



# MEMORIA CIENTÍFICA 2023

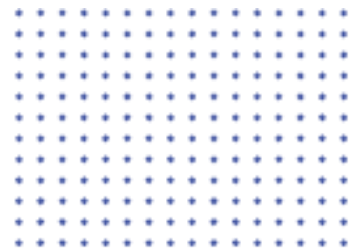
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición  
Consejo Superior de Investigaciones Científicas



## Contenido

PRESENTACIÓN .....	3
RECURSOS HUMANOS .....	3
ACTIVIDAD CIENTÍFICA .....	12
PRODUCCIÓN CIENTÍFICA .....	13
COMUNICACIÓN Y DIVULGACIÓN .....	33

# PRESENTACIÓN



Un año más, os presentamos la memoria del Instituto que detalla las actividades científicas, formativas y de comunicación y divulgación realizadas durante el año 2023, además de recoger los nombres de las personas que han contribuido. Como se puede apreciar, éste es un documento descriptivo y lo consideramos de utilidad para tener toda la información a disposición y realizar una consulta fácil. Confiamos en seguir avanzando en nuestra labor y contribuir significativamente con actividades científicas interesantes para nuestra sociedad.

Saludos  
Juana Frías  
Directora ICTAN-CSIC

## RECURSOS HUMANOS



## EQUIPO DIRECTIVO

- **Directora:** Juana Frías Arevalillo.
- **Vicedirectora científica:** Begoña de Ancos Siguero.
- **Vicedirectora técnica:** Pilar Moreno Herrera.
- **Gerente:** Sonia Molina Molina.



# ESTRUCTURA DEPARTAMENTAL y GRUPOS DE INVESTIGACIÓN

## DEPARTAMENTO DE CARACTERIZACIÓN, CALIDAD Y SEGURIDAD (DCCS)

1. Grupo de Calidad y Funcionalidad de Alimentos Vegetales - **BIOACTIVEG**.
2. Grupo de Modificaciones Químicas en Alimentos Procesados - **CHEMPROFOOD**.
3. Grupo de Tecnologías Innovadoras para el Estudio de Compuestos Bioactivos en Alimentos - **ENANTIOMET**.
4. Grupo de Aspectos Biofísicos de los Alimentos, sus Procesos y su Conservación - **FoodCRYOPHYS**.
5. Grupo de Ingeniería y Fisiología Postcosecha - **FRUITCONTROL**.
6. Grupo de Moléculas Bioactivas y Biotransformación - **MOLBIOTRANS**.
7. Grupo de Biotecnología y Calidad Posrecolección - **POSTBIOTEC**.
8. Grupo de Reología y Textura de Alimentos - **REOTEXTAL**.

## DEPARTAMENTO DE METABOLISMO Y NUTRICIÓN (DMN)

1. Grupo de Metabolismo y Bioactividad de Fitoquímicos - **BIOCELL**.
2. Grupo de Inmunonutrición - **INMUNONUTRICIÓN**.
3. Grupo de Minerales en Metabolismo y Nutrición Humana - **MINERALES**.
4. Grupo de Fitoquímicos, Mecanismos Moleculares y Salud - **PHYTOBIOMOL**.
5. Grupo de Fitoquímicos, Nutrición y Salud - **PHYTOCHEMICALS**.
6. Grupo de Polifenoles no Extraíbles, Antioxidantes y Fibra Dietética en Salud - **POLIFIBAN**.
7. Grupo de Polifenoles y Salud - **POLYHEALTH**.
8. Grupo de Vitaminas y Carotenoides: Nutrición y Actividad Biológica - **VITA-CAROT**.

## DEPARTAMENTO DE PROCESOS TECNOLÓGICOS Y BIOTECNOLOGÍA (DPTB)

1. Grupo de Biotecnología Bacteriana - **BIOBACT**.
2. Grupo de Semillas Grano para Mejorar la Salud - **GRAINS4HEALTH**.
3. Grupo de Procesos Innovadores y Calidad en Alimentos - **INNOTECHFOOD**.

## DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y PESQUEROS (DPCP)

1. Grupo de Carne y Productos Cárnicos - **CARPROCAR**.
2. Grupo de Desarrollo, Valorización e Innovación de Productos de la Pesca - **INNOVAPESCA**.
3. Grupo de Calidad y Seguridad de Productos de Pesca y Acuicultura - **QUALIFISH**.
4. Grupo de Innovación en el Desarrollo, Caracterización y Conservación de Productos Cárnicos - **INDMEAT**.
5. Grupo de Tecnologías Digitales, Análisis Sensorial, Carne y Derivados - **DIGISEN**.

## UNIDADES DE APOYO A LA INVESTIGACIÓN

1. Unidad de Cultura Científica - **UCC**.
2. Unidad de Nutrición Humana - **UNH**.
3. Unidad de Análisis Sensorial - **USAS**.
4. Unidad de Internacionalización - **USI**.
5. Unidad de Servicio de Mantenimiento e Infraestructura - **USMI**.
6. Unidad de Servicio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones - **USTIC**.
7. Unidad de Servicio de Técnicas Analíticas, Instrumentales y Microbiológicas - **USTA**.
8. Unidad de Apoyo a la Transferencia de Resultados y Conocimiento - **UTRIC**.

# PERSONAL INVESTIGADOR

## FUNCIONARIO

NOMBRE	NIVEL	DPTO	GRUPO
<b>AILÉN ALEMÁN PÉREZ</b>	Científica Titular	DPCP	INNOVAPESCA
<b>ANA M. HERRERO HERRANZ</b>	Científica Titular	DPCP	INDMEAT
<b>ANTONIO DIEGO MOLINA GARCÍA</b>	Científico Titular	DCCS	FoodCRYOPHYS
<b>BEATRIZ IRENE SARRIÁ RUIZ</b>	Científica Titular	DMN	BIOCELL
<b>BEGOÑA DE ANCOS SIGUERO</b>	Investigadora Científica	DCCS	BIOACTIVEG
<b>BEGOÑA OLMEDILLA ALONSO</b>	Investigadora Científica	DMN	VITA-CAROT
<b>BLANCA DE LAS RIVAS GONZÁLEZ DEL REY</b>	Científica Titular	DPTB	BIOBACT
<b>CARMEN MERODIO MORENO</b>	Investigadora Científica	DCCS	POSTBIOTEC
<b>CLAUDIA RUIZ-CAPILLAS PÉREZ</b>	Investigadora Científica	DPCP	INDMEAT
<b>CONCEPCION SÁNCHEZ-MORENO GONZÁLEZ</b>	Investigadora Científica	DCCS	BIOACTIVEG
<b>CRISTINA MARTÍNEZ VILLALUENGA</b>	Científica Titular	DPTB	GRAINS4HEALTH
<b>ESTHER NOVA REBATO</b>	Investigadora Científica	DMN	INMUNONUTRICIÓN
<b>FELIX LÓPEZ DE FELIPE TOLEDANO</b>	Científico Titular	DPTB	BIOBACT
<b>FRANCISCO JOSÉ MORALES NAVAS</b>	Profesor de Investigación	DCCS	CHEMPROFOOD
<b>GONZALO DELGADO PANDO</b>	Científico Titular	DPCP	DIGISEN
<b>JARA PÉREZ JIMÉNEZ</b>	Científica Titular	DMN	POLIFIBAN
<b>JESÚS ALONSO SÁNCHEZ</b>	Científico Titular	DCCS*	FRUITCONTROL
<b>JOAQUÍN GÓMEZ ESTACA</b>	Científico Titular	DPCP	INNOVAPESCA
<b>JOSÉ CARBALLO SANTAOLALLA</b>	Investigador Científico	DPCP	CARPROCAR
<b>IRENE ROMERO DE LA FUENTE</b>	Científica Titular	DCCS	POSTBIOTEC
<b>LAURA BRAVO CLEMENTE</b>	Profesora de Investigación	DMN	BIOCELL
<b>LAURA MARÍA OTERO GARCÍA</b>	Investigadora Científica	DPTB	INNOTECHFOOD
<b>LUIS GOYA SUÁREZ</b>	Investigador Científico	DMN	BIOCELL
<b>M. ÁNGELES MARTÍN ARRIBAS</b>	Científica Titular	DMN	PHYTOBIOMOL
<b>M. ASCENSIÓN MARCOS SÁNCHEZ</b>	Profesora de Investigación <i>Ad honorem</i>	DMN	INMUNONUTRICIÓN
<b>MARTA MARÍA CALVO RODRÍGUEZ</b>	Investigadora Científica	DPCP	INNOVAPESCA
<b>MARTA MESÍAS GARCÍA</b>	Científica Titular	DCCS	CHEMPROFOOD
<b>M. CARMEN GÓMEZ GUILLÉN</b>	Profesora de Investigación	DPCP	INNOVAPESCA
<b>M. DOLORES ÁLVAREZ TORRES</b>	Científica Titular	DCCS	REOTEXTAL
<b>M. ELENA PEÑAS POZO</b>	Científica Titular	DPTB	GRAINS4HEALTH
<b>M. ELVIRA LÓPEZ CABALLERO</b>	Científica Titular	DPCP	INNOVAPESCA
<b>M. GRACIA BLANCH MANZANO</b>	Investigadora Científica	DCCS	ENANTIOMET
<b>M. ISABEL ESCRIBANO GARAIZABAL</b>	Científica Titular	DCCS	POSTBIOTEC
<b>M. JUANA FRÍAS AREVALILLO</b>	Investigadora Científica	DPTB	GRAINS4HEALTH
<b>M. LUISA RUIZ DEL CASTILLO</b>	Científica Titular	DCCS	ENANTIOMET
<b>M. PILAR MONTERO GARCÍA</b>	Profesora de Investigación	DPCP	INNOVAPESCA
<b>M. PILAR VAQUERO RODRIGO</b>	Investigadora Científica	DMN	MINERALES
<b>M. RAQUEL MATEOS BRIZ</b>	Científica Titular	DMN	PHYTOCHEMICALS

<b>M. ROSARIO MUÑOZ MORENO</b>	Profesora de Investigación	DPTP	BIOBACT
<b>M. TERESA SÁNCHEZ BALLESTA</b>	Científica Titular	DCCS	POSTBIOTEC
<b>MERCEDES CARECHE RECACOECHEA</b>	Profesora de Investigación	DPCP	QUALIFISH
<b>MÍRIAM PÉREZ MATEOS</b>	Científica Titular	DPTB	INNOTECHFOOD
<b>ÓSCAR MARTÍNEZ ÁLVAREZ</b>	Científico Titular	DPCP	INNOVAPESCA
<b>SONIA DE PASCUAL-TERESA FERNÁNDEZ</b>	Investigadora Científica	DMN	POLYHEALTH
<b>SONIA RAMOS RIVERO</b>	Científica Titular	DMN	PHYTOBIOMOL
<b>SUSANA COFRADES BARBERO</b>	Científica Titular	DPCP	CARPROCAR
<b>TOMÁS HERRAIZ TOMICO</b>	Investigador Científico	DCCS	MOLBIOTRANS

