



## **ANA MARÍA ESCUDERO CARRA**

Generado desde: Universidad de Zaragoza  
Fecha del documento: 26/02/2016  
e09fe11027c5f45ee64e99867e2ca8b4

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://cv.normalizado.org/>

**ANA MARÍA ESCUDERO CARRA**

Apellidos: **ESCUDERO CARRA**  
Nombre: **ANA MARÍA**  
DNI: **16023080S**  
Fecha de nacimiento: **30/03/1969**  
Sexo: **Mujer**  
Dirección de contacto: **Calle Pedro Cerbuna 12**  
Código postal: **50009**  
Ciudad de contacto: **Zaragoza (Zaragoza, España)**  
País de contacto: **España**  
Teléfono fijo: **(034) 976762503**  
Fax: **(034) 976761292**  
Correo electrónico: **escudero@unizar.es**  
Teléfono móvil: **(034) 607112546**

**Situación profesional actual**

**Nombre de la entidad:** Universidad de Zaragoza

**Tipo de entidad:** Universidad

**Departamento, servicio, etc.:** Departamento de Química Analítica. Área: Química Analítica. Área de conocimiento (Macroárea): Ciencias. Campo de conocimiento de evaluación CNEAI: Ciencias, Facultad de Ciencias

**Categoría/puesto o cargo:** Prof. Titular Univ.

**Fecha de inicio:** 16/10/2000

**Modalidad del contrato:** Funcionario/a

**Tipo de dedicación:** Tiempo completo



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

#### Doctorados

**Programa de doctorado:** Programa Oficial de Doctorado en Ciencias

**Universidad que titula:** Universidad de Zaragoza

**Ciudad de la titulación:** Zaragoza, España

**Fecha de la titulación:** 12/07/1996

**Título de la tesis:** Estudio Analítico del Aroma del Vino Oxidado. Identificación, cuantificación y significación sensorial de sus componentes activos

**Director/a de tesis:** Juan Cacho Palomar. Vicente Ferreira González

**Calificación:** Apto Cum Laude

## Actividad docente

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

- 1 Título del trabajo:** Estrategias analíticas basadas en técnicas cromatográficas para la determinación de volátiles y aromas generados durante la utilización de diferentes electrodomésticos.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Codirector/a tesis:** Ferreira González Vicente  
**Doctorando-a/alumno-a:** Ignacio Ontañón Alonso  
**Calificación:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de lectura:** 09/07/2015
- 2 Título del trabajo:** Estudio de Metabolitos sensorialmente activos producidos por levaduras del género Brettanomyces  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Grado  
**Codirector/a tesis:** Aínsa Claver José Antonio  
**Doctorando-a/alumno-a:** Luis Vicente Bartolome Solorzano  
**Calificación:** Sobresaliente  
**Fecha de lectura:** 20/02/2015
- 3 Título del trabajo:** Caracterización química y sensorial del aroma del calamar cocinado de la especie *Illex Argentinus*.  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Máster  
**Doctorando-a/alumno-a:** Vanesa Carrascón Díaz  
**Calificación:** Sobresaliente  
**Fecha de lectura:** 11/07/2012
- 4 Título del trabajo:** Estrategias óptimas para la caracterización de las moléculas odorantes del vino: modelización de la calidad y atributos sensoriales.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral



**Codirector/a tesis:** Vicente Ferreira González  
**Universidad que titula:** Universidad de Zaragoza  
**Doctorando-a/alumno-a:** Felipe San Juan Tejada  
**Calificación:** Apto cum laude  
**Fecha de lectura:** 02/05/2012

**Tipo de entidad:** Universidad

**5 Título del trabajo:** Efecto de la alimentación sobre la calidad sensorial y los compuestos aromáticos en carne de cordero y de vacuno.

**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

**Codirector/a tesis:** María del Mar Campo Arribas

**Universidad que titula:** Universidad de Zaragoza

**Tipo de entidad:** Universidad

**Doctorando-a/alumno-a:** Virginia Celia Resconi Briggiler

**Calificación:** Sobresaliente "Cum Laude"

**Fecha de lectura:** 09/06/2010

## Experiencia científica y tecnológica

### Participación en grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1 Nombre del grupo:** LABORATORIO DE ANÁLISIS DEL AROMA Y ENOLOGÍA.  
**Entidad a que pertenece:** Universidad de Zaragoza **Tipo de entidad:** Universidad
- 2 Nombre del grupo:** Pertenencia a instituto de investigación universitaria  
**Entidad a que pertenece:** INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN EN INGENIERÍA DE ARAGÓN (I3A) **Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación
- 3 Nombre del grupo:** Pertenencia a instituto de investigación universitaria  
**Entidad a que pertenece:** INSTITUTO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN (IA2) **Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación

### Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Denominación del proyecto:** VERDOR, ASTRINGENCIA Y DUREZA EN VINOS TINTOS DE LAS VARIETADES GARNACHA Y MORISTEL: CARACTERIZACIÓN SENSORIAL Y MOLECULAR Y GESTIÓN INTEGRAL EN BODEGA. Ref. RTC-2015-3379-2  
**Ámbito del proyecto:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González  
**Número de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:** MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD  
**Fecha de inicio:** 01/09/2015 **Duración del proyecto:** 2 años - 4 meses  
**Cuantía total:** 166.138,02



