## 1. DATOS PERSONALES

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre y apellidos | Juana Fernández López | | |
| DNI/NIE/pasaporte | 27.465.062 A | Fecha nacimiento | 16/01/1966 |
| Núm. identificación del investigador | Researcher ID | K-6768-2014 | |
| | Código Orcid | 0000-0002-4771-8437 | |

## 2. SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

| | | | |
|---|---|---|---|
| Organismo | Universidad Miguel Hernández | | |
| Dpto./Centro | Tecnología Agroalimentaria/ Escuela Politécnica Sup. Orihuela | | |
| Dirección | Ctra. Beniel Km 3.2 03312 Orihuela, Alicante, España | | |
| Teléfono | 96 6749734 | correo electrónico | j.fernandez@umh.es |
| Categoría profesional | Catedrática de Universidad | Fecha inicio | 21/11/2017 |
| Espec. cód. UNESCO | 3309 (3309.03, 3309.13, 3309.14, 3309.20) | | |
| Palabras clave | Coproductos, alimentos funcionales, inhibidores naturales | | |

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

| Licenciatura/Grado/Doctorado | Universidad | Año |
|---|---|---|
| Lcdo. Veterinaria | Universidad de Murcia | 1988 |
| Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos | Universidad Politécnica de Valencia | 1992 |
| Dra. Veterinaria | Universidad de Murcia | 1998 |

## 4. INDICADORES GENERALES DE CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

**Número de sexenios:** 4 (1997-2002, 2003-2008, 2009-2014 y 2015-2020)
**Tesis dirigidas:** 9
**Citas totales:** 8752
**Promedio de citas/año, últimos 5 años (2017-2021):** 923
**Publicaciones Q1:** 85
**Índice h:** 53 **(Orcid),** 65 **(Google scholar)**
**Índice i10:** 137
**RG Score (ResearchGate):** 40,05

## 5. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM *(máximo 2000 caracteres)*

Ingresé en la Universidad en 1996 ya adscrita al área de Tecnología de Alimentos, inicialmente en la UPV, y a partir de 1997 en la UMH, donde continúo. Formo parte del Grupo de Investigación IPOA desde su creación en 2007, adscrito a la Red Valenciana de Investigación Vinculada (REVIV). Principalmente he desarrollado mi actividad investigadora en 3 líneas de investigación:

*1.“Valorización de coproductos de la industria agroalimentaria para la obtención de ingredientes funcionales”.* Optimización del proceso de obtención de un producto alimentario intermedio (PAI) a partir de los coproductos, caracterización química (macro y micronutrientes y compuestos bioactivos), fisicoquímica, tecnofuncional y fisiofuncional del mismo. Incorporación del PAI a diferentes procesos de elaboración de alimentos y evaluación de su influencia en la calidad del mismo. Aplicación de la digestión in vitro como herramienta para evaluar el efecto de dicho proceso en la funcionalidad del alimento desarrollado.

*2. “Búsqueda y aplicación de inhibidores naturales para la conservación de alimentos”.* En esta línea de trabajo comenzamos a estudiar diferentes extractos y aceites esenciales de plantas aromáticas. Comenzamos con los procesos de identificación de la composición de dichos extractos y la caracterización de sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas (antibacterianas y antifúngicas). Incorporación en biofilms para posibilitar su liberación progresiva y que mantengan su efectividad durante más tiempo.

*3. “Desarrollo de grasas saludables para su aplicación en alimentos”.* Evaluación de diferentes estrategias de incorporación de aceites vegetales como sustitutos de grasa animal en los productos cárnicos. Optimización de los procesos y evaluación del efecto sobre la calidad final del producto elaborado