

1. DATOS PERSONALES

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

2. SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

Organismo	Universidad Miguel Hernández		
Dpto./Centro	Tecnología Agroalimentaria/ Escuela Politécnica Sup. Orihuela		
Dirección	Ctra. Beniel Km 3.2 03312 Orihuela, Alicante, España		
Teléfono	96 6749734	correo electrónico	j.fernandez@umh.es
Categoría profesional	Profesor Titular de Universidad	Fecha inicio	30/05/2008
Espec. cód. UNESCO	3309 (3309.03, 3309.13, 3309.14, 3309.20)		
Palabras clave	Coproductos, alimentos funcionales, inhibidores naturales		

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

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

4. INDICADORES GENERALES DE CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Número de sexenios: 3

Tesis dirigidas: 7

Citas totales: 3634

Promedio de citas/año, últimos 5 años (2012-2016): 497

Publicaciones Q1: 64

Índice h: 37(Orcid), 44 (Google scholar)

Índice i10: 92

RG Score (ResearchGate): 38,02

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

Ingresé en la Universidad en 1996 ya adscrita al área de Tecnología de Alimentos, inicialmente en la UPV, y a partir de 1997 en la UMH, donde continúo. Formo parte del Grupo de Investigación IPOA desde su creación en 2007, adscrito a la Red Valenciana de Investigación Vinculada (REVIV). Principalmente he desarrollado mi actividad investigadora en 2 líneas de investigación:

1. "Valorización de coproductos de la industria agroalimentaria para la obtención de ingredientes funcionales". Comenzamos en esta línea trabajando con los coproductos de la industria de obtención de zumos de cítricos, y hemos realizado estudios similares con otros coproductos de otras industrias agroalimentarias (industrias de dátil, de higo, de elaboración de horchata de chufa, de granada). En todas ellas hemos optimizado el proceso de obtención de un extracto que puede ser incorporado, directamente, en los procesos de elaboración de otros alimentos, a los que no solo mejora sus características nutritivas (incrementa su fibra dietética) sino que incluso incrementa su vida útil debido a sus propiedades antioxidantes y/o antimicrobianas. Además hemos iniciado estudios para poder utilizar dichos extractos como vehiculizantes de otros ingredientes funcionales (polifenoles, AGPI, etc). Actualmente estamos desarrollando estudios de digestión *in vitro* sobre algunos de dichos extractos, obteniendo resultados muy prometedores sobre sus efectos anticolesterolémicos.

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