- 2 Denominación del proyecto:** AGL2014-59840-C2-1-R: NUEVAS HERRAMIENTAS Y CONCEPTOS CUANTITATIVOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE VINOS TECNOLÓGICAMENTE MEJORES, MÁS ESTABLES Y CON MENOS SULFITOS.  
**Ámbito del proyecto:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González  
**Número de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:** FONDOS FEDER; MINECO. MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD  
**Fecha de inicio:** 01/01/2015 **Duración del proyecto:** 3 años  
**Cuantía total:** 248.050
- 3 Denominación del proyecto:** T53 LABORATORIO DE ANÁLISIS DEL AROMA Y ENOLOGÍA  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González  
**Número de investigadores/as:** 20  
**Entidad/es financiadora/s:** DIPUTACION GENERAL DE ARAGON  
**Fecha de inicio:** 01/01/2015 **Duración del proyecto:** 1 año  
**Cuantía total:** 11.302
- 4 Denominación del proyecto:** Nuevos suplementos para la generación de aromas diferenciadores (AROMAS). RTC-2014-2002-2  
**Ámbito del proyecto:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad De Veterinaria - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** María Purificación Hernández Orte  
**Número de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:** MINECO. MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD  
**Fecha de inicio:** 01/02/2014 **Duración del proyecto:** 2 años - 6 meses  
**Cuantía total:** 80.001,78
- 5 Denominación del proyecto:** CTPP4/13: KALVIN50: INTERÉS Y OPTIMIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE IMPLEMENTACIÓN DE UN CALENTAMIENTO DE LA UVA A 50°C  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González  
**Número de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:** DIPUTACION GENERAL DE ARAGON  
**Fecha de inicio:** 01/01/2014 **Duración del proyecto:** 1 año - 10 meses - 13 días  
**Cuantía total:** 34.565
- 6 Denominación del proyecto:** T53 LABORATORIO DE ANÁLISIS DEL AROMA Y ENOLOGÍA.  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González  
**Número de investigadores/as:** 20  
**Entidad/es financiadora/s:** DIPUTACION GENERAL DE ARAGON  
**Fecha de inicio:** 01/01/2014 **Duración del proyecto:** 1 año  
**Cuantía total:** 11.782



- 7 Denominación del proyecto:** Valorización del vino elaborado con uvas de la variedad Cariñena  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González; Juan Francisco Cacho Palomar  
**Número de investigadores/as:** 5  
**Entidad/es financiadora/s:** BODEGAS SAN VALERO, S.COOP.; D.G.A.  
**Fecha de inicio:** 01/01/2013 **Duración del proyecto:** 1 año - 11 meses - 30 días  
**Cuantía total:** 134.444,31
- 8 Denominación del proyecto:** T53 LABORATORIO DE ANÁLISIS DEL AROMA Y ENOLOGÍA.  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González  
**Número de investigadores/as:** 20  
**Entidad/es financiadora/s:** DIPUTACION GENERAL DE ARAGON  
**Fecha de inicio:** 01/01/2013 **Duración del proyecto:** 1 año  
**Cuantía total:** 7.487
- 9 Denominación del proyecto:** STABIWINE. USE OF BIOPOLYMERS FOR SUSTAINBLE STABILIZATION OF QUALITY WINES.  
**Ámbito del proyecto:** Unión Europea  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González  
**Número de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:** UNION EUROPEA  
**Fecha de inicio:** 01/09/2012 **Duración del proyecto:** 3 años  
**Cuantía total:** 107.040
- 10 Denominación del proyecto:** GA-LC-036/2011.DESARROLLO DE SENSORES QUIMICOS QUE FACILITAN EL EL APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DE ACEITES USADOS EN ALIMENTACION  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** Francisco Javier Galbán Bernal  
**Número de investigadores/as:** 9  
**Entidad/es financiadora/s:** DGA-LA CAIXA  
**Fecha de inicio:** 01/05/2011 **Duración del proyecto:** 2 años  
**Cuantía total:** 43.000
- 11 Denominación del proyecto:** CTQ2010-12100-E. XIII WEIRMANN FLAVOUR RESEARCH SYMPOSIUM 27-30 SEPTIEMBRE 2011  
**Ámbito del proyecto:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González  
**Número de investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACION  
**Fecha de inicio:** 01/05/2011 **Duración del proyecto:** 9 meses  
**Cuantía total:** 6.000
- 12 Denominación del proyecto:** AGL2010-22355-C02-01.DEFINICION MOLECULAR DE LA POTENCIALIDAD DE ENVEJECIMIENTO DEL VINO MEDIANTE CONTROL DE PRECURSORES AROMATICOS, MOLECULAS ASTRINGENTES, ESTADO REDOX Y PROCESOS DE EVOLUCIÓN.



**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González

**Número de investigadores/as:** 13

**Entidad/es financiadora/s:** MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACION

**Fecha de inicio:** 01/01/2011

**Duración del proyecto:** 3 años

**Cuantía total:** 229.900

**13 Denominación del proyecto:** GRUPO CONSOLIDADO 2011. T53 LABORATORIO DE ANALISIS DEL AROMA Y ENOLOGIA

**Ámbito del proyecto:** Autonómica

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/es responsable/es:** Vicente Ferreira González; Juan Francisco Cacho Palomar

**Número de investigadores/as:** 15

**Entidad/es financiadora/s:** D.G.A.

**Fecha de inicio:** 01/01/2011

**Duración del proyecto:** 2 años

**Cuantía total:** 19.464

**14 Denominación del proyecto:** ESTUDIO DEL COMPORTAMIENTO DE VIDES DEL SOMONTANO FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO (CONV. CAIXA 2010)

**Ámbito del proyecto:** Autonómica

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/es responsable/es:** Juan Francisco Cacho Palomar

**Número de investigadores/as:** 16

**Entidad/es financiadora/s:** DIPUTACION GENERAL DE ARAGON

**Fecha de inicio:** 01/05/2010

**Duración del proyecto:** 2 años

**Cuantía total:** 50.000

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

**1 Denominación del proyecto:** Specific Analytical Services for helping Radoux to determine wood whiskylactone contents by NIR

