos de la industria de obtención de zumos de cítricos (naranja y limón, básicamente), se desarrolló y optimizó un proceso para obtener un extracto (producto alimentario intermedio: PAI) rico en fibra dietética, el cual se caracterizó completamente y se le determinó su vida útil, e incluso se incorporó como ingrediente "funcional" en diversos matrices alimentarias (cárnicos, lácteos y de panadería). De los PAIs, se ha obtenido un extracto que reduce la cantidad de nitrito residual en los productos cárnicos que no interfiere en la formación y estabilidad del color de los productos cárnicos. Posteriormente se han realizado estudios similares con otros coproductos de otras

CURRÍCULUM ABREVIADO (CVA)



industrias "mediterráneas" (dátil, horchata de chufa, granada). En todas ellas se han optimizado el proceso de obtención de PAIs (sólidos y líquidos) que pueden ser incorporados directamente en la elaboración de otros alimentos, mejorando su calidad nutritiva (al incrementar la fibra dietética y antioxidantes naturales) mejorando en muchos casos, la vida útil del alimento por sus excelentes propiedades antioxidantes y/o antimicrobianas. Actualmente se está complementando está la línea con los estudios de frutas tropicales, internacionalizando la línea al recibir doctorandos de países latinoamericanos y en el dátil de Túnez. Se ha contado con financiación autonómica, privada y del AECID para estos estudios. Además de las publicaciones realizadas, está línea ha sido transferida a la industria de alimentos mediante contratos y prestaciones de servicio, y se ha patentado una de sus aplicaciones. La línea se está expandiendo al terreno de los biocomposites, al trabajar con AITEX.

-"Búsqueda y Aplicación de Inhibidores Naturales para la conservación de alimentos". Esta línea se inicia en 2007 al ver las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de los PAIs ricos en aceites esenciales (cítricos), ampliándola a otros extractos y aceites esenciales de plantas aromáticas. Se ha analizado su composición, sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas (antibacterianas y antifúngicas), aplicando estos estudios a microorganismos implicados en el deterioro de los alimentos y/o en intoxicaciones alimentarias y analizando su viabilidad tecnológica al ser incorporados a matrices cárnicas. Los estudios se realizaron en especias "Mediterráneas", lo que permitió establecer colaboración con Marruecos y Egipto estudiando sus especias características, contribuyendo al desarrollo tecnológico de los mismos. Esta línea se está innovando con la incorporación de los extractos a biofilms para posibilitar su liberación progresiva y que mantengan su efectividad durante más tiempo y se ha utilizado como bioconservante en salchichones.

Recientemente he comenzado una nueva línea de investigación relacionada con la aplicación de los nuevos alimentos y sus co-productos, particularmente chía, quínoa y amaranto, a los alimentos. Esta línea de investigación está financiada por el MINECO AGL2016-75687-C2-2-R y que lleva por título "Caracterización de propiedades tecnofuncionales de coproductos obtenidos del procesamiento de quínoa y chía como ingredientes alimentarios y aplicación e productos cárnicos" del cual soy investigador principal.