

---

**CURRICULUM VITAE**

---

**FORMACIÓN ACADÉMICA.**

<b>Licenciatura/Ingeniería</b>	<b>Centro</b>	<b>Fecha</b>
CIENCIAS QUÍMICAS	UNIVERSIDAD DE MURCIA	20-9-65
INGENIERO QUÍMICO	INST. GENE CHIMIQUE UNIV. POLYTECHNIQUE TOULOUSE. (Francia)	27-6-67
CIENCIAS BIOLÓGICAS	UNIVERSIDAD DE MURCIA	1-9-83
DIPLOMA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	I.A.T.A (C.S.I.C) VALENCIA	23-9-69
<b>Doctorado</b>	<b>Centro</b>	<b>Fecha</b>
CIENCIAS (Sección Químicas)	UNIVERSIDAD DE MURCIA	7-11-72

**SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL**

Categoría: INVESTIGADOR CIENTÍFICO

Organismo: CSIC

Centro: CENTRO DE EDAFOLOGÍA Y BIOLOGÍA APLICADA DEL SEGURA.

Departamento: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Dirección Postal: CAMPUS UNIOBVERSITARIO DE ESPINARDO

Teléfono (indicar prefijo, numero y extensión): (968) 396328

Adscripción Científica según **UNESCO** (6 dígitos):

241792. FISIOLOGÍA DE LA MADURACIÓN

310199. CALIDAD, COMPOSICIÓN Y DETECCIÓN DE ADULTERACIONES EN  
ALIMENTOS

FECHA DE CUMPLIMENTACIÓN Junio 2002

**ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARACTER CIENTIFICO O PROFESIONAL**

<b>Fecha</b>	<b>Actividad</b>	<b>Institución</b>
1968/69	Director Adjunto Produccion	Cobarro Horticola S.A.
1968/71	Becario del Plan Nacional Formacion Personal Investigador	M.E.C.

1972/73	Profesor Contratado Industrias Agrícolas	Universidad de Murcia
1.974/90	Colaborador Científico	CSIC
1976/78	Profesor Agregado Colaborador Industrias Agrícolas	Universidad Autónoma Madrid
1979/82	Jefe Unidad de Servicios del CEBAS	CEBAS (CSIC)
1983/87	Secretario del CEBAS	CEBAS (CSIC)
1988/92	Presidente Consejo Regulador de la D.O. Jumilla	CONSEJO REGULADOR D.O. JUMILLA
1990/93	Presidente de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitícolas	
1990/-	Investigador Científico	CEBAS (CSIC)
2001/	Jefe del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos	
2002/	Académico de Número de la Academia de Ciencias de la Región de Murcia	

**.-PUBLICACIONES  
(DESDE 1998)**

**Trabajos originales de investigación, publicados en revistas científicas incluidas en el SCI.**

Serrano, M., Pretel, M.T., Martínez-Madrid, M:C., Romojaro, F., Riquelme, F. 1998. CO<sub>2</sub> treatment of zucchini squash reduces chilling-induced physiological changes. J. Agric. Food Chem. 46, 2465-2468.

Pretel, M.T., Fernández, P., Martínez, A., Romojaro, F. 1998 . Modelling desing of cuts for enzymatic peeling of mandarin and optomization of different parameters of the process. Z. Lebensm Unters Forsch. 207, 322-327

Pretel, M<sup>a</sup>. T<sup>a</sup>., Fernández, P., Romojaro, F., Martínez A. 1998. The effect of modified atmosphere packaging on “read to eat” oranges. Lebensm. Wiss. U. Technol. 31, 322-328.

Alarcón, A. L., Madrid R., Romojaro F., Molina, E. 1998. Calcium forms in leaves of muskmelon plants grown with different calcium compounds. *J. Plant Nutrition*. 21, 9, 1897-1913.

M.T. Pretel, M. serrano, A. Amorós. F. Romojaro. 1999 Ripening and ethylene biosynthesis in controlled atmosphere stored apricots. *Eur Food Res Technol*. 209:130-134

M. Serrano, M.C. Martínez Madrid, F. Romojaro. 1999. Ethylene biosynthesis and polyamine and ABA levels in cut carnation treated with aminotriazol. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 124,1.81-85.

M.C. Martínez Madrid, G. Martinez, M.T. Pretel, M. Serrano, F. Romojaro. 1999. Role of ethylene and abscisic acid in physico-chemical modifications during melon ripening. *J. Agric. Food Chem.* 47, 12, 5285-5290

\*Ben-Amor, M., Flores, B., Latché, A., Bouzayen, M., Pech, J.C., Romojaro, F. 1999. Inhibition of ethylene biosynthesis by antisense ACC oxidase RNA prevent chilling injury in Charentais cantaloup melons. *Plant, Cell and Environment*. 22, 567-573.

L. Almela, C. Sánchez, J.A. Fernandez, F. Romojaro,. 2000. Non-destructive determination of the ripeness in cantaloupe melons. *Spanish J. of Science and Technology*. 6,1,47-51

M.T. Pretel, M. Souty, F. Romojaro. 2000. Use of pasive and active modified atmosphere packaging to prolong the postharvest life of three varieties of apricot (*Prunus armeniaca*, L.).*European Food Research and Technology*.211, 191-198.

M. C. Martínez Madrid, M. Serrano, M.T. Pretel, G. Martinez Reina, F. Romojaro. 2000. The ripening of *Prunus persica* fruits with a dominant flat allele. *Food Sci. Tech. Int.* 6, 5,399-405

F.C. Flores, M.C. Martínez Madrid, F.J. Sánchez Hidalgo, F. Romojaro. 2001. Differential rind and pulpe ripening of transgenic antisense ACC oxidase melon. *Plant Physiol. Biochem.* 39, 37-43.

F. Flores, M. Ben Amor, B. Jones, J.C. Pech, M.Bouzayen, A.Latché, F. Romojaro. 2001. The use of ethylene-suppressed lines to assess differential semsitivity to ethylene of various ripening pthways in cantoloupe melons.*Physiologia Plantarum*. 113, 128-133.

M. Serrano, A. Amoros, M<sup>a</sup>.T<sup>a</sup>. Pretel, M.C. Martinez-Madrid, F. Romojaro. 2001. Preservative solutions containing boric acid delay senescence of cartanion flowers. *Postharvest Biology and Technology*. 23, 133-142.

Matinez-Madrid, M.C., Flores, F., Romojaro F. 2002. Hormonal regulation of antisense ACC oxidase melon (*Cucumis melo*) during ripening. *Funct. Plant Biol (Australian Journal of Plant Physiology)* 29. 865-872.

Flores, F., El Yahyaoui, F., Billerbeck, G., Romojaro, F., Latché, A., Bouzayen, M., Pech, J.C., Ambid, C. 2002. Role of ethylene in the biosynthetic pathways of aliphatic ester aroma volatiles in charentais Cantaloupe melons. *J. Experimental Botany*, 53, 367, 201-206

Serrano, M., Amorós, A., Pretel, M.T., Martínez-Madrid, M.C., Madrid, R. Romojaro, F. 2002. Effect of calcium deficiency on melon (*Cucumis melo* L.) texture and glassiness during ripening. *Food Sci. Tech. Int.* 125-131.

Jiménez, A., Romojaro, F., Gómez, J., Llanos, M., Sevilla, F. 2003. Antioxidant systems and their relationship with the response of pepper fruits to storage at 20° C. *J. Agric. Food Chem.* 6293-6299.

Madrid, R., Valverde, M., Alcolea, V., Romojaro, F. 2004. Influence of calcium nutrition on water soaking disorder ripening of cantaloupe melon. *Sci. Hortic.* Aceptado.

Pretel, M.T., Martínez-Madrid, M.C., Martínez, J.R., Carreño, J.C., Romojaro, F. 2004. Prolonged storage of table grapes c.v. "Aledo" using modified atmosphere packaging in combination with generators of SO<sub>2</sub>. Enviado a *Am. J. Enol. Vitic.*

Murcia, M.A., Egea, I., Romojaro, F., Parras, P., Jiménez, A.M., Martínez-Tomé M. 2004. Antioxidant evaluation in dessert spices compared with common food additives. Influence of irradiation procedure. En prensa en *J. Agric. Food Chem.*

Flores, F., Oosterhaven, J., Martínez-Madrid, M.C., Romojaro, F. 2004. Possible regulatory role of PAL enzyme in the induction of the pink coloration in asparagus (*Asparagus officinalis*, L.) due to an increase in anthocyanin content. Enviado a *J. Sci. Food Agr.*

Pretel, M.T., Amorós, A., Botella, M.A., Serrano, M., Romojaro, F. 2004. Study of albedo and carpelar membrane degradation for future application in enzymatic peeling of citrus fruits. *J. Sci. Food Agr.* (aceptado)

**Trabajos originales de investigación, publicados en revistas no incluidas en el SCI.  
(desde 1999)**

F. Flores, M.C. Martínez Madrid, M. Ben Amor, J.C. Pech, A.Latche, F. Romojaro. 1999. Regulation of the ripening in Cantaloupe melon expressing an antisense ACC-oxidase gene. Actas de Horticultura.Tomo 4. 211-217.

J.C. Martínez, M.C. Martínez madrid, F. Romojaro. 1999. Evolución de parámetros de calidad durante el crecimiento y maduración del jinjol. Actas de Horticultura. Tomo 3. 211-216.

B. Jones, J.C. Pech, M.Bouzayen, J.M. Lelievre, M.Guis, F. Romojaro, A. Latché. 2001. Ethylene and developmentally-regulated processes in ripening climateric fruit. Acta Hort. 553,133-138.

F. Flores, F. Romojaro, M. Ben Amor, J.C. Pech, A. Larché. 2001. Differential sensitivity to ethylene of the various ripening pathways of ethylene-suppressed Cantaloupe melons. Acta Hort. 553. 151-153.

Martínez-Madrid, M.C., Martínez-Zamora, J.C., Romojaro, F. 2001. Modified atmosphere packaging preserves sensorial and nutritional quality of Zizyphus Jujuba Mill. Cv. Li. Acta Hort. 553. 613-614.

Lelievre, J. Ben Amor, M., Flores, B., Gómez, M., El-Yahyaoui, F., Chatenet, C., Périn, C.,Hernandez, J.A. Romojaro, F., Latché, A., Bouzayen, M., Pitrat, M., Dogimont, C., Pech, J.C. 2001. Ethylene-regulated genes and clarification of the role os ethylene in the regulation of ripening and quality in Cantaloupe melon fruit. Acta Hort. 510. 128-133.

### **Libros, monografías y volúmenes colectivos.**

#### **Libros**

Romojaro F. 1.972. Aspectos agrobiológicos en la industrialización del limón. Ed. CEBAS. pp 1-313.

#### **Monografías**

Romojaro F. 1.973. La industrialización de los productos agrarios en la zona centro de Murcia. Ed. Vicesecretaria Provincial Económica. Murcia. pp 1-20.

Romojaro F., León A. 1.973. La industria de transformación de productos agrícolas en la Provincia de Murcia. Ed. Consejo Económico y Social del Sureste. Murcia. pp 1-94.

Llorente S., Romojaro F., León A., Alcaraz C., López J., Berenguer J. 1.976. Aportaciones al estudio agroquímico del pomelo y su problemática de expansión comercial. Ed. CEBAS. pp. 1-348.

### **Volúmenes colectivos**

Romojaro F. y varios. 1.971. El limón Murciano. Ed. Herm. Sind. Labradores y Ganaderos de Murcia. pp. 1-174.

Romojaro F. y varios 1.974. "Detección de parámetros representativos de calidad en zumos de limón" en "Calidad y detección de adulteraciones en zumos cítricos". pp 151-163. Ed. IATA-IUFOST. Valencia.

Romojaro F. y varios. 1.977. Estudios de base para la planificación territorial de la Cuenca del Segura. pp 1-370. Ed. Subsecretaria de Planificación Ministerio de la Presidencia.

Romojaro F. y varios. 1.982. Pimiento para pimentón. Ed. Comunidad Autónoma de Murcia. pp 1-140.

Romojaro F. y varios. 1.993. "Ethylene biosynthesis during ripening of cherimoya". en "Cellular and Molecular Aspects of the Plant Hormone Ethylene". pp 148-151. Ed. J.C. Pech, A. Latché, C. Balague. Kluwer Academic Publishers.

Romojaro F. y varios 1.993. "Packaging of fruits and vegetables:Recent results", en "Food Packaging and Preservation". pp 1-25. Ed. M. Mathlouthi. Elsevier.

Romojaro, F., Riquelme, F. 1994. Criterios de calidad del fruto. Cambios durante la maduración. Identificación de criterios no destructivos. Pp55-78. Eds. M. Vendrell, J.M. Audergon.

Romojaro, F., y varios. 1996. Nuevas tecnologías de conservación de frutas y hortalizas. Pp. 1-222. De. Mundi Prensa.

Pech,J.C., Ben Amor, M., Zhengguo, L., Fikri El, Y., Ayub, R., Romojaro, F., Flores, F., Bernadac, A. Bouzayen, M., Latché, A. 2003 Capitulo 13 Biotechnology of fruit ripening. Down-regulation of ACC oxidase gene expression in the melon. En Molecular Insight in plant biology. Edt. Nath, P., Mattoo A.K., Ranade S.A., Weil, J.H. Science Publishers Inc. Enfield (NH) USA. 151-157.

Martinez-Solano J.R., Sánchez Bel,Olmos E., Martinez-Madrid, M<sup>a</sup>. C., Hellín, E., Romojaro, F.2004. Ionization of fruit and vegetables for fresh consumption. Effect on detoxificant enzymatic systems and the lipid fraction. Ed. Dris, R., Niskanen R., Jain, S.M. Science Publisher, Inc. Plymouth, UK. 69-94

**2.- PROYECTOS Y PROGRAMAS, CONTRATOS O CONVENIOS EN LOS QUE HAYA PARTICIPADO O DIRIGIDO.** (Organismo financiador, Instituto o Centro de ejecución, nombre del investigador principal del programa, contrato o convenio, título del trabajo, año y mes de comienzo y finalización de los mismos, desde 1995)

**Título:** "Improving calcium nutrition and assimilation in relation to fruit quality".

**Organismo financiador:** UE. DG XII

**Investigador principal:** Dr. D. J.C. Pech (Francia)

**Subproyecto:** Study of ripening, chemical composition, storage life

**Investigador responsable:** Dr. D. Félix Romojaro Almela

**Centro de ejecución:** CEBAS

**Año y mes de comienzo y finalización:** 1995 Enero, 1998 Julio

**Título:** "Commercial feasibility of controlling melon ripening through, genetic manipulation of ethylene biosynthesis."

**Organismo financiador:** Ue. DG XII

**Investigador principal:** Dr. J.C. Pech

**Subproyecto:** Estudio de las condiciones de cultivo y caracterización fisiológica y bioquímica.

**Investigador responsable:** Felix Romojaro

**Centro de ejecución:** CEBAS

**Año comienzo y finalización:**1996/2000.

Año de comienzo y finalización: 1996-1998

**Título :** "Control de los procesos que afectan a la senescencia de la flor ornamental en post

recolección. Clavel y gerbera.

**Organismo financiador:** Consejería de Medio ambiente, agricultura y agua.

**Investigador responsable:** Félix Romojaro Almela

**Centro de ejecución:** CEBAS

Año de comienzo y finalización: 1996-1998

**Título :** "Obtención de licor de melocotón por fermentación"

**Organismo financiador:** Destilerías Cartago S.A.. Torre Pacheco (Murcia)

**Investigador responsable:** Jose Luis Iborra

**Centro de ejecución:** Universidad de Murcia

**Año comienzo y finalización:** 1997-1998

**Título :** “Mejora de la calidad y vida comercial útil de la flor cortada mediante tratamientos con soluciones conservantes y otros sistemas de conservación”

**Organismo financiador:** Dirección General de Enseñanza Superior e Investigación Científica. Estímulo a la transferencia de resultados de Investigación (PETRI).

**Investigador responsable:** Félix Romojaro Almela

**Centro de ejecución:** CEBAS; UNIVERSIDAD DE ELCHE

Año de comienzo y finalización: 1999-2000

**Título :** “Desarrollo y aplicación de nuevas tecnologías en la maduración y conservación y postrecolección de la uva de mesa”

**Organismo financiador:** CICYT (Fondos Feder)

**Investigador responsable:** Francisco Artés Calero

**Centro de ejecución:** CEBAS; UNIVERSIDAD DE ELCHE; CIDA

Año de comienzo y finalización: 1999-2001

**Título :** “Aplicación de la capacidad antioxidante a la mejora de la tolerancia y de la calidad del cultivo de pimiento en condiciones de estrés abiótico”

**Organismo financiador:** CICYT (Fondos Feder)

**Investigador responsable:** Francisca Sevilla Valenzuela

**Centro de ejecución:** CEBAS;ZAIDIN

Año de comienzo y finalización: 1999-2001

**Título :** "Aplicación de la ionización con electrones acelerados a la conservación e higienización de alimentos frescos y transformados"

**Organismo financiador:** CICYT (Fondos Feder)

**Investigador responsable:**Félix Romojaro Almela

**Centro de ejecución:** CEBAS;Universidad de Elche;IVIA; Universidad de Murcia

Año de comienzo y finalización: 1999-2001

**Título :** "Determinación de parámetros de calidad en variedades Guara y Marcona de interés regional sometidas a fertilización orgánica".

**Organismo financiador:** CICYT (Fondos Feder)

**Investigador responsable:** Ramón Madrid

**Investigador responsable subproyecto nº2:** Félix Romojaro

**Centro de ejecución:** CEBAS; Universidad de Murcia

Año de comienzo y finalización: 1999-2001

**Título :** Mejora de la calidad, transporte, conservación y comercialización de la flor cortada.

**Organismo financiador:** Consejería de Medio ambiente, agricultura y agua.

**Investigador responsable:** Félix Romojaro Almela

**Centro de ejecución:** CEBAS

Año de comienzo y finalización: 1999-2001.



**Título :**Desarrollo y validación de tratamientos de ionización por electrones acelerados en especias y alimentos de origen vegetal.

**Organismo financiador:**Ministerio de Ciencia y Tecnología. Proyecto Profit

**Investigador responsable en el CEBAS:** Félix Romojaro Almela

**Centro de ejecución:** CEBAS, y otros

Año de comienzo y finalización: 2001-2002

**Título :**Estudio y control de los factores que influyen en la prolongación de la vida útil del melón

**Organismo financiador:**Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla la Mancha

**Investigador responsable:** Félix Romojaro Almela

**Centro de ejecución:** CEBAS.

Año de comienzo y finalización: 2001-2003

**Título :**Control de maduración de albaricoque con 1-MCP

**Organismo financiador:**Rohm and Hass Italia

**Investigador responsable:** Félix Romojaro

**Centro de ejecución:** CEBAS.

Año de comienzo y finalización: 2001

**34- Título :** Caracterización de variedades de tomate y albaricoque desde la perspectiva de la calidad sensorial y nutricional.

**Organismo financiador:** Consejería de Agricultura Medio Ambiente, y Agua./Fundación Seneca

**Investigador responsable:** Félix Romojaro Almela

**Centro de ejecución:** CEBAS

Año de comienzo y finalización:2002-2004.

### **3.- TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS**

**Nutrición del pomelo Marsh y estudio evolutivo del fruto.**

Enrique Banet Hernández

Universidad de Murcia. Facultad de Biológicas

1978

Sobresaliente “cum laude”

**Características de almendras murcianas y su estabilidad**

Fernando Riquelme Ballesteros

Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Valencia

1982

Sobresaliente “cum laude”

**Comportamiento de nuevas variedades híbridas de tomate en condiciones de fertigración en invernadero.**

Francisco Martínez Sánchez  
Universidad de Murcia. Facultad de Químicas  
1985  
Sobresaliente “cum laude”

**Estudio de la maduración de variedades de melocotón de carne dura y blanda. Metabolismo de etileno.**

Asunción Amorós Marco  
Universidad de Murcia. Facultad de Biológicas  
1989 Sobresaliente “cum laude”

**Metabolismo y acción del etileno durante la senescencia y conservación de varias especies florales**

María Serrano Mula  
Universidad de Murcia. Facultad de Biológicas  
1990  
Sobresaliente “cum laude”

**Aplicación de la atmósfera modificada a la conservación de frutas y hortalizas**

M<sup>a</sup> Teresa Pretel Pretel  
Universidad de Murcia. Facultad de Biológicas  
1993  
Apto “cum laude”

**Fisiología y maduración del melón Cantaloupe Charentais con un gen antisentido de la enzima ACC oxidasa.**

Francisco Borja Flores Pardo  
Universidad de Murcia. Facultad de Químicas  
2001  
Apto “cum laude”

**Título: Aplicaciones del análisis sensorial a la determinación de la calidad de las conservas de melocotón.**

Ana Isabel Cascales Sánchez  
Universidad de Murcia. Facultad de Biológicas  
2002  
Apto “cum laude”

**Influencia de las condiciones de cultivo sobre la calidad de la almendra Guara. Estudio de la conservación de sus elaborados.**

Paloma Sánchez Bel

2003.

Apto “cum laude”

**Tesinas dirigidas.**

**Cambios en los niveles de ACC y MACC durante la maduración de frutos de tomate.**

M<sup>a</sup> Soledad Almansa Pascual de Riquelme.

1985

Universidad de Murcia. Facultad de Biológicas.

Sobresaliente.

**Evolución del nitrógeno soluble, proteico y proteínas solubles durante la maduración del tomate y estudios de gradientes en diferentes zonas del fruto.**

Juana Trigo Gallerdo.

1986

Universidad de Murcia. Facultad de Biológicas.

Sobresaliente.

**Factores que inducen la pigmentación rosa en espárrago (*Asparagus officinalis*, L.) y su control.**

Francisco de Borja Flores Pardo

1997

Universidad de Murcia. Facultad de Ciencias Químicas.

Sobresaliente.

**Color, pigmentación y parámetros químico-físicos asociados a la maduración del melón Cantaloupe**

M<sup>a</sup> Celia Sánchez Pardo

1998

Universidad de Murcia. Facultad de químicas

Sobresaliente.

**Postrecolección en frutos de chirimoyo (*Annona cherimoia*, Mill.). cambios químicos y bioquímicos asociados.**

M<sup>a</sup> José Roca Hernández

1999

Universidad de Murcia. Facultad de químicas

Sobresaliente.

**Estudio de diferentes parámetros físico-químicos para evaluar la respuesta del melón Cantalupe ante una deficiencia cálcica**

Virginia Alcolea Illán

2002

Universidad de Murcia. Facultad de Químicas

Sobresaliente

**Un resumen de mi labor investigadora se recoge en los siguientes datos:**

Tesis doctorales dirigidas.....	10
Dirección de trabajos de licenciatura.....	9
Dirección de trabajos fin de carrera.....	14
Trabajos científicos presentados en Congresos	
Nacionales.....	24
Internacionales.....	41
Trabajos científicos publicados en revistas	
SCI.....	54
No SCI.....	38
Trabajos de divulgación.....	27
Libros, monografías y volúmenes colectivos	15
Participación en Congresos a nivel de ponente o presidente de mesa.....	14
Miembro en la organización de Congresos.....	12
Patentes.....	2
Proyectos Científicos.....	32
Contratos con empresas.....	5
Editor de libros.....	1