**Ámbito del proyecto:** Unión Europea

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Vicente Ferreira González

**N.º investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:** TONNELLERIE RADOUX, S.A.S.

**Fecha inicio:** 11/02/2015

**Duración del proyecto:** 5 meses - 1 día

**2 Denominación del proyecto:** REALIZACIÓN DE ANÁLISIS RELACIONADOS CON LA QUÍMICA ANALÍTICA

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra

**N.º investigadores/as:** 1

**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

**Fecha inicio:** 01/02/2015

**Duración del proyecto:** 11 meses

**3 Denominación del proyecto:** ANÁLISIS DE AROMAS**Ámbito del proyecto:** Nacional**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza**Investigador/a responsable:** Vicente Ferreira González**N.º investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:** AGUSTÍN CUBERO, S.L.; BODEGAS PANIZA, S.C.; BODEGAS SOLAR DE URBEZO, S.L.; CENTRO DE INVESTIGACION TECNOLÓGICA DE ARAGON; CHR HANSEN, INC; COLEGIO SEMINARIO SAN GABRIEL; COMPAÑÍA VINÍCOLA LA CARTUJA, S.L.U.; CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. SOMONTANO; DIPUTACION FORAL DE GUIPUZCOA; DOLMAR INNOVA S.L.; ENARTIS SEPSA, S.A.U.; ENOARTE ENOLOGÍA Y TURISMO, S.L.; ESSECO S.R.L.; FACI METALEST (SUCURSAL EN ESPAÑA DE FACI S.p.A.); FARMHISPANIA, S.A.; FUNDACIÓ UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI; FUNDACIÓN TECNALIA RESEARCH & INNOVATION; GUSERBIOT, S.L.U.; IFV SUD-OUEST; INSTITUT NATIONAL POLYTECHNIQUE; LABORATORIOS ENOSAN; LABORATORIOS EXCELL IBERICA, S.L.; LALLEMAND BIO, S.L.; RAMONDÍN CAPSULAS, S.A.; ROLABO OUTSOURCING, S.L.; SOFRALAB; TORREORIA, S.L.; TREFINOS; UNIVERSIDAD DE BOURGOGNE; UNIVERSIDAD DE CÁDIZ - DPTO. CIENCIA DE LOS MAT. E ING. METALÚRGICA Y QUIM. INORGÁNICA; UNIVERSIDAD DE LEÓN; UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE; UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI; VINIDEA, S.R.L.**Fecha inicio:** 01/01/2015**Duración del proyecto:** 1 año**4 Denominación del proyecto:** ESTUDIO DE PROGRAMAS DE ELIMINACIÓN DE OLORES EN LAVAVAJILLAS (VOCs MEDIANTE DISOLUCIONES).**Ámbito del proyecto:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra**N.º investigadores/as:** 1**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.**Fecha inicio:** 15/10/2014**Duración del proyecto:** 6 meses - 1 día**Cuantía total:** 42.705,74**5 Denominación del proyecto:** ESTUDIO SOBRE VARIEDADES BLANCAS DE LA DOCA RIOJA EN DIFERENTES TIPOS DE MADERA**Ámbito del proyecto:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra**N.º investigadores/as:** 2**Entidad/es financiadora/s:** TONELERÍA MECÁNICA RIOJANA, S.A.**Fecha inicio:** 01/09/2014**Duración del proyecto:** 4 meses**Cuantía total:** 18.150**6 Denominación del proyecto:** SMART OVENS SECOND STEP**Ámbito del proyecto:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza**Investigador/a responsable:** Susana De Marcos Ruiz; Ana María Escudero Carra**N.º investigadores/as:** 4**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.**Fecha inicio:** 01/06/2014**Duración del proyecto:** 1 año - 6 meses**Cuantía total:** 163.705,87**7 Denominación del proyecto:** COMPUESTOS ORGÁNICOS VOLÁTILES(VOC) OLOSOS EN DIFERENTES RESTAURANTES**Ámbito del proyecto:** Nacional**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza



**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra

**N.º investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

**Fecha inicio:** 15/04/2014

**Duración del proyecto:** 5 meses

**Cuantía total:** 28.471,3

**8 Denominación del proyecto:** REALIZACIÓN DE ANÁLISIS RELACIONADOS CON LA QUÍMICA ANALÍTICA

**Ámbito del proyecto:** Unión Europea

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra

**N.º investigadores/as:** 2

**Entidad/es financiadora/s:** SPINDAL SARL

**Fecha inicio:** 01/01/2014

**Duración del proyecto:** 1 año

**9 Denominación del proyecto:** EFICIENCIA DE FILTROS DE CARBÓN ACTIVO.

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Entidad de realización:** Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra

**N.º investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

**Fecha inicio:** 22/11/2013

**Duración del proyecto:** 3 meses - 7 días

**Cuantía total:** 21.352,87

**10 Denominación del proyecto:** SMART OVENS

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Susana De Marcos Ruiz; Ana María Escudero Carra

**N.º investigadores/as:** 6

**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

**Fecha inicio:** 01/07/2013

**Duración del proyecto:** 11 meses

**Cuantía total:** 79.006,09

**11 Denominación del proyecto:** VOLACRO II - ESTUDIO CUALITATIVO DE LOS VOLÁTILES DESPRENDIDOS EN EL CALENTAMIENTO DE DIFERENTES TIPOS DE ACEITES. DESARROLLO DE SENSORES QUÍMICOS PARA LA DETERMINACIÓN DE DICHS COMPUESTOS COMO PREVENCIÓN DE FUEGO- PRÓRROGA

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Susana De Marcos Ruiz; Ana María Escudero Carra

**N.º investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

**Fecha inicio:** 01/07/2013

**Duración del proyecto:** 6 meses

**Cuantía total:** 12.100

**12 Denominación del proyecto:** HIGENIZACIÓN EN ELECTRODOMÉSTICOS

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Susana De Marcos Ruiz

**N.º investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.



**Fecha inicio:** 01/05/2013

**Duración del proyecto:** 1 año

**13 Denominación del proyecto:** REALIZACIÓN DE ANÁLISIS RELACIONADOS CON LA QUÍMICA ANALÍTICA

**Ámbito del proyecto:** Internacional no UE

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra

**N.º investigadores/as:** 3

**Entidad/es financiadora/s:** SPINDAL SARL

**Fecha inicio:** 30/04/2013

**Duración del proyecto:** 8 meses - 2 días

**14 Denominación del proyecto:** DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE EVALUACIÓN SENSORIAL ACREDITABLE PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS VINOS DO CAMPO DE BORJA

**Ámbito del proyecto:** Otros

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Vicente Ferreira González

**N.º investigadores/as:** 5

**Entidad/es financiadora/s:** CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION ORIGEN CAMPO DE BORJA

**Fecha inicio:** 25/02/2013

**Duración del proyecto:** 10 meses - 7 días

**15 Denominación del proyecto:** Mapa de olor en lavavajillas

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra

**N.º investigadores/as:** 4

**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

**Fecha inicio:** 12/11/2012

**Duración del proyecto:** 8 meses

**Cuantía total:** 38.586,78

**16 Denominación del proyecto:** VOLACRO II. ESTUDIO CUALITATIVO DE VOLÁTILES DESPRENDIDOS EN EL CALENTAMIENTO DE DIFERENTES TIPOS DE ACEITES. DESARROLLO SENSORES QUÍMICOS...

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Susana De Marcos Ruiz; Ana María Escudero Carra

**N.º investigadores/as:** 7

**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.

**Fecha inicio:** 01/07/2012

**Duración del proyecto:** 1 año

**Cuantía total:** 65.555,56

**17 Denominación del proyecto:** INFLUENCIA DE LA IRRIGACIÓN, ABONADO Y CONTROL DE LOS FENÓMENOS REDOX PARA AUMENTAR EL CARÁCTER VARIETAL DIFERENCIADOR Y PRESERVAR AROMAS FRUTA FRESCA

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza

**Investigador/a responsable:** Vicente Ferreira González

**N.º investigadores/as:** 9

**Entidad/es financiadora/s:** ASOCIACIÓN FORO PARA LA CALIDAD DE CASTILLA Y LEÓN (FORCAL)

**Fecha inicio:** 01/05/2012

**Duración del proyecto:** 10 meses



- 18 Denominación del proyecto:** REALIZACIÓN DE ANÁLISIS RELACIONADOS CON LA QUÍMICA ANALÍTICA  
**Ámbito del proyecto:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra  
**N.º investigadores/as:** 3  
**Entidad/es financiadora/s:** SPINDAL SARL; VARIOS  
**Fecha inicio:** 01/05/2012 **Duración del proyecto:** 8 meses
- 19 Denominación del proyecto:** ANEXO PROY. VOLACRO - ESTUDIO CUALITATIVO DE LOS VOLÁTILES DESPRENDIDOS EN EL CALENTAMIENTO DE DIFERENTES TIPOS DE ACEITES...  
**Ámbito del proyecto:** Nacional  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra  
**N.º investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.  
**Fecha inicio:** 01/07/2011 **Duración del proyecto:** 1 año  
**Cuantía total:** 33.984
- 20 Denominación del proyecto:** REALIZACIÓN DE ANÁLISIS RELACIONADOS CON LA QUÍMICA ANALÍTICA  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra  
**N.º investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** VARIOS  
**Fecha inicio:** 01/06/2011 **Duración del proyecto:** 7 meses
- 21 Denominación del proyecto:** ANÁLISIS SENSORIAL Y POSTERIOR DETERMINACIÓN DE HALOANISOLES EN VINOS TINTOS SOMETIDOS A DIFERENTES PERIODOS DE ENVEJECIMIENTO  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra  
**N.º investigadores/as:** 6  
**Entidad/es financiadora/s:** TREFINOS  
**Fecha inicio:** 01/12/2010 **Duración del proyecto:** 3 meses  
**Cuantía total:** 1.758,2
- 22 Denominación del proyecto:** CATEGORIZACIÓN Y FORMULACIÓN DE COMPUESTOS CON ACTIVIDAD AROMÁTICA EN PRODUCTOS DE PESCA  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra  
**N.º investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** ANFACO-CECOPESCA  
**Fecha inicio:** 01/09/2010 **Duración del proyecto:** 1 año - 9 meses - 1 día  
**Cuantía total:** 11.800
- 23 Denominación del proyecto:** VOLACRO - ESTUDIO CUALITATIVO DE LOS VOLÁTILES DESPRENDIDOS EN EL CALENTAMIENTO DE DIFERENTES TIPOS DE ACEITES. DESARROLLO DE SENSORES  
**Entidad de realización:** Facultad De Ciencias - Universidad de Zaragoza  
**Investigador/a responsable:** Ana María Escudero Carra  
**N.º investigadores/as:** 4  
**Entidad/es financiadora/s:** BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.



**Fecha inicio:** 01/07/2010  
**Cuantía total:** 30.512,44

**Duración del proyecto:** 1 año

## Resultados

### Propiedad intelectual e industrial. Know-how y secretos industriales

- 1 Denominación:** Aparato doméstico para la preparación de alimentos, y procedimiento para accionar un aparato doméstico de tal tipo  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtentores:** Ma Buñuel; S De Marcos; A. Escudero; Ester Fj; V. Ferreira; Fj Galbán; I Ontañón; F Planas; JI Salvador; J Sanz; Mi Sanz; B Villanueva  
**Entidad titular:** BSH Bosch und Siemens Hausgerate GmbH  
**Número de solicitud:** 12740684.1-1605  
**Fecha:** 2014  
**Licencias:** No
- 2 Denominación:** Aparato de cocción doméstico  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtentores:** L Culleré; S De Marcos; A. Escudero; V. Ferreira; Fj Galbán; Tc Marzo; J Mir; I Ontañón; J. Rivera; J Sanz; Mi Sanz; B Villanueva  
**Entidad titular:** BSH Electrodomésticos España S.A.  
**Número de solicitud:** P201331324  
**Fecha:** 2013  
**Licencias:** No
- 3 Denominación:** Dispositivo de análisis para el análisis de sustancias volátiles en un vapor generado mediante calentamiento de aceite alimentario, y procedimiento para la realización de tal análisis  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtentores:** M. Bueno; Ma Buñuel; S De Marcos; A. Escudero; Ester Fj; V. Ferreira; Fj Galbán; I Ontañón; F Planas; JI Salvador; J Sanz; B Villanueva  
**Entidad titular:** BSH Electrodomésticos España S.A.  
**Número de solicitud:** P201131104  
**Fecha:** 2011  
**Licencias:** No
- 4 Denominación:** Aparato doméstico para la preparación de alimentos, y procedimiento para accionar un aparato doméstico de tal tipo  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtentores:** Ma Buñuel; S De Marcos; A. Escudero; Ester Fj; V. Ferreira; Fj Galbán; I Ontañón; F Planas; JI Salvador; J Sanz; Mi Sanz; B Villanueva  
**Entidad titular:** BSH Electrodomésticos España S.A.  
**Número de solicitud:** P201131103  
**Fecha:** 2011  
**Licencias:** No