\* Adscripción provisional en la Universidad de Extremadura desde 17/11/2023

## PERSONAL TÉCNICO DE APOYO

### FUNCIONARIO

<i>NOMBRE</i>	<i>DPTO/SERVICIO</i>	<i>ÁREA</i>
ANTONIO LUIS PARDILLO PORRAS	ADMINISTRACIÓN	FACTURACIÓN
BEATRIZ DÍAZ RICA	USTA	CROMATOGRAFÍA
CECILIA MATEOS JIMÉNEZ	USTA	ANÁLISIS ELEMENTAL
CRISTINA DE LAS HERAS ALBALADEJO	USTA	MICROBIOLOGÍA
DANIEL GARCÍA MUÑOZ	USTIC	INFORMÁTICA
DIEGO HERRERO ALONSO	DPTB	GRAINS4HEALTH
ERNESTO RUBEN DOMÍNGUEZ GONZÁLEZ	ADMINISTRACIÓN	PERSONAL
GEMA CAMPOS MONFORT	USTA	MICROBIOLOGÍA
GONZALO GUERRERO GIMENA	USTA	ANALISIS ELEMENTAL
IGNACIO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ	DPTB	INNOTECHFOOD
INMACULADA ÁLVAREZ ACERO	USTA	CROMATOGRAFÍA
LIGIA ESPERANZA DÍAZ PRIETO	DMN	INMUNONUTRICIÓN
M. CARMEN HERRERO DE FRUTOS	DPCP	QUALIFISH
M. ESTELA DE VEGA MATALLANOS	USTA	CROMATOGRAFÍA
M. GEMA CISNEROS SÁIZ	ADMINISTRACIÓN	HABILITADORA
M. VALLE LÓPEZ MARTÍN	ADMINISTRACIÓN	JUSTIFICACIÓN PROYECTOS
M. VICTORIA SANTAMARÍA BARCELO	DPTB	BIOBACT
MIGUEL ÁNGEL MARTÍNEZ BARTOLOMÉ	USTA	RESPONSABLE TÉCNICO
MILAGROS SÁNCHEZ-PRIETO BORJA	DMN	BIOCELL
ÓSCAR GARCÍA BODELÓN	ADMINISTRACIÓN	UTRIC/USI
PILAR MORENO HERRERA	ADMINISTRACIÓN	VICEDIRECCION TÉCNICA
SONIA MOLINA MOLINA	ADMINISTRACIÓN	GERENTE

## LABORAL

<i>NOMBRE</i>	<i>DPTO/UNIDAD</i>	<i>ÁREA</i>
ALMUDENA SÁNCHEZ RUFO	CALIDAD	CALIDAD
ANA M. VESES ALCOBENDAS	ADMINISTRACIÓN	COMPRAS
ÁNGEL VALBUENA MARTÍNEZ	USMI	PLANTA PILOTO
BELÉN ZAPATERA GARCÍA	DMN/UNH	MINERALES/NUTRICIÓN
FERNANDO DÍAZ BENITO	DMN/USTA	POLYHEALTH/INSTUMENTACIÓN
FRANCISCA HOLGADO ARROYO	DCCS	CHEMPROFOOD
FRANCISCO JOSÉ JUÁREZ PÉREZ	ADMINISTRACIÓN	ALMACÉN
IGNACIO JESÚS ESCUDERO ABAD	DMN/DPCP	POLIFIBAN/INNOVAPESCA
LUCÍA GIMÉNEZ COBO	DCCS	BIOACTIVEG
M. LUISA GARCÍA GONZÁLEZ	USTA	CULTIVOS CELULARES
PILAR MORANTE MIRANDA	ADMINISTRACIÓN	SECRETARIA DIRECCIÓN
SONIA GÓMEZ MARTÍNEZ	UNH/DMN	RESPONSABLE TÉCNICO / SECRETARÍA DIRECCIÓN
TATIANA PINTADO DEL CAMPO	USAS/DPCP	RESPONSABLE TÉCNICA

## CONTRATADO ASOCIADO PROYECTO

<i>NOMBRE</i>	<i>RESPONSABLE</i>	<i>DPTO</i>	<i>GRUPO</i>
ARANCHA SÁIZ CARRASCO	M.ª DOLORES ÁLVAREZ TORRES	DCCS	REOTEXTAL
ELENA OLOMBRADA SACRISTÁN	FRANCISCO JOSÉ MORALES NAVAS	DCCS	CHEMPROFOOD
DANIEL MOJIO FERNÁNDEZ	JOAQUÍN GÓMEZ ESTACA	DPCP	INNOVAPESCA
IOANA CRETU ANDREI	OSCAR MARTÍNEZ ÁLVAREZ	DPCP	INNOVAPESCA
IVAN PALOMINO BERRENDO	OSCAR MARTÍNEZ ÁLVAREZ	DPCP	INNOVAPESCA
JOAQUÍN GARCÍA CORDERO	SONIA DE PASCUAL-TERESA FERNÁNDEZ	DMN	POLYHEALTH
LAURA PLAZA VINUESA	BLANCA DE LAS RIVAS GONZÁLEZ DEL REY	DPTB	BIOBACT
LUCÍA GONZÁLEZ MULERO	FRANCISCO JOSÉ MORALES NAVAS	DCCS	CHEMPROFOOD
MARINA USIETO ALBERO	MERCEDES CARECHE RECACOECHA	DPCP	QUALIFISH
MARTA NOGUÉS CAÑADAS	ESTHER NOVA REBATO	DMN	INMUNONUTRICIÓN
MARTA VILLEGAS VILLEGAS	SONIA MOLINA MOLINA	ADM	ADMINISTRACIÓN
SANDRA RAMOS ROJAS	CARMEN GÓMEZ GUILLÉN	DPCP	INNOVAPESCA
SARA BAUTISTA EXPÓSITO	CRISTINA MARTÍNEZ VILLALUENGA	DPTB	GRAINS4HEALTH
RAQUEL DEL POZO MENDEL	CLAUDIA RUIZ- CAPILLAS PÉREZ	DPCP	INDMEAT
RUTH NÚÑEZ FLORES	BEGOÑA DE ANCOS SIGUERO	DCCS	BIOACTIVEG
YADHIRA BRISET FLORES RAMÍREZ	M. TERESA SÁNCHEZ BALLESTA	DCCS	POSTBIOTEC

## CONTRATADO EN FORMACIÓN

<i>NOMBRE</i>	<i>TIPO</i>	<i>DPTO</i>	<i>GRUPO</i>
ADRIÁN LÓPEZ JIMÉNEZ	JAE-INTRO- 2022	DMN	BIOCELL
ADRIANA PEÑA FUENTES	EJCAM-2020	DCCS	MOLBIOTRANS
ALBA MARTÍN GINEL	CONTRATADA DOCTORADO INDUSTRIAL	DPCP	INDMEAT
ALICIA FERNÁNDEZ ALONSO	JAE-INTRO-2022	DMN	BIOCELL
ÁLVARO FERNÁNDEZ CARDERO	JAE-INTRO-2023	DMN	BIOCELL
ANA IRENE TOMÉ SÁNCHEZ	FPI-2018	DPTB	GRAINS4HEALTH
ANA ISABEL ROMÁN CABRERA	JAE-INTRO-ICU 2021	DPCP	INNOVAPESCA
ANA SÁNCHEZ ARROYO	FPI-2018	DPTB	BIOBACT
BEATRIZ GARRIDO BARRANCO	OPP	ADM	ADMINISTRACIÓN
CAROLINA PASCUAL SILVA	FPI-2018	DPCP	INNOVAPESCA
CLAUDIA B. BALDERAS ARROYO	PTA-2021	USTA	PTA METABOLÓMICA
CRISTINA DE LA VEGA FERNÁNDEZ	EJCAM-2020	DPCP	INNOVAPESCA
DANIEL MOJIO FERNÁNDEZ	JAE-INTRO-ICU 2021	DPCP	INNOVAPESCA
ELENA BLÁZQUEZ SANTOS	INVESTIGO-CAM-2022	UNH	ENFERMERA
ESTHER GARCÍA DÍEZ	EJCAM-2020	DMN	PHYTOBIOMOL POLIFIBAN
IGNACIO BOTO CEBALLOS	JAE-INTRO-2023	DPCP	INNOVAPESCA
IGANCIO MORATILLA RIVERA	JAE-INTRO-2023	DMN	POLIFIBAN
JOSÉ DAVID TOLEDO GUERRERO	FPI-2021	DCCS	POSTBIOTEC
LAURA SÁEZ ESCUDERO	INVESTIGO-CAM-2022	DCCS	ENANTIOMET
MARINA ROLDÁN MUÑOZ	JAE-INTRO-2023	DCCS	BIOACTIVEG
MARTA NOGUEZ CAÑADAS	EJCAM-2020	DMN	POLIFIBAN
NATALIA GARCÍA ACOSTA	FPI-2022	DMN	PHYTOCHEMICALS
SANDRA RAMOS ROJAS	EJCAM 2020	DPCP	INNOVAPESCA

## PERMISO DE ESTANCIA

<i>NOMBRE</i>	<i>RESPONSABLE</i>	<i>DPTO</i>	<i>GRUPO</i>
AIYAN GUAN	MERCEDES CARECHE RECAEOECHEA	DPCP	QUALIFISH
ALICIA ORDOÑEZ SHIBUI	CLAUDIA RUIZ-CAPILLAS PÉREZ- ANA HERRERO HERRANZ	DPCP	INDMEAT
ALINE SCHENEIDER TERXEIRA	ANTONIO MOLINA GARCÍA	DCCS	FoodCRYOPHYS
ALISSON DANIELA SISA ALLAYCA	OSCAR MARTÍNEZ ÁLVAREZ	DPCP	INNOVAPESCA
ANA MILIVOJEVIC	BLANCA DE LAS RIVAS GONZÁLEZ DEL REY	DPTB	BIOCELL
ANA VUKOICIC	BLANCA DE LAS RIVAS GONZÁLEZ DEL REY	DPTB	BIOCELL
ANGELA ARANDA MONASTERIO	CARMEN GÓMEZ GUILLÉN- AILÉN ALEMÁN PÉREZ	DPCP	INNOVAPESCA
CARINA APOLA VAN NIEUWENHOVE	RAQUEL MATEOS BRIZ	DMN	PHYTOCHEMICALS



