

1. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	Ángel Antonio Carbonell Barrachina		
DNI/NIE/pasaporte	21.471.692-L	Fecha nacimiento	17-03-1967
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	J-6592-2012	
	Código Orcid	0000-0002-7163-2975	

2. SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

Organismo	Universidad Miguel Hernández de Elche		
Dpto./Centro	Tecnología Agroalimentaria Escuela Politécnica Superior de Orihuela		
Dirección	Ctra. de Beniél, km 3.2. 03312-Orihuela, Alicante		
Teléfono	966749754	correo electrónico	angel.carbonell@umh.es
Categoría profesional	Catedrático de Universidad	Fecha inicio	22/02/2011
Espec. cód. UNESCO	330910, 330913, 330914, 330920, 330991		
Palabras clave	Calidad alimentaria, seguridad alimentaria, análisis sensorial, conservación alimentos, elaboración nuevos productos		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Lic. Ciencias Químicas	Alicante	1990
Doctor Química	Alicante	1995

4. INDICADORES GENERALES DE CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Número de sexenios: 4 (*último tramo concedido: 2010-2015*).

Tesis dirigidas: 10 (*4 en 2014*).

Citas totales: 2858.

Promedio de citas/año, últimos 5 años: 225.

Publicaciones Q1: 54.

Índice h: 29 (Orcid), 35 (Google scholar).

Índice i10: 72.

RG Score (ResearchGate): 40,87.

5. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Tras doctorarme en 1995 en Químicas, realicé una estancia postdoctoral en *Louisiana State University* (1996-1997). Posteriormente, y tras mi regreso a España me incorporé a finales de 1998 a la Universidad Miguel Hernández de Elche. En 2002 obtuve mi plaza de Prof. Titular de Universidad y en 2011 promocioné a Catedrático de Universidad. Desde 2007 soy coordinador del grupo de investigación consolidado "Calidad y Seguridad Alimentaria" de la UMH. Mis líneas de investigación están relacionadas principalmente con la Calidad Alimentaria y la Seguridad Alimentaria.

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

En *Seguridad Alimentaria* trabajamos en el desarrollo de estrategias para reducir la contaminación química de alimentos. Uno de nuestras fortalezas es el estudio de los riesgos asociados a la presencia de arsénico en arroz y productos a base de arroz.

Fruto de esta actividad investigadora se han publicado 170 artículos internacionales, 32 artículos nacionales, 11 capítulos de libro y 6 libros. Además, la experiencia adquirida con el paso de los años hace que imparta anualmente 2-4 conferencias plenarias en congresos internacionales.