

DOCTORADO EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

Junio-2026

Índice

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO	4
1.1. DATOS BÁSICOS	4
1.2. IDENTIFICACIÓN DEL SOLICITANTE Y ENTIDADES COLABORADORAS	4
1.3. NÚMERO DE PLAZAS OFERTADAS DE NUEVO INGRESO	4
1.4. NORMATIVA DE PERMANENCIA DEL CENTRO Y LENGUAS.....	4
1.5. JUSTIFICACIÓN.....	5
2. COMPETENCIAS.....	11
3. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES	12
3.1. INFORMACIÓN PREVIA A LA MATRICULACIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE ACOGIDA Y DE ORIENTACIÓN.....	12
3.2. VÍAS, REQUISITOS Y CRITERIOS DE ACCESO Y DE ADMISIÓN	14
3.4. COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN	16
4. ACTIVIDADES FORMATIVAS	16
4.1. ACTIVIDADES FORMATIVAS	16
4.2. PLANIFICACIÓN TEMPORAL	16
4.3. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN	16
4.4. ACCIONES DE MOVILIDAD.....	16
5. ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA	22
5.1. ACCIONES DE FOMENTO DE LA DIRECCIÓN DE TESIS	23
5.2. PROCEDIMIENTOS DE SEGUIMIENTO	24
5.3. NORMATIVA PARA LA PRESENTACIÓN Y LA LECTURA DE TESIS DOCTORALES	25
6. RECURSOS HUMANOS	27
6.1. LÍNEAS Y EQUIPOS DE INVESTIGACIÓN Y PROFESORADO.....	27
6.2. MECANISMOS DE CÓMPUTO DE LA LABOR DE TUTORIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE TESIS.....	29
7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS DE APOYO DISPONIBLE PARA LOS DOCTORANDOS.....	30
8. REVISIÓN, MEJORA Y RESULTADOS DEL PROGRAMA DE DOCTORADO	38
8.1. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD.....	38
8.2. PROCEDIMIENTO PARA EL SEGUIMIENTO DE DOCTORES.....	41
8.3. RESULTADOS.....	41

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD	43
DOCUMENTO DE RECURSOS HUMANOS DEL PROGRAMA.....	50

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. Datos básicos

Nombre del programa: Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos por la Universidad Autónoma de Barcelona

ISCED 1: **541-Industria de la Alimentación**

ISCED 2: **720-Salud**

Conjunto: No.

1.2. Identificación del solicitante y entidades colaboradoras

Listado de Universidades

Universidad Autónoma de Barcelona

Listado de Centros en los que se imparte

Escuela de Doctorado de la Universidad Autónoma de Barcelona (código 08071287)

Otras colaboraciones (con convenio)

Institución	Descripción	Naturaleza Centro*
		...

Otras Colaboraciones (sin convenio)

Se encuentran vigentes 2 convenios específicos de doctorado en cotutela con el Instituto Politécnico Nacional (IPN) de México. Gracias a ellos los estudiantes Rodrigo Jaime Báez y Víctor Alcantar Rodríguez están realizando sus estudios y tareas experimentales en ambas instituciones.

Nuestros estudiantes han realizado estancias de investigación en la Universidad de Reading gracias a los contactos entre sus directores y las personas encargadas de su supervisión durante su estancia.

1.3. Número de plazas ofertadas de nuevo ingreso

Año de implantación	2024-25	2025-26
Plazas ofertadas	8	8

1.4. Normativa de permanencia del centro y lenguas

<https://www.uab.cat/web/estudios/doctorado/normativa-1345962091006.html>

Lenguas utilizadas en el proceso formativo: castellano, catalán e inglés

1.5. Justificación

El programa de doctorado de Ciencias de los alimentos tiene como objetivo proporcionar un marco adecuado de formación de investigadores y de profesionales en las diferentes áreas de conocimiento en las que se integra la ciencia y tecnología de los alimentos y de la nutrición. Dicha formación permitirá a los doctorandos y al grupo de investigación al que pertenecen, la obtención y la consecución de proyectos de investigación científica y de innovación y desarrollo tecnológico, destinados a garantizar y mejorar la calidad de los procesos y de los productos alimentarios. Estos profesionales, como ha sido hasta la actualidad, ocuparán en el futuro puestos en el ámbito universitario, centros de investigación y en los departamentos de investigación y desarrollo de las empresas agroalimentarias, así como en agencias gubernamentales, tanto nacionales como internacionales.

En 2021 el Parlamento Europeo planteó sus planes en el ámbito alimentario en los que un eje importante es la mejora en la sostenibilidad en todas y cada una de las fases de la cadena de suministro alimentario. La sostenibilidad del sistema agroalimentario europeo y la soberanía alimentaria son temas que se están abordando y para ello la Comisión Europea lanza el programa FOOD 2030. Los proyectos de I+D que se lanzarán dentro de este programa requieren que las empresas y centros de investigación dispongan de profesionales bien preparados en el ámbito de la Ciencia de los Alimentos.

El ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades del estado español lanzó la Estrategia Española de Ciencia, Tecnología e Innovación 2021-2027 para maximizar la coordinación entre la planificación y programación estatal y autonómica y para facilitar la articulación de la política de I+D+I estatal con el programa marco de ciencia e innovación de la UE, Horizonte Europa (2021-2027). Dentro de las 6 líneas estratégicas nacionales podemos destacar la de Alimentación, bioeconomía, recursos naturales y medio ambiente, enmarcada en los grupos temáticos de Horizonte Europa.

Interés del título en relación al sistema universitario de Catalunya

La importancia de estructuras innovadoras para enfrentar los desafíos futuros necesitará de programas como en de Ciencia de los Alimentos en que se desarrolle un enfoque interdisciplinar con promoción de las habilidades transferibles. Esto permitirá a los titulados enfrentarse a las necesidades de un amplio mercado laboral.

El programa de doctorado en Ciencia de los Alimentos es de gran interés dentro del sistema universitario de Cataluña por diversas razones:

1. **Innovación e Investigación.** Este programa fomenta la investigación en áreas clave como la inocuidad y la calidad de los alimentos, así como la implementación de nuevas tecnologías y metodologías de elaboración y control de procesos. Esto es esencial para mantener a Cataluña a la vanguardia de la ciencia alimentaria.
2. **Formación de Expertos.** Proporciona una formación avanzada a científicos y profesionales, preparándolos para contribuir significativamente a la industria alimentaria y a la investigación

académica. Esto incluye la mejora de la seguridad alimentaria y la calidad de los productos, aspectos cruciales para la salud pública.

3. **Empleabilidad.** Los programas de doctorado en Cataluña tienen una alta tasa de empleo, que ayuda a que los doctores encuentren trabajo fácilmente después de graduarse. Esto demuestra la alta demanda de profesionales con este nivel de formación.

4. **Impacto Económico y Social.** La investigación y el desarrollo en ciencia de los alimentos pueden tener un impacto positivo en la economía local y global, mejorando la competitividad de las empresas catalanas en el mercado internacional y contribuyendo a la sostenibilidad y la seguridad alimentaria. Estas razones hacen que el programa de doctorado en Ciencia de los Alimentos sea una opción atractiva y valiosa dentro del sistema universitario de Cataluña.

Potencialidad interna de la institución para desarrollar el programa

Como consecuencia de las crisis alimentarias, así como por la preocupación del consumidor de tener a su disposición alimentos más nutritivos, de calidad, seguros y saludables, ha aumentado el interés por parte de la industria alimentaria y evidentemente por parte de la administración para mejorar la calidad organoléptica, nutricional, funcional y de la seguridad de los alimentos. Ello se refleja en múltiples acciones, como por ejemplo la creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), así como de otras agencias de carácter nacional como la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y autonómico como la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) en la que varios investigadores del programa de doctorado forman parte como expertos científicos.

La mayoría de los profesores del equipo de investigación pertenecen al grupo de investigación consolidado SGR Grup d'Optimització i Control del Processament d'Aliments per a la Indústria 4.0; OPTIpro4.0. El SGR nace con el objetivo de generar tecnologías innovadoras de procesado alimentario y conocimiento científico puntero en el ámbito agroalimentario, concretamente en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Su objetivo es impulsar la optimización de los procesos de fabricación de alimentos mediante la innovación y el desarrollo de sensores ópticos específicos (ad hoc) para la monitorización y control de procesos que permitan la automatización de etapas clave del procesado de alimentos aún no automatizados. El desarrollo de este tipo de sensores permite aumentar la capacidad de explotación de información óptica única, de naturaleza espectral y en línea, que puede combinarse con datos relacionados con el procesamiento, la composición y las materias primas. Dicho enfoque puede generar enormes cantidades de datos, abriendo la puerta al Big Data y a la inteligencia artificial, en el marco de la industria 4.0, claramente alineada con la AGENDA 2030, para la máxima extracción de información en las etapas críticas de procesamiento.

La transferencia de tecnología de los profesores del programa, y su principal vinculación con el tejido agroindustrial, es el grupo CERTA-UAB que forma parte de la red TECNIO como desarrollador de tecnología. Este sello, otorgado por ACCIÓ de la Generalitat de Catalunya identifica a los grupos líder en Cataluña para la generación de nuevas tecnologías y su transferencia a la empresa, ya sea a través de proyectos competitivos de I+D+i, o de colaboración público-privada.

Dentro del prestigioso programa de *Indústria del Coneixement*, impulsado desde el Departamento de Investigación y Universidades de la Generalidad de Cataluña, a través de la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación (AGAUR) se han financiado 15 proyectos en el 2024 con

participación de investigadores de la UAB. Este programa forma parte de la estrategia de investigación e innovación para la especialización inteligente de Cataluña (RIS3CAT). El objetivo es promover la I+D+I como motor de transformación del tejido productivo a través de la valorización del conocimiento y la transferencia innovadora. Los proyectos presentados por los profesores del programa de doctorado han conseguido financiación 2 proyectos en la modalidad Llabor (de los 5 concedidos a la UAB) y 1 en la modalidad Innovadors, de entre los 3 concedidos a la UAB, todos ellos dentro del programa de Indústria del Coneixement.

Cabe destacar que este programa de doctorado se lleva a cabo dentro de la quinta mejor facultad de veterinaria del mundo, de acuerdo con el Global Ranking of Academic Subjects elaborado por la Jiao Tong University (Shanghái, China).

Referentes externos

El programa de doctorado en Ciencia de los Alimentos de la UAB se enfoca en la mejora de la inocuidad y calidad de los alimentos, así como en la innovación y control de los procesos de elaboración. Los estudiantes pueden participar en proyectos de investigación relacionados con nuevas tecnologías y metodologías de elaboración y control de procesos.

Dentro de Catalunya encontramos otros programas con objetivos similares, pero con áreas de especialización que los hacen diferentes a la oferta de la UAB.

- El programa de doctorado en Alimentación y Nutrición de la Universitat de Barcelona (UB) está orientado a formar investigadores en la seguridad alimentaria y la nutrición.
- El programa de doctorado en Ciencia y Tecnología Agraria y Alimentaria de la Universitat de Lleida (UdL) abarca áreas como la gestión e innovación en la industria alimentaria y la mejora genética vegetal.
- La Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) ofrece un programa de doctorado en Tecnología Agroalimentaria y Biotecnología, con un enfoque en la ingeniería agronómica y la acuicultura.

En España podemos destacar la Universidad de Granada (GR) con un enfoque en la nutrición, bioquímica y biología molecular, fisiología y la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) centrada en alimentación y salud, tecnologías innovadoras, impacto medioambiental.

La Universidad Europea del Atlántico (UNEATLANTICO) tiene una extensa red de colaboraciones internacionales, centrándose en nutrición humana, calidad y seguridad alimentaria.

La Universidad de Wageningen, en los Países Bajos, es un centro de prestigio por su innovación en tecnología de alimentos, sostenibilidad, biotecnología. Uno de nuestros egresados ha realizado una estancia postdoctoral en esta institución antes de regresar con un nuevo contrato postdoctoral a la UAB.

La Universidad de Copenhague, en Dinamarca, también ha acogido moviidades predoctorales de nuestros estudiantes en el pasado. Su programa de doctorado se especializa en seguridad alimentaria, nutrición, bioprocesos.

Resultados

En 2017-18, 2 de los estudiantes del programa iniciaron sus estudios con dedicación parcial, aunque otros estudiantes optaron por esta modalidad más adelante, llegando a un pico de casi 30% de los estudiantes del programa con dedicación parcial en 2019. En el curso 2024 esta proporción ha disminuido ya al 10%. La proporción de género entre los estudiantes del programa ha sido de 1,4 mujeres por cada hombre, muy cerca de la paridad. El número de alumnos de nuevo ingreso se ha mantenido bajo, pero estable, en los últimos años con 2,6 doctorandos de nuevo ingreso por año.

Los estudiantes del programa, durante sus estudios o en los años posteriores a su graduación, han publicado un promedio de más de 10 artículos por año en el periodo 2020-24, como parte de la productividad científica de tesis doctorales desarrolladas dentro del programa de Ciencia de los Alimentos. La inmensa mayoría de estos artículos ha sido publicada en revistas del primer cuartil de índice de impacto. También debe tenerse en cuenta que 3 de las tesis defendidas en el periodo han correspondido a doctorados Industriales, en los que la publicación de resultados en abierto resulta más difícil.

Dos de las tesis defendidas corresponden a trabajos realizados en centros de investigación externos a la UAB, la elección de los directores de estos trabajos, desarrollados en IRTA y IMB-CSIC, para adscribir las tesis doctorales a nuestro programa en Ciencia de los Alimentos es un reflejo del prestigio del programa.

De las 14 tesis leídas en el periodo solamente una recibió una calificación de aprobado, mientras que el resto recibieron calificación de excelente (10 con *cum laude*). Una de ellas recibió la mención de doctorado internacional. De los 14 estudiantes, 8 disfrutaron de becas que soportaron su investigación. La tipología de estas becas ha sido muy variada, con becas FPI, de Doctorado Industrial de la Generalitat de Catalunya o de organismos de los países de origen de los estudiantes. 11 estudiantes pidieron su ingreso desde fuera del estado español, mientras que solamente 3 fueron estudiantes locales.

La duración promedio de los estudios a tiempo completo ha sido de 5,0 años para los estudiantes a tiempo completo, mientras que el estudiante a tiempo parcial que leyó su tesis en el periodo 2020-2024 ha sido de 8 años. La tasa de abandono en el periodo informado en la presente memoria ha sido de solamente 3,1%.

Escuela de Doctorado UAB

El 2014, como consecuencia del proceso de adaptación al nuevo marco normativo, establecido por el Real Decreto 99/2011, de 28 de enero, modificado por el Real Decreto 576/2023, de 4 de julio, la UAB crea la Escuela de Doctorado, con el objetivo principal de organizar los estudios y actividades propias del doctorado de la Universitat Autònoma de Barcelona en los diferentes ámbitos del conocimiento y con el firme compromiso de desarrollar políticas de calidad y mejora permanente de los programas de doctorado

La Escuela de Doctorado de la UAB quiere responder a los retos del momento y de la sociedad, participando activamente en promover la investigación, el desarrollo experimental y la innovación como elementos sobre los cuales debe establecerse el desarrollo económico sostenible y el bienestar social. Estos retos que asume la Escuela de Doctorado están totalmente alineados con los objetivos

estratégicos de los vicerrectorados con competencias en investigación y transferencia de la UAB. En este sentido, se promocionarán tanto las convocatorias de financiación para los grupos de investigación que forman parte de las líneas del programa de doctorado, como las convocatorias de contratos predoctorales, facilitando el desarrollo de las tesis doctorales.

A. Estrategia de I + D + I

La Escuela desarrolla su actividad siguiendo los principios y los valores de la UAB aprobados por el Consejo de Gobierno de 15 de diciembre de 2011. Su estrategia de I+D+I se adecua a las seis líneas estratégicas de la UAB y específicamente se puede resumir en los siguientes puntos:

1. Calidad Docente. Potenciando que la oferta de Programas de Doctorado de la UAB y las líneas de investigación de estos programas sea siempre plurales, innovadoras y comprometidas.
2. Responsabilidad social: Transferencia de conocimiento, Potenciando el programa de Doctorados Industriales y la transferencia del conocimiento procedentes de los proyectos de tesis hacia la sociedad.
3. Comunidad, pertenencia y compromiso, tanto en el ámbito de los estudiantes, como del profesorado y del personal de administración: Velar por el acompañamiento de los estudiantes de doctorado dentro de las acciones del Plan de Acción tutorial y con actividades formativas transversales, de gestión personal, de transferencia, de ciencia abierta, de expendedoría, etc.. Impulsar y reforzar el desarrollo profesional de los doctorandos con el objetivo final de su integración en el mundo laboral sea lo más satisfactoria posible. Potenciar la formación continuada tanto del personal docente (PDI) como del personal de administración y servicios (PAS) vinculados a los estudios de doctorado.
4. Integración de la Escuela de Doctorado dentro del Campus UAB, contribuyendo que sea espacio para favorecer la relación, la confluencia y la cohesión de los diferentes colectivos de la comunidad universitaria. Dentro de esta línea se enmarcan las políticas de igualdad en género e integración de las personas con discapacidad. La Mejora de los espacios necesarios para las actividades formativas, defensas de le tesis, actividades de orientación y acogida del alumnado en el ámbito de la Escuela de Doctorado. Velar en la aplicación del código de las buenas prácticas en general, incidiendo de manera específica sobre el tema del plagio.
5. Modelo de gobernanza eficiente, autónomo, transparente, participativo. Revisión y actualización del Sistema de Garantía Interna de Calidad y potenciar la acreditación de todos los programas de doctorado y de la propia Escuela de Doctorado.
6. Proyección internacional, aumentando el reconocimiento y prestigio global de los estudios de doctorado de la UAB. Participar en actividades de promoción internacional de los programas de

Doctorado. Incrementar el porcentaje de tesis con mención de doctorado internacional y cotutelas. Promover las convocatorias de movilidad vinculadas al programa Erasmus.

B. Ámbito de conocimiento y los Programas de Doctorado que ofrece

Los programas de doctorado que se ofrecen en la UAB y que se gestionan desde la Escuela de Doctorado se organizan en 5 ámbitos o áreas de conocimiento.

- a) Arte y Humanidades
- b) Ciencias
- c) Ciencias Sociales y Jurídicas
- d) Ciencias de la Salud
- e) Ingenierías

El detalle de los diferentes programas de doctorado vinculados en cada ámbito se puede consultar en el siguiente [enlace](#).

El [reglamento de la Escuela de Doctorado](#) establece los derechos y deberes de las personas doctorandas, tutores y directores de tesis, como también la composición y las funciones de las comisiones académicas de los programas. Y a través del [Código de Buenas Prácticas](#) los doctorandos tutores y directores de tesis se comprometen al desarrollo de la investigación y de transferencia con los estándares éticos más exigentes.

En el [manual](#) del [SGIQ de la Escuela de Doctorado](#), apartado 1.2 se explicita la Estructura del Centro y los órganos de gobierno.

C. Organización de la Escuela de Doctorados

1) Órganos de gobierno (Reglamento de la Escuela de Doctorado)

- Órganos Colegiados de la Escuela de Doctorado

Los órganos colegiados de la Escuela de Doctorado son el Comité de Dirección, la Junta Permanente del Comité de Dirección y las Comisiones Académicas de los Programas de Doctorado

- Órganos unipersonales de la Escuela de Doctorado

Los órganos unipersonales de la Escuela de Doctorado son el/la directora/a de la Escuela de Doctorado, y los Coordinadores/ras de los Programas de Doctorado.

El/la director/ra de la ED es nombrado por el Rector. La dirección de l'ED queda integrado de esta manera en el equipo de gobierno de la UAB, promoviendo/garantizando que la estrategia de I+D+I de la Escuela de Doctorado se alinea a las políticas de la UAB en este ámbito.

- La comisión delegada del Consejo de Gobierno competente en materia de doctorado; Comisión de Doctorado. Esta Comisión hace las funciones y tiene las competencias que le otorga la normativa aprobada por el Consejo de Gobierno en relación con las comisiones delegadas de este órgano. Está presidida por el vicerrector/ra competente en materia de doctorado y en la que el director/directora de la Escuela de Doctorado es un miembro nato, y participan representantes de los diferentes órganos directivos relacionados con la estrategia del I+D+I de la universidad

(directores de departamento, decanos de las facultades, etc..) y también representantes de los grupos de interés (PDI, PTGAS i estudiantes de doctorado). Es en el marco de esta comisión donde se pone de manifiesto el alineamiento las políticas de I+D+I de la Escuela de Doctorado con las políticas de la UAB.

2) Comité de Dirección

El Comité de Dirección es el órgano colegiado de gobierno de la Escuela de Doctorado de la UAB que hace las funciones relativas a la organización y la gestión de la Escuela.

3) Estructura administrativa de la Escuela de Doctorado

En la web de la Escuela, se mantiene actualizado el organigrama administrativo así como las funciones y datos de contacto del personal técnico de gestión, administración y servicios.

2. COMPETENCIAS

Básicas

B11. Comprensión sistemática de un ámbito de estudio y dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho ámbito.

B12. Capacidad de concebir, diseñar o crear, poner en práctica y adoptar un proceso sustancial de investigación o creación.

B13. Capacidad para contribuir a la ampliación de las fronteras del conocimiento a través de una investigación original.

B14. Capacidad de realizar un análisis crítico y de evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas.

B15. Capacidad de comunicación con la comunidad académica y científica y con la sociedad en general acerca de sus ámbitos de conocimiento en los modos e idiomas de uso habitual en su comunidad científica internacional.

B16. Capacidad de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance científico, tecnológico, social, artístico o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

B17. Capacidad de fomentar la Ciencia Abierta y la Ciencia Ciudadana, conforme al artículo 12 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, como modo de contribuir a la consideración del conocimiento científico como un bien común, mediante la evaluación de actividades transversales llevadas a cabo por la doctoranda o el doctorando relacionadas con diferentes dimensiones de la Ciencia Abierta y la Ciencia Ciudadana, así como la capacitación adquirida en sendas disciplinas en formato de microcredenciales o similar.

Capacidades y destrezas personales

CA01 - Desenvolverse en contextos en los que existe poca información específica.

CA02 - Hallar las preguntas clave que es necesario responder para resolver un problema complejo.

CA03 Diseñar, crear, llevar a cabo y emprender proyectos nuevos e innovadores en su ámbito de conocimiento.

CA04 Trabajar, tanto en equipo como de forma autónoma, en un contexto internacional o multidisciplinario.

CA05 Integrar conocimientos, enfrentarse a la complejidad y formular juicios con información limitada.
CA06 Efectuar una crítica y defensa intelectual de soluciones.

3. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Perfil de ingreso

El programa de doctorado en Ciencia de los Alimentos está dirigido a estudiantes que tengan una formación previa en ciencia y tecnología de los alimentos, ingeniería de alimentos, nutrición y áreas de conocimiento afines, y que tengan interés para profundizar en estas disciplinas. Los candidatos al programa de doctorado deberán haber cursado estudios equivalentes a un MECES 3.

El estudiante ha de tener conocimiento de los conceptos y herramientas básicas en ciencia de los alimentos, así como capacidad de asimilar nuevos conocimientos.

El expediente académico, la experiencia profesional, y los estudios complementarios afines a la temática del programa complementarán este punto de selección para la adjudicación de plazas en el programa. Se valorará que los estudiantes demuestren una competencia lingüística en inglés equivalente a un nivel B2, especialmente a nivel escrito. La concesión previa de una beca será también un criterio valorado positivamente.

3.1. Información previa a la matriculación y procedimientos de acogida y de orientación

La UAB pone a disposición del alumnado de doctorado el Plan de Acción Tutorial que contempla tanto las acciones de promoción, orientación y transición a la universidad, como las acciones de acogida, asesoramiento y apoyo a los estudiantes en los diferentes aspectos de su aprendizaje y su desarrollo profesional.

Los sistemas de información y orientación, a nivel general de la UAB, son los siguientes:

Sistemas generales de información

La UAB ofrece a todos los futuros estudiantes, de forma individualizada y personalizada, información completa sobre el acceso a la universidad, el proceso de matriculación, las becas, los estudios y los servicios de la universidad. Las dos principales fuentes de información son el espacio web general y el espacio web de la Escuela de Doctorado.

La información pública a través de la web de la UAB donde para cada programa de doctorado, el futuro estudiante dispone de una ficha individualizada que proporciona información general del programa, las líneas de investigación, el personal docente que tutela y/o dirige tesis, además de toda la información académica relativa a trámites y gestiones donde se puede consultar la oferta de plazas de cada uno de los programas, el proceso de admisión al programa, los requisitos de acceso y los criterios de selección, el proceso de matrícula, etc. Cada ficha dispone además de un formulario que

permite al usuario plantear cualquier duda específica. Anualmente se atienden aproximadamente 25.000 consultas a través de estos formularios web.

A través del Portal UAB también se ofrece información sobre las [becas y ayudas al estudio de la UAB](#) y de otras instituciones y organismos. Las becas específicas de la UAB disponen de un servicio de información personalizado tanto por Internet como telefónicamente, y para facilitar su tramitación administrativa pueden solicitarse a través de la web.

Procedimientos de orientación y acogida a los nuevos estudiantes de doctorado

La Escuela de Doctorado y el Área de Comunicación y de Promoción de la UAB realizan actividades de promoción y orientación específicas con el objetivo de orientar y asesorar a los estudiantes en la elección del doctorado que mejor se ajuste a sus necesidades o intereses. Para ello se organizan una serie de actividades de orientación e información durante el curso académico que permiten acercar los doctorados de la UAB a los futuros estudiantes de doctorado. Estas actividades se realizan tanto en el campus como fuera del mismo. En el transcurso de estas actividades se distribuyen materiales impresos con la información necesaria sobre los programas de doctorado y la universidad (folletos, guías, presentaciones, audiovisuales...), adaptados a las necesidades de información de este colectivo.

De las actividades generales que se realizan en el campus de la UAB destacan:

La [Feria de Doctorados](#), estructurada en una serie de conferencias generales y otras específicas por cada programa de doctorado, en las que se informa detalladamente de los doctorados. Los principales asistentes a estas jornadas son los estudiantes de los másteres.

Proceso de acogida al doctorando de la UAB

La [Escuela de Doctorado](#) realiza la admisión y matriculación en todos aquellos programas que se coordinan desde la universidad, tal y como se establece en los respectivos convenios. Los estudiantes de doctorado disponen en la Escuela de Doctorado de un Servicio de Atención para atender, de manera personalizada, las consultas de índole administrativa y académica. Esta misma escuela deriva las consultas académicas más específicas a la coordinación de los programas de doctorado correspondientes. Los estudiantes de doctorado disponen de direcciones de correo electrónico y teléfonos específicos para cada [trámite](#) que se realiza en la Escuela.

La Escuela de Doctorado también organiza [actividades](#) de bienvenida a sus nuevos estudiantes de doctorado, así como otras actividades transversales. También organiza [sesiones](#) específicas para estudiantes que provienen de otros países. El [Plan de Acción Tutorial \(PAT\)](#) recoge las diversas acciones que organiza la Escuela de Doctorado.

Desde la Escuela de Doctorado también se organiza, durante el curso, diferentes sesiones de [promoción](#) específica de los doctorados incluidos en la Mención de Doctorado Industrial. Estas

sesiones se organizan juntamente con el Parc de Recerca, programas de doctorado interesados, o el Área de Recerca.

La Escuela de Doctorado realiza un amplio proceso de acogida al estudiante de nuevo acceso, en el que destacan las siguientes actuaciones:

- Los programas de doctorado ofrecen, además de la información que se publica en la web, donde pueden encontrar las líneas de investigación del programa, los tutores y directores que estos programas ofrecen, una “ventana” para consultas específicas que tengan los candidatos.
- Cartas de pre-admisión para becas y gestión de visados que se realizan a partir del mes de abril de cada año.
- Carta de admisión y de bienvenida a los estudiantes seleccionados. Se envía por correo electrónico y/o carta postal el documento de aceptación al doctorado, junto con la información complementaria para realizar la matriculación.
- Proceso de acogida de los estudiantes internacionales e información a través del International Support Service (ISS) (trámites legales y cuestiones prácticas) y sesiones informativas específicas.
- El proceso de matriculación.

Sistemas de información y orientación específicos del título

El programa de Ciencia de los Alimentos organiza sesiones de orientación y mentoría personalizada a los nuevos estudiantes de doctorado con el objetivo de acompañarlos en el proceso de matriculación. Tienen un carácter eminentemente práctico y se realizan previamente a la matriculación. Los responsables de las tutorías son las coordinaciones de cada programa y los tutores que hayan aceptado a los estudiantes para la dirección de su tesis.

3.2. Vías, requisitos y criterios de acceso y de admisión

Las vías, los requisitos y los criterios de acceso y admisión se rigen por el artículo 167, 168 y 168.bis de [la normativa académica](#).

En el artículo 7 del [RD 99/2011, de 28 enero](#), modificado por el Real Decreto [576/2023, de 4 de julio](#), por el que se regulan las enseñanzas oficiales de doctorado, establece la posibilidad que las Universidades puedan establecer criterios de admisión adicionales.

De acuerdo con en el [Texto Normativo del Doctorado en la UAB](#), la comisión académica del programa de doctorado, que preside el coordinador del programa, remite la propuesta de admisión a la Escuela de Doctorado y la eleva para su resolución al rector o rectora de la UAB (órgano de admisión según el artículo 170).

Los requisitos y los criterios de admisión se tienen que hacer constar en la memoria de verificación del programa de doctorado y son públicos.

Admisión

- **Requisitos específicos de admisión:** Licenciados o graduados en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Veterinaria, Farmacia, Nutrición y Dietética, Microbiología, Bioquímica, Química, Biología, Medicina, Ciencias Ambientales, Ingeniería Alimentaria, Agrónoma, Química, o de Biosistemas.
- Titulaciones o grados equivalentes a las anteriormente citadas dependiendo del área de especialización.
- Podrán acceder, también, titulados europeos o de otros países con estudios del mismo ámbito. La titulación de origen o el contenido de los créditos cursados tienen que estar relacionados con el doctorado
- Estar en posesión de un Máster Universitario o de un título que acredite un nivel de formación equivalente a la del título oficial español, relacionado con los estudios de doctorado, siempre que no se hayan completado los 300 ECTS en la titulación de grado.
- Los alumnos deberán acreditar su conocimiento de inglés, por ejemplo, mediante la obtención del “*Language Passport*” de EUROPASS, que se obtiene de forma gratuita y sencilla mediante el empleo de una herramienta de autoevaluación “*online*” que se encuentra disponible en la siguiente dirección URL: <http://europass.cedefop.europa.eu/en/documents/language-passport>
- En el proceso de admisión, se requiere el aval de una investigadora o investigador como posible Directora o Director de la tesis doctoral.

Órgano de admisión

El órgano de admisión es la Comisión académica del programa de doctorado (CAPD).

Criterios de selección

En el caso que el número de inscritos supere el de plazas ofrecidas, la adjudicación de plazas se hará de acuerdo a los siguientes criterios de prelación:

- Perfil académico del alumno (p. ej., en función de la titulación de acceso)- 40%
- Expediente académico- 35%
- Concesión previa de beca de estudios de máster o de doctorado- 10%
- Experiencia profesional y estudios complementarios afines al doctorado- 5%
- Entrevista personal- 10%

3.3. Estudiantes

Estimaciones de estudiantes:

¿El título está vinculado a un título previo?: Si

Los títulos previos al actual han sido Doctor en Programa Oficial de Posgrado en Veterinaria y Ciencias

Alimentarias y Programa Oficial de Doctorado en Ciencia de los Alimentos, ambos de la Universitat Autònoma de Barcelona

Nº total de estudiantes estimados que se matricularán: 8 cada curso

Nº total de estudiantes previstos de otros países: 3 cada curso

Nº total de estudiantes matriculados en los últimos 5 años: 16

Nº total de estudiantes de otros países: 10

3.4. Complementos de formación

De acuerdo con el Texto Normativo de Doctorado de la UAB y el Reglamento de Régimen Interno de la Escuela de Doctorado corresponde a la comisión académica del programa establecer los complementos de formación específicos, en función de la formación previa del estudiante. Se configurarán a partir de la oferta de postgrado oficial, tendrán que superarse durante el primer curso y no podrán exceder los 30 créditos ECTS. Para más información véase el artículo 171 de la Normativa.

Complementos de formación del programa

Aquellos estudiantes que accedan al programa con un título de grado de al menos 300 créditos ECTS, pero que no incluye créditos de investigación en su plan de estudios, deberán cursarlos obligatoriamente. Se configurarán a partir de la oferta de postgrado oficial, tendrán que superarse durante el primer curso y no podrán exceder los 30 créditos ECTS. La admisión al programa de doctorado estará condicionada a la superación de dichos complementos de formación.

4. ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1. Actividades formativas

4.2. Planificación temporal

4.3. Procedimientos de evaluación

4.4. Acciones de movilidad

Los detalles referentes a descripción y objetivos, planificación temporal, procedimiento de evaluación, y movilidad se especifican en las siguientes fichas:

Actividad: Impartición de un seminario sobre el proyecto de investigación
Nº de horas: 10 h
Descripción:
Carácter: obligatoria Tipología de actividad: Formación aplicada Descripción/contenido de la actividad: Presentación del proyecto de investigación de la tesis doctoral ante una audiencia que puede ser pública o restringida al grupo de investigación, y con una duración variable, pero en ningún caso inferior a los 15 minutos de presentación. El acto deberá incluir una fase final, posterior a la presentación, en la que la audiencia pueda realizar preguntas sobre los contenidos expuestos, a responder por el doctorando (sin límite de

<p>duración).</p> <p>Objetivos formativos: Esta actividad tiene dos objetivos fundamentales. Por un lado, afianzar el conocimiento del doctorando sobre el proyecto de investigación a desarrollar, así como dominar los distintos aspectos del mismo y la coherencia del cronograma previsto. En segundo lugar, aportar un escenario realista en el que desarrollar sus habilidades comunicativas ante una audiencia especializada, tanto en la presentación de contenidos previamente preparados, como en abordar y responder cuestiones espontáneas relacionadas con el material previamente expuesto.</p> <p>Competencias que se adquieren: B15, CA01, CA02, CA03, CA04, CA05, CA06</p> <p>Modalidad: Presencial (se valorará la posibilidad de aceptar la modalidad on-line en situaciones debidamente justificadas).</p> <p>Planificación temporal: Durante el primer año, preferiblemente, para explicar el proyecto de tesis, y al final de la misma para explicar los resultados.</p> <p>Lenguas de impartición: En cualquiera de las lenguas oficiales o inglés.</p>
<p>Procedimiento de Control</p>
<p>En esta actividad se recogerá la constancia documental del tutor del doctorando, el coordinador de doctorado o el responsable de la organización del seminario, que se incluirá en el documento de actividades del doctorando, que podrá ser en soporte en papel y/o informático.</p>
<p>Actuaciones de movilidad</p>
<p>No se prevén actuaciones de movilidad concretas en esta actividad formativa.</p>

<p>Actividad: Participación en seminarios internos de grupo de investigación/departamento</p>
<p>Nº de horas: 30 h</p>
<p>Descripción:</p>
<p>Carácter: Obligatoria</p> <p>Tipología de actividad: Aplicada</p> <p>Descripción/contenido de la actividad: El doctorando deberá participar de forma activa en los seminarios internos de los grupos de investigación y/o del departamento, preferiblemente bajo la modalidad de oyente, pero también como la de conferenciante.</p> <p>Objetivos formativos: Fomentar el espíritu crítico y la discusión objetiva de resultados, así como facilitar un ambiente en el que presentar, defender y argumentar los propios resultados y la evolución de la misma tesis doctoral.</p> <p>Competencias que se adquieren: B11, B13, B15, B16, B17, CA01, CA02, CA04, CA05, CA06</p> <p>Modalidad: Presencial (se valorará la posibilidad de aceptar la modalidad on-line en situaciones debidamente justificadas).</p> <p>Planificación temporal: Se deberá acreditar como mínimo la participación en un 75% de los seminarios realizados planificados desde la coordinación del programa.</p> <p>Lenguas de impartición: En cualquiera de las lenguas oficiales o inglés</p>
<p>Procedimiento de Control</p>
<p>En esta actividad se recogerá la constancia documental del coordinador de doctorado (Seminarios de Departamento) o el profesor-investigador responsable del seminario (grupo de investigación),</p>

que se incluirá en el documento de actividades del doctorando, que podrá ser en soporte en papel y/o informático.

Actuaciones de movilidad

No se prevén actuaciones de movilidad concretas en esta actividad formativa.

Actividad: Presentación de una comunicación (póster u oral) en congreso nacional o internacional

Nº de horas: 100 h

Descripción:

Carácter: Obligatoria

Tipología de actividad: Aplicada

Descripción/contenido de la actividad: Presentación oral de resultados derivados de la investigación científica (preferiblemente relacionada con las investigaciones de la tesis doctoral) en un congreso científico nacional o internacional.

Objetivos formativos: Enfrentar al doctorando a una audiencia objetiva y mayoritariamente desconocida, ante la que presentar, argumentar y defender los resultados de investigaciones científicas previamente desarrolladas. Afianzar sus habilidades comunicativas, así como potenciar su capacidad de argumentación en situaciones no previsibles, aunque razonablemente circunscritas.

Competencias que se adquieren: B15,B17, CA01, CA02, CA03, CA05, CA06

Modalidad: Las que prevea el congreso (típicamente presencial u on-line).

Planificación temporal: Típicamente después del primer año, y en cualquier otro momento durante sus estudios de doctorado.

Lenguas de impartición: En cualquiera de las lenguas oficiales, o en inglés si la guía docente de la asignatura recoge esta posibilidad.

Procedimiento de Control

En esta actividad se recogerá la constancia documental del certificado de asistencia/participación, copia de la cubierta del libro del congreso, copia de resumen publicado en el libro del congreso y copia en versión reducida del poster o de la presentación, que se incluirá en el documento de actividades del doctorando, que podrá ser en soporte en papel y/o informático.

Actuaciones de movilidad

Las acciones de movilidad son necesarias en esta actividad formativa, siendo importante la participación del doctorando, tanto a nivel nacional como internacional, para lo cual debería recibir la subvención oportuna del proyecto del grupo de investigación en el que se integra el doctorando o a través de la obtención de una bolsa de viaje.

Actividad: Estancias de investigación en centros nacionales o extranjeros, públicos o privados

Nº de horas: 500 h (se asume la dedicación completa de 12-13 semanas)

Descripción:

Carácter: obligatoria/optativa

Tipología de actividad: Formación teórica y científica y metodológica.

<p>Descripción/contenido de la actividad: Como parte su proyecto de investigación, el estudiante puede realizar una estancia en un centro de investigación distinto del que se encuentra matriculado. Esta actividad será obligatoria para conseguir la mención de doctorado internacional.</p> <p>Objetivos formativos: El candidato aprenderá nuevas metodología y formas de trabajo, al tiempo que expandirá su red relacional en el ámbito de su investigación</p> <p>Competencias que se adquieren: B13, B16, CA04</p> <p>Modalidad: presencial</p> <p>Planificación temporal: Preferentemente a partir del 2º curso</p> <p>Lenguas de impartición: Típicamente inglés, pero puede ser distinta en función del centro de acogida</p>
<p>Procedimiento de Control</p> <p>En esta actividad se recogerá la constancia del informe realizado por el investigador del centro de acogida, que se incluirá en el documento de actividades del doctorando, que podrá ser en soporte en papel y/o informático</p>
<p>Actuaciones de movilidad</p> <p>En esta actividad formativa es fundamental fomentar la movilidad del estudiante, siendo necesario para ello el apoyo económico asociado al proyecto de investigación del grupo en el que está incluido el doctorando, ayudas de movilidad ligadas a becas, y otras posibles bolsas de viaje obtenidas en colaboración con empresas. Hasta la actualidad los doctorandos han podido realizar sus estancias con ayudas derivadas de la mención de calidad o de excelencia del programa de doctorado.</p>

<p>Actividad: Elaboración de un artículo de investigación, enviado a una revista científica de impacto</p>
<p>Nº de horas: 360 h</p>
<p>Descripción:</p> <p>Carácter: optativa</p> <p>Tipología de actividad: Formación metodológica y aplicada.</p> <p>Descripción/contenido de la actividad: Se asume la dedicación completa de 9 semanas a tiempo completo, en que se incluye la revisión bibliográfica, el análisis de resultados, la redacción, la revisión por parte de los otros autores, y el envío a la revista seleccionada</p> <p>Objetivos formativos: El candidato debe ser capaz de sintetizar la información y elaborarla en un formato que será fundamental para su futura evaluación como investigador.</p> <p>Competencias que se adquieren: B13, B14, B15, B16, B17, CA02, CA06</p> <p>Modalidad: semipresencial</p> <p>Planificación temporal: 1er, 2º o 3er curso</p> <p>Lenguas de impartición: Preferiblemente inglés, aunque se admitirán otros idiomas siempre y cuando se presente en una revista indexada</p>
<p>Procedimiento de Control</p> <p>En esta actividad se recogerá la constancia del artículo publicado y/o enviado, que se incluirá en el documento de actividades del doctorando, que podrá ser en soporte en papel y/o informático.</p>

Actuaciones de movilidad
No se prevén actuaciones de movilidad concretas en esta actividad formativa.

Actividad: Colaboración en tareas docentes
Nº de horas: 60 h
Descripción:
<p>Carácter: Optativa</p> <p>Tipología de actividad: Aplicada</p> <p>Descripción/contenido de la actividad: El doctorando podrá participar colaborando, o en tareas de apoyo especialmente en clases prácticas, de problemas o seminarios, siempre bajo la supervisión del profesor responsable de la asignatura</p> <p>Objetivos formativos: El estudiante de doctorad podrá familiarizarse con la impartición de docencia universitaria mediante esta actividad, teniendo la visión como formador que es complementaria a la visión que había tenido como estudiante. Podrá aprender metodologías docentes de forma aplicada.</p> <p>Competencias que se adquieren: B12, B14, B15, B16, B17, CA01, CA02, CA04, CA05, CA06</p> <p>Modalidad: Presencial</p> <p>Planificación temporal: 1º, 2º o 3º cursos</p> <p>Lenguas de impartición: En cualquier lengua en caso de que el doctorando tenga dicha competencia y en el marco adecuado</p>
Procedimiento de Control
En esta actividad se recogerá la constancia documental del informe realizado por el profesor responsable de la asignatura, que se incluirá en el documento de actividades del doctorando, que podrá ser en soporte en papel y/o informático.
Actuaciones de movilidad
No se prevén actuaciones de movilidad concretas en esta actividad formativa.

Actividad: Curso de técnicas estadísticas
Nº de horas: 20 h
Descripción:
<p>Carácter: Optativa</p> <p>Tipología de actividad: Metodológica</p> <p>Descripción/contenido de la actividad: Asistencia a un curso aplicado de análisis estadístico, abordando tanto los conceptos estadísticos/analíticos teóricos como su aplicación práctica en un software específico, preferiblemente de libre distribución.</p> <p>Objetivos formativos: Aportar los conocimientos necesarios para el abordaje de los análisis estadísticos necesarios en la propia tesis doctoral. El curso deberá profundizar en aquellos procedimientos más habituales con el objetivo que los alumnos adquieran la capacidad de implementarlos de forma independiente y no supervisada en sus bases de datos, de la misma</p>

<p>forma que proporcionará un conocimiento más general en procedimientos más específicos (establecerá la base para que el alumno pueda continuar su formación en ese ámbito en caso de requerir ese tipo de análisis).</p> <p>Competencias que se adquieren: CA01, CA02, CA03, CA04, CA05, CA06</p> <p>Modalidad: Presencial</p> <p>Planificación temporal: Durante todo el periodo matriculado en el programa de doctorado, aunque se recomienda su realización durante el primer o segundo año de doctorado.</p> <p>Lenguas de impartición: Catalán o castellano</p>
<p>Procedimiento de Control</p>
<p>Se deberá aportar certificado de asistencia emitido por la entidad/investigador que organiza el evento</p>
<p>Actuaciones de movilidad</p>
<p>No se prevén actuaciones de movilidad concretas en esta actividad formativa.</p>

<p>Actividad: Formación sobre plan de investigación y plan de gestión de datos</p>
<p>Nº de horas: 10 h</p>
<p>Descripción:</p>
<p>Carácter: Optativa</p> <p>Tipología de actividad: Formación metodológica y aplicada</p> <p>Descripción/contenido de la actividad: El doctorando recibirá información sobre la gestión de los datos durante y después del final de la tesis, atendiendo a qué datos se generarán, recopilarán y procesarán. Aprenderá qué metodología y estándares se aplicarán en la gestión de sus datos, permitiéndole decidir qué datos estarán disponibles en acceso abierto y cómo se preservarán los datos durante y al final de la tesis.</p> <p>Objetivos formativos: Introducción a que son los datos de investigación, los beneficios que tiene que se publiquen en abierto y las políticas que establecen la obligatoriedad de depositarlas en abierto. Reconocimiento de los repositorios donde se pueden publicar los datos de investigación para permitir el acceso abierto, específicamente el repositorio institucional para datos de investigación de la UAB, CORA RDR. Conocimiento de cómo preparar los conjuntos de datos para ser publicados. Conocimiento de los elementos esenciales para elaborar el Plan de Gestión de Datos (PGD)</p> <p>Competencias que se adquieren: B17, CA03</p> <p>Modalidad: On line</p> <p>Planificación temporal: Este curso debería realizarse entre la 1a o 2ª anualidad, siendo preferente realizarlo durante la 1ª.</p> <p>Lenguas de impartición: Catalán / Castellano / Inglés</p>
<p>Procedimiento de Control</p>
<p>Se deberá aportar certificado de asistencia emitido por la entidad/investigador que organiza el evento</p>
<p>Actuaciones de movilidad</p>

No se prevén actuaciones de movilidad concretas en esta actividad formativa.

Actividad: Participación en jornadas doctorales
Nº de horas: 30 h
Descripción:
<p>Carácter: Optativa.</p> <p>Tipología de actividad:</p> <p>Descripción/contenido de la actividad: Durante la jornada se presentarán oralmente o en forma de póster los trabajos experimentales de los doctorandos que quieran optar a ganar la inscripción a un congreso. En principio, se conceden 2 premios, uno por la presentación oral realizada y otro por el diseño de la presentación y/o póster presentado, en función de las votaciones realizadas por los asistentes a la jornada. La cuantía de los premios, así como las especificaciones para optar a ellos, pueden variar ligeramente, dependiendo de si la organización de las Jornadas se realiza desde el propio Programa de Doctorado o bien por parte del Decanato de la Facultad de Veterinaria, en caso de que la Jornada se realice de forma conjunta con los distintos Programas de Doctorado relacionados con la Facultad, entre ellos el de Ciencia de los Alimentos</p> <p>Objetivos formativos: Fomentar el espíritu crítico y la discusión objetiva de resultados, así como facilitar un ambiente en el que presentar, defender y argumentar los propios resultados.</p> <p>Competencias que se adquieren: B15, CA01, CA02, CA03, CA04, CA05, CA06</p> <p>Modalidad: presencial/semipresencial/online</p> <p>Planificación temporal: Preferentemente en el 3er año</p> <p>Lenguas de impartición: En cualquiera de las lenguas oficiales o en inglés</p>
Procedimiento de Control
En esta actividad se recogerá la constancia documental de la asistencia y/o participación, realizada por el organismo responsable de la programación de la jornada, que se incluirá en el documento de actividades del doctorando.
Actuaciones de movilidad
No se prevén actuaciones de movilidad concretas en esta actividad formativa.

Actividad: Participación en talleres o cursos de especialización metodológica
Nº de horas: 30 h
Descripción:
<p>Carácter: Optativa (condicionada).</p> <p>Tipología de actividad: Formación metodológica y aplicada</p> <p>Descripción/contenido de la actividad: Asistencia a talleres o cursos de especialización metodología necesarios para el desarrollo de la investigación realizada en la tesis doctoral</p> <p>Objetivos formativos: Será obligatoria, si el doctorando no acredita haber recibido una formación previa, siempre y cuando la comisión académica de doctorado, de acuerdo con el</p>

<p>director de tesis, lo consideren adecuado como actividad formativa necesaria para el doctorando. Para superarla, el alumno deberá realizar como mínimo 15 horas.</p> <p>Competencias que se adquieren: B12, CA01, CA02, CA03, CA05, CA06</p> <p>Modalidad: presencial/semipresencial/online</p> <p>Planificación temporal: Preferentemente en el 1er año</p> <p>Lenguas de impartición: En cualquiera de las lenguas oficiales o en inglés, siendo posible la utilización de otros idiomas en caso de que el doctorando tenga dicha competencia y en el marco adecuado</p>
<p>Procedimiento de Control</p> <p>En esta actividad se recogerá la constancia documental de la asistencia y/o aprovechamiento, realizada por el organismo responsable de la docencia, que se incluirá en el documento de actividades del doctorando, que podrá ser en soporte en papel y/o informático.</p>
<p>Actuaciones de movilidad</p> <p>No se prevén actuaciones de movilidad concretas en esta actividad formativa, aunque ciertas actividades específicas pueden realizarse tanto a nivel nacional como internacional.</p>

5. ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA

5.1. Acciones de fomento de la dirección de tesis

El programa de doctorado dispone de las acciones pertinentes para fomentar la dirección de tesis y la incorporación de personal académico y de doctores y doctoras internacionales a las comisiones de seguimiento y a los tribunales de tesis.

La UAB, a través del [Texto Normativo de Doctorado](#), fomenta la dirección múltiple o codirección de tesis doctorales. La existencia de diferentes ámbitos del conocimiento en un mismo campus universitario, que incorpora un gran número de institutos de investigación y un parque científico, incentiva la organización interdisciplinar de programas de doctorado en colaboración con institutos y empresas. La entrada en vigor del RD99/2011 modificado por el RD 576/2023 ha favorecido las codirecciones internacionales, el número de convenios para el desarrollo de tesis en régimen de cotutela internacional, la codirección para fomentar la incorporación de directores noveles, junto a directores experimentados a la tarea de supervisión de tesis doctorales. Se ha promovido la internacionalización con la participación de miembros de tribunal extranjeros, sobre todo con la posibilidad de obtener la mención Doctor Internacional

Se ha fomentado el desarrollo de proyectos de investigación estratégicos en colaboración con empresas e instituciones mediante la firma de convenios para llevar a cabo colaboraciones bajo la convocatoria de [Doctorados Industriales](#) promovidos por la Generalitat de Catalunya y otros organismos. En la misma línea se han firmado convenios de colaboración con institutos de investigación, todo ello para promover la transferencia del conocimiento de la universidad, línea estratégica de la Universidad y de la Escuela de Doctorado.

Por otra parte, el [Código de buenas prácticas en la investigación](#) de la UAB, establece los mecanismos de tutela y supervisión del personal investigador en formación.

En la [Normativa académica](#) de la Universitat Autònoma de Barcelona aplicable a los estudios de doctorado (Título VIII. La Tesis Doctoral. Capítulo I. Dirección y Tutorización de la tesis doctoral) se detallan las funciones de los órganos y las características de los siguientes procesos:

- Artículo 321. El director o directora de la tesis doctoral
- Artículo 322. Codirección de la tesis doctoral
- Artículo 323. Número máximo de tesis doctorales por director o directora
- Artículo 324. Directores o directoras de tesis doctoral ajenos al programa de doctorado
- Artículo 325. La tutorización de la tesis doctoral

Normativa de asignación de tutor y director de tesis

[Normativa académica](#) de la Universitat Autònoma de Barcelona. Artículos sobre la asignación de tutor/a y director/a de tesis doctoral

- Artículo 169. La solicitud de admisión
- Artículo 170. Resolución de la admisión
- Artículo 328. El documento de compromiso y el código de buenas prácticas

[SGIQ de la Escuela de Doctorado](#) – [PC03. Admisión al programa de doctorado y asignación de tutorización y dirección de tesis](#)

5.2. Procedimientos de Seguimiento

En el Reglamento de la Escuela de Doctorado UAB, aprobado por el Consejo de Gobierno de la Universitat Autònoma de 30 de enero de 2013, modificado por acuerdo del Comité de la Escuela de Doctorado de 18 de marzo de 2021 y ratificado por acuerdo del Consejo de Gobierno de 28 de abril de 2021 y del 1 de febrero de 2023, se establecen las responsabilidades del tutor y director de tesis en el seguimiento del doctorando y las responsabilidades del doctorando.

Con la firma del [Código de Buenas Prácticas](#) y del [Documento de Compromiso Doctoral](#) por parte de todos los actores -estudiantado de doctorado, directores, tutores y coordinación del programa de doctorado- se establecen y aceptan los acuerdos y compromisos que incluyen los derechos y deberes de los actores mencionados en este párrafo, y que sirven de modelo y guía de buenas prácticas y, para el seguimiento de las actividades formativas del doctorando y de la tesis doctoral.

Así mismo, y de acuerdo con el artículo 11 punto 7 del RD 99/2011 de 28 enero, por el que se regulan las enseñanzas oficiales de doctorado, modificado por el Real Decreto 576/2023, de 4 de julio, se

establece el marco general del proceso de seguimiento anual de los doctorandos descrito, con mayor detalle, en el SGIQ de la Escuela de Doctorado en el proceso PC07 Seguimiento de los estudiantes de doctorado. A su vez, se encuentra publicado (en el apartado de Seguimiento de la web) el seguimiento de cada uno de los programas de doctorado.

En el Reglamento de la Escuela de Doctorado se concretan las responsabilidades de los diversos agentes que participan en el proceso:

- Artículo 15. Funciones de las comisiones académicas de los programas de doctorado
- Artículo 34. Deberes del tutor o tutora de la tesis
- Artículo 32. Deberes del director o directora de la tesis
- Artículo 30. Deberes del doctorando o doctoranda

La Comisión Académica del programa fija los contenidos del plan de investigación de la tesis doctoral, el cual debe incluir, como mínimo, la metodología a utilizar, los objetivos a conseguir, así como los medios y la planificación temporal. Esta misma comisión nombra las comisiones anuales de seguimiento y los criterios y mecanismos de evaluación. Los estudiantes deben obtener una evaluación favorable para poder proseguir el desarrollo de su tesis doctoral. El **documento de actividades del doctorando**, junto con los informes del director y del tutor de tesis, está a disposición de las comisiones de seguimiento para su evaluación, y las sucesivas evaluaciones se recogen en el **informe de evaluación del doctorando**. Todo ello es examinado por el tribunal de defensa de la tesis doctoral.

Los programas de cotutela existentes con el Instituto Politécnico Nacional (IPN) de México, y los futuros que puedan suscribirse, contienen los detalles de las movilidades exigidas a los estudiantes entre las instituciones participantes. Estas movilidades no se considerarán suficientes para la mención de Doctorado Internacional. El convenio indica también las condiciones de seguimiento y de defensa de la tesis doctoral.

Procedimiento de seguimiento específico del programa

El programa de doctorado en ciencia de los alimentos no ha desplegado ningún procedimiento específico de seguimiento, distinto de los que son comunes al conjunto de los programas de la universidad-

5.3. Normativa para la presentación y la lectura de tesis doctorales

En el [Texto Normativo de Doctorado](#) de la UAB regulado por el Real Decreto 576/2023, de 4 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 99/2011, de 28 de enero, en el Título VIII. La tesis doctoral, Capítulo III. El documento de la tesis doctoral, se indican los aspectos de carácter formal de cómo debe presentarse la tesis:

- Artículo 330. Estructura de la tesis doctoral
- Artículo 331. Formato de la publicación de la tesis doctoral
- Artículo 332. Lengua de redacción y defensa de la tesis doctoral

En el Capítulo IV. Depósito y autorización de la defensa de la tesis doctoral, la normativa concreta los

siguientes aspectos:

- Artículo 333. Solicitud de depósito de la tesis doctoral
- Artículo 334. Difusión del depósito y exposición de la tesis doctoral en la Escuela de Doctorado
- Artículo 335. Autorización de la defensa
- Artículo 336. Aprobación del tribunal de evaluación de la tesis doctoral
- Artículo 337. Composición del tribunal de evaluación de la tesis doctoral

En el Capítulo V. Defensa y archivo de la tesis doctoral, la normativa concreta los aspectos previos y posteriores a la defensa de la tesis, los agentes que participan en el mismo y las funciones que tienen en cada momento del proceso

- Artículo 338. Defensa y evaluación de la tesis doctoral
- Artículo 339. Archivo de la tesis doctoral
- Artículo 340. Acto de defensa y archivo de tesis doctorales sometidas a procesos de confidencialidad, de protección, o de transferencia de tecnología o de conocimiento

En el Capítulo VI. Menciones:

- Artículo 341. Mención de doctorado Internacional
- Artículo 342. Mención de doctorado industrial

En el Capítulo VII. Tesis doctorales en régimen de cotutela internacional

- Artículo 343. Diligencia de tesis doctoral en régimen de cotutela internacional
- Artículo 344. El convenio de cotutela
- Artículo 345. Admisión de la cotutela
- Artículo 346. Depósito de una tesis doctoral en régimen de cotutela
- Artículo 347. Tribunal evaluador de una tesis doctoral en régimen de cotutela
- Artículo 348. Defensa de la tesis doctoral en régimen de cotutela
- Artículo 349. Utilización y protección de los resultados de la tesis doctoral en régimen de cotutela

A través de la web se puede obtener información de cómo realizar el trámite para el [depósito de la tesis](#) en línea y de otros procesos de soporte a la gestión. También están publicados los [vídeos](#) que dan soporte a la coordinación de los programas de doctorado, a los tutores y directores de tesis en la realización del proceso de validación y depósito. El proceso del SGIQ donde se recoge es el [PC04. Deposito, defensa y evaluación de la tesis doctoral](#)

El procedimiento para la concesión de la mención cum laude también se encuentra publicada en la [web](#) lo cual permite a los miembros del tribunal de tesis obtener toda la información necesaria en relación a la defensa de la tesis

6. RECURSOS HUMANOS

6.1. Líneas y equipos de Investigación y profesorado

1. Control de limpieza y desinfección de las superficies

Esta línea de investigación se centra en la evaluación de las condiciones de diferentes tipos de superficies, tanto sólidas como líquidas, inertes u orgánicas, que pueden influir en la formación de biofilmes y en el crecimiento de microorganismos. También estudia los mecanismos que favorecen la supervivencia de los microorganismos en las superficies, así como los sistemas de detección y eliminación de microorganismos presente en rozas y superficies de contacto. Igualmente, se analiza la eficacia de los sistemas de control y la interacción entre microorganismos, así como el uso de sustancias con capacidad limpiadora y/o acción biocida para prevenir o limitar su crecimiento.

2. Tecnologías emergentes para garantizar la inocuidad alimentaria

Esta línea investiga la evaluación y validación de la aplicación de tecnologías innovadoras con el objetivo de garantizar la seguridad microbiológica y prolongar la vida útil de los alimentos preservando su calidad. Entre ellas, la homogeneización a ultra alta presión (UHPH) permite trabajar hasta 300 MPa en régimen continuo, favoreciendo una reducción eficiente del tamaño de partícula y de la carga microbiana. Otra tecnología explotada por los investigadores del programa es el procesamiento por alta presión hidrostática (HPP), basado en presiones uniformes entre 400 y 600 MPa, permite inactivar microorganismos patógenos y alteradores sin comprometer la integridad nutricional y organoléptica, convirtiéndose en una herramienta clave para alimentos frescos y mínimamente procesados. Los tratamientos mecánicos de alta intensidad permiten obtener emulsiones nanoestructuradas muestran un alto potencial para proteger, estabilizar y mejorar la actividad biológica de compuestos activos como antimicrobianos naturales y nutraceuticos, preservando o incluso potenciando sus propiedades funcionales. También se evalúa la aplicación de la radiación UV-C (254 nm), que inactiva microorganismos mediante daños fotoquímicos en el material genético, y es especialmente adecuada para fluidos termosensibles. También la aplicación de campos eléctricos para la extracción de agua y la deshidratación de alimentos líquidos, sin generar deterioro de la calidad nutricional, funcional u organoléptica que se produce durante los tratamientos térmicos.

Estas tecnologías se presentan como alternativas a los tratamientos térmicos convencionales, con la ventaja de preservar mejor el valor nutricional y las propiedades funcionales de los alimentos.

3. Microorganismos patógenos, de deterioro y de interés en la industria alimentaria

Esta línea estudia la incidencia de microorganismos patógenos y/o de sus metabolitos en los alimentos. También incluye la optimización y validación de técnicas para mejorar la detección e identificación de microorganismos patógenos y metabolitos asociados, así como la determinación de la vida útil microbiológica de los productos. También estudia el desarrollo y la aplicación de estrategias de control biológico y agentes antimicrobianos diseñados para la inhibición o eliminación de patógenos alimentarios con el objetivo de mejorar la seguridad alimentaria mediante el estudio de los mecanismos de acción, la eficacia y la resistencia microbiana, promoviendo alternativas eficaces y sostenibles.

4. Desarrollo de sensores ópticos para el control de procesos

Esta línea de investigación se focaliza en el desarrollo y aplicación de tecnologías ópticas para la monitorización y control en línea de los procesos alimentarios, así como para la cuantificación de compuestos y la evaluación de sus propiedades funcionales y/o tecnológicas. Se están desarrollando diferentes aproximaciones basadas en la retrodispersión de luz UV/VIS/NIR y fluorescencia (ángulos rectos y *front-face*), aplicadas a: a) la determinación de la firmeza en geles de leche inducidos por cuajo, b) la monitorización del pH en yogures y productos lácteos fermentados, c) el control combinado de la coagulación y la sinéresis durante la elaboración de quesos, d) la determinación del grado de desnaturalización de las proteínas del suero en tratamientos térmicos, y e) la estimación en línea del daño térmico en la leche y del grado de emulsificación en productos cárnicos.

5. Desarrollo de productos alimentarios mejorados nutricionalmente y para grupos de población con necesidades especiales

Esta línea analiza el desarrollo de productos alimentarios formulados para mejorar el perfil nutricional y adaptarse a necesidades específicas de diferentes grupos poblacionales. Incluye estrategias de biofortificación y eliminación de componentes indeseables, así como la combinación de ingredientes tradicionales e innovadores para satisfacer las demandas nutricionales. La investigación se orienta especialmente hacia los productos lácteos más saludables (reducción de sodio y grasa, uso de prebióticos) y el desarrollo de alternativas para personas con enfermedad celíaca, como panes sin gluten con mejor aceptación sensorial, vida útil y calidad nutricional.

6. Valorización de los subproductos alimentarios

Esta línea se focaliza en la modificación y valorización de los subproductos de la industria alimentaria y de productos básicos de baja calidad mediante procesos bioquímicos, biológicos o físicos. El objetivo es obtener fracciones enriquecidas en ingredientes funcionales, como fibra soluble o péptidos bioactivos, o bien utilizar estos ingredientes modificados en el diseño y formulación de nuevos alimentos o productos mejorados. Senos de las Tecnologías aplicables existe el uso de hongos filamentosos (principalmente) para la revalorización de subproductos alimentarios mediante la fermentación en estado sólido. El objetivo de esta revalorización se centra en tres ejes principales: (1) la liberación de compuestos de interés de la matriz alimentaria (por ejemplo, compuestos fenólicos), (2) la producción de compuestos de interés por los hongos inoculados (como el glutamato [umami] producido por hongos koji), y (3) la producción de biomasa fúngica para la generación de proteína de nueva generación.

7. Modelos bio-computacionales y genómicos de microorganismos

Esta línea de investigación se centra en el estudio de microorganismos a través de modelos de biología computacional y genómicos. El objetivo es estudiar el crecimiento, la diversidad y las adaptaciones eco-evolutivas de microorganismos, incluyendo patógenos alimentarios, probióticos, fermentadores y otros microorganismos de interés para la industria alimentaria. Estudiar y desarrollar biomarcadores genómicos que permitan detectarlos de manera eficiente, contribuyendo a la seguridad alimentaria. Así como el estudio de las interacciones de los microorganismos con el entorno, superficies, agentes antimicrobianos, y con la microbiota (conjunto de microorganismos) animal y humana.

8. Desinformación alimentaria y percepción del riesgo asociado a los alimentos

Esta línea de investigación aborda el impacto de la desinformación alimentaria en la percepción pública del riesgo microbiológico. Se analizan factores psicosociales y comunicativos que influyen en la interpretación errónea de los peligros reales asociados a los alimentos, así como su efecto en la toma de decisiones y los comportamientos de consumo. El objetivo es desarrollar estrategias basadas en la evidencia para mejorar la comunicación del riesgo y fomentar una cultura alimentaria informada y segura.

En el documento adjunto se incluyen los datos siguientes:

- Identificación de los **grupos de investigación** relacionados con el programa de doctorado.
- **Líneas de investigación y miembros del PDI** que forman parte de este indicando el número de tesis dirigidas y defendidas en los últimos 5 años, número de sexenios y año de concesión del último sexenio. En el caso de los miembros del PDI del programa que no puede acreditar un sexenio activo, deberán aportar cinco contribuciones científicas de los últimos 5 años, a excepción de que se trate de investigadores ICREA, RyC o bien, Juan de la Cierva.
- **Proyectos de investigación** competitivos para cada equipo de investigación. Debe explicitarse el título, la referencia del proyecto, la entidad que la financia, el tipo de convocatoria y las instituciones y personal investigador que participan- El IP de este proyecto debe ser profesor/a del programa.
- Seleccionar las **25 publicaciones más representativas de las líneas de investigación del programa** y que destacan por su repercusión científica de los últimos 5 años (debe indicar la referencia completa).
- Seleccionar las **10 tesis doctorales más relevantes defendidas en el programa** y dirigidas por el profesorado del programa durante los últimos 5 años, indicando para cada una la contribución científica derivada más relevante.

6.2. Mecanismos de cómputo de la labor de tutorización y dirección de Tesis

En relación con la labor de tutorización, las normativas que aplican se relacionan a continuación:

En la Normativa Académica de la Universitat Autònoma de Barcelona aprobada por acuerdo del Consejo de Gobierno el 12 de marzo de 2024, artículo 323. Número máximo de tesis doctorales por director o directora

En el Reglamento de régimen interno de la Escuela de Doctorado se recoge el derecho del director y del tutor al reconocimiento de la tarea realizada como parte de su dedicación docente e investigadora. (artículo 31. Derechos del director o directora de tesis)

En el Modelo de dedicación académica del profesorado de la Universitat Autònoma de Barcelona (Aprobado por la Comisión de Personal Académico en 31 de octubre de 2017), en el artículo 10.3 se indica el número de horas reconocidas por dirección de Tesis.

En el [Modelo de modelo i criterios de priorización de les places de catedrático/a de Universidad i de catedrático/a contratado/a](#) (Aprobado por la Comisión de Personal Académico en Consejo de Gobierno del 16 de marzo de 2023 y modificado el 12 de marzo de 2024), en el punto 4 de Méritos de Docencia se especifican los puntos otorgados por la tutorización de tesis en los casos en que la persona es tutor sin ser a la vez director.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS DE APOYO DISPONIBLE PARA LOS DOCTORANDOS

Los recursos materiales y servicios que la UAB pone a disposición de los programas de doctorado, para el desarrollo de sus actividades de formación e investigación, son suficientes y adecuados al número de estudiantes de doctorado y a las características del programa. Estos recursos permiten alcanzar las competencias descritas.

Infraestructuras:

Campus UAB: La UAB garantiza que todos los estudiantes, independientemente de su discapacidad y de las necesidades especiales que de ella se derivan, puedan realizar los estudios en igualdad de condiciones. Así lo recoge el Reglamento de igualdad de oportunidades para las personas con necesidades especiales, aprobado el 18 de noviembre de 1999 por la Junta de Gobierno de la Universitat Autònoma de Barcelona. Este Reglamento se inspira en los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos según lo dispuesto en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y que se extiende a los siguientes ámbitos:

- El acceso efectivo a la universidad a través de los diversos medios de transporte.
- La libre movilidad en los diferentes edificios e instalaciones de los campus de la UAB.
- La accesibilidad y adaptabilidad de los diversos tipos de espacios: aulas, seminarios, bibliotecas, laboratorios, salas de estudio, salas de actos, servicios de restauración y residencia universitaria.
- El acceso a la información, especialmente la académica, proporcionando material accesible a las diferentes discapacidades y garantizando la accesibilidad de los espacios virtuales.
- El acceso a las nuevas tecnologías con equipos informáticos y recursos técnicos adaptados.

La UAB se ha dotado de planes de actuación plurianuales para seguir avanzando en estos objetivos.

Edificios: El acceso a los edificios de la UAB y a sus diferentes espacios, aulas, bibliotecas, laboratorios, etc. se puede realizar mediante ascensores, plataformas elevadoras y rampas, por lo que está adaptado para personas con discapacidad, así como también lo están los servicios WC. Los edificios disponen de señalización especial para personas con dificultad de visión.

Salas de actos, salas de grados y de reuniones: La Escuela de Doctorado y las Facultades y Centros de la UAB disponen de salas de actos, de grados y de reuniones, equipadas con sistemas

audiovisuales, que las hacen aptas para la impartición de seminarios y la defensa de tesis doctorales. En este sentido la Escuela de Doctorado dispone de una sala totalmente equipada para poder realizar defensas de Tesis Doctoral mediante Videoconferencia

Laboratorios de docencia e investigación: Los laboratorios de la UAB disponen de personal técnico especializado que se ocupa, además, de ayudar en la preparación de las prácticas, de mantener las instalaciones y el instrumental en perfectas condiciones de uso. El personal recibe formación permanente en materia de seguridad y prevención. Los laboratorios disponen de una pizarra o equivalente video-proyector, ordenador y pantalla.

Se dispone de una posición de trabajo móvil adaptada para estudiantes de doctorado con discapacidad, para dar servicio a cualquier usuario que debido a sus condiciones de movilidad reducida lo necesite.

Servicio de Bibliotecas: Cada Facultad o Centro tiene su propia biblioteca, que forma parte del Servicio de Bibliotecas de la UAB y, como tal, atiende las necesidades docentes y de investigación. La mayoría de ellas cuentan con la Certificación de Calidad ISO 9001:2000 y el Certificado de Calidad de los Servicios Bibliotecarios ANECA que garantizan un óptimo servicio al usuario y una política de mejora continuada en relación a sus necesidades.

Servicios de mantenimiento: Todos los edificios disponen de una unidad propia de mantenimiento, para gestionar el óptimo uso de los espacios prestando especial atención a aquellos problemas que afectan a colectividades y a docencia.

Los centros del campus de la UAB también cuentan con diversas comisiones, algunas de ellas delegadas y otras nombradas directamente por los Decanos, que tienen como función el análisis de necesidades y la toma de decisiones tales como la distribución del presupuesto de funcionamiento, obras, inversiones, etc. En casi todas ellas, está contemplada la representación de los estudiantes de doctorado, además del profesorado y el PTGAS. Cualquier incidencia o carencia, de la que se tenga noticia a través del sistema electrónico de reclamaciones y sugerencias, se atiende de forma inmediata.

Servicios centrales de la UAB- Unidad de Infraestructuras y de Mantenimiento: La UAB dispone también de un servicio de mantenimiento centralizado, que atiende problemas estructurales, organiza los servicios de atención a las emergencias de mantenimiento a lo largo de las 24 horas del día, efectúa intervenciones de repercusión más amplia y proporciona soluciones técnicas en aspectos relativos al mantenimiento de electricidad; calefacción, climatización, agua y gas, obra civil; albañilería, carpintería, cerrajería y pintura; jardinería; telefonía

Este servicio está compuesto por 10 técnicos propios que gestionan y supervisan las funciones de las empresas subcontratadas con presencia continua en el campus (5 empresas con 80 operarios) y también de las que tienen encomendadas intervenciones de tipo puntual o estacional (25 empresas) tales como las que se ocupan de mantenimiento de: instalaciones contra incendios; pararrayos;

estaciones transformadoras y mantenimiento de aire comprimido; grupos electrógenos; barreras de los aparcamientos; cristales; ascensores; desratización y desinsectación

Infraestructura específica para profesores/investigadores y estudiantes de doctorado

En particular, para los profesores/investigadores y estudiantes de doctorado, la UAB (departamentos e institutos de investigación) pone a disposición su infraestructura: espacios para la ubicación y trabajo de los estudiantes de doctorado, laboratorios de investigación, equipos específicos y grandes equipamientos científico-técnicos (como el Sincrotrón ALBA), infraestructura relativa a la documentación y acceso a la información e infraestructura de conectividad a la red.

La Escuela de doctorado pone a disposición de todo su alumnado un nuevo espacio de trabajo. Este espacio está ubicado en la segunda planta de la masía Can Miro (Edificio U, Escuela de Doctorado) y cuenta con todo el mobiliario necesario para poder trabajar con ordenadores portátiles. También dispone de una zona de networking. El espacio, que está abierto en horario de 9 a 18 h, está especialmente pensado para uso y disfrute del personal investigador en formación y quiere ser un punto de encuentro entre investigadores/ras de diferentes disciplinas para que puedan establecer nexos y hacer red. Esta iniciativa está enmarcada dentro del compromiso de la UAB de garantizar un entorno de investigación atractivo y facilitar espacios de encuentro informal entre el personal investigador más joven

Otros recursos materiales para el doctorado

La Escuela de Doctorado de la UAB y los programas de doctorado reciben asignaciones a partir de la distribución de las partidas presupuestarias aprobadas anualmente. La distribución de los recursos a los programas de doctorado se realiza en base a 3 indicadores: estudiantes de doctorado de nuevo ingreso; tesis defendidas; excelencia e internacionalización.

Los recursos necesarios para el desarrollo de los proyectos de investigación provienen en su mayor parte de proyectos de I+D+i subvencionados en convocatorias públicas competitivas y de convenios con instituciones y empresas. La UAB cuenta con un programa propio de becas para personal investigador en formación (PIF) para el desarrollo de la tesis doctoral.

Los recursos necesarios para la asistencia a congresos, bolsas de viaje y la realización de estancias en el extranjero provienen en su mayor parte de fondos de proyectos de I+D+i competitivos, así como de convocatorias específicas de ayudas de movilidad asociadas a becas de formación de personal investigador. La financiación de seminarios, jornadas y otras actividades formativas proviene de acciones de movilidad de profesorado y de las asignaciones presupuestarias de los programas de doctorado (actividades de formación específica y transversal) y de la Escuela de Doctorado (actividades de formación transversal).

Accesibilidad de la información:

La información sobre servicios ofrecidos por la UAB a la comunidad universitaria está disponible a través del Portal UAB. Cabe destacar los siguientes apartados:

Vivir en la UAB: Esta información está dirigida a toda la comunidad universitaria, donde pueden encontrarse información sobre alojamiento, tiendas, etc.

Instituciones y empresas: Dirigido al tejido institucional y empresarial para fomentar su relación con el mundo académico.

Sede electrónica: Dirigido a la comunidad universitaria para facilitar la gestión electrónica de trámites.

Innovación: Boletín electrónico sobre innovación.

Divulgación: Boletín electrónico sobre divulgación científica.

Área multimedia de información: En este apartado pueden encontrarse toda la información multimedia de la UAB.

Depósito Digital de Documentos de la UAB (DDD): El DDD es el repositorio español mejor posicionado en la última edición del Ranking web de repositorios del mundo elaborado por el CSIC. La edición de enero de 2012 evalúa el repositorio digital de 1.240 instituciones de todo el mundo. En la lista mundial el DDD ocupa el 11º lugar. En el top Europa, el DDD aparece en la 4ª posición, sólo precedido por los depósitos UK PubMed Central, CERN (Suiza) y HAL (Francia). En la lista de repositorios institucionales, el DDD también es el repositorio español mejor posicionado y ocupa el 7º lugar.

El Portal UAB está organizado en función de las necesidades del usuario y se ha construido adaptándose a los parámetros de accesibilidad, para garantizar el acceso y la correcta navegación de las personas, independientemente de si tienen alguna discapacidad física, sensorial o barreras tecnológicas. Para ello se han tenido en cuenta las recomendaciones de la ONCE y de la [Web Accessibility Initiative](#) (WAI). Actualmente, el web de la UAB ha conseguido el nivel AA de la WAI y ya está trabajando para lograr el nivel AAA de la WAI.

Además, la UAB a través del [Observatorio para la Igualdad](#), tiene establecido un [Plan de acción para la igualdad de oportunidades para las personas con discapacidad](#) con el propósito de agrupar en un solo documento el conjunto de iniciativas que se llevan a cabo, a la vez que se asume como responsabilidad institucional la inclusión de las personas con discapacidad, con el objetivo de hacer la comunidad un espacio inclusivo.

La Organización y Recursos Humanos de la Escuela de Doctorado, según el Reglamento de la Escuela, los cargos académicos unipersonales son:

- El director o directora de la Escuela de Doctorado, cargo delegado del Vicerrector/a de Investigación.
- Los coordinadores de los Programas de Doctorado.

Y los órganos colegiados son:

- El Comité de Dirección

- La Junta Permanente del Comité de Dirección
- Las Comisiones Académicas de los Programas de Doctorado

Los recursos humanos de administración y servicios de la Escuela de Doctorado consisten en:

- Administrador de centro y responsable de los recursos materiales y humanos.
- Secretario dirección: Soporte al director y al administrador de la Escuela de Doctorado
- Responsable Unidad Técnica de Doctorado.

La Unidad Técnica, dispone de un equipo de 1 gestor académico y 10 administrativos, para llevar a cabo toda la gestión de: asuntos académicos, gestión de comisiones, planes docentes, movilidad, etc.

- Gestor económico: Gestión Económica de la Administración
- Gestor de Calidad: responsables de los temas de calidad docente de la Escuela de Doctorado.

Además, cada Programa de Doctorado dispone de una persona de administración y soporte vinculada al departamento en el que dicho programa está adscrito.

A continuación, se relaciona algunos de los servicios de apoyo que ofrece la UAB:

Servicios generales y específicos:

Punto de información general de la UAB: Para cualquier información general, con un amplio horario de atención al público.

Punto de información general de la UAB para los estudiantes y profesorado internacional: Información orientada a las necesidades específicas que pueda tener la comunidad universitaria, especialmente destinada a sus miembros internacionales. Acogida y otras prestaciones, logística (vivienda, asesoramiento sobre cuestiones legales acerca de la residencia, etc.)

Servicios de Intranet: Servicios de autogestión de la matrícula, de la preinscripción, de la consulta de calificaciones, de la solicitud de título, solicitud de movilidad, del pago de matrículas, etc.

Acceso al campus virtual: espacio docente donde los profesores e investigadores de la UAB publican la información general para facilitar a los estudiantes de doctorado la información de los cursos, de las actividades, etc.

Otro servicio que ofrece la UAB es el acceso gratuito a un correo electrónico, identificado de la UAB, donde el alumno recibe información general de la universidad. <http://sia.uab.cat/>

Portal de Ayudas, Becas y Convocatorias, UABuscador: Información sobre movilidad, becas, proyectos, etc.

Sugerencias, reclamaciones y Felicitaciones, Sede electrónica: La UAB pone a disposición de la comunidad universitaria este punto de gestión integral para la recepción de sugerencias y reclamaciones de cualquier miembro de la comunidad universitaria. Cualquier información recibida pasa por un procedimiento general de control para evaluar las posibles disfunciones de la UAB.

Defensor Universitario UAB: Es la figura que la UAB ha puesto a disposición de la comunidad universitaria para el arbitraje de cualquier asunto dentro de la universidad.

Otros servicios de la UAB: relación de otros servicios que ofrece la UAB para la comunidad universitaria:

- [Servicios de alojamiento](#)
- [Servicios de orientación e inserción laboral](#)
- [Servicio asistencial de salud](#)
- [Unidad de Asesoramiento Psicopedagógico](#)
- [Servicio en Psicología y Logopedia](#)
- [Servicio de actividad física](#)
- [Servicio de Lenguas](#)
- [Fundación Autònoma Solidaria](#)
- [Promoción cultural](#)
- [Unidad de Dinamización Comunitaria](#)

Infraestructuras y servicios para la investigación:

Departamentos, institutos y cátedras de investigación: Los *departamentos* son las unidades básicas encargadas de organizar y desarrollar la investigación. Se constituyen en áreas de conocimiento, científicamente afines, y agrupan al personal académico de las especialidades que corresponden a estas áreas. Los *institutos* universitarios pueden ser propios, de carácter interuniversitario y adscrito. Sus funciones son la investigación científica o la creación artística y la enseñanza especializada. La UAB es depositaria de 18 *cátedras* gestionadas en colaboración con otras instituciones y organismos, a través de las cuales la Universidad profundiza en el estudio y la investigación de una materia concreta de diferentes áreas del conocimiento. Las actividades docentes e investigadoras de la UAB tienen el amplio apoyo de numerosos servicios e infraestructuras especializadas en diferentes áreas de conocimiento.

Ayuda a la docencia y a la investigación: Fundación Biblioteca Josep Laporte, Granjas y Campos Experimentales, Hospital Clínico Veterinario, Servicio de Bibliotecas, Servicio de Estabulario, Servicio de Informática, Servicio de Publicaciones, Unidad Técnica de Protección Radiológica.

Servicios científico-técnicos: Laboratorio de Ambiente Controlado, Servicio de Análisis Químicos, Servicio de Cultivos Celulares, Producción de Anticuerpos y Citometría, Servicio de Difracción de Rayos X, Servicio de Estadística, Servicio de Microscopia Electrónica, Servicio de Resonancia Magnética Nuclear, Servicio de Tratamiento de Imágenes.

Servicios especializados: Gabinete Geológico de Análisis Territorial y Ambiental, Laboratorio de Análisis Proteómicos, Laboratorio de Análisis y Fotodocumentación, Electroforesis, Autoradiografías y Luminescencia, Laboratorio de Dosimetría Biológica, Laboratorio Veterinario de Diagnóstico

de Enfermedades Infecciosas, Planta Piloto de Fermentación, Servicio de Análisis Arqueológicos, Servicio de Análisis de Fármacos, Servicio de Análisis y Aplicaciones Microbiológicas, Servicio de Aplicaciones Educativas, Servicio de Bioquímica Clínica Veterinaria, Servicio de Consultoría Matemática, Servicio de Datación por Tritio y Carbono 14, Servicio de Datos Políticos y Sociales, Servicio de Diagnóstico de Patología Veterinaria, Servicio de Diagnóstico Patológico de Peces, Servicio de Documentación de Historia Local de Cataluña, Servicio de Documentación para la Investigación Transcultural, Servicio de Ecopatología de Fauna Salvaje, Servicio de Endocrinología y Radioinmunoanálisis, Servicio de Evaluación Mutagénica, Servicio de Fragilidad Cromosómica, Servicio de Genómica, Servicio de Hematología Clínica Veterinaria, Servicio de Higiene, Inspección y Control de Alimentos, Servicio de Investigaciones Neurobiológicas, Servicio de Nutrición y Bienestar Animal, Servicio de Proteómica y Bioinformática, Servicio de Reproducción Equina, Servicio Veterinario de Genética Molecular.

La **Agencia de Promoción de Actividades y Congresos** se ofrece a colaborar en la organización de las actividades que, tanto la comunidad universitaria como cualquier persona, institución o empresa, deseen celebrar dentro o fuera del campus de la universidad.

Parc de Recerca UAB: Pone a disposición de las empresas y de los investigadores una amplia gama de servicios dirigidos a la interacción entre investigación y empresa. El objetivo es transferir el conocimiento y la tecnología generados dentro de la universidad a la industria y a la sociedad en general. Con el objetivo de conseguir una mayor transferencia de los conocimientos desarrollados en la universidad a la sociedad. La UAB, a través del Parc de Recerca UAB (PRUAB), ofrece un servicio de asesoramiento y ayuda a la creación de empresas. Servicios para el emprendedor: planes de empresa, búsqueda de fondos, viveros de empresa, formación. Patentes y licencias. Becas de formación de investigadores. Asesoramiento ético en la experimentación. Ayuda a la calidad.

Política de igualdad entre mujeres y hombres de la UAB

El Consejo de Gobierno de la UAB aprobó en su sesión del 25 de septiembre de 2024 el [V Pla d'acció per a la igualtat de gènere de la Universitat Autònoma de Barcelona. Sexenni 2024-2030](#), que prevé un conjunto de medidas estructuradas según cinco ejes de actuación. Son los siguientes:

Eje 1. Promoción de la cultura y las políticas de igualdad de género

Eje 2. Igualdad de condiciones en el acceso, la promoción y la organización del trabajo y del estudio

Eje 3. Promoción de la perspectiva de género en la docencia y la investigación

Eje 4. Participación y representación paritaria en la comunidad universitaria

Eje 5. Prevención del acoso sexual, por razón de sexo, género, identidad o expresión de género

El V PAG incluye objetivos operativos específicos para los estudios de Doctorado. Son los siguientes:

Objetivo estratégico 3.2. "Introducir la perspectiva de género en la investigación

Medidas	Objetivo operativo
<p>3.2.1 Ofrecer recursos y formación al PDI para incorporar la perspectiva de género en la investigación e incentivar los estudios de género</p> <p>Órgano responsable: Vicegerència de Recerca</p>	<p>1. Creación de una red interdisciplinaria para facilitar el intercambio de metodologías, prácticas y estrategias para incorporar la perspectiva de género en la investigación</p> <p>(...)</p> <p>3. Ofrecer formación al PDI y al alumnado de doctorado sobre la incorporación de la perspectiva de género y LGBTIQ en la investigación según ámbito de conocimiento</p> <p>(...)</p>
<p>3.2.2. Fomentar la incorporación de la perspectiva de género en la investigación</p> <p>Órgano responsable: Vicerectorado de Alumnado y Empleabilidad.</p>	<p>(...)</p> <p>3. Crear un premio a la mejor tesis doctoral con perspectiva de género</p> <p>(...)</p>

Objetivo estratégico 3.3. Reconocer la incorporación de la perspectiva de género en la docencia y la investigación

Medidas	Objetivo operativo
<p>3.2.1. Difundir la docencia y la investigación con perspectiva de género y LGBTIQ</p> <p>Órgano responsables Vicegerencia de Ordenación Académica.</p>	<p>1. Crear un banco de buenas prácticas de docencia e investigación con perspectiva de género y LGBTIQ</p> <p>(...)</p> <p>3. Organizar una primera jornada para presentar iniciativas y buenas prácticas en la incorporación de la perspectiva de género y LGBTIQ en la docencia y la investigación</p> <p>(...)</p>
<p>3.3.2. Diseñar materiales divulgativos sobre la incorporación de la perspectiva de género en la docencia y la investigación</p> <p>Órgano responsable: Vicerectorado de Alumnado y Empleabilidad</p>	<p>1. Diseñar una estrategia comunicativa y de difusión de la incorporación de la perspectiva de género en la docencia y la investigación</p> <p>2. Elaborar materiales divulgativos sobre la incorporación de la perspectiva de género y LGBTIQ en la docencia y la investigación.</p>

Si bien la formación al alumnado de Doctorado sobre la incorporación de la perspectiva de género y LGBTIQ en la investigación es uno de los objetivos operativos contemplados en el V PAG, cabe destacar que desde el 2014 la Escuela de Doctorado, en coordinación con el Área de Investigación ofrece formación al alumnado de doctorado en este ámbito, impartida por el Observatorio para la Igualdad.

La UAB ha diseñado las Normas de convivencia, acordadas en Consell de Govern de 16 de marzo de 2023 es un **sistema integral de protección y garantía de la convivencia de todos los colectivos de la universidad** desde un modelo que fomenta la cultura de la paz y la prevención del conflicto.

Recursos materiales propios del programa

Los doctorandos del programa pueden disponer del laboratorio físico-químico de la Unidad departamental, equipado para el análisis de composición de alimentos, incluidos micronutrientes, evaluación de la estabilidad de emulsiones alimentarias, técnicas para la determinación de la textura o viscosidad de los alimentos. Se dispone de laboratorios de microbiología para el recuento e identificación microbiológica, evaluación y validación de la inactivación por tratamientos tecnológicos (letalidad microbiana), realización de *challenge tests*. También se dispone de un laboratorio microbiológico de alta seguridad con un espacio para trabajar con microorganismos patógenos alimentarios (contención de nivel 3). Todo ello se complementa con un laboratorio óptico equipado con sistemas de dispersión de luz, fluorescencia e infrarrojo.

En la facultad de veterinaria se dispone de diversas aulas equipadas con sistemas multimedia, una sala para videoconferencia y salas de trabajo en grupo en la biblioteca.

Se prevé que, como hasta ahora, todos los estudiantes del programa de doctorado reciban financiación para asistir a congresos de parte de los proyectos de investigación de sus directores, que así mismo cubren la financiación de las actividades formativas. El programa también brinda apoyo a la participación en congresos en forma de becas asociadas a las mejores presentaciones en la Jornada de Doctorandos. Fuera del control de los profesores del programa, solamente un 5% de los egresados los últimos 5 años han conseguido un contrato postdoctoral competitivo. Pero más del 75% han sido contratados por universidades en su país de origen o por empresas privadas. Se espera que esta proporción se mantenga en el futuro.

8. REVISIÓN, MEJORA Y RESULTADOS DEL PROGRAMA DE DOCTORADO

En la última modificación de la memoria, realizada en 2022, se presentaron los siguientes indicadores, que se han actualizado al periodo 2020-2024

	2017-2022	2020-2024	Previsto
Tasa de éxito a 3 años	57%	20%	21%
Tasa de éxito a 4 años	66%	56%	65%

Los indicadores para el periodo 2020-24 han empeorado, lastrados por 2 tesis que se alargaron en exceso (8,6 y 10,5 años), pero se espera mejorar la tasa de éxito, especialmente a 4 años y con una previsión que solamente 15% de los doctorandos deban recurrir a una prórroga por exceder de los 4

años previstos en el nuevo reglamento. Han abandonado el programa 5 candidatos, debido a distintos motivos.

En los últimos 5 años (2020-2024) se han leído 16 tesis doctorales, de las cuales 1 recibió la mención de tesis internacional. 10 de las tesis leídas merecieron la mención de cum laude (62,5%). 3 de las tesis (18,7%) han tenido la mención de doctorado industrial.

Son numerosas las contribuciones científicas derivadas de ellas, especialmente de aquellas que se asocian a proyectos competitivos nacionales y europeos, aunque es más reducida en aquellas tesis que se asocian a convenios con empresas agroalimentarias debido por un lado a motivos de confidencialidad o a que la investigación es de resolución de un problema determinado de un sector de la industria alimentaria que dificulta su publicación en revistas científicas de nuestra área de conocimiento. Tres de las tesis defendidas en este periodo se han desarrollado como doctorados industriales. Las contribuciones científicas derivadas de esas 16 tesis, son 30 artículos científicos publicados en revistas indexadas en área de conocimiento de “Food Science and Technology” situadas en el primer y segundo cuartil

8.1. Sistema de garantía interna de calidad

[Manual de SGIQ del centro](#)

La Comisión Académica del Programa de Doctorado

De acuerdo con el Reglamento de régimen interno de la Escuela de Doctorado de la UAB, artículo 13, la comisión académica es el órgano responsable de la definición, actualización, calidad y coordinación de cada programa de doctorado, así como del progreso de la investigación y de la formación de cada doctorando. Quedan regulados los siguientes aspectos referidos a la CAPD:

- artículo 14. Composición
- artículo 15. Funciones
- artículo 16. Funcionamiento

El procedimiento a través del cual se articula la participación de los diferentes agentes implicados en el programa de doctorado se recoge en el Documento de Compromiso Doctoral en el cual se explicitan también las obligaciones del director/a, del tutor/a de la tesis y del doctorando/a.

El seguimiento, evaluación y mejora de la calidad en el desarrollo del programa se lleva a cabo a través del proceso PC09- Seguimiento, evaluación y mejora de los programas de doctorado del SGIC, que concreta de forma detallada y completa las tareas y los agentes implicados. El objetivo de este proceso es promover la mejora de los programas de doctorado mediante el análisis periódico del desarrollo de los propios programas de doctorado y la generación de propuestas de mejora, siguiendo los estándares de calidad establecidos. El proceso se revisa periódicamente a la vista de los resultados obtenidos en cada curso académico. La responsabilidad recae en la Secretaría Académica.

Una vez elaborados y aprobados los informes de seguimiento se publican en la web de la Universidad. Desde la Escola de Doctorat se publican en la pestaña Calidad de la ficha de cada uno de los programas de doctorado. El seguimiento y el progreso en los resultados de aprendizaje de los doctorandos se

encuentran recogidos en el Proceso PC07-Seguimiento de los estudiantes de doctorado el objetivo del cual es garantizar el seguimiento anual de lo doctorandos de acuerdo con la normativa vigente.

En cuanto a la recogida de la satisfacción de los grupos de interés, se puede consultar el PS05- Proceso de soporte de Satisfacción de los usuarios en el SGIC de la Escuela. Desde el curso académico 2016/17 se han programado las encuestas institucionales para recoger el grado de satisfacción de los/las doctores/as y también de los/las directores/as de tesis doctoral. Estas encuestas se programan dos ediciones cada curso y los resultados se publican en el espacio "Encuestas de Satisfacción". Los resultados publicados se agregan a nivel global UAB y por ámbitos de conocimiento. La coordinación del programa dispone de resultados individuales.

Adicionalmente, como el resto de las universidades catalanas, AQU también programa la encuesta trienal de inserción laboral de los/las doctores/as. Los principales resultados de esta encuesta se publican en el espacio "Las cifras del doctorado" en la pestaña Calidad de la ficha web de los programas de doctorado.

El análisis de este conjunto de indicadores y resultados de la satisfacción de los colectivos (encuestas y reuniones con estudiantes y profesorado) aporta la información necesaria para la gestión del programa y para los procesos de seguimiento y mejora del programa.

El SGIC de la Escuela también tiene definido el PS04-Proceso de soporte de Gestión de quejas y sugerencias que permite organizar las actividades que garanticen la recogida y la gestión de las opiniones de satisfacción e insatisfacción, en forma de sugerencia, de queja o de felicitación, de las personas usuarias y grupos de interés externos, para darles la respuesta adecuada y obtener información relevante para mejorar los programas, la prestación de los servicios universitarios y la mejora de las instalaciones. Además, y de forma centralizada, se hace un seguimiento de las quejas y sugerencias recibidas a través del canal OPINA UAB que es un canal abierto de participación que permite hacer llegar sugerencias, quejas y felicitaciones sobre el funcionamiento de la UAB

Finalmente mencionar que el SGIC dispone también, del proceso estratégico PE02- Definición, despliegue y seguimiento del SGIC que recoge la sistemática de revisión con sus responsables y, en su caso, actualización del SGIC. Este proceso garantiza la calidad de los programas de doctorado, estableciendo unas pautas de funcionamiento y un conjunto de procesos orientados a su continua mejora. El objetivo de este proceso es establecer la sistemática que debe aplicarse en el diseño, despliegue y revisión del SGIC de la Escuela de Doctorado.

Estimación de valores cuantitativos

TASAS	%
GRADUACIÓN	65
ABANDONO	2

EFICIENCIA	55
-------------------	-----------

Justificación de los indicadores propuestos

Tasa de graduación

relación porcentual entre los doctorandos de una cohorte de entrada que han defendido la tesis en el curso previsto de graduación (n) o el curso siguiente (n+1), respecto al conjunto de doctorandos de esta misma cohorte

Tasa de abandono

Relación porcentual entre los doctorandos de una cohorte de entrada que no han graduado y no se han matriculado al seguimiento ni en el curso previsto de graduación (n) ni en el siguiente (n+1) respecto al conjunto de doctorandos de la misma cohorte.

Tasa de eficiencia

La Tasa de eficiencia para los últimos 4 años como el cociente (Número de tesis completadas en 4 o menos años/Tesis Defendidas*100.

8.2. Procedimiento para el seguimiento de doctores

Como mecanismo para el análisis de la empleabilidad de las personas doctoras tituladas por la UAB, se dispone de la [encuesta de inserción laboral](#), que lleva a cabo AQU en colaboración con los Consejos Sociales de las universidades catalanas que participan en ella.

La UAB participa en esta encuesta y dispone de datos de las siguientes ediciones de la encuesta:

Edición	Año	Cohortes de personas tituladas encuestadas	Participación personas tituladas UAB
Primera	2008	2002/03 y 2003/04	54,3%
Segunda	2011	2005/06 y 2006/07	--
Tercera	2014	2008/09 y 2009/10	70,1%
Cuarta	2017	2011/12 y 2012/13	69,1%
Quinta	2020	2014/15 y 2015/16	--
Sexta	2023	2017/18 y 2018/19	--

El objetivo principal de la encuesta es la obtención de datos y referentes sobre la calidad de la inserción de las personas tituladas, especialmente: el nivel de ocupación/paro/inactividad, calidad y características de la ocupación.

Respecto a la difusión de los resultados de las encuestas, están disponible para las coordinaciones de los diferentes programas de doctorado, y también, el público en general ya se en la web de AQU

([Inserción laboral](#), y [Portal EUC DADES](#) y también el web UAB ([Escola de Doctorat](#) y [Seguimiento de titulaciones/doctorado en cifras](#) (pestañas “satisfacció” i “Inserció laboral”))

8.3. Resultados

Datos relativos a los últimos 5 años y previsión de resultados del programa:

Tasa de éxito a 3 años _____ 57
Tasa de éxito a 4 años _____ 66

Estimación de valores cuantitativos:

Id	Denominación	Valor %
1	Tasa de éxito 3 años (prevista)	65
2	Tasa de éxito 4 años (prevista)	75

Como se ha comentado anteriormente, un indicador que puede tenerse en cuenta es la Duración Media de Tesis o DMT (Valcárcel, 2002), considerando el tiempo que transcurre desde la inscripción hasta la lectura de la tesis (RD 2005 y 2007). En este sentido nuestro programa ha tenido una DMT de 3.98 años. Nuestro programa de doctorado en estos 6 últimos años, la tasa de éxito en tres años, es decir la relación entre los estudiantes que han defendido la tesis y que acabaron en el tiempo previsto (≤ 3 años) ha sido de un 57%, mientras que la tasa de éxito a cuatro años ha sido de un 66%, valores que pueden ser considerables aceptables, aunque deberían mejorarse, hasta valores de un 75%, en las tesis doctorales derivadas del nuevo Real Decreto 99/2011.

El número total de tesis producidas ha sido de 19, 12 de ellas con la mención *Cum Laude*, y 3 de ellas con Mención Europea. Son numerosas las contribuciones científicas derivadas de ellas, especialmente de aquellas que se asocian a proyectos competitivos nacionales y europeos, aunque es más reducida en aquellas tesis que se asocian a convenios con empresas agroalimentarias debido por un lado a motivos de confidencialidad o a que la investigación es de resolución de un problema determinado de un sector de la industria alimentaria que dificulta su publicación en revistas científicas de nuestra área de conocimiento.

Referencias:

Valcárcel, M. (Coord.) (2002). *El doctorado en las universidades españolas. Situación actual y propuestas de mejora*. Madrid: MEC. Dirección General de Universidades, Programa Estudios y Análisis. Proyecto EA-7079.

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

9.1 Responsable del programa de doctorado	
NIF	
Nombre	Jordi
Primer Apellido	Saldo
Segundo Apellido	Periago
Domicilio	Edifici V, Campus de la UAB
Código Postal	08193
Provincia	Barcelona
Municipio	Cerdanyola del Vallès
Email	oqd.verifica@uab.cat
Fax	
Móvil	
Cargo	Profesor titular de universidad

9.2 Representante legal	
NIF	
Nombre	Ramon
Primer Apellido	Vilanova
Segundo Apellido	Arbós
Domicilio	Edifici A - Campus de la UAB
Código Postal	08193
Provincia	Barcelona
Municipio	Cerdanyola del Vallés
Email	oqd.verifica@uab.cat
Fax	
Móvil	
Cargo	Vicerrector de Estudios y Calidad

9.3 Solicitante	
NIF	
Nombre	Ramon
Primer Apellido	Vilanova
Segundo Apellido	Arbós
Domicilio	Edifici A - Campus de la UAB
Código Postal	08193
Provincia	Barcelona
Municipio	Cerdanyola del Vallés
Email	oqd.verifica@uab.cat
Fax	
Móvil	

Cargo	Vicerrector de Estudios y Calidad
-------	-----------------------------------

Anexos

ANEXO I: Códigos ISCED

Código	(Ámbito de estudio) ISCED 2013
0111	Ciencias de la educación
0112	Formación de docentes de enseñanza infantil
0113	Formación de docentes de enseñanza primaria
0114	Formación de docentes de educación secundaria y formación profesional
0119	Educación (otros estudios)
0211	Técnicas audiovisuales y medios de comunicación
0212	Diseño de moda e interiorismo
0213	Bellas artes
0214	Conservación, restauración y artesanía
0215	Música y artes del espectáculo
0219	Artes (otros estudios)
0221	Religión y teología
0222	Historia y arqueología
0223	Filosofía y ética
0229	Humanidades (otros estudios)
0231	Aprendizaje de segundas lenguas
0232	Literatura y lingüística
0239	Lenguas (otros estudios)
0311	Economía
0312	Ciencias políticas
0313	Psicología
0314	Sociología, antropología y geografía social y cultural
0319	Ciencias sociales y del comportamiento (otros estudios)
0321	Periodismo y comunicación
0322	Biblioteconomía, documentación y archivos
0411	Contabilidad y gestión de impuestos
0412	Finanzas, banca y seguros
0413	Dirección y administración
0414	Marketing y publicidad
0416	Ventas al por mayor y al por menor
0419	Negocios y administración (otros estudios)
0421	Derecho
0511	Biología
0512	Bioquímica
0519	Ciencias de la vida (otros estudios)
0521	Ciencias del medio ambiente
0522	Entornos naturales y vida silvestre
0531	Química
0532	Ciencias de la Tierra
0533	Física
0539	Ciencias químicas, físicas y geológicas (otros estudios)
0541	Matemáticas
0542	Estadística
0549	Matemáticas y estadística (otros estudios)

0612	Diseño y administración de bases de datos y redes
0613	Desarrollo y análisis de aplicaciones y de software
0619	Tecnologías de la información y las comunicaciones (otros estudios)
0711	Ingeniería y procesos químicos
0712	Control y tecnología medioambiental
0713	Electricidad y energía
0714	Electrónica y automática
0715	Maquinaria y metalurgia
0716	Vehículos de motor, barcos y aeronaves
0719	Ingeniería y profesiones afines (otros estudios)
0721	Industria de la alimentación
0722	Industrias de otros materiales (madera, papel, plástico, vidrio)
0723	Industria textil, confección, del calzado y piel
0724	Minería y extracción
0729	Industria manufacturera y producción (otros estudios)
0731	Arquitectura y urbanismo
0732	Ingeniería civil y de la edificación
0739	Arquitectura y construcción (otros estudios)
0811	Producción agrícola y explotación ganadera
0812	Horticultura y jardinería
0819	Agricultura y ganadería (otros estudios)
0821	Silvicultura
0831	Pesca
0841	Veterinaria
0911	Odontología
0912	Medicina
0913	Enfermería
0914	Tecnología de diagnóstico y tratamiento médico
0915	Terapia y rehabilitación
0916	Farmacia
0919	Salud (otros estudios)
0923	Trabajo social y orientación
1013	Hostelería
1014	Actividades físicas y deportivas
1015	Viajes, turismo y ocio
1022	Salud y seguridad laboral
1031	Enseñanza militar
1032	Protección de la propiedad y las personas
1041	Servicios de transporte

Anexo II: Actividades formativas aprobadas por la Comisión de Doctorado:

codi sigm@	Descripción
1	Asistencia a seminarios o conferencias impartidos por expertos en el ámbito de conocimiento
2	Asistencia a <i>working doctorals groups</i>
3	Elaboración de un artículo de investigación, enviado a una revista científica de impacto
4	Estancias de investigación en centros nacionales o extranjeros, públicos o privados
5	Impartición de un seminario sobre el proyecto de investigación
6	Participación en escuelas de verano
7	Participación en <i>journal clubs</i>
8	Participación en reuniones de colaboración entre grupos de investigación
9	Participación en seminarios internos de grupo de investigación/departamento
10	Participación en <i>job market sessions</i>
11	Participación en simposios de jóvenes investigadores
12	Participación en la elaboración de un proyecto de investigación
13	Participación en talleres o cursos de especialización metodológica
14	Presentación de una comunicación (póster u oral) en congreso nacional o internacional
15	Presentación de una comunicación en jornada científica departamental
16	Sesiones hospitalarias
17	Acciones formativas para la mejora de la comprensión del campo de estudio
18	Acciones para la capacitación profesional de doctores
19	Colaboración en tareas docentes (Becarios y Asociados Clínicos)
20	Curso de competencia lingüística para la comunicación científica
21	Curso de emprendimiento y empresa
22	Curso de Formación para Personal Investigador Usuario de Animales Para Experimentación
23	Curso de gestión de proyectos
24	Curso de idiomas o de mejora de la docencia en inglés
25	Curso de instalaciones radioactivas
26	Curso de propiedad intelectual e industrial

27	Curso de seguridad e higiene en el laboratorio
28	Curso de sistemas de garantía de la calidad
29	Curso de técnicas de búsqueda de empleo
30	Curso de técnicas estadísticas
31	Curso o taller de innovación docente
32	Participación en jornadas "doctoriales"
33	Formación transversal bajo convenio de Doctorado Industrial
34	Programa Erasmus Modalidad Prácticas
35	Movilidad
36	Desarrollo de competencias personales. Nivel básico.
37	Desarrollo de competencias en gestión y organización de la investigación. Nivel básico.
38	Desarrollo de competencias en Comunicación y difusión de la investigación. Nivel básico.
39	Desarrollo de competencias en de Transferencias e impacto de la investigación. Nivel básico.
40	Desarrollo de competencias personales. Nivel avanzado.
41	Desarrollo de competencias en gestión y organización de la investigación. nivel avanzado
42	Desarrollo de competencias en Comunicación y difusión de la investigación. Nivel avanzado
43	Desarrollo de competencias en de Transferencias e impacto de la investigación. Nivel avanzado.
44	Desarrollo de competencias docentes.
47	Desarrollo de competencias sociales y comunicación.
48	Desarrollo de competencias de mentoraje
49	Proyecto de Doctorado Industrial (memoria y relación contractual)
50	Formación en competencias docentes universitarias
51	PIF: Personal Investigador en Formación
52	FI-GENCAT: Formación y contratación de personal investigador novel. AGAUR. Generalidad de Cataluña
53	FPU: Ayudas para la formación de profesorado universitario
54	FPI-MEC: Formación de personal investigador
55	Becario de La Caixa

56	Ayudas becas del extranjero
57	CSC: <i>China Scholarship Council</i>
58	Ayuda a la matrícula para personas contratadas para proyectos
59	Beca CONICYT (Xile)
60	Beca CONACYT (Méjico)
61	Beca Mari S. Curie
62	Cotutela: Estancia de investigación en centros extranjeros, públicos o privados
63	Cotutela: Estancia de investigación en la UAB
64	Programa Erasmus Modalidad Estudios
65	Actividad Transversal
66	Estancias de investigación en centros nacionales
67	Publicación y/o aceptación de un artículo de investigación, libro o capítulo
68	Formación en revisión bibliográfica
69	Formación sobre plan de investigación i plan de gestión de datos

DOCUMENTO DE RECURSOS HUMANOS DEL PROGRAMA

PROFESORADO DEL PROGRAMA: Ciencia de los Alimentos

Grupos de investigación

El programa de doctorado dispone del siguiente grupo de investigación consolidado o reconocido, Grupo de investigación en Optimización y Control del Procesamiento de Alimentos para la Industria 4.0 (OPTIpro4.0), evaluado positivamente en 2023

Líneas de investigación

El programa se organiza en 8 líneas de investigación:

- 1. Control de limpieza y desinfección de las superficies**
- 2. Tecnologías emergentes para garantizar la inocuidad alimentaria**
- 3. Microorganismos patógenos y de deterioro de interés en la industria alimentaria**
- 4. Desarrollo de sensores ópticos para el control del proceso alimentario**
- 5. Desarrollo de productos alimentarios mejorados nutricionalmente y para grupos de población con necesidades especiales**
- 6. Valorización de los subproductos alimentarios**
- 7. Modelos bio-computacionales y genómicos de microorganismos**
- 8. Desinformación alimentaria y percepción del riesgo asociado a los alimentos**

En el anexo que se adjunta se incluye, referido a los últimos 5 años y para cada línea propuesta, los investigadores que forman parte de ésta, si tienen o no sexenios y si el mismo es vigente. Se incluyen los proyectos de investigación también vigentes en este mismo periodo, así como las publicaciones científicas y las tesis doctorales defendidas con las publicaciones que derivan de las mismas.

A continuación, se detallan, para cada línea de investigación: nombre y apellido de los profesores que forman parte de la misma y los proyectos de investigación activos. Para todo el equipo, se detallan las 25 contribuciones científicas más relevantes y 10 tesis defendidas con sus publicaciones derivadas.

Equipo de investigación y sus líneas de investigación*:

Nombre y apellidos	Categoría	Tesis dirigidas últimos 5 años	Año concesión último sexenio	Sexenio Vivo (S/N)	Líneas de investigación
Antonio José Trujillo Mesa	Catedrático de Universidad	2	2023	SI	2, 4, 5, 6
Arnau Vilas Franquesa	Profesor lector/ Ayudante doctor	0	-	NO	6, 8
Artur Xavier Roig Sagués	Catedrático de Universidad	4	2022	SI	2, 3
Arturo Blázquez	Profesor lector/ Ayudante doctor	0	-	NO	2, 6
Bibiana Juan Godoy	Agregada / Contratada doctor	1	2024	SI	2, 5
Carolina Ripollés Àvila	Profesora lectora / Ayudante doctor	2	2025	SI	1, 2, 3, 8
Idoia Codina Torrella	Profesor lector/ Ayudante doctor	1	2025	SI	2, 5, 6
Jordi Saldo Periago	Titular de Universidad	1	2023	SI	4, 6
José Juan Rodríguez Jerez	Catedrático de Universidad	2	2020	SI	1,4
Josep Yuste Puigvert	Agregado / Contratado doctor	0	2006	NO	3
Manuel Castillo Zambudio	Catedrático contratado	1	2021	SI	4, 5
Maria Manuela Hernández Herrero	Titular de Universidad	3	2021	SI	2, 3
Marta Capellas Puig	Titular de Universidad	1	2020	SI	2, 5
Montserrat Mor-Mur Francesch	Catedrática de Universidad	2	2012	NO	5, 6
Pere Puigbò Avalos	Profesor lector/ Ayudante doctor	3	-	NO	7
Victoria Francisca Ferragut Pérez	Catedrática de Universidad	1	2023	SI	2, 5

En el caso que no se alcance el 60% de sexenios vigentes o equivalente (ICREA, Ramón y Cajal y Juan de la Cierva) en el conjunto de personal docente investigador que forma parte del programa, se

1. * Control de limpieza y desinfección de las superficies
2. Tecnologías emergentes para garantizar la inocuidad alimentaria
3. Microorganismos patógenos y de deterioro de interés en la industria alimentaria
4. Desarrollo de sensores ópticos para el control del proceso alimentario
5. Desarrollo de productos alimentarios mejorados nutricionalmente y para grupos de población con necesidades especiales
6. Valorización de los subproductos alimentarios
7. Modelos bio-computacionales y genómicos de microorganismos
8. Desinformación alimentaria y percepción del riesgo asociado a los alimentos

deberá aportar 5 contribuciones científicas indexadas en un periodo de 5 años que incluya el año actual de los miembros del equipo que no pueden acreditar sexenios:

De los 16 profesores del programa, solamente 11 disponen de sexenio de investigación vivo, correspondiendo a 69% de sexenios vigentes en el conjunto de personal docente investigador que forma parte del programa. No procede aportar contribuciones de los miembros que no pueden acreditar sexenios.

Proyectos de investigación activo en las líneas de investigación asociadas (incluir mínimo 1 por cada línea):

Título del proyecto	Desarrollo y modelado de un método sostenible de descontaminación de superficies
Entidad financiadora	Agència per a la Competitivitat de l'Empresa a Catalunya (ACCIÓ)
Referencia	ACE088/23/000019
Duración	1/06/23 → 31/05/26
Financiación	312095 €
Tipo de convocatoria	Nuclis R+D 2023
Personal investigador que participa	M.M. Hernández Herrero
Línea de investigación	1. Control de limpieza y desinfección de las superficies

Título del proyecto	Aplicació combinada d'ultrasons i UVC com alternativa física a la desinfecció de superfícies a la indústria alimentària
Entidad financiadora	Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER)
Referencia	ACC_2023_EXP_SIA001_40_0000077
Duración	5/02/24 → 2/06/26
Financiación	49.362,81 €
Tipo de convocatoria	Ajut a les activitats de demostració de transferència de
Personal investigador que participa	Carolina Ripollés Àvila
Línea de investigación	2. Tecnologías emergentes para garantizar la inocuidad alimentaria

Título del proyecto	Electrospray dehydration for high-value liquid foods (Food-ElectroDry)
Entidad financiadora	AGAUR
Referencia	2025PROD00093
Duración	16/09/25 → 15/03/27
Financiación	149.568,63
Tipo de convocatoria	Indústria del coneixement 2025. Producte
Personal investigador que participa	Manuel Castillo Zambudio , Llibertat Abad Muñoz, Jaume Esteve, Alex Gómez palma, Fatma Hosni Mohamed Ali, Stefano Lacaita, Lucas Martín Pinaridi, Bernat Pérez Playa, Marc Salleras Freixas, Lucía Verdugo González.
Línea de investigación	2. Tecnologías emergentes para garantizar la inocuidad alimentaria

Título del proyecto	<u>Funcionalización de proteínas alternativas mediante la aplicación de tecnologías dinámicas de homogeneización y ultrasonidos</u>
Entidad financiadora	Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades
Referencia	PID2023-150303OB-100
Duración	1/09/24 → 31/12/27
Financiación	125.200€
Tipo de convocatoria	Proyectos de Generación de Conocimiento 2023
Personal investigador que participa	Antonio Jasé Trujillo Mesa, Victoria Ferragut Pérez, Marta Capellas Puig, Bibiana Juan Godoy, Jordi Saldo Periago, Mònica Toldrà Alegret
Línea de investigación	2. Tecnologías emergentes para garantizar la inocuidad alimentaria

Título del proyecto	Tecnologías emergentes alternativas a la pasteurización Holder para bancos de leche humana: homogeneización a ultra alta presión y radiación ultravioleta de onda corta UVC
Entidad financiadora	Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN)
Referencia	PID2023-149923OB-I00
Duración	1/09/24 -31/12/27
Financiación	181 250 €
Tipo de convocatoria	Proyectos de Generación de Conocimiento 2024
Personal investigador que participa	M.M. Hernández Herrero, A.X. Roig Sagués, B. Grases Pinto, M.B. Pastor Villaescusa, V. Pleguezuelos Hernández, K.U. Flores Rojas A. Franch Masferrer, B. Juan Godoy
Línea de investigación	2. Tecnologías emergentes para garantizar la inocuidad alimentaria

Título del proyecto	Caracterització dels patrons de resistència d'aïllats de <i>Listeria monocytogenes</i> després de l'exposició a dosis subinhibitòries de biocides emprats a l'indústria alimentària
Entidad financiadora	Universitat Autònoma de Barcelona
Referencia	PPC2023_572707
Duración	15/12/2023-14/12/2024
Financiación	14.200 €
Tipo de convocatoria	Convocatoria de Proyectos pre-competitivos
Personal investigador que participa	Carolina Ripollés Ávila, Bibiana Juan Godoy, Beatriz Quintalla Casas, Roberto Andres Riquelme Neira, Jose Juan Rodríguez Jerez
Línea de investigación	3. Microorganismos patógenos y de deterioro de interés en la industria alimentaria

Título del proyecto	Mejora de los sistemas de higienización para reducir resistencias a antimicrobianos y prevenir la presencia de <i>L. monocytogenes</i> en las superficies de la industria alimentaria
Entidad financiadora	Agencia Estatal de Investigación
Referencia	PID2022-142329OB-C33
Duración	1/09/23 → 31/08/26
Financiación	150.000 €
Tipo de convocatoria	Subprograma Estatal de Generación de Conocimiento
Personal investigador que participa	José Juan Rodríguez Jerez, Jorge Pérez Valle, Pedro Rodríguez López, Aminta Vega Sánchez, Anna Zamora Viladomiu, Carolina Ripollés Ávila
Línea de investigación	3. Microorganismos patógenos y de deterioro de interés en la industria alimentaria

Título del proyecto	<u>OPTICmizing: OPTICmizing. A smart photonic TBE for the agro-food industry of the future</u>
Entidad financiadora	AGAUR
Referencia	2023INNOV00027
Duración	23/07/24 → 22/01/26
Financiación	84.000 €
Tipo de convocatoria	Industria del coneixement 2023 Innovadors
Personal investigador que participa	Manuel Castillo Zambudio , Alex Gómez Palma, Montserrat Mor-Mur Francesch , Jose Juan Rodriguez Jerez , Jordi Saldo Periago , Antonio Jose Trujillo Mesa , Anna Zamora Viladomiu, Martín Nicolás Buffa Dunat, Anton Gomà Huguet, Alba Maria Rosa Morales Rodríguez, Lucía Verdugo González, Bernat Pérez Playa
Línea de investigación	4. Desarrollo de sensores ópticos para el control del proceso alimentario

Título del proyecto	<u>pHotoYOGURT: Validación industrial de un sensor óptico de predicción de pH en yogur</u>
Entidad financiadora	<u>Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER)</u>
Referencia	ACC_2023_EXP_SIA001_40_0000092
Duración	23/07/24 → 22/01/26
Financiación	49.845,33 €
Tipo de convocatoria	Pla estratègic de la Política agrària comuna 2023-2027
Personal investigador que participa	Manuel Castillo Zambudio , Antonio José Trujillo Mesa , Laia Ocaña Xaubet
Línea de investigación	4. Desarrollo de sensores ópticos para el control del proceso alimentario

Título del proyecto	Se-bioFORTified ALfaLfa for Se-enriched Dairy products
Entidad financiadora	Comisión Europea
Referencia	101007630 – Se4All
Duración	01/06/2021-31/05/2025
Financiación	184.000 €
Tipo de convocatoria	Competitiva. H2020 MSCA-Research and Innovation Staff Exchange MSCA-RISE
Personal investigador que participa	Victoria Ferragut , Buenaventura Guamis, Toni Trujillo
Línea de investigación	5. Desarrollo de productos alimentarios mejorados nutricionalmente y para grupos de población con necesidades especiales

Título del proyecto	Creating a Sustainable Functional Food Chain: A Pathway to EU Climate Neutrality and Improved Health
Entidad financiadora	Comisión Europea
Referencia	101160011– PATHFOOD
Duración	01/09/2024-31/08/2027
Financiación	1 498 925,88 € (322 080,25 € para la participación de la UAB)
Tipo de convocatoria	Competitiva. HORIZON-CSA - HORIZON Coordination and Support Actions
Personal investigador que participa	María Jesús Sánchez Martín, Roberto Boada Romero, Victoria Ferragut , Mercè Llugany Ollé, Toni Trujillo , Iris de la Trinidad Henriquez Valido
Línea de investigación	5. Desarrollo de productos alimentarios mejorados nutricionalmente y para grupos de población con necesidades especiales

Título del proyecto	Funcionalización de proteínas alternativas mediante la aplicación de tecnologías dinámicas de homogeneización y ultrasonidos
Entidad financiadora	Ministerio de Ciencia, Innovación i Universidades - MCIU
Referencia	PID2023-150303OB-I00
Duración	1/09/24 → 31/12/27
Financiación	185 000 €
Tipo de convocatoria	Competitiva. AEI
Personal investigador que participa	Toni Trujillo, Victoria Ferragut, Marta Capellas, Bibiana Juan, Jordi Saldo, Mònica Toldrà
Línea de investigación	6. Valorización de los subproductos alimentarios

Título del proyecto	Estudis bio-computacionals per a la caracterització funcional de microbis i pèptids
Entidad financiadora	Eurecat, Centre Tecnològic de Catalunya
Referencia	
Duración	2024-25
Financiación	18 500 €
Tipo de convocatoria	Conveni
Personal investigador que participa	Pere Puigbò
Línea de investigación	7. Modelos bio-computacionales y genómicos de microorganismos

Título del proyecto	“Alimenta’t amb ciència”: Fomentant el pensament crític davant les notícies falses i la desinformació en ciències de l’alimentació
Entidad financiadora	Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca
Referencia	2024 IMPAC 00094
Duración	2024-2026
Financiación	18.096 €
Tipo de convocatoria	Ajuts per a projectes per a la promoció de l’impacte social del coneixement de les universitats i resta dels agents del sistema de recerca, desenvolupament i innovació a Catalunya (IMPAC 2024)
Personal investigador que participa	Carolina Ripollès
Línea de investigación	8. Desinformación alimentaria y percepción del riesgo asociado a los alimentos

Referencia completa de las 25 contribuciones científicas más relevantes y representativas de las diferentes líneas de investigación en los últimos 5 años.

Contribución 1			
Autores (p.o. de firma): Ripolles-Avila, Carolina ; Martínez-García, Maria; Capellas, Marta ; Yuste, Josep ; Fung, Daniel Y C; Rodríguez-Jerez, José-Juan			
Título: From hazard analysis to risk control using rapid methods in microbiology: A practical approach for the food industry			
Revista: Comprehensive reviews in food science and food safety			
Número:119(4)	Páginas: 1877-1907	Año: 2020	ISSN: 1541-4337 , 1541-4337
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 12,0		Cuartil: Q1	

Contribución 2			
Autores (p.o. de firma): Arango, O., Trujillo, A.J. , Castillo, M.			
Título: Influence of fat substitution by inulin on fermentation process and physical properties of set yoghurt evaluated by an optical sensor			
Revista: Food and Bioproducts Processing			
Número: 124	Páginas: 224-36	Año:2020	ISSN: 0960-3085
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 3,5		Cuartil: Q2	

Contribución 3			
Autores (p.o. de firma): Ripolles-Avila, C. , Ramos-Rubio, M., Hascoët, A.S., Castillo, M. , Rodríguez-Jerez, J.J.			
Título: New approach for the removal of mature biofilms formed by wild strains of <i>Listeria monocytogenes</i> isolated from food contact surfaces in an Iberian pig processing plant			
Revista: International Journal of Food Microbiology			
Número:323	Páginas: 108595	Año:2020	ISSN: 0168-1605, 1879-346
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 5,0		Cuartil: Q1	

Contribución 4			
Autores (p.o. de firma): Ríos-Castillo, A.G., Ripolles-Avila, C. , Rodríguez-Jerez, J.J.			
Título: Detection of <i>Salmonella Typhimurium</i> and <i>Listeria monocytogenes</i> biofilm cells exposed to different drying and pre-enrichment times using conventional and rapid methods			
Revista: International journal of food microbiology			
Número: 324	Páginas: 108611	Año: 2020	ISSN: 168-1605, 1879-3460
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 5,0		Cuartil: Q1	

Contribución 5			
Autores (p.o. de firma): Arango, O., Trujillo, A.J. , Castillo, M.			
Título: Inline control of yoghurt fermentation process using a near infrared light backscatter sensor			
Revista: Journal of Food Engineering			
Número: 277	Páginas: 109885	Año: 2020	ISSN:
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 5,3		Cuartil: Q1	

Contribución 6			
Autores (p.o. de firma): Fontecha-Umaña, F., Ríos-Castillo, A.G., Ripolles-Avila, C. , Rodríguez-Jerez, J.J.			

Título: Antimicrobial activity and prevention of bacterial biofilm formation of silver and zinc oxide nanoparticle-containing polyester surfaces at various concentrations for use			
Revista: Foods			
Número: 9(4)	Páginas: 442	Año: 2020	ISSN: 2304-8158
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 4,7		Cuartil: Q1	

Contribución 7			
Autores (p.o. de firma): González-Martínez, Z., Zamora, A., Mor-Mur, M., Castillo, M.			
Título: An in-line optical technology to control the emulsification degree in a continuous industrial emulsifier for meat sausage production			
Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY			
Número: 137	Páginas: 110562	Año: 2021	ISSN: 0023-6438 , 1096-1127
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 6,0		Cuartil: Q1	

Contribución 8			
Autores (p.o. de firma): Mazaheri, T., Cervantes-Huamán, B.R.H., Bermúdez-Capdevila, M., Ripolles-Avila, C., Rodríguez-Jerez, J.J.			
Título: <i>Listeria monocytogenes</i> biofilms in the food industry: is the current hygiene program sufficient to combat the persistence of the pathogen?			
Revista: Microorganisms			
Número: 9(1)	Páginas: 181	Año: 2021	ISSN: 2076-2607
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Microbiology	
Índice de impacto: 4,1		Cuartil: Q2	

Contribución 9			
Autores (p.o. de firma): Saucedá-Gálvez, J.N., Martínez-García, M., Hernández-Herrero, M.M. , Gervilla, R., Roig-Sagués, A.X.			
Título: Short wave ultraviolet light (UV-C) effectiveness in the inactivation of bacterial spores inoculated in turbid suspensions and in cloudy apple juice			
Revista: Beverages			
Número: 77(1)	Páginas: 11	Año: 2021	ISSN: 2306-5710
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 3,0		Cuartil: Q2	

Contribución 10			
Autores (p.o. de firma): Saucedá-Gálvez, JN; Codina-Torrella, I; Martínez-García, M; Hernández-Herrero, MM ; Gervilla, R; Roig-Sagués, AX			

Título: Combined effects of ultra-high pressure homogenization and short-wave ultraviolet radiation on the properties of cloudy apple juice			
Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY			
Número: 1136	Páginas: 110286	Año: 2021	ISSN: 0023-6438 , 1096-1127
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 6,0		Cuartil: Q1	

Contribución 11			
Autores (p.o. de firma): Aghababaei, F., Cano-Sarabia, M., Trujillo, A.J. , Quevedo, J.M., Ferragut, V.			
Título: Buttermilk as encapsulating agent: effect of ultra-high-pressure homogenization on chia oil-in-water liquid emulsion formulations for spray drying			
Revista: Foods			
Número: 10(5)	Páginas: 1059	Año: 2021	ISSN: 2304-8158
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 4,7		Cuartil: Q1	

Contribución 12			
Autores (p.o. de firma): Varela, Carolina; Aghababaei, Fatemeh; Cano-Sarabia, Mary; Turitich, Libni; Trujillo, Antonio J; Ferragut, Victoria			
Título: Characterization and oxidation stability of spray-dried emulsions with omega-3 oil and buttermilk processed by ultra-high-pressure homogenization (UHPH).			
Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY			
Número: 162	Páginas: 113493	Año: 2022	ISSN: 0023-6438 , 1096-1127
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 6,0		Cuartil: Q1	

Contribución 13			
Autores (p.o. de firma): Juan, B., Trujillo, A.J.			
Título: Acid and rennet coagulation properties of A2 milk			
Revista: Foods			
Número: 111(22)	Páginas: 3648	Año:2022	ISSN: 2304-8158
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 4,7		Cuartil: Q1	

Contribución 14			
Autores (p.o. de firma): Vilas-Franquesa, A., Saldo, J., Juan, B.			
Título: Sea buckthorn (<i>Hippophae rhamnoides</i>) oil extracted with hexane, ethanol, diethyl ether and 2-MTHF at different temperatures – An individual assessment			

Revista: Journal of food composition and analysis			
Número: 114	Páginas: 104752	Año: 2022	ISSN: 0889-1575 , 1096-0481
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 4,0		Cuartil: Q1	

Contribución 15			
Autores (p.o. de firma): Vilas-Franquesa, A., Juan, B., Saldo, J.			
Título: Targeted analysis of sea buckthorn oil extracted by accelerated solvent extraction technique using green and conventional solvents			
Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY			
Número: 164	Páginas: 113643	Año: 2022	ISSN: 0023-6438, 1096-1127
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 6,0		Cuartil: Q1	

Contribución 16			
Autores (p.o. de firma): Ríos-Castillo, A.G., Ripolles-Avila, C., Rodríguez-Jerez, J.J.			
Título: Detection by real-time PCR and conventional culture of <i>Salmonella Typhimurium</i> and <i>Listeria monocytogenes</i> adhered to stainless steel surfaces under dry conditions			
Revista: Food Control			
Número: 137	Páginas: 108971	Año: 2022	ISSN: 0956-7135, 1873-7129
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 5,6		Cuartil: Q1	

Contribución 17			
Autores (p.o. de firma): Alvarado, U., Zamora, A., Arango, O., Saldo, J., Castillo, M.			
Título: Prediction of riboflavin and ascorbic acid concentrations in skimmed heat-treated milk using front-face fluorescence spectroscopy			
Revista: Journal of Food Engineering			
Número: 318	Páginas: 110869	Año: 2022	ISSN: 0260-8774 , 1873-5770
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 5,3		Cuartil: Q1	

Contribución 18			
Autores (p.o. de firma): Juan, B., Trujillo, A.J., Ferragut, V.			
Título: The effect of salt reduction and partial substitution of NaCl by KCl on physicochemical, microbiological, and sensorial characteristics and consumers' acceptability of semi-hard and hard lactose-free cow's milk cheeses			
Revista: Frontiers in Nutrition			
Número: 9	Páginas: 861383	Año: 2022	ISSN: 2296-861X

Indicios de calidad	
Base indexación: JCR	Área: Nutrition & Dietetics
Índice de impacto: 4,0	Cuartil: Q2

Contribución 19			
Autores (p.o. de firma): Guerrero-Navarro, Alfons Eduard; Ríos-Castillo, Abel Guillermo; Ripolles-Avila, Carolina ; Zamora, Anna; Hascoët, Anne-Sophie; Felipe, Xavier; Castillo, Manuel ; Rodríguez-Jerez, José Juan			
Título: Effectiveness of enzymatic treatment for reducing dairy fouling at pilot-plant scale under real cleaning conditions			
Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY			
Número: 154	Páginas: 112634	Año: 2022	ISSN: 0023-6438 , 1096-1127
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR	Área: Food Science & Technology		
Índice de impacto: 6,0	Cuartil: Q1		

Contribución 20			
Autores (p.o. de firma): Martínez-García, María; Saucedo-Gálvez, Jezer N; Codina-Torrella, Idoia; Hernández-Herrero, María Manuela ; Gervilla, Ramón; Roig-Sagués, Artur X.			
Título: Drastic microbial count reduction in soy milk using continuous short-wave ultraviolet treatments in a tubular annular thin film UV-C reactor			
Revista: Foods			
Número: 12(20)	Páginas: 3813	Año:2023	ISSN: 2304-8158
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR	Área: Food Science & Technology		
Índice de impacto: 4,7	Cuartil: Q1		

Contribución 21			
Autores (p.o. de firma): Aghababaei, F., Trujillo, A.J. , Juan, B. , Capellas, M. , Ferragut, V.			
Título: Encapsulating capacity of ultra-high-pressure homogenization (UHPH): Replacement of milk fat by vegetable oils using buttermilk as a functional ingredient in yogurt processing			
Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY			
Número: 187	Páginas: 1115304	Año: 2023	ISSN: 0023-6438, 1096-1127
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR	Área: Food Science & Technology		
Índice de impacto: 6,0	Cuartil: Q1		

Contribución 22			
Autores (p.o. de firma): Gervilla-Cantero, G., Gervilla, R., Ripolles-Avila, C.			
Título: The combined application of ultrasound and UVC have the potential to control mature <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Bacillus subtilis</i> biofilms			
Revista: Food Control			
Número: 165	Páginas: 110668	Año: 2024	ISSN: 0956-7135
Indicios de calidad			

Base indexación: JCR	Área: Food Science & Technology
Índice de impacto: 5,6	Cuartil: Q1

Contribución 23			
Autores (p.o. de firma): Aghababaei, F., Trujillo, A.J., Juan, B., Capellas, M., Ferragut, V.			
Título: Encapsulating capacity of ultra-high-pressure homogenization (UHPH): Replacement of milk fat by vegetable oils using buttermilk as a functional ingredient in yogurt processing			
Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY			
Número:187	Páginas: 115304	Año:2023	ISSN: 0023-6438
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 6,0		Cuartil: Q1	

Contribución 24			
Autores (p.o. de firma): Codina-Torrella, I., Gallardo-Chacón, J.J., Juan, B., Guamis, B., Trujillo, A.J.			
Título: Effect of ultra-high pressure homogenization (UHPH) and conventional thermal pasteurization on the volatile composition of tiger nut beverage			
Revista: Foods			
Número: 12(4)	Páginas: 683	Año: 2023	ISSN: 2304-8158, 2304-8158
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 4,7		Cuartil: Q1	

Contribución 25			
Autores (p.o. de firma): Moisés, S.G., Guamis, B., Roig-Sagués, A.X., Codina-Torrella, I., Hernández-Herrero, M.M.			
Título: Effect of ultra-high-pressure homogenization processing on the microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of fish broth			
Revista: Foods			
Número: 11(24)	Páginas: 3969	Año: 2024	ISSN: 2304-8158, 2304-8158
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR		Área: Food Science & Technology	
Índice de impacto: 4,7		Cuartil: Q1	

Referencia completa de Tesis doctorales defendidas y dirigidas por uno o varios investigadores integrantes de las líneas (últimos 5 años) y una contribución científica derivada de cada una de ellas

Tesis 1. Jezer Noé Saucedá Gálvez
Título de la tesis: Analysis of the effectiveness of ultra-high pressure homogenisation, short-wave ultraviolet radiation and their combination on the hygienization of apple juice and their effect on the quality and nutritional aspects
Director/es: Artur Xavier Roig Sagués, Ramón Gervilla Fernández

Fecha de defensa: 6/11/2020	Calificación: Excelente Cum laude	Mención Internacional: No
Universidad: Universitat Autònoma de Barcelona		
Contribución científica asociada:		
Autores (p.o. de firma): Jezer N. Sauzeda-Gálvez, M. Tió-Coma, M. Martínez-García		
Título: Effect of single and combined UV-C and ultra-high pressure homogenisation treatments on inactivation of Alicyclobacillus acidoterrestris spores in apple juice		
Revista: Innovative Food Science and Emerging Technologies		
Número: 60	Páginas: 102299	Año: 2020 ISSN: 1466-8564
Indicios de calidad		
Base indexación: JCR	Área: Food Science & Technology	Índice de impacto: 6,3 Cuartil: Q1

Tesis 2. Arnau Vilas Franquesa		
Título de la tesis: Development and characterization of products derived from sea buckthorn (<i>Hippophae rhamnoides</i>) berries		
Director/es: Bibiana Juan Godoy, Jordi Saldo Periago		
Fecha de defensa: 1/07/2021	Calificación: Excelente Cum laude	Mención Internacional: Si
Universidad: Universitat Autònoma de Barcelona		
Contribución científica asociada:		
Autores (p.o. de firma): Arnau Vilas-Franquesa, Bibiana Juan, Jordi Saldo		
Título: Targeted analysis of sea buckthorn oil extracted by accelerated solvent extraction technique using green and conventional solvents		
Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY		
Número: 164(15)	Páginas: 113643	Año: 2022 ISSN: 0023-6438
Indicios de calidad		
Base indexación: JCR	Área: Food Science and Technology	Índice de impacto: 6,0 Cuartil: Q1

Tesis 3. Paulina Freire Váscquez		
Título de la tesis: Synchronous Front-Face fluorescence of milk and whey as an analytical tool for assessing technological functionality of whey		
Director/es: Manuel Castillo Zambudio, Anna Zamora Viladomu		
Fecha de defensa: 16/09/2022	Calificación: Excelente Cum laude	Mención Internacional: No
Universidad: Universitat Autònoma de Barcelona		
Contribución científica asociada:		
Autores (p.o. de firma): Paulina Freire; Anna Zamora; Manuel Castillo		
Título: Synchronous Front-Face Fluorescence Spectra: A Review of Milk Fluorophores		
Revista: Foods		
Número: 13(5)	Páginas: 812	Año: 2024 eISSN: 2304-8158
Indicios de calidad		
Base indexación: JCR	Área: Food Science and Technology	Índice de impacto: 4,7 Cuartil: Q1

Tesis 4. Byron Herrera Chávez		
-------------------------------	--	--

Título de la tesis: Efecto de la presencia de calostro sobre las características y la calidad de la leche de quesería y el queso fresco			
Director/es: Antonio José Trujillo Mesa, Davinia Sánchez Macías			
Fecha de defensa: 29/11/2022	Calificación: Excelente <i>cum laude</i>	Mención Internacional: No	
Universidad: Universitat Autònoma de Barcelona			
Contribución científica asociada:			
Autores (p.o. de firma): Byron Herrera-Chávez; Antonio-José Trujillo; Paola Calero; María Inés Falconí; Davinia Sánchez-Macías			
Título: Effects of colostrum in milk on the effectiveness of the pasteurization process and cheese milk quality			
Revista: Journal of Applied Animal Research			
Número: 550(1)	Páginas: 246-253	Año: 2022	ISSN: 0971-2119
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR	Área: Agriculture, Dairy & Animal Science	Índice de impacto: 1,3	Cuartil: Q3

Tesis 5. Tina Mazaheri			
Título de la tesis: Control of <i>Listeria monocytogenes</i> biofilms in the food industry: Fighting a recurring problem by studying its formation and elimination			
Director/es: Juan José Rodríguez Jerez, Carolina Ripollés Ávila			
Fecha de defensa: 21/11/2022	Calificación: Excelente Cum laude	Mención Internacional:	
Universidad: Universitat Autònoma de Barcelona			
Contribución científica asociada:			
Autores (p.o. de firma): Tina Mazaheri; Carolina Ripolles-Avila; José Juan Rodríguez-Jerez			
Título: Cross-contamination of mature <i>Listeria monocytogenes</i> biofilms from stainless steel surfaces to chicken broth before and after the application of chlorinated alkaline and enzymatic detergents			
Revista: Food Microbiology			
Número: 112	Páginas: 104236	Año: 2023	ISSN: 0740-0020
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR	Área: Food Science & Technology	Índice de impacto: 4,5	Cuartil: Q1

Tesis 6. Fatemeh Aghababaei			
Título de la tesis: Microencapsulación de aceites vegetales ricos en ácidos grasos poliinsaturados con mazada utilizando tecnología de homogeneización a ultra alta presión (UHPH): aplicación en yogur			
Director/es: Victoria Ferragut Pérez			
Fecha de defensa: 22/09/2023	Calificación: Excelente	Mención Internacional: No	
Universidad: Universitat Autònoma de Barcelona			
Contribución científica asociada:			
Autores (p.o. de firma): Aghababaei, F., Trujillo, A.J., Juan, B., Capellas, M., Ferragut, V.			
Título: Encapsulating capacity of ultra-high-pressure homogenization (UHPH): Replacement of milk fat by vegetable oils using buttermilk as a functional ingredient in yogurt processing			
Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY			
Número: 187	Páginas: 115304	Año: 2023	ISSN: 0023-6438
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR	Área: Food Science and Technology	Índice de impacto: 6,0	Cuartil: Q1

Tesis 7. Libni Mariot Turitich Cantero			
Título de la tesis: Microencapsulación de aceites vegetales mediante emulsiones O/W usando mazada como emulgente y diferentes tecnologías de homogeneización. Aplicación a una fórmula láctea líquida UHT			
Director/es: Antonio José Trujillo Mesa, Antonia María Cano Sarábia			
Fecha de defensa: 7/03/2024	Calificación: Excelente	Mención Internacional: No	
Universidad: Universitat Autònoma de Barcelona			
Contribución científica asociada:			
Autores (p.o. de firma): Carolina Varela, Fatemeh Aghababaei, Mary Cano-Sarabia, Libni Turitich, Antonio J. Trujillo, Victoria Ferragut			
Título: Characterization and oxidation stability of spray-dried emulsions with omega-3 oil and buttermilk processed by ultra-high-pressure homogenization (UHPH)			
Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY			
Número: 162(1)	Páginas: 113493	Año: 2022	ISSN: 0023-6438
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR	Área: Food Science and Technology	Índice de impacto: 6,0	Cuartil: Q1

Tesis 8. Sonia Genuina Moisés			
Título de la tesis: Efecto de la homogeneización a ultra alta presión en caldo de pescado			
Director/es: M ^a Manuela Hernández Herrero, Buenaventura Guamis López, Joan Josep Gallardo Chacón			
Fecha de defensa: 29/03/2022	Calificación: Excelente	Mención Internacional: No	
Universidad: Universitat Autònoma de Barcelona			
Contribución científica asociada:			
Autores (p.o. de firma): Moisés, S.G., Guamis, B., Roig-Sagués, A.X., Codina-Torrella, I., Hernández-Herrero, M.M.			
Título: Effect of Ultra-High-Pressure Homogenization Processing on the Microbiological, Physicochemical, and Sensory Characteristics of Fish Broth			
Revista: Foods			
Número: 11(24)	Páginas: 3969	Año: 2022	ISSN: 2304-8158
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR	Área: Food Science and Technology	Índice de impacto: 4,7	Cuartil: Q1

Tesis 9. Brayan R.H. Cervantes Huamán			
Título de la tesis: Biofilms de <i>Listeria monocytogens</i> y <i>Salmonella enterica</i> en instalaciones alimentarias: desarrollo de estrategias para el control de ambos patógenos			
Director/es: José Juan Rodríguez Jerez, Carolina Ripollés Ávila			
Fecha de defensa: 05/11/2024	Calificación: Excelente <i>cum laude</i>	Mención Internacional: No	
Universidad: Universitat Autònoma de Barcelona			
Contribución científica asociada:			
Autores (p.o. de firma): B. R.H. Cervantes-Huamán; Carolina Ripolles-Avila; T. Mazaheri; José Juan Rodríguez-Jerez			
Título: Pathogenic mono-species biofilm formation on stainless steel surfaces: Quantitative, qualitative, and compositional study			

Revista: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY			
Número: 159(1)	Páginas: 113211	Año: 2022	ISSN: 0023-6438
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR	Área: Food Science and Technology	Índice de impacto: 6,0	Cuartil: Q1

Tesis 10. Aminta Vega Sánchez			
Título de la tesis: Efectos fenotípicos y resistencia asociada a la adaptación de <i>Listeria monocytogenes</i> a concentraciones subinhibitorias de desinfectantes de uso alimentario			
Director/es: Carolina Ripollés Àvila			
Fecha de defensa: 28/10/2025	Calificación: Excelente	Mención Internacional: No	
Universidad: Universitat Autònoma de Barcelona			
Contribución científica asociada:			
Autores (p.o. de firma): Brayan Cervantes Huaman, Aminta Vega-Sánchez, Pedro Rolón-Verdún, Guillem Gervilla Cantero, José Juna Rodríguez Jerez, Carolina Ripollés-Àvila			
Título: Effect of <i>Cinnamomum cassia</i> essential oil combined with enzymes on the elimination and regrowth potential of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Salmonella enterica</i> biofilms formed on stainless steel surfaces.			
Revista: Food Control			
Número: 172	Páginas: 111120	Año: 2025	ISSN: 0956-7135
Indicios de calidad			
Base indexación: JCR	Área: Food Science and Technology	Índice de impacto: 6,3	Cuartil: Q1