CARLOS PASCUALIN CAVALHEIRO	CLAUDIA RUIZ-CAPILLAS PÉREZ- ANA HERRERO HERRANZ	DPCP	INDMEAT
CARLOS SCOTT PÉREZ	LAURA OTERO GARCÍA	DPTB	INNOTECHFOOD
CORINNE BANI	ELENA PEÑAS POZO	DPTB	GRAINS4HEALTH
ELENA RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ	BEGOÑA DE ANCOS SIGUERO	DCCS	BIOACTIVEG
ELIA MARIA KU PECH	SONIA DE PASCUAL-TERESA FERNÁNDEZ	DMN	POLYHEALTH
ENDALE AMARE KIFLE	ELENA PEÑAS POZO	DPTB	GRAINS4HEALTH
EVMORFIA ATHANASOPOULOU	JOAQUÍN GÓMEZ ESTACA	DPCP	INNOVAPESCA
FÁTIMA BADICHE EL HILALI	M.ª TERESA SÁNCHEZ BALLESTA	DCCS	POSTBIOTEC
FERNANDA BEATRIZ MOZZI	RAQUEL MATEOS BRIZ	DMN	PHYTOCHEMICALS
FOJAN AGAHI	JUANA FRÍAS AREVALILLO	DPTB	GRAINS4HEALTH
HORACIO FRAGUELA MEISSIMILLY	M.ª ELVIRA LÓPEZ CABALLERO- AILÉN ALEMÁN LÓPEZ	DPCP	INNOVAPESCA
ISABEL SÁNCHEZ ALONSO	MERCEDES CARECHE RECACOECHEA	DPCP	QUALIFISH
KATARINE BANJANAC	BLANCA DE LAS RIVAS GONZÁLEZ DEL REY	DPTB	BIOCELL
KRAIEM KHOULOU	BEGOÑA DE ANCOS SIGUERO	DCCS	BIOACTIVEG
LAURA LOZANO CHAMIZO	BLANCA DE LAS RIVAS GONZÁLEZ DEL REY	DPTB	BIOCELL
LINA PAOLA ESCOBAR ESCOBAR	CLAUDIA RUIZ-CAPILLAS PÉREZ- ANA HERRERO HERRANZ	DPCP	INDMEAT
MARCARET OWUSU	SONIA DE PASCUAL-TERESA FERNÁNDEZ	DMN	POLYHEALTH
M.ª BEATRIZ HERRANZ HERNÁNDEZ	MARÍA DOLORES ÁLVAREZ TORRES	DCCS	REOTEXTAL
M.ª CALUDIA ABEIJÓN MUKDSI	BLANCA DE LAS RIVAS GONZÁLEZ DEL REY	DPTB	BIOCELL
M.ª DOLORES MARAZUELA LAMATA	RAQUEL MATEOS BRIZ	DMN	PHYTOCHEMICALS
MARISOL VILLALVA ABARCA	JARA PÉREZ JIMÉNEZ	DMN	POLIFIBAN
MAYLIS RENARD	JARA PÉREZ JIMÉNEZ	DMN	POLIFIBAN
MATTEO VITALE	JOAQUÍN GÓMEZ ESTACA	DPCP	INNOVAPESCA
MIGUEL KLAIBER ABOITIZ	SONIA RAMOS RIVERO	DMN	PHYTOBIOMOL
MILICA VELJKOVIC	BLANCA DE LAS RIVAS GONZÁLEZ DEL REY	DPTB	BIOCELL
MILICA SIMOVIC	BLANCA DE LAS RIVAS GONZÁLEZ DEL REY	DPTB	BIOCELL
NATALIA FUENTES JORQUERA	JARA PÉREZ JIMÉNEZ	DMN	POLIFIBAN
NOUR RESSAISSI	M.ª TERESA SÁNCHEZ BALLESTA	DCCS	POSTBIOTEC
PAULA ISABEL GALLARDO VILLANUEVA	MARIA ANGELES MARTÍN ARRIBAS	DMN	PHYTOBIOMOL
RAFAEL SEPÚLVEDA FONSECA	CLAUDIA RUIZ-CAPILLAS PÉREZ- ANA HERRERO HERRANZ	DPCP	INDMEAT
REBECA SALVADOR RELLES	CRISTINA MARTÍNEZ VILLALUENGA	DPTB	GRAINS4HEALTH
REMZIYE KOPIK	MARTA MESÍAS GARCÍA- FRANCISCO J. MORALES NAVAS	DCCS	CHEMPROFOOD
SONIA GUADALUPE SAYAGO AYERDI	RAQUEL MATEOS BRIZ	DMN	PHYTOCHEMICALS

SOUHILA MAHMOUDI	CLAUDIA RUIZ CAPILLAS PÉREZ- ANA HERRERO HERRANZ	DPCP	INDMEAT
SUSANA CHAMARRO FRANCISCO	SONIA DE PASCUAL-TERESA FERNÁNDEZ	DMN	POLIHEALTH
TAMARA FERNÁNDEZ MARCELO	M.ª ANGELES MARTÍN ARRIBAS	DMN	PHYTOBIOMOL
TESFAYE LEGESSSE BEDADA	ELENA PEÑA POZO	DPTB	GRAINS4HEALTH
VERÓNICA CAROLINA MOLINA	RAQUEL MATEOS BRIZ	DMN	PHYTOCHEMICALS

## PRÁCTICAS UNIVERSITARIAS

### NACIONALES

CENTRO	FACULTAD	NIVEL	ALUMNO
UCM	VETERINARIA	GRADO	ALEJANDRO BARCO GIL
			ARIANA PATRICIA CAMPOS SAENZ
			CARLOS CASTELLÓ PINEL
			CARLOTA GUILLOT GUTIÉRREZ
			CAROLINA JUSTO RUIZ
			CLARA HERRERO LODARES
			DAVID GARCÍA GARCÍA
			ELENA BIRLANGA NAVARRO
			INES CALLABA CHINARRO
			LUCIA FERNÁNDEZ MORENO
			MARÍA GARCÍA CALERO
			MARÍA RODRÍGUEZ DOMÍNGUEZ
			SANDRA RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ
			SILVIA MARTÍN LÓPEZ-PASARÍN
			TERESA GONZÁLEZ DE TORO
MEDICINA	GRADO	ANA PASCUAL FERNÁNDEZ-ESCANDON	
		MATÍAS ESTEBAN LEZCANO MARTÍNEZ	
		ADRIAN DOMENE VALLERO	
QUÍMICAS	GRADO	ALEJANDRO MARTÍNEZ FERNÁNDEZ	
		ANA PETRA MELLADO VALLERO	
		ANDREA MONJE BRAVO	
		CRISTINA FERNÁNDEZ HERRANZ	
		JULIA CIUDAD SUÁREZ	
BIOLÓGICAS	GRADO	JAVIER BURGOS ORTIZ	
	MÁSTER	PAULA DOMINGO DE PEDRO	
		GEMA MOLLEJA PULIDO	
		PAULA GIL MARTÍN	
UPM	AGRONOMOS	MÁSTER	PAULA GUERRERO ARROYO
		MAYLIS RENARD	
UCLM	QUÍMICAS	MÁSTER	MARIA CIRILA CORTEZ GUERRERO
UAM	CIENCIA	GRADO	LUCIA LABRADO RUESTA
		MÁSTER	FELIX MENDEZ FERNÁNDEZ

			ROSANA SACRISTAN APARICIO
<b>UAH</b>	CIENCIAS	GRADO	ANTONIO TORNERO CASTEJON
			CARLOTA PEROSANZ AMARILLO
			PABLO RUIZ ALARCON
			ROCIO LUISA CÁNOVAS HIDALGO
			SARA NOVO CHAPARRO
			SILVIA RODRÍGUEZ NÚÑEZ
<b>UCAV</b>	CIENCIAS SALUD	GRADO	ALEXANDRA BECEDAS LÓPEZ
<b>UEM</b>	CIENCIAS SALUD	GRADO	IGNACIO ADELL CORRALES
<b>UEMC</b>	CIENCIAS SALUD	GRADO	BEATRIZ DEL CURA CORDERO
<b>UPV</b>	FARMACIA	GRADO	AMAIA ECHEANDIA MARTÍNEZ
<b>URJC</b>	CIENCIAS EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	GRADO	ANDREA APARICIO BLANCO
			KELLY DEL ROCIO ORELLANA COLLAGUAZO
			PAULA VANESSA MENDEZ PRIETO
<b>VIU</b>	C. DE LA SALUD	MÁSTER	GUADALUPE MORALES DE LEON

## ERASMUS

<b>CENTRO DE ORIGEN</b>	<b>ALUMNO</b>
ARISTOTLE UNIVERSITY OF THESSALONIKI (GRECIA)	SKOTIDAS, IOANNIS
UNIVERSITY OF WEST ATTICA (GRECIA)	IOANNIS GEORGIOS, XAIDARAS
ONIRIS ECOLE NATIONALE (FRANCIA)	OCHOA, SARAH
UNIVERSITY OF SHANNON (IRLANDA)	MOORE, ALANA

# ACTIVIDAD CIENTÍFICA

## PROYECTOS

1. Reevaluación del riesgo asociado al contenido de acrilamida en alimentos de base cereal considerando el efecto de la composición y matriz alimentaria sobre su bioaccesibilidad. Ref.: PID2022-137697NB-I00. Org. Financiador: AEI. Grupo [CHEMPROFOOD](#).
2. Valorización de la pulpa de avena: transformación de subproductos de la industria de producción de bebidas vegetales en alimentos sin gluten seguros, sabrosos y saludables. Ref.: PID2022-138978OB-I00. Org. Financiador: AEI. Grupo [GRAINS4HEALTH](#).
3. Entrando en las entrañas de los trastornos de conducta alimentaria en niños, adolescentes. Ref.: PID2022-1365880B-C21. Org. Financiador: AEI. Grupo [INMUNONUTRICION](#).
4. Towards elucidating the nutritional and bioactive potential of traditional plant-based fermented food products from Ethiopia. Ref.: COOPB22027. Org. Financiador: CSIC. Grupo [GRAINS4HEALTH](#).
5. Hacia un sector pesquero sostenible: Nuevas perspectivas en la valorización de subproductos y de especies infrutilizadas de España y Ecuador. Ref.: COOPA22013. Org. Financiador: CSIC. Grupo [INNOVAPESCA](#).
6. Científicos y divulgadores. Ref.: FCT-22-17969. Org. Financiador: FECYT. Grupo [CHEMPROFOOD](#).

## CONTRATOS CON EMPRESAS

1. Ampliación del estudio relativo a la evaluación de un método rápido y sensible de medición semicuantitativa de acrilamida en productos de aperitivo de patata. Grupo [CHEMPROFOOD](#).
2. Creación de una base de datos (imágenes) en patatas fritas para modelizar el contenido en acrilamida mediante sistemas de visión artificial. Grupo [CHEMPROFOOD](#).
3. Determinación del contenido de acrilamida en patatas fritas como soporte para la evaluación de herramientas quimiométricas predictivas de los niveles del contaminante. Grupo [CHEMPROFOOD](#).
4. Evaluación de los niveles de acrilamida en muestras de patatas fritas. Grupo [CHEMPROFOOD](#).
5. La presencia de acrilamida en pimentón de La Vera (D.O.P.) Grupo [CHEMPROFOOD](#).
6. Análisis biológico de muestras de pan. Grupo [GRAINS4HEALTH](#).
7. Mejora genética entre las variedades de arroz de élite Thai-Indica y España-Japonica para la obtención de arroz de bajo índice glucémico, bioenriquecimiento y productividad mediante la mejora genética de precisión, el cultivo y la ciencia de los alimentos. Grupo [GRAINS4HEALTH](#).
8. Understanding the nutritional implications of rye sprouting. Grupo [GRAINS4HEALTH](#).
9. Estudio de caracterización química y funcional de xiloglucano. Grupo [INNOVAPESCA](#).
10. Valoración del potencial efecto antidiabético del aceite de orujo de oliva. Estudio agudo e intervención crónica en sujetos diabéticos o prediabéticos. Grupo [BIOCELL](#).
11. Supplementation with Hytolive® for the prevention of diseases associated with aging. Grupo [PHYTOBIOMOL](#), [POLIFIBAN](#) y [PHYTOCHEMICALS](#).



# PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

## PUBLICACIONES EN REVISTAS CIENTÍFICAS

1. Alonso de Robador JM, Ortega Pérez N, **Sánchez-Ballesta MT**, Tello Mariscal ML, Pintos López B, Gómez-Garay A. Plant defence induction by *Meyerozyma guilliermondii* in *Vitis vinifera* L. 2023. *Agronomy*. 13(11):2780. DOI: 10.3390/agronomy13112780.
2. **Álvarez MD**, Herranz B, Saiz A, Cofrades S. Functionality of puff pastry olive pomace oil-based margarines and their baking performance. 2023. *Foods*. 12(11):2138. DOI: 10.3390/foods12112138.
3. Andreeva VA, **Pérez-JIMÉNEZ J**, St-Onge MP. A systematic review of the bidirectional association between consumption of ultra-processed food and sleep parameters among adults. 2023. *Current Obesity Reports*. 12(4):439-452. DOI: 10.1007/s13679-023-00512-5.
4. Arce-Reynoso A, **Mateos R**, Mendivil EJ, Zamora-Gasga VM, Sáyago-Ayerdi SG. Bioavailability of bioactive compounds in *Hibiscus sabdariffa* beverage as a potential anti-inflammatory. 2023. *Food Research International*. 174(Pt 1):113581. DOI: 10.1016/j.foodres.2023.113581.
5. Bañares C, Carballeda-Sangiao N, Chabni A, García-Cordero J, Reglero G, **de Pascual-Teresa S**, Torres CF. Anti-inflammatory effect of two pomegranate seed oils obtained by green technologies in Caco-2 cells using the bioaccessible fraction from in vitro gastrointestinal digestion. 2023. *Food Research International*. 165:112475. DOI: 10.1016/j.foodres.2023.112475.
6. **Blanch GP**, **de Pascual-Teresa S**, **Ruiz Del Castillo ML**. Study on the phenolic composition and antioxidant properties of white-, yellow-, and black-corn (*Zea mays* L.) foodstuffs. 2023. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 103(13):6263-6271. DOI: 10.1002/jsfa.12697.
7. **Blanch G**, Suárez D, **de Pascual-Teresa S**, **Ruiz del Castillo ML**. Antioxidant content and volatile composition of seedless table grape (*Vitis vinifera* L.) varieties. 2023. *European Food Research and Technology*. 249: 985 – 991. DOI: 10.1007/s00217-022-04189-3.
8. Bougatef H, **de la Vega-Fernández C**, Sila A, Bougatef A, **Martínez-Álvarez O**. Identification of ACE I-inhibitory peptides released by the hydrolysis of tub gurnard (*Chelidonichthys lucerna*) skin proteins and the impact of their in silico gastrointestinal digestion. 2023. *Mar Drugs*. 21(2):131. DOI: 10.3390/md21020131.
9. Cacau LT, Hanley-Cook GT, Huybrechts I, De Henauw S, Kersting M, González-Gross M, Gottrand F, Ferrari M, **Nova E**, Castillo MJ, Molnár D, Widhalm K, Androutsos O, Manios Y, Stehle P, Lachat C, Marchioni DM, Moreno LA. Relative validity of the Planetary Health Diet Index by comparison with usual nutrient intakes, plasma food consumption biomarkers, and adherence to the Mediterranean diet among European adolescents: the HELENA study. 2023. *European Journal of Nutrition*. 62(6):2527-2539. DOI: 10.1007/s00394-023-03171-3.
10. **Calvo MM**, **López-Caballero ME**, **Martínez-Álvarez O**. Identification of polyphenols in Sea Fennel (*Crithmum maritimum*) and Seaside Arrowgrass (*Triglochin maritima*) extracts with antioxidant, ACE-I, DPP-IV and PEP-inhibitory capacity. 2023. *Foods*. 12(21):3886. DOI: 10.3390/foods12213886.
11. **Cofrades S**, **Garcimartín A**, **Pérez-Mateos M**, **Saiz A**, Redondo-Castillejo R, Bocanegra A, Benedí J, **Álvarez MD**. Stabilized soy protein emulsion enriched with silicon and containing or not methylcellulose as novel technological alternatives to reduce animal fat digestion. 2023. *Food Research International*. 170: 112833. DOI: 10.1016/j.foodres.2023.112833.

12. **Cofrades S, Hernández-Martín M**, Garcimartín A, **Saiz A**, López-Oliva ME, Benedí J, **Álvarez MD**. Impact of silicon addition on the development of gelled pork lard emulsions with controlled lipid digestibility for application as fat replacers. 2023. *Gels*. 9(9):728. DOI: 10.3390/gels9090728.
13. Durán-Castañeda AC, Cardenas-Castro AP, **Pérez-Jiménez J**, Pérez-Carvajal AM, Sánchez-Burgos JA, **Mateos R**, Sáyago-Ayerdi SG. Bioaccessibility of phenolic compounds in *Psidium guajava* L. varieties and *P. friedrichsthalianum* Nied. after gastrointestinal digestion. 2023. *Food Chemistry*. 400:134046. DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.134046.
14. Erpel F, Camilo C, **Mateos R**, Ricardo Pérez-Correa J. A macroporous resin purification process to obtain food-grade phlorotannin-rich extracts with  $\alpha$ -glucosidase inhibitory activity from Chilean brown seaweeds: an UHPLC-MSn profiling. 2023. *Food Chemistry*. 402:134472. DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.134472.
15. Espinales C, Palacios-Ponce S, Plaza-Ibarra L, **Peñas E**, **Martínez-Villaluenga C**, Cáceres PJ. Addition of ungerminated and germinated white rice and brown rice to improve the quality of salami. 2023. *LWT - Food Science and Technology*. 181: 267 – 273. DOI: 10.1016/j.lwt.2023.114769.
16. Fliet SM, Miguel-Berges ML, Huybrechts I, Breidenassel C, Grammatikaki E, Donne CL, Manios Y, Widhalm K, Molnár D, Stehle P, Kafatos A, Dallongeville J, Molina-Hidalgo C, **Gómez-Martínez S**, González-Gross M, De Henauw S, Béghin L, Kersting M, Moreno LA, González-Gil EM. Food portion sizes and their relationship with energy, and nutrient intakes in adolescents: The HELENA study. 2023. *Nutrition*. 106:111893. DOI: 10.1016/j.nut.2022.111893.
17. **García-Cordero J**, **Mateos R**, **González-Rámila S**, **Seguido MA**, **Sierra-Cinos JL**, **Sarriá B**, **Bravo L**. Dietary supplements containing oat beta-glucan and/or green coffee (poly)phenols showed limited effect in modulating cardiometabolic risk biomarkers in overweight/obese patients without a lifestyle intervention. 2023. *Nutrients*. 15(9):2223. DOI: 10.3390/nu15092223.
18. **García-Cordero J**, **Martínez A**, **Blanco-Valverde C**, **Pino A**, Puertas-Martín V, San Román R, **de Pascual-Teresa S**. Regular consumption of cocoa and red berries as a strategy to improve cardiovascular biomarkers via modulation of microbiota metabolism in healthy aging adults. 2023. *Nutrients*. 15(10):2299. DOI: 10.3390/nu15102299.
19. **García-Díez E**, López-Oliva ME, Pérez-Vizcaino F, **Pérez-Jiménez J**, **Ramos S**, **Martín MÁ**. Dietary supplementation with a cocoa-carob blend modulates gut microbiota and prevents intestinal oxidative stress and barrier dysfunction in Zucker diabetic rats. 2023. *Antioxidants*. 12(8):1519. DOI: 10.3390/antiox12081519.
20. García-Lithgow CH, Durán-Cabral M, Winter-Matos A, García-Estrella K, García-Durán J, Di-Sanzo E, Martínez-De-La-Cruz N, Rodríguez-Abreu J, **Omedilla-Alonso B**. Assessment of 24 h sodium and potassium urinary excretion in normotensive and hypertensive dominican adults. 2023. *Nutrients*. 15(14):3197. DOI: 10.3390/nu15143197.
21. **Gómez-Estaca J**, Tovar CA, **Montero P**, **Gómez-Guillén MC**. Structural, viscoelastic, and emulsifying properties of shrimp chitin nanowhisker dispersions as a function of acidic pHs. 2023. *Journal of Food Engineering*. 351: 458 – 466. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2023.111519.
22. **Gómez-Guillén MC**, **Pérez-García S**, **Alemán A**, **López-Caballero ME**, Sotelo CG, **Montero MP**. Development of a ready-to-eat fish product enriched with fish oil entrapped in a  $\kappa$ -carrageenan egg white fish protein hydrolysate dry powder. 2023. *Foods*. 12(11):2272. DOI: 10.3390/foods12112272.
23. **García-Maldonado E**, **Alcorta A**, **Zapatera B**, **Vaquero MP**. Changes in fatty acid levels after consumption of a novel docosahexaenoic supplement from algae: a crossover randomized controlled trial in omnivorous, lacto-ovo vegetarians and vegans. 2023. *European Journal of Nutrition*. 62(4):1691-1705. DOI: 10.1007/s00394-022-03050-3.

24. **García-Maldonado E, Zapatera B, Alcorta A, Vaquero MP.** Metabolic and nutritional biomarkers in adults consuming lacto-ovo vegetarian, vegan and omnivorous diets in Spain. A cross-sectional study. 2023. *Food & Function*. 14(3):1608-1616. DOI: 10.1039/d2fo03167a.
25. **González-Mulero L, Delgado-Andrade C, Morales FJ, Mesías M.** Assessment of dietary acrylamide exposure in children attending spanish school canteens using the duplicate diet method. 2023. *Food and Chemical Toxicology: an international journal published for the British Industrial Biological Research Association*. 181:114066. DOI: 10.1016/j.fct.2023.114066.
26. **González-Mulero L, Delgado-Andrade C, Morales FJ, Mesías M.** Dietary exposure to acrylamide in spanish university canteens by the duplicate diet method. 2023. *Foods*. 12(23):4263. DOI: 10.3390/foods12234263.
27. **González-Mulero L, Mesías M, Morales FJ,** Navajas-Porras B, Rufián-Henares JA, **Delgado-Andrade C.** Acrylamide bioaccessibility in potato and veggie chips. Impact of in vitro colonic fermentation on the non-bioaccessible fraction. 2023. *Food Research International*. 164:112409. DOI: 10.1016/j.foodres.2022.112409.
28. **González-Rámila S, Sarriá B, Seguido MA, García-Cordero J, Mateos R, Bravo L.** Olive pomace oil can improve blood lipid profile: a randomized, blind, crossover, controlled clinical trial in healthy and at-risk volunteers. 2023. *European Journal of Nutrition*. 62(2):589-603. DOI: 10.1007/s00394-022-03001-y.
29. Guan A, **Usieto M, Sánchez-Alonso I,** Arcos SC, **Careche M, Otero L.** Modeling survival curves of Anisakis L3 after isothermal heat treatments at lethal temperatures. 2023. *Food Control*. 154: 65 – 68. DOI: 10.1016/j.foodcont.2023.109975.
30. **Herraiz T.** Assay of MAO inhibition by chromatographic techniques (HPLC/HPLC-MS). 2023. *Methods in Molecular Biology*. 2558:97-114. DOI: 10.1007/978-1-0716-2643-6\_8.
31. Hueso D, **Gómez-Guillén MC,** Fontecha J, Gómez-Cortés P. Rheological characterization of commercial Burgos-type ultrafiltered fresh cheeses. 2023. *LWT - Food Science and Technology*. 190: 419 – 428. DOI: 10.1016/j.lwt.2023.115525.
32. Isas AS, Escobar F, Álvarez-Villamil E, Molina V, **Mateos R,** Lizarraga E, Mossi F. Fermentation of pomegranate juice by lactic acid bacteria and its biological effect on mice fed a high-fat diet. 2023. *Biociencia de los Alimentos*. 53: 102516. DOI: 10.1016/j.fbio.2023.102516.
33. Izquierdo R, Esteban I, Cabanas-Sánchez V, **Marcos S, Gómez-Martínez S,** Castro-Piñeiro J. Are obesity and physical fitness associated with cardiovascular disease risk in adolescents with down syndrome? The longitudinal UP&DOWN study. 2023. *Journal of Intellectual and Developmental Disability*. 48(3). DOI: 10.3109/13668250.2023.2188876.
34. Ko DK, **Sánchez-Ballesta MT.** Editorial: Methods, applications, and protocols in plant science: Network modeling-guided understanding of gene regulation in plants. 2023. *Frontiers in Plant Science*. 14:1171846. DOI: 10.3389/fpls.2023.1171846.
35. López-de-Dicastillo C, **Gómez-Estaca J,** López-Carballo G, Gavara R, Hernández-Muñoz P. Agro-industrial protein waste and co-products valorization for the development of bioplastics: thermoprocessing and characterization of feather keratin/gliadin blends. 2023. *Molecules*. 28(21):7350. DOI: 10.3390/molecules28217350.
36. **López-Díaz MT, Romero I, Martín MA, Sánchez-Ballesta MT, Gómez-Estaca J, Álvarez-Cilleros D, Ramos S, Mesías M, Peñas E, Pérez-Jiménez J.** Clubs de lectura como estrategia para aumentar el conocimiento sobre nutrición entre la población general: Estudio piloto. 2023. *Revista Española de Comunicación en Salud*. 14(1): 8-21. DOI: 10.20318/recs.2023.7211.

37. Manzanero R, Hurtado O, **Pérez-Jiménez J**. Caracterización de las donaciones de alimentos solicitadas por entidades de apoyo social en la comunidad de Madrid: una valoración preliminar. 2023. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*. 27(1): 84-92. DOI: 10.14306/renhyd.27.1.1827.
38. Marin NS, Fuente-Muñoz E, Gil-Laborda R, Villegas Á, Alonso-Arenilla B, Cristóbal I, Pilar-Suárez L, Jiménez-Huete A, Calvo M, **SARRIÁ B**, Mansilla-Ruiz M, Ochoa J, Fernández-Arquero M, Sánchez-Ramón S. Myeloid-derived suppressor cells as a potential biomarker for recurrent pregnancy loss and recurrent implantation failure: Increased levels of MDSCs in recurrent reproductive failure. 2023. *American Journal of Reproductive Immunology*. 90(5):e13783. DOI: 10.1111/aji.13783.
39. Martínez-Oca P, Alba C, Sánchez-Roncero A, Fernández-Marcelo T, **Martín MÁ**, Escrivá F, Rodríguez JM, Álvarez C, Fernández-Millán E. Maternal diet determines milk microbiome composition and offspring gut colonization in wistar rats. 2023. *Nutrients*. 15(20):4322. DOI: 10.3390/nu15204322.
40. Martínez-Meza Y, Escobar-Ortiz A, Buergo-Martínez F, Pérez-Ramírez IF, **Pérez-Jiménez J**, Salgado LM, Reynoso-Camacho R. Three varieties of grape pomace, with distinctive extractable: Non-extractable polyphenol ratios, differentially reduce obesity and its complications in rats fed a high-fat high-fructose diet. 2023. *Foods*. 12(7):1370. DOI: 10.3390/foods12071370.
41. **Mesías M**, Barea-Ramos JD, Lozano J, **Morales FJ**, Martín-Vertedor D. Application of an electronic nose technology for the prediction of chemical process contaminants in roasted almonds. 2023. *Chemosensor*. 11(5): 287. DOI:10.3390/chemosensors11050287.
42. **Mesías M**, **Gómez P**, **Olombrada E**, **Holgado F**, **Morales FJ**. Risk/benefit evaluation of chia seeds as a new ingredient in cereal-based foods. 2023. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 20(6):5114. DOI: 10.3390/ijerph20065114.
43. **Mesías M**, **Gómez P**, **Olombrada E**, **Morales FJ**. Formation of acrylamide during the roasting of chia seeds (*Salvia hispanica L.*). 2023. *Food Chemistry*. 401:134169. DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.134169.
44. **Mesías M**, **Holgado F**, **Morales FJ**. Formation of process contaminants in commercial and homemade deep-fried breadcrumbs. 2023. *Food Research International*. 164:112357. DOI: 10.1016/j.foodres.2022.112357.
45. Morote L, Lobato-Gómez M, Ahrazem O, Argandoña J, **Olmedilla-Alonso B**, López-Jiménez AJ, Direccion G, Cuciniello R, Bergamo P, Frusciante S, Niza E, Rubio-Moraga Á, Crispi S, Granel A, Gómez-Gómez L. Crocins-rich tomato extracts showed enhanced protective effects in vitro. 2023. *Journal of Functional Foods*. 101: 342 – 348. DOI: 10.1016/j.jff.2023.105432.
46. Nogueira MDA, Braga RAM, Manios Y, Androustos O, Molnár D, Polito A, **Gómez-Martínez S**, Béghin L, Widhalm K, Bueno G, Castillo MJ, De Henauw S, Moreno LA, Maia CSC. New indices in predicting cardiometabolic risk and its relation to endothelial dysfunction in adolescents: The HELENA study. 2023. *Nutrition, Metabolism, and Cardiovascular Diseases*. 33(5):1037-1048. DOI: 10.1016/j.numecd.2023.01.015.
47. **Olmedilla-Alonso B**. Carotenoid markers of dietary exposure and nutritional status. 2023. *Nutrients*. 15(10):2359. DOI: 10.3390/nu15102359.
48. Oribio-Quinto C, Burgos-Blasco B, Pérez-García P, Espino-Paisán L, **Sarriá B**, Fernández-Vigo JI, García-Feijóo J. Aqueous humor cytokine profile in primary congenital glaucoma. 2023. *Journal of Clinical Medicine*. 12(9):3142. DOI: 10.3390/jcm12093142.
49. **Otero L**, Rodríguez AC, Morales I, Costo R, Presa Pdl, Sanz PD. Effect of oscillating magnetic fields on freezing of a colloidal dispersion of superparamagnetic nanoparticles. 2023. *Journal of Food Engineering*. 347: 906 – 914. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2023.111440.



50. **Pasqualin C, Ruiz-Capillas C, Herrero AM, Pintado T**, da Matta Pires T, Costa Alves da Silva M. Cricket (*Acheta domesticus*) flour as meat replacer in frankfurters: Nutritional, technological, structural, and sensory characteristics. 2023. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 83: 103245. DOI: 10.1016/j.ifset.2022.103245.
51. **Plaza-Vinuesa L, Sánchez-Arroyo A**, Moreno FJ, **de Las Rivas B, Muñoz R**. Dual 6P $\beta$ -galactosidase/6P $\beta$ -glucosidase GH1 family for lactose metabolism in the probiotic bacterium *Lactiplantibacillus plantarum* WCFS1. 2023. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 71(28):10693-10700. DOI: 10.1021/acs.jafc.3c01158.
52. Pérez-Calabuig AM, Pradana-López S, LÓPEZ-Ortega S, **Otero L**, Cancilla JC, Torrecilla JS. Residual neural networks to quantify traces of melamine in yogurts through image deconvolution. 2023. *Journal of Food Composition and Analysis*. 118: 105197. DOI: 10.1016/j.jfca.2023.105197.
53. Pérez-Gimeno G, Seral-Cortes M, Sabroso-Lasa S, Esteban LM, Lurbe E, Béghin L, Gottrand F, Meirhaeghe A, Muntaner M, Kafatos A, Molnár D, Leclercq C, Widhalm K, Kersting M, **Nova E**, Salazar-Tortosa DF, González-Gross M, Breidenassel C, Sinnigen K, De Ruyter T, Labayen I, Rupérez AI, Bueno-Lozano G, Moreno LA. Development of a genetic risk score to predict the risk of hypertension in European adolescents from the HELENA study. 2023. *Frontiers in Cardiovascular Medicine*. 10:1118919. DOI: 10.3389/fcvm.2023.1118919.
54. **Pérez-Jiménez J**, Agnant K, Lamuela-Raventós RM, St-Onge MP. Dietary polyphenols and sleep modulation: Current evidence and perspectives. 2023. *Sleep Medicine Reviews*. 72:101844. DOI: 10.1016/j.smrv.2023.101844.
55. **Plaza-Vinuesa L, Sánchez-Arroyo A, López de Felipe F, de Las Rivas B, Muñoz R**. Non-redundant functionality of *Lactiplantibacillus plantarum* phospho- $\beta$ -glucosidases revealed by carbohydrate utilization signatures associated to pbg2 and pbg4 gene mutants. 2023. *Journal of Applied Microbiology*. 134(4): 1xad077. DOI: 10.1093/jambio/1xad077.
56. Preciado S, **Martínez-Villaluenga C**, Rico D, Muntión S, García-Macías MC, Navarro-Bailón A, Martín-Diana AB, Sánchez-Guijo F. Effects of dietary supplementation with a ferulic acid-rich bioactive component of wheat bran in a murine model of graft-versus-host disease. 2023. *Nutrients*. 15(21):4582. DOI: 10.3390/nu15214582.
57. Ressaissi N, **Sánchez-Ballesta MT**, Badri M. Influence of drought and heat stresses in fodder legumes productivity and nutritive value. 2023. *Journal of Oasis Agriculture and Sustainable Development*. 5(2): 18–26. DOI: 10.56027/JOASD.092023.
58. Rodríguez JL, Berrios P, Clavo ZM, Marin-Bravo M, Inostroza-Ruiz L, Ramos-González M, Quispe-Solano M, Fernández-Alfonso MS, Palomino O, **Goya L**. Chemical characterization, antioxidant capacity and anti-oxidative stress potential of South American Fabaceae *Desmodium tortuosum*. 2023. *Nutrients*. 15(3):746. DOI: 10.3390/nu15030746.
59. Rodríguez JL, Clavo ZM, Ramos-González M, De La Cruz M, Inostroza-Ruiz L, Bada-Laura W, Palomino O, Fernández-Alfonso MS, **Mateos R, Goya L**. Cytoprotective and anti-oxidative stress capacity of South American medicinal plant *Brunfelsia grandiflora* in endothelial cells. 2023. *Journal of Biological Regulators and Homeostatic Agents*. 37(11): 6179 – 6192. DOI: 10.23812/j.biol.regul.homeost.agents.20233711.590.
60. Rodríguez JL, **Mateos R**, Palomino O, Fernández-Alfonso MS, Ramos-Cevallos N, Inostroza-Ruiz L, Panduro-Tenazoa,N, Bada-Laura W, Ramírez-Flores N, **Goya L**. Cytoprotective–antioxidant effect of *Brunfelsia grandiflora* extract on neuron-like cells. 2023. *Applied Sciences*. 13: 1 – 6192. DOI: 10.3390/app132212233.
61. Rodríguez-Martín NM, Córdoba P, **Sarriá B**, Verardo V, Pedroche J, Alcalá-Santiago Á, García-Villanova B, Molina-Montes E. Characterizing meat- and milk/dairy-like vegetarian foods and their counterparts based on nutrient profiling and food labels. 2023. *Foods*. 12(6):1151. DOI: 10.3390/foods12061151.

62. Rodríguez-Mena A, Ochoa-Martínez LA, González-Herrera SM, Rutiaga-Quiñones OM, González-Laredo RF, **Olmédilla-Alonso B**. Natural pigments of plant origin: Classification, extraction and application in foods. 2023. *Food Chemistry*. 398:133908. DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.133908.
63. Rodríguez-Mena A, Ochoa-Martínez LA, González-Herrera SM, Rutiaga-Quiñones OM, González-Laredo RF, **Olmédilla-Alonso B**, Vega-Maturino S. Coloring potential of anthocyanins from purple sweet potato paste: Ultrasound-assisted extraction, enzymatic activity, color and its application in ice pops. 2023. *Food Chemistry Advances*. 3: 100358 – 341. DOI: 10.1016/j.focha.2023.100358.
64. Ruiz-Hernández AA, Rouzaud-Sáñez O, **Frías J**, Ayala-Zavala F, Astiazarán-García H, Salazar-López NJ, López-Saiz CM, De la Reé-Rodríguez SC, Sánchez MR. Antioxidant and anti-inflammatory potential of a food produced from irradiated (UV-A LED) sorghum sprouts subjected to in vitro gastrointestinal simulation. 2023. *Journal of Functional Foods*. 110: 1030 – 1037. DOI: 10.1016/j.jff.2023.105857.
65. Salvador-Reyes R, Furlan LC, **Martínez-Villaluenga C**, Dala-Paula BM, Clerici MTPS. From ancient crop to modern superfood: Exploring the history, diversity, characteristics, technological applications, and culinary uses of *Peruvian fava* beans. 2023. *Food Research International*. 173(Pt2):113394. DOI: 10.1016/j.foodres.2023.113394.
66. **Sánchez-Arroyo A, Plaza-Vinuesa L, Rivas BL**, Mancheño JM, **Muñoz R**. The salicylate 1,2-dioxygenase from *Pseudaminobacter salicylatoxidans* DSM 6986T is a bifunctional enzyme that inactivates the mycotoxin ochratoxin A by a novel amidohydrolase activity. 2023. *International Journal of Biological Macromolecules*. 237:124230. DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2023.124230.
67. **Sánchez-Ballesta MT, Marti-Anders C, Álvarez MD, Escribano MI, Merodio C, Romero I**. Are the blueberries we buy good quality? Comparative study of berries purchased from different outlets. 2023. *Foods*. 12(13):2621. DOI: 10.3390/foods12132621.
68. Sánchez-Delgado A, Sánchez-Parente S, Martínez-Gómez D, **Gómez-Martínez S**, Veiga OL, **Marcos A**, Castro-Piñero J, Pérez-Bey A. Objective measured physical activity and metabolic syndrom score in children and adolescents: The UP&DOWN longitudinal study. 2023. *Scandinavian Journal of Medicine & Science in Sports*. 33(11):2299-2312. DOI: 10.1111/sms.14452.
69. Sánchez-Delgado A, Pérez-Bey A, Izquierdo-Gómez R, JIMÉNEZ-Iglesias J, **Marcos A, Gómez-Martínez S**, Girela-Rejón MJ, Veiga OL, Castro-Piñero J. Fitness, body composition, and metabolic risk scores in children and adolescents: the UP&DOWN study. 2023. *European Journal of Pediatrics*. 182(2):669-687. DOI: 10.1007/s00431-022-04707-1.
70. **Sánchez-Medina A, Redondo-Puente M**, Dupak R, **Bravo-Clemente L, Goya L, Sarriá B**. Colonic coffee phenols metabolites, dihydrocaffeic, dihydroferulic, and hydroxyhippuric acids protect hepatic cells from TNF- $\alpha$ -induced inflammation and oxidative stress. 2023. *International Journal of Molecular Sciences*. 24(2):1440. DOI: 10.3390/ijms24021440.
71. Sapatinha M, Alfonso CM, Cardoso CL, Pires Ca, Mendes R, **Montero MP, Gómez-Guillén MC**, Bandarrra NM. Lipid nutritional value and bioaccessibility of novel ready-to-eat seafood products with encapsulated bioactives. 2023. *International Journal of Food Science and Technology*. 58: 2722 – 2734. DOI: 10.1111/ijfs.16062.
72. Schneider-Teixeira, A., Deladino, L., & **Molina-Garcia, A. D**. Physical, thermodynamic and microstructural characterization of chitosan-alginate mixed beads for cryopreservation. 2023. *Cryobiology*, 113, 104747. DOI: 10.1016/j.cryobiol.2023.104747.
73. Seral-Cortes M, Sabroso-Lasa S, González-Gross M, Quesada-González C, Stehle P, Gottrand F, **Marcos A, Esperanza-Díaz L**, Manios Y, Androutsos O, Widhalm K, Molnar D, Huybrechts I, Muntaner M, Meirhaeghe A, Salazar-Tortosa D, Ruiz JR, Esteban LM, Labayen I, Moreno LA; HELENA study group. The body mass index

increases the genetic risk scores' ability to predict risk of hepatic damage in European adolescents: The HELENA study. 2023. *European Journal of Clinical Investigation*. 53(12): e14081. DOI: 10.1111/eci.14081.

74. Sisa A, Sotomayor C, Buitrón L, **Gómez-Estaca J**, **Martínez-Álvarez O**, Mosquera M. Evaluation of by-products from agricultural, livestock and fishing industries as nutrient source for the production of proteolytic enzymes. 2023. *Heliyon*. 9: 89 – 90. DOI: 10.1016/j.heliyon.2023.e20735.
75. **Tomé-Sánchez I**, **Martínez-Villaluenga C**, Martín-Diana AB, Rico D, Jiménez-Pulido I, Frías J, Dia VP. Antioxidant, immunostimulatory, and anticancer properties of hydrolyzed wheat bran mediated through macrophages stimulation. 2023. *International Journal of Molecular Sciences*. 24(8):7436. DOI: 10.3390/ijms24087436.
76. **Vazquez-Hernández M**, **Romero I**, **Sánchez-Ballesta MT**, **Merodio C**, **Escribano MI**. Tissue-specific modulation of functional stress responsive proteins and organic osmolytes by a single or dual short-term high CO2 treatment during long-term cold storage Autumn Royal table grapes. 2023. *Postharvest Biology and Technology*. 205: 12501. DOI: 10.1016/j.postharvbio.
77. **Vicente-Castro I**, **Redondo-Useros N**, **Díaz-Prieto LE**, **Gómez-Martínez S**, **Marcos A**, **Nova E**. Association between moderate alcohol consumption and subjective quality of life in Spanish young adults. 2023. *Nutrients*. 15(3):750. DOI: 10.3390/nu15030750.
78. **Villalva M**, Martínez-García JJ, Jaime L, Santoyo S, Pelegrín P, **Pérez-Jiménez J**. Polyphenols as NLRP3 inflammasome modulators in cardiometabolic diseases: a review of in vivo studies. 2023. *Food & Function*. 14(21):9534-9553. DOI: 10.1039/d3fo03015f.
79. Wang Y, Sánchez-Velázquez OA, **Martínez-Villaluenga C**, Goycoolea FM, Hernández-Álvarez AJ. Effect of protein extraction and fractionation of chia seeds grown in different locations: Nutritional, antinutritional and protein quality assessment. 2023. *Food Bioscience*. 56: 1215 – 1222. DOI: 10.1016/j.fbio.2023.103238.

## CAPÍTULOS DE LIBRO

1. Báez-García E, Sáyago-Ayerdi SG, **Pérez-Jiménez J**. Non-extractable polyphenols should be systematically included in polyphenol analysis. En: *Recent advances in polyphenol research*. 2023. vol. 8. Pag: 193-238. Ed. John Wiley & Sons Ltd.
2. **Cofrades S**, **Álvarez MD**. New strategies for the reduction of fats in food products. En: *Food structure engineering and design for improved nutrition, health and well-being*. 2023. Pag: 243-273. Ed. Elsevier.
3. Deladino, L., Schneider-Teixeira, A., & **Molina-García, A. D**. High hydrostatic pressure treatment of starch. En: *Starch: Advances in Modifications, Technologies and Applications*. 2023. Pag: 225-255. Ed: Springer International Publishing.
4. **López ME**, **Montero P**. Microbiología del pescado y mariscos. En: *La microbiota en el ámbito veterinario y su modulación*. 2023. Pág: 313-318. Ed. Ergon.
5. Márquez-Ruiz G, Velasco J, **Holgado F**. Major dietary lipids in nutrition and health. Dietary lipids: Nutritional and technological aspects. En: *Advances in food and nutrition research*. 2023. Pag: 1-49. Ed. Academic Press.
6. **Mesías M**, Delgado-Andrade C, **Morales FJ**. Acrylamide in bakery products. En: *Acrylamide in foods*. Second Edition. 2023. Pag: 133-160. Ed. Elsevier.

7. Muñoz-Llandes C, **Martínez-Villaluenga C**, Palma-Rodríguez HM, Román-Gutiérrez AD, Castro-Rosas J, Guzmán-Ortiz FA. Effect of germination on starch. En: *Starch: Advances in modifications, technologies and applications*. Páginas. 2023. Pag: 457-486. Ed. Springer International Publishing.
8. **Otero L**. Application of high pressure processing in freezing and thawing processes. En: *Non-thermal food processing operations*. 2023. Pag: 359-405. Ed. Woodhead Publishing.
9. **Peñas E**, Hernandez-Iedesma B, **Martínez-villaluenga C**. Microwave-assisted extraction of plant proteins. En: *Green protein processing technologies from plants*. 2023. Pag: 211-236. Ed. Springer International Publishing.
10. **Peñas E, Tomé-Sánchez I, Martínez-Villaluenga C**. Comparison of the nutritional value of minor and pseudocereal crops to major crops and the barriers in their breeding for developing healthy grains. En: *Developing sustainable and health promoting cereals and pseudocereals conventional and molecular breeding*. 2023. Pag: 99-133. Ed. Elsevier.
11. Sánchez-Ayora H, **Pérez-Jiménez J**. Antioxidant capacity of seaweeds: in vitro and in vivo assessment. En: *Marine phenolic compounds: Science and engineering*. 2023. Pag: 299-342. Ed. Elsevier.

## PUBLICACIONES DE LIBROS

1. **Goya I, De Pascual-Teresa S**. Effects of polyphenol-rich foods on chronic diseases. 2023. Ed. Multidisciplinary Digital Publishing Institute.
2. **Marcos A, Nova E, Gómez-Martínez S, Díaz LE**. Inmunonutrición. 2023. Ed. Catarata.
3. Pérez Correa JR, **Mateos R**, Domínguez H. Marine phenolic compounds: Science and engineering. 2023. Ed. Elsevier.
4. **Ruiz ML**. Health-promoting compounds in plant-based foods. Strategies for obtaining enriched plant foods. 2023. Ed. Eliva Press.

## CONTRIBUCIONES A CONGRESOS

### CONFERENCIAS INVITADAS

1. **Benlarbi O, del Castillo MD, Gómez-Estaca J**. Desarrollo de bandejas tipo espuma a partir de almidón y desechos agroalimentarios para el envasado de alimentos. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y XVI Congreso Internacional de SEDCA. Madrid (España).
2. **De la Vega C**, Oterhals A, **Martínez-Álvarez O**. Potential antihypertensive effect of digested protein isolates obtained from fish by-products. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA. Madrid (España).
3. Félix-Medina JV, Montes-Ávila J, Gutiérrez-Dorado R, **Morales FJ, Mesías M**, Quintero-Soto MF, Delgado-Andrade C. Cuantificación de marcadores de reacción de Maillard para investigar la calidad toxicológica de botanas obtenidas por extrusión. XIII Simposio Internacional: Investigación Química en la Frontera. Tijuana (México).
4. **Molina García, A. D**. Use of Hydrocarbons in Refrigeration and Heat Pumps - In Memory of Prof. E. Granryd and Prof. J.M. Corberan. 26th IIR International Congress of Refrigeration (ICR 2023). Paris (Francia).



5. **Montero P, Alemán A, López-Caballero ME, Gómez-Guillén MC.** Potential mucoadhesive capacity of chitosan nanoparticles and rapeseed lecithin liposomes. 51st Conference of the West European Fish Technologists Association, Copenhagen (Dinamarca).
6. **Pérez-Jiménez J.** Dieta, sueño y riesgo cardiometabólico: del círculo vicioso al círculo virtuoso. II Simposio de Jóvenes Investigadores, Real Academia Nacional de Medicina de España, Madrid (España).
7. **Pérez-Jiménez J.** La fibra, el componente olvidado. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España).
8. **Pérez-Jiménez J.** Mezcla de cacao y garrofa: nuevo producto saludable para el consumidor. X Jornada Técnica de la Garrofa, Valencia (España).
9. **Pérez-Jiménez J.** Relevancia de los polifenoles no extraíbles en la modulación de las enfermedades cardiometabólicas. III Jornadas Internacionales Científico-Técnicas UM-IMIB/CEBAS-CSIC: Dieta, Microbioma e Inmunidad en Cáncer y Enfermedades Metabólicas, Murcia (España).
10. **Pérez-Jiménez J, Villalva M, García-Díez M, Ramos S, Martín MA.** Exploring natural sources of macromolecular polyphenols. I International Conference on Antioxidants, Barcelona (España).
11. **Vaquero MP.** Dietas vegetarianas: beneficios y riesgos para la salud. 64 Congreso SEEN (Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición). Barcelona (España).

## COMUNICACIONES A CONGRESOS

### NACIONALES

1. **Abeijón Mukdsi MC, Plaza-Vinuesa L, Medina R, Muñoz R, de las Rivas B.** Caracterización de una feruloil esterase de *Lactobacillus johnsonii* CRL1231 con capacidad hidrolítica sobre arabinosilano de trigo. 16ª Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas RedBAL, Madrid. PÓSTER.
2. **Álvarez MD, Herranz B, Saiz A, Cofrades S.** Desarrollo y funcionalidad de margarinas saludables para masas de hojaldre formuladas con alto contenido de aceite de orujo de oliva. IV Jornadas Científicas CIAL Fórum 2023, Madrid. PÓSTER.
3. **Blázquez E, Zapatera B, Gómez-Martínez S, Frías J.** Estudios nutricionales en humanos en la unidad de nutrición humana del ICTAN. IV Jornadas Científicas CIAL Fórum 2023, Madrid. PÓSTER.
4. **Cavalheiro C, Ruiz-Capillas C, Herrero AM, Pintado T, Sepúlveda R.** Calidad microbiológica y seguridad de hamburguesas con harina de grillo (*Acheta Domesticus*). IV Jornadas Científicas CIAL Fórum 2023, Madrid. PÓSTER.
5. Chiva R, Gómez P, **Peñas E, Martínez-Villaluenga C, Frías J,** Tamame M. Microbiota innovadora para elaborar panes saludables con harinas de garbanzo. XXIX Congreso Nacional de Microbiología, Burgos. ORAL.
6. **Cofrades S, Saiz A, Garcimartín A,** Bocanegra A, Redondo-Castillejo R, Benedí J, Xaidaras I, **Álvarez MD.** Influencia de la metilcelulosa y el silicio en la estructura y digestibilidad lipídica de emulsiones estabilizadas con proteína de soja. IV Jornadas Científicas CIAL Fórum 2023, Madrid. PÓSTER.
7. **Díaz-Prieto LE, Castro V,** Jurado C; Iturmendi N, Martín-Ridaura MC, Calle N, **Gómez-Martínez S, Marcos A, Nova E.** Asociación entre biomarcadores inflamatorios, microbiota intestinal y AGCC en sujetos prediabéticos. 16ª Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas, Madrid. ORAL.
8. Félix-Medina JV, Montes-Ávila J, Gutiérrez-Dorado R, **Morales FJ, Mesías M,** Quintero-Soto MF, Delgado-Andrade C. Determinación de acrilamida en patatas chips por tecnología NIRS. Congreso Ibérico y XVII Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas, Mérida. PÓSTER.

9. **García-Díez E**, López-Oliva ME, Pérez-Vizcaíno F, **Pérez J**, Ramos S, **Martín MA**. Dietary supplementation with a cocoa carob blend prevents oxidative stress and intestinal barrier injury in Zucker Diabetic rats via modulation gut microbiota and its polyphenolic-derived metabolites. CIBERDEM 14th annual meeting, Madrid. PÓSTER.
10. **García-Díez E**, López-Oliva ME, **Pérez-Jiménez J**, Ramos S, **Martín MA**. Efecto de un alimento funcional a base de cacao y algarroba en la salud intestinal en un modelo de diabetes tipo 2. II Simposio de Jóvenes Investigadores, Real Academia Nacional de Medicina de España, Madrid. PÓSTER.
11. **García-Díez E**, **Pérez-Jiménez J**, **Martín MA**, Ramos S. Protective effect of (-)-epicatechin and the colonic metabolite 2,3-dihydroxybenzoic acid, alone or in combination with metformin, against glucose/high palmitic acid-induced damage in cardiomyocytes. CIBERDEM 14th Annual Meeting, Madrid. PÓSTER.
12. Hueso D, Delgado D, **Gómez-Guillén MC**, Fontecha J, Gómez-Cortés P. Estudio reológico de quesos frescos enriquecidos con membrana de glóbulo de grasa láctea. IV Jornadas Científicas CIAL Fórum 2023, Madrid. PÓSTER.
13. **Mateos R**, **Martín MA**, Mesías M, Ramos S, **Pérez-Jiménez J**, **Sánchez-Prieto M**, **Gómez-Martínez S**, **Zapatera B**, de Vega ME, Campos G, **Pintado T**, **Echávarri I**. Superescolares sanos y científicos. Divulga NextGen, Online. VIDEO.
14. **Plaza-Vinuesa L**, **Sánchez-Arroyo A**, Moreno FJ, de las Rivas B, **Muñoz R**. Pbg9 (Lp\_3525) de *Lactiplantibacillus plantarum* WCFS1: una glicósido hidrolasa de la familia GH1 con actividad dual 6-fosfo-B-galactosidasa / 6-fosfo-B- $\beta$ glucosidasa. 16ª Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas. RedBAL, Madrid. PÓSTER.
15. **Sánchez-Arroyo JM**, Landete L, **Plaza-Vinuesa B**, de las Rivas B. **Muñoz R**. Estrategia para la destoxificación de ocratoxina A mediante el empleo de bacterias lácticas. 16ª Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas RedBAL, Madrid. PÓSTER.
16. **Sánchez-Arroyo A**, **Plaza-Vinuesa L**, de las Rivas B, Mancheño JM, **Muñoz R**. Degradation of ochratoxin A by a bifunctional aminoacylase/carboxypeptidase in *Alcaligenes faecalis* subsp. *phenolicus* DSM 16503T. XVIII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Biotecnología (SEBIOT). Madrid. PÓSTER.
17. **Sánchez-Arroyo A**, **Plaza-Vinuesa L**, de las Rivas B, Mancheño JM, **Muñoz R**. Degradation of ochratoxin A by a bifunctional aminoacylase/carboxypeptidase in *Alcaligenes faecalis* subsp. *phenolicus* DSM 16503T. 7ª Jornada PhDay Complutense, Escuela de Doctorado UCM, Facultad de Ciencias Biológicas. Madrid. PÓSTER.
18. **Sánchez-Arroyo A**, **Plaza-Vinuesa L**, Mancheño JM, Silván JM, Martínez-Rodríguez A, de las Rivas B, **Muñoz R**. Destoxificación biológica de ocratoxina A. IV Jornadas Científicas CIAL Fórum 2023, Madrid. PÓSTER.
19. **Villalva-Abarca M**, **Ignacio-Díez JI**, García-Cabrera S, **Martín MA**, Ramos S, **Pérez-Jiménez J**. Efectos en la saciedad postprandial en sujetos con diabetes tipo 2 tras la suplementación con una mezcla de cacao y algarroba rica en polifenoles y fibra. II Simposio de Jóvenes Investigadores, Real Academia Nacional de Medicina de España, Madrid. PÓSTER.
20. **Zapatera B**, **Pintado T**. NUTRISCORE: ¿nos ayuda a hacer una compra saludable? Divulga NextGen, Online. PÓSTER.

## INTERNACIONALES

1. **Agahi F, Martínez-Villaluenga C**, Chiva R, Tamame M, **Frías J, Peñas E**. Potencial de las harinas de garbanzo como ingrediente de alta calidad nutricional para la innovación en panificación saludable. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.
2. **Alemán A, López-Caballero ME, Ramos S, Gómez-Guillén MC, Montero P**. Encapsulación de un hidrolizado de pepino de mar en dos sistemas diferentes: liposomas de lecitina de colza y nanopartículas de quitosano. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.
3. **Alemán A, Monasterio A, Osorio F, Montero P, Gómez-Guillén MC**. Musky octopus (*Eledone moschata*) protein nanoparticles crosslinked with grape seed polyphenols solubilized in deep eutectic solvents. EFFoST International Conference 2023, Valencia (España). PÓSTER.
4. **Alemán A, Pascual-Silva C, Montero P, Gómez-Guillén MC**. Aprovechamiento de los subproductos del fileteado de salmón para la elaboración de emulsiones estabilizadas por liposomas encapsulando un hidrolizado bioactivo. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.
5. **Álvarez MD, Herranz B, Saiz A, Cofrades S**. Development of healthier puff pastries olive pomace oil-based margarines. 37th International EFFoST Conference (EFFoST 2023): Sustainable Food and Industry 4.0: Towards the 2030 Agenda, Valencia (España). PÓSTER.
6. **Blanch G, De Pascual-Teresa S, Ruiz del Castillo ML**. Study on the phenolic composition and antioxidant properties of white, yellow and black corn (*zea mays l.*) Foodstuffs. XXII Congress European Food Chemistry, Eurofood, Belgrado (Serbia). PÓSTER.
7. **Bravo L, González S, García-Cordero J, Seguido MA, Sarriá B, Mateos R**. Beneficios en salud del consumo regular de aceite de orujo de oliva. Resultados de dos estudios de intervención en humanos. Expoliva 2023, Jaén (España). PÓSTER.
8. Carvalho L, **Peñas E, Martínez-Villaluenga C, Frías J**, Cristianini M. High pressure-assited enzymatic hydrolysis potentiates the production of quinoa protein hydrolysates with ACE-inhibitory activity. IX Conferencia Internacional de Proteínas y Coloides Alimentarios CIPCA2023, Copacabana, Río de Janeiro (Brasil). PÓSTER.
9. Carvalho I, **Martínez-Villaluenga C, Peñas E, Frías J**, Cristianini M. Pretreatment of quinoa protein by high-pressure homogenization: effect on enzymatic hydrolysis and antihypertensive properties of released peptides. IX Conferencia Internacional de Proteínas y Coloides Alimentarios CIPCA2023, Copacabana, Río de Janeiro (Brasil). PÓSTER.
10. Chamorro S, Cimiano-Fernández T, Ignacio A, Viveros A, **De Pascual-Teresa S**. Effect of a polyphenol rich diet on memory and polyphenols distribution in a chick model. 4th Food Bioactives & Health Conference FBHC2023, Praga (República Checa). PÓSTER.
11. Chamorro S, Cimiano-Fernández T, Ignacio A, Viveros A, **De Pascual-Teresa S**. Development of an animal model for testing the effect of diet on memory. 4th Food Bioactives & Health Conference FBHC2023, Praga (República Checa). PÓSTER.
12. **Cofrades S, Garcimartín A**, Saiz A, Redondo-Castillejo R, Bocanegra A, Benedí J, **Álvarez MD**. Influence of methylcellulose and silicon on structure and lipid digestibility of emulsions stabilized soy protein .37th International EFFoST Conference (EFFoST 2023): Sustainable Food and Industry 4.0: Towards the 2030 Agenda, Valencia (España). PÓSTER.
13. **Cretu I, de la Vega-Fernández C, López-Caballero ME, Gómez-Estaca J, Gisbert E, Martínez-Álvarez O**. Calidad y vida útil en refrigeración de filetes de trucha de acuicultura: efecto de la sustitución total o parcial de harina

de pescado por harina de insecto (*Tenebrio molitor*). XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.

14. **De Ancos B**, Ojeda GA, Sgroppo SC, Rodríguez-Rodríguez E, **Olmedilla-Alonso B**, **Sánchez-Moreno C**. Green extraction of phenolic compounds and carotenoids from pulp and peel of mango criollo by ultrasound assisted extraction with deep eutectic solvents. XXII Congress European Food Chemistry, Eurofood, Belgrado (Serbia). PÓSTER.
15. **Fernández-cardero A**, Del Pozo de la Calle S, Guevara D, **Gómez-Martínez S**. Hábitos alimentarios de niños (0-2 años) residentes en España y Ecuador. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.
16. Fuentes-Jorquera N, **Pérez-Jiménez J**, González-Miquel M, Canales R, Pérez-Correa JR. Sustainable extraction of antioxidants from murtila leaves. I International Conference on Antioxidants, Barcelona (España). PÓSTER.
17. **Gómez-Estaca J**, Ibarra D, Eugenio ME, García-Fuenteilla L, Martín-Sampedro R, del Castillo MD. On the valorization of coffee by-products: functionality of lignin from silverskin and parchment for nanoparticle production. XXII Congress European Food Chemistry, Eurofood, Belgrado (Serbia). PÓSTER.
18. **Gómez-Guillén MC**, **Alemán A**, **Montero MP**. Surimi gels formulated with antioxidant coconut oil emulsions stabilised by chitosan nanoparticles. 51st Conference of the West European Fish Technologists Association, Copenague (Dinamarca). PÓSTER.
19. **González-Mulero I**, **Mesías M**, **Morales FJ**, **Delgado-Andrade C**. Acrylamide bioaccessibility in cereals, potatoes and chips. Effect of the food matrix and colonic fermentation. XXII Congress European Food Chemistry, Eurofood, Belgrado (Serbia). ORAL.
20. **González-Mulero I**, **Mesías M**, **Morales FJ**, **Delgado-Andrade C**. Bioaccesibilidad de la acrilamida en snacks fritos de patata y de otros vegetales. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.
21. **González-Mulero L**, **Delgado-Andrade C**, **Morales JF**, **Mesías C**. Estimación de la exposición diaria a acrilamida en residencias de mayores mediante un estudio de dieta total. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.
22. **López ME**. Attendance as Spanish representative to the Permanent National Representative Member Institutes Meeting. 51st Conference of the West European Fish Technologists Association, Copenague (Dinamarca). PÓSTER.
23. **López ME**, **Alemán A**, **Ramos S**, **Gómez-Guillén MC**, **Montero P**. Simulated gastrointestinal digestion of *Holoturia foscalkii* hydrolysate encapsulated in two nanostructure system. 51st Conference of the West European Fish Technologists Association, Copenague (Dinamarca). ORAL.
24. **Mateos R**, **Bravo L**. Evaluación del efecto en salud del aceite de orujo de olive frente al aceite de girasol y girasol alto oleico en consumidores sanos y en población de riesgo. 10th World Olive Oil Exhibition, Madrid (España). ORAL.
25. **Mateos R**, **González-Rámila S**, **Seguido MA**, **Sarriá B**, **Bravo L**. Mejor valoración del aceite de orujo de oliva frente a aceites de semilla por participantes en dos estudios clínicos. Expoliva 2023, Jaén (España). PÓSTER.
26. **Marcos A**, **Díaz LE**, **Gómez-Martínez S**, **Vicente-Castro I**, Jurado, Iturmendi N, Heredia C, Martín-Ridaura MC, Calle N, Ceinos M, Picón MJ, **Nova E**. Association of inflammatory biomarkers with the gut microbiota and short-chain fatty acids in prediabetic subjects. FENS 2023, Algarve (Portugal). PÓSTER.
27. **Merodio C**, **del Olmo I**, **Romero I**, **Sánchez-Ballesta MT**, **Escribano MI**. Gene co-expression network analysis of the transcriptome of strawberries under effective treatments identifies relevant genes involved in an improved texture. Iberian Plant Biology 2023, Braga (Portugal). PÓSTER.

28. **Mojió D, Calvo MM, Gómez-Estaca J.** Evaluación de la funