

### Datos personales

**Apellidos y nombre:** Patricia Navarro Martínez

"

### Situación profesional actual

**Organismo:** Universidad Católica de Murcia

**Facultad, Escuela o Instituto:** Ciencias de la Salud

**Dpto./ Sección./ Unidad estr:** Dpto. Tecnología de la alimentación y Nutrición

**Dirección postal:** Campus de los Jerónimos, Guadalupe, Murcia, 30107

"

**Categoría profesional:** Contratado doctor

### Líneas de Investigación

Seguridad Alimentaria

Encapsulación de compuestos bioactivos

Tratamientos no térmicos

### Formación Académica

**Titulación superior:** Diplomada en Nutrición Humana y Dietética

**Centro:** Universidad Católica de Murcia

**Fecha:** Junio 2005

**Titulación superior:** Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Centro:** Universidad Católica de Murcia

**Fecha:** Junio 2007

**Titulación superior:** Certificado-Diploma de Estudios Avanzados.

**Centro:** Universidad Católica de Murcia

**Fecha:** Junio 2009

**Doctorado:** Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Centro:** Universidad Católica de Murcia

**Fecha:** Diciembre 2013

**Evaluación positiva de la ANECA** para las figuras de: CONTRATADO DE DOCTOR

### Participación en Proyectos

- **Número de proyectos europeos: 5**
- **Número de proyectos del Plan Nacional:**
- **Número de proyectos del Plan Regional:**
- **Número de contratos con empresas:**
- **Número de proyectos del Plan propio de la Universidad:**

### Publicaciones en revistas indexadas en JCR

- **Número de publicaciones en primer cuartil de su área:4**
- **Número de publicaciones en segundo cuartil de su área:2**
- **Número de publicaciones en tercer cuartil de su área:2**
- **Número de publicaciones en cuarto cuartil de su área:1**

#### Publicaciones en revistas no indexadas en JCR

- **Número de publicaciones indexadas en otras bases de datos:**
- **Número de publicaciones no indexadas:**

#### Libros y capítulos de libro

- **Número de libros:**
- **Número de capítulos de libro:1**

#### Contribuciones a Congresos

- **Número de comunicaciones a congresos nacionales: 4**
- **Número de comunicaciones a congresos internacionales: 10**
- **Número de ponencias invitadas: 2**

#### Tesis doctorales dirigidas

- **Doctorando:**
- **Título:**
- **Calificación:**
- **Año de lectura:**

#### Docencia Universitaria

- **Docencia en Grado (asignaturas y años de impartición):**

Aprendizaje y enseñanza de medio natural 2017/2018  
Aprendizaje y enseñanza de las matemáticas: 2011/2018  
Tecnología alimentaria II: 2013/2018  
Seguridad y calidad alimentaria: 2012/2013

- **Docencia en Post-Grado (asignaturas y años de impartición):**

Didáctica de la biología y geología 2014/2018

#### Gestión

Reconocimiento de créditos para el grado en Nutrición Humana y Dietética 2016/2018  
Comisión de trabajos fin de grado 2014-2017

#### Experiencia profesional

Puesto: Becaria Predoctoral de la Fundación Séneca de la Región de Murcia  
Institución: Universidad Católica de Murcia  
Fechas: 2007-2011

Puesto actual: Personal Docente Investigador en la Universidad Católica de Murcia desde Septiembre de 2011.

## Cursos de especialización

**Especificar con el nombre, las horas del curso y el año:**

### **Cursos de innovación y/o mejora docente**

- Jornada “Fomento de la transferencia tecnológica y ayudas para proyectos I+D+i con la empresa”. 5 horas. Universidad Católica de San Antonio. 2012.
- I Jornadas de practicum: narrar la práctica para hacer teoría. Universidad Católica de San Antonio. 10 horas. 2012.
- Certificado de aptitud pedagógica. Universidad de Murcia. 100 horas. 2007.
- Santo tomás y la Educación. Universidad Católica de Murcia. 4 horas. 2014
- Fomento de la transferencia tecnológica y ayudas para proyectos de I+D+I con la empresa. Universidad Católica de Murcia. 5 horas. 2012
- Innovativa studies and researches on medicinal and aromatic plants. Caro Hotel, Bucharest (Romania). 20 horas. 2016
- Jornadas de Investigación y Doctorado: calidad y acreditación de la EIDUCAM. Universidad Católica de Murcia. Universidad Católica de Murcia. 10 horas. 2015
- III jornadas de buenas prácticas docentes “Comunidades de innovación educativa. Universidad católica de Murcia. 10 horas. 2015

### **Cursos de formación para el profesorado**

- Curso de Formación “Panorama normativo, regulatorio y de innovación latino-americano en alimentos funcionales y complementos alimenticios”. 25 horas. Universidad Católica de San Antonio. 2012.
- Seminario de Bio CD. 8 horas. Universidad Politécnica de Valencia. 2011.
- Curso de “Iniciación Cata de Vinos, Quesos y Aceites de la Región de Murcia”. Universidad Católica de San Antonio. 15 horas. 2009.
- Curso de Formación Continua en El Color. Fundamentos y Aplicaciones. 30horas. 2008.
- Curso “Percepción y Medición del color”. 4 horas. Universidad de Sevilla. 2008.
- Aplicación de las ciclodextrinas en la Industria Alimentaria. Universidad Católica de Murcia. 5 horas. 2014
- La evaluación y acreditación del profesorado universitario, para la contratación, en el espacio europeo de educación superior. Universidad Católica de Murcia. Universidad Católica de Murcia. 3 horas. 2012

### **Cursos de formación sobre plataformas informáticas**

- Curso práctico principales herramientas en campus virtual sakai 2ª edición: como secuenciar contenidos con lesson builder. Universidad Católica de Murcia. 10 horas. 2016
- Metodologías de Enseñanzas a distancia: Un caso práctico con Sakai. Universidad Católica de Murcia. Universidad Católica de Murcia. 10 horas. 2011

- Herramientas TIC para metodologías de enseñanza a distancia. Universidad Católica de Murcia. 2 horas. 2015
- Polimedia: sistema de creación de contenidos multimedia como apoyo a la docencia. Universidad Católica de Murcia. Universidad Católica de Murcia. 2 horas. 2012

**Otros (seminarios, congresos y jornadas de especialización)**

- 17 Jornadas sobre el aprendizaje y la enseñanza de las matemáticas. Universidad politécnica de Cartagena. 40 horas. 2016
- Jornada “Narrar la práctica para hacer teoría”. 10 horas. Universidad Católica de San Antonio. 2012.
- Uso de Ciclodextrinas para Determinar Residuos de Sulfatiazol en Muestras de Miel. II. Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Barcelona-España. 05/11/2008. PÓSTER
- Antioxidant activity and sensory quality of organic and conventional mandarin juice, cv Orogrande. 1st International Congress on Food Technology. Antalya-Turquia. 03/11/2010. PÓSTER
- Optimización de discos compactos como plataforma analítica para la detección de plaguicidas en zumos de frutas. IV Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Villahermosa, Tabasco, México. 24/10/2014. PONENCIA