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1 I. Ontañón; J. Sanz; A. Escudero; S. De Marcos; V. Ferreira; J. Galbán. A modified commercial gas chromatograph for the continuous monitoring of the thermal degradation of sunflower oil and off-line solid phase extraction gas-chromatography-mass spectrometry characterization of released volatiles. JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A. 1388 -, pp. 52 - 59. 2015. ISSN 0021-9673  
**Tipo de producción:** Artículo
- 2 V. Ferreira; P. Herrero; J. Zapata; A. Escudero. Coping with matrix effects in headspace solid phase microextraction gas chromatography using multivariate calibration strategies. JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A. 1407 -, pp. 30 - 41. 2015. ISSN 0021-9673  
**Tipo de producción:** Artículo
- 3 Mónica Bueno; Mari Mar Campo; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana María Escudero Carra. A model explaining and predicting lamb flavour from the aroma-active chemical compounds released upon grilling light lamb loins. MEAT SCIENCE. 98, pp. 622 - 628. 2014. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2.615
- 4 Ana María Escudero Carra; Vanesa Carrascón; Vicente Ferreira; Ricardo López. Characterisation of the key odorants in a squid broth (*Illex argentinus*). LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 57 - 2, pp. 656 - 662. 2014. ISSN 0023-6438  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2.416
- 5 Ana María Escudero Carra; Felipe San Juan; Ernesto Franco-Luesma; Juan Cacho; V. Ferreira. Is orthonasal olfaction and equilibrium driven process? Design and validation of a dynamic purge and trap system for the study of orthonasal wine aroma. FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL. 29 - 5, pp. 296 - 304. 2014. ISSN 0882-5734  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.970
- 6 Mónica Bueno; M.Mar Campo; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana Escudero. Characterization of lamb flavor from their aroma-active chemical composition in light lamb. CURRENT TOPICS IN FLAVOR CHEMISTRY & BIOLOGY. pp. 350 - 353. 2014. ISBN 978-3-938896-79-2  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros
- 7 Vanesa Carrascón; Ana Escudero; Vicente Ferreira; Ricardo Lopez. Chemical characterization of the flavor volatiles of cooked squid (*Illex Argentinus*). CURRENT TOPICS IN FLAVOR CHEMISTRY & BIOLOGY. pp. 377 - 380. 2014. ISBN 978-3-938896-79-2  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros
- 8 I. Ontañón; L. Culleré; V. Ferreira; A. Escudero. Determination of volatile compounds for the assurance of quality, security and health in the use of alimentary oils and its application to home appliances. FLAVOUR SCIENCE. pp. 627 - 630. 2014. ISBN 9780123985491  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros



- 9** F. San Juan; J. Cacho; V. Ferreira; A. Escudero. Differences in chemical composition of aroma among red wines of different price category. *FLAVOUR SCIENCE*. pp. 117 - 120. 2014. ISBN 9780123985491  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros
- 10** M. Bueno; V.C. Resconi; M.M. Campo; J. Cacho; V. Ferreira; A. Escudero. Gas chromatographic-olfactometric characterization of key aroma compounds in fresh and frozen lamb meat using new extraction methods. *FLAVOUR SCIENCE*. pp. 91 - 94. 2014. ISBN 9780123985491  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros
- 11** E. Franco-Luesma; L. Culleré; D. Ruiz; A. Escudero; J. Cacho; V. Ferreira. Problems in the analysis of VSCs and in the work with “oxygen-free” atmospheres. *FLAVOUR SCIENCE*. pp. 441 - 444. 2014. ISBN 9780123985491  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros
- 12** Ernesto Franco Luesma. Problems in the Analysis of VSCs and in the Work with “Oxygen-Free” Atmospheres. *FLAVOUR SCIENCE: PROCEEDINGS FROM XIII WEURMAN FLAVOUR RESEARCH SYMPOSIUM*. pp. 441 - 445. 2014. ISBN 978-012398549  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros
- 13** I. Ontanón; L. Culleré; J. Zapata; B. Villanueva; V. Ferreira; A. Escudero. Application of a new sampling device for determination of volatile compounds released during heating olive and sunflower oil: Sensory evaluation of those identified compounds. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. 236 - 6, pp. 1031 - 1040. 2013. ISSN 1438-2377  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.387
- 14** Mónica Bueno; Virginia Resconi; Mari Mar Campo; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana María Escudero Carra. Effect of freezing method and frozen storage duration on odour-active compounds and sensory perception of lamb. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 54, pp. 772 - 780. 2013. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 3.050
- 15** V. C. Resconi; A. Escudero; M. M. Campo. The development of aromas in ruminant meat. *MOLECULES*. 18 - 6, pp. 6748 - 6781. 2013. ISSN 1420-3049  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2.095
- 16** M. Vilanova; A. Escudero; M. Graña; J. Cacho. Volatile composition and sensory properties of North West Spain white wines. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. 54 - 1, pp. 562 - 568. 2013. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 3.050
- 17** Arancha de la Fuente Blanco; Ana Escudero; Vicente Ferreira; Juan Cacho; Eva Campo. CARACTERIZACIÓN AROMÁTICA DE VINOS MONOVARIETALES DE GRACIANO. IDENTIFICACIÓN DE ODORANTES CLAVE. NUEVAS PERSPECTIVAS EN INVESTIGACIÓN VITIVINÍCOLA. pp. 449 - 453. 2013. ISBN 978-84-96709-13-3  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros
- 18** F. San Juan; J. Cacho; V. Ferreira; A. Escudero. Aroma chemical composition of red wines from different price categories and its relationship to quality. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*. 60 - 20, pp. 5045 - 5056. 2012. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2.906

- 19** V. C. Resconi; A. Escudero; J. A. Beltrán; J. L. Olleta; C. Sañudo; M. D. Campo. Color, lipid oxidation, sensory quality, and aroma compounds of beef steaks displayed under different levels of oxygen in a modified atmosphere package. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 77 - 1, pp. S10 - S18. 2012. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.775
- 20** P. Hernández-Orte; A. Escudero; P. Conde. Control de la acidez total y pH de los vinos durante la vinificación. *ENOVICULTURA*. 14, 2012. ISSN 2013-6099  
**Tipo de producción:** Artículo
- 21** C.V. Resconi; Mar del Campo; F. Montossi; V. Ferreira; C. Sañudo; A. Escudero. Gas Chromatographic-Olfactometric Aroma Profile and Quantitative Analysis of Volatile Carbonyls of Grilled Beef from Different Finishing Feed Systems. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*. 77 - 6, pp. 240 - S246. 2012. ISSN 0022-1147  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.775
- 22** M. Bueno; V.C. Resconi; M. M. Campo; J. Cacho; V. Ferreira; A. Escudero. Gas chromatographic-olfactometric characterisation of headspace and mouthspace key aroma compounds in fresh and frozen lamb meat (vol 129, 1909, 2011). *FOOD CHEMISTRY*. 132 - 1, pp. 676 - 676. 2012. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Corrección  
**Índice de impacto:** 3.334
- 23** P. Vera; B. Uliaque; E. Canellas; A. Escudero; C. Nerín. Identification and quantification of odorous compounds from adhesives used in food packaging materials by headspace solid phase extraction and headspace solid phase microextraction coupled to gas chromatography-olfactometry-mass spectrometry. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*. 745, pp. 53 - 63. 2012. ISSN 0003-2670  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 4.387
- 24** M. Vilanova; E. Campo; A. Escudero; M. Graña; A. Masa; J. Cacho. Volatile composition and sensory properties of *Vitis vinifera* red cultivars from North West Spain: Correlation between sensory and instrumental analysis. *ANALYTICA CHIMICA ACTA*. 720, pp. 104 - 111. 2012. ISSN 0003-2670  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 4.387
- 25** Felipe San-Juan; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana Escudero. 3-Methyl-2-butene-1-thiol: Identification, analysis, occurrence and sensory role of an uncommon thiol in wine. *TALANTA*. 99, pp. 225 - 231. 2012. ISSN 0039-9140  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 3.498
- 26** Mónica Bueno; Virginia C. Resconi; M. Mar Campo; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana Escudero. Gas Chromatographic-olfactometric characterisation of headspace and mouthspace key aroma compounds in fresh and frozen lamb meat. *FOOD CHEMISTRY*. 129, pp. 1909 - 1918. 2011. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 3.655
- 27** Felipe San-Juan; Vicente Ferreira; Juan Cacho; Ana Escudero. Quality and aromatic sensory descriptors (mainly fresh and dry fruit character) of Spanish red wines can be predicted from their aroma-active chemical composition. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*. 59 - 4, pp. 7916 - 7924. 2011. ISSN 0021-8561  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2.823



- 28** F. San-Juan; J. Pet'ka; J. Cacho; V. Ferreira; A. Escudero. Producing headspace extracts for the gas chromatography-olfactometric evaluation of wine aroma. FOOD CHEMISTRY. 123 - 1, pp. 188 - 195. 2010. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 3.458
- 29** Felipe San-Juan; Ján Pet'ka; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana Escudero. Producing headspace extracts for the gas chromatography-olfactometric evaluation of wine aroma. FOOD CHEMISTRY. 123, pp. 188 - 195. 2010. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 3.458
- 30** V. C. Resconi; M. M. Campo; F. Montossi; V. Ferreira; C. Sanudo; A. Escudero. Relationship between odour-active compounds and flavour perception in meat from lambs fed different diets. MEAT SCIENCE. 85 - 4, pp. 700 - 706. 2010. ISSN 0309-1740  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2.619
- 31** Arancha de la Fuente Blanco. Nuevas perspectivas en investigación vitivinícola. pp. 449 - 453. ISBN 9788496709133  
**Tipo de producción:** Libro

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título:** Development of a straightforward strategy for quantifying rotundone in wine. Occurrence in different varieties of "spicy" wines  
**Nombre del congreso:** In Vino Analytica Scientia 2015  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Mezzocorona, Italia  
**Fecha de realización:** 14/07/2015  
Laura Culleré Varea; Ignacio Ontañón Alonso; Ana Escudero Carra; Vicente Ferreira González.
- 2** **Título:** Online monitoring by FID of thermal degradation of sunflower oil and quantification by SPE-GC-MS  
**Nombre del congreso:** 14th Jornadas de Análisis Instrumental  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de realización:** Barcelona, España  
**Fecha de realización:** 01/10/2014  
Ignacio Ontañón Alonso; Javier Sanz Naval; Vicente Ferreira Gonzalez; Susana De Marcos Ruiz; Ana Escudero Carra; Javier Galban Bernal.
- 3** **Título:** On line monitoring by FID of thermal degradation of sunflower oil and quantification by SPE-GC-MS  
**Nombre del congreso:** 14th Jornadas de Análisis Instrumental  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Barcelona, España  
**Fecha de realización:** 01/10/2014  
Ana María Escudero Carra; Ignacio Ontañón; Javier Sanz; Susana De Marcos; Javier Galbán; Ferreira Vicente.



- 4** **Título:** Determination of aroma compounds responsible for bad odours in dishwashers  
**Nombre del congreso:** 14th Weurman Flavour Research Symposium  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Cambridge, Reino Unido  
**Fecha de realización:** 15/09/2014  
Ignacio Ontañón Alonso; Julián Zapata Ochoa; Vicente Ferreira González; Ana Escudero Carra.
- 5** **Título:** Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología. Dominamos las bases moleculares de la calidad y las propiedades sensoriales del vino para una enología mejor  
**Nombre del congreso:** XIII Foro INIA. « Retos de la I+D+I en viticultura y enología : nuevas demandas y cambio climático »  
**Ámbito del congreso:** Nacional  
**Tipo de participación:** Ponencia invitada  
**Ciudad de realización:** Logroño, España  
**Fecha de realización:** 21/11/2013  
Ana María Escudero Carra.
- 6** **Título:** Identification of aroma compounds responsible for bad odours in dishwashers  
**Nombre del congreso:** XIII Reunión Científica de la Sociedad Española de Cromatografía y Técnicas Afines (SECyTA 2013)  
**Ámbito del congreso:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Tenerife, España  
**Fecha de realización:** 08/10/2013  
Ana María Escudero Carra; I. Ontañón; J. Zapata; V. Ferreira.
- 7** **Título:** Caracterización aromática de vinos monovarietales de Graciano. Identificación de odorantes clave  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Gienol2013  
**Ámbito del congreso:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Madrid, España  
**Fecha de realización:** 18/06/2013  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira; J. Cacho; E. Campo; A. de la Fuente.
- 8** **Título:** Chemical systems behind wine aroma perception  
**Nombre del congreso:** ENTRETIENS SCIENTIFIQUES LALLEMAND 2013  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Ponencia invitada  
**Ciudad de realización:** Lisboa, Portugal  
**Fecha de realización:** 18/04/2013  
Escudero Carra - Ana María; Ferreira - V.
- 9** **Título:** Chemical characterization of the flavor volatiles of cooked squid (*Illex Argentinus*)  
**Nombre del congreso:** 10th Wartburg Symposium on Flavour Chemistry & Biology  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Eisenach, Alemania  
**Fecha de realización:** 16/04/2013  
Ana María Escudero Carra; V. Carrascón; V. Ferreira; R López.



- 10** **Título:** Characterization of lamb flavour from their aroma-active chemical composition in light lambs  
**Nombre del congreso:** 10th Wartburg Symposium on Flavour Chemistry & Biology  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Eisenach, Alemania  
**Fecha de realización:** 16/04/2013  
Mónica Bueno; M.Mar Campo; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana Escudero.
- 11** **Título:** La base química de notas aromáticas clave en vinos tintos  
**Nombre del congreso:** JORNADAS TECNICAS ENOMAQ 2013  
**Ámbito del congreso:** Nacional  
**Tipo de participación:** Ponencia invitada  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 14/02/2013  
Ana María Escudero Carra.
- 12** **Título:** Caracterización del aroma a cordero mediante sus compuestos aromáticamente activos  
**Nombre del congreso:** 5ª Jornadas de Jóvenes Investigadores de Química y Física de Aragón  
**Ámbito del congreso:** Autonómica  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 04/12/2012  
Ana María Escudero Carra; M. Bueno; M. Campo; C. Sañudo.
- 13** **Título:** Caracterización del sabor a cordero mediante sus compuestos aromáticamente activos  
**Nombre del congreso:** 5ª Jornada de Jóvenes Investigadores de Química y Física en Aragón  
**Ámbito del congreso:** Autonómica  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 04/12/2012  
Mónica Bueno; M.Mar Campo; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana Escudero.
- 14** **Título:** Caracterización de volátiles generados durante el calentamiento de aceite mediante EAM UV-VIS e IR  
**Nombre del congreso:** XXIII Reunión Nacional-VII Congreso Ibérico de Espectroscopía  
**Ámbito del congreso:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Córdoba, España  
**Fecha de realización:** 17/09/2012  
Ana María Escudero Carra; J. Sanz; S. De Marcos; J. Galbán; I. Ontañón.
- 15** **Título:** Caracterización química y sensorial del aroma del calamar cocinado de la especie *Illex Argentinus*  
**Nombre del congreso:** I Jornada de jóvenes investigadores del I3A  
**Ámbito del congreso:** Autonómica  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 26/04/2012  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira; R. López; V. Carrascón.



- 16** **Título:** Efecto de la congelación y los periodos de almacenamiento en la calidad organoléptica de la carne y sus compuestos aromáticos  
**Nombre del congreso:** I Jornada de Jóvenes Investigadores I3A  
**Ámbito del congreso:** Autonómica  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 26/04/2012  
Ana María Escudero Carra; M. Bueno; M. Campo; C. Sañudo.
- 17** **Título:** Le rôle de l'oxygène dans l'évolution de l'arôme du vin  
**Nombre del congreso:** Séminaire "Maitrise des gaz dissous au conditionnement du vin"  
**Ámbito del congreso:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Ponencia invitada  
**Ciudad de realización:** Gruissan, Francia  
**Fecha de realización:** 02/12/2011  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira.
- 18** **Título:** Problems in the Analysis of VSCs and in the Work with "Oxygen-Free" Atmospheres  
**Nombre del congreso:** Weurman Flavour Symposium  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 26/09/2011  
**Tipo:** Capítulos de libros  
Ernesto Franco-Luesma; Laura Cullere; Daniel Ruiz; Ana Escudero; Juan Cacho; Vicente Ferreira. "Problems in the Analysis of VSCs and in the Work with "Oxygen-Free" Atmospheres". En: Flavour Science: Proceedings from XIII Weurman Flavour Research Symposium. pp. 441 - 445. 2014. ISBN 978-012398549
- 19** **Título:** Determination of volatile compounds for the assurance of quality, security and health in the use of alimentary oils and its application to home appliances industry  
**Nombre del congreso:** Weurman Flavour Symposium  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 26/09/2011  
**Tipo:** Capítulos de libros  
Ignacio Ontañón Alonso; Laura Culleré Varea; Vicente Ferreira González; Ana Escudero Carra. "Determination of volatile compounds for the assurance of quality, security and health in the use of alimentary oils and its application to home appliances". En: Flavour Science. pp. 627 - 630. 2014. ISBN 9780123985491
- 20** **Título:** Stability of standard solutions of volatile sulfur compounds (VSCS): a nightmare for quantitative analysis  
**Nombre del congreso:** Weurman Flavour Symposium  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 26/09/2011  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira; J. Cacho; E. Franco-Luesma; L. Culleré; D. Ruiz.



- 21** **Título:** Differences in chemical composition of aroma among red wines of different price category  
**Nombre del congreso:** Weurman Flavour Symposium  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 26/09/2011  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira; J. Cacho; F. San Juan.
- 22** **Título:** Determination of volatile compounds for the assurance of quality, security and health in the use of alimentary oils and its application to home appliances  
**Nombre del congreso:** Weurman Flavour Symposium  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 26/09/2011  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira; L. Culleré; I. Ontañón.
- 23** **Título:** Gas chromatographic-olfactometric characterisation of key aroma compounds in fresh and frozen lamb meat using new extraction methods  
**Nombre del congreso:** Weurman Flavour Symposium  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 26/09/2011  
Mónica Bueno; Virginia C. Resconi; M.Mar Campo; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana Escudero.
- 24** **Título:** Aromatic sensory descriptors (mainly fresh and dry fruit character) of Spanish red wines can be predicted from their aroma-active chemical composition  
**Nombre del congreso:** IX Symposium Internatinal d'Oenologie de Bordeaux  
**Ámbito del congreso:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de realización:** Bordeaux, Francia  
**Fecha de realización:** 15/06/2011  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira; J. Cacho; F. San Juan; E. Franco.
- 25** **Título:** caracterización de los volátiles desprendidos al calentar aceite de girasol mediante SPE y SPME  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ámbito del congreso:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Valencia, España  
**Fecha de realización:** 08/06/2011  
Ana María Escudero Carra; I. Ontañón; J. Zapata; V. Ferreira.
- 26** **Título:** Caracterización por cromatografía de gases-olfatometría de los compuestos relevantes en el aroma de cordero fresco y congelado usando nuevos métodos de extracción  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Ámbito del congreso:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Valencia, España  
**Fecha de realización:** 08/06/2011  
**Tipo:** Libro



Mónica Bueno; Virginia C. Resconi; M.Mar Campo; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana Escudero.  
"Caracterización por cromatografía de gases-olfatometría de los compuestos relevantes en el aroma de cordero fresco y congelado usando nuevos métodos de extracción". En: VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 0 - null. 2011. ISBN 978-84-694-31

- 27** **Título:** Análisis y estudios de mercaptanos volátiles en vinos tintos de diferentes gamas  
**Nombre del congreso:** GIENOL 2011  
**Ámbito del congreso:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Jerez de la Frontera, España  
**Fecha de realización:** 01/06/2011  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira; J. Cacho; E. Franco-Luesma.
- 28** **Título:** Descripción del aroma de la carne de ovino  
**Nombre del congreso:** XIV Jornadas sobre Producción Animal. Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA)  
**Ámbito del congreso:** Nacional  
**Tipo de participación:** Ponencia  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 17/05/2011  
**Tipo:** Libro  
Mónica Bueno; Virginia C. Resconi; M.Mar Campo; Juan Cacho; Vicente Ferreira; Ana Escudero.  
"Descripción del aroma de la carne de ovino". En: Jornadas sobre Producción Animal. 2, pp. 625 - 627. 2011. ISBN 978-84-615-00
- 29** **Título:** Difficulties on modelling quality of spanish red wines from chemical composition of aroma depending on the price category  
**Nombre del congreso:** Wine Active Compounds -WAC 2011-  
**Ámbito del congreso:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Beaune, Francia  
**Fecha de realización:** 25/03/2011  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira; J. Cacho; F. San Juan.
- 30** **Título:** Analytical Characterization of headspace-Solid Phase Extraction- Gas Chromatography-Olfactometry  
**Nombre del congreso:** 4th European Conference on Sensory and Consumer Research  
**Ámbito del congreso:** Unión Europea  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Vitoria, España  
**Fecha de realización:** 05/09/2010  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira; J. Cacho; E. Franco.
- 31** **Nombre del congreso:** 3rd International Symposium Macrowine 2010  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Comité científico  
**Ciudad de realización:** Turín, Italia  
**Fecha de realización:** 17/06/2010  
Ana María Escudero Carra.



- 32** **Título:** Chemical Systems wine aroma perception: overview, genesis and evolution  
**Nombre del congreso:** 3rd International Symposium Macrowine 2010  
**Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Tipo de participación:** Ponencia invitada  
**Ciudad de realización:** Turín, Italia  
**Fecha de realización:** 17/06/2010  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira.
- 33** **Título:** Modelización de la calidad de vinos tintos españoles mediante datos de la composición química del aroma  
**Nombre del congreso:** XV Congreso Nacional de Enólogos  
**Ámbito del congreso:** Nacional  
**Tipo de participación:** Póster  
**Ciudad de realización:** Zaragoza, España  
**Fecha de realización:** 23/04/2010  
Ana María Escudero Carra; V. Ferreira; F. San Juan.

## Experiencias en gestión de I+D+i y participación en comités científicos

### Experiencia en organización de actividades de I+D+i

- 1** **Título:** 13th Weurman Flavour Research Symposium  
**Tipo de actividad:** International Symposium **Ámbito de la actividad:** Internacional no UE  
**Modo de participación:** Organizador  
**Número de asistentes:** 225  
**Fecha de inicio:** 27/09/2011 **Duración:** 4 días
- 2** **Título:** Symposium Oeno 2011  
**Tipo de actividad:** Chairman **Ámbito de la actividad:** Internacional no UE  
**Modo de participación:** Chairman  
**Número de asistentes:** 250  
**Fecha de inicio:** 15/06/2011 **Duración:** 3 días
- 3** **Título:** Macrowine 2010  
**Tipo de actividad:** International Symposium **Ámbito de la actividad:** Internacional no UE  
**Modo de participación:** Comité Científico  
**Número de asistentes:** 225  
**Fecha de inicio:** 16/06/2010 **Duración:** 3 días



## Otros méritos

### Número de tramos de investigación reconocidos

- 1 N.º de tramos reconocidos: 1**  
Entidad que concede: CNEAI  
Fecha del reconocimiento: 01/01/2011
- 2 N.º de tramos reconocidos: 1**  
Entidad que concede: CNEAI  
Fecha del reconocimiento: 01/01/2005
- 3 N.º de tramos reconocidos: 1**  
Entidad que concede: CNEAI  
Fecha del reconocimiento: 01/01/2001

### Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** Quinquenios  
Tengo 4 quinquenios  
**Fecha de concesión:** 11/06/2014
- 2 Descripción del mérito:** Sexenios  
Tengo 3 sexenios sistema nacional  
**Fecha de concesión:** 11/06/2014
- 3 Descripción del mérito:** Trienios  
Tengo 6 trienios  
**Fecha de concesión:** 11/06/2014
- 4 Descripción del mérito:** Premio BSH-UZ a la Innovación en la empresa. VI edición  
Segundo premio con el trabajo: Cocinado en atmósfera protectora de nitrógeno. Disminución en el degradación del aceite para prevenir la formación de compuestos tóxicos, mejorar la calidad de los alimentos y evitar malos olores.  
**Fecha de concesión:** 28/09/2012
- 5 Descripción del mérito:** Premio BSH-UZ a la Innovación en la empresa. V edición  
Segundo premio con el trabajo: Estudio de los volátiles desprendidos en el calentamiento de diferentes tipos de aceites. Desarrollo de sensores químicos para la seguridad, salud y calidad en el procesado de alimentos.  
**Fecha de concesión:** 23/09/2011
- 6 Descripción del mérito:** Rapporteur tesis doctoral  
Miembro del tribunal y rapporteur de la tesis doctoral de Mme. Maria Nikolantonaki en la Université Victor Segalen Bordeaux 2  
**Fecha de concesión:** 03/12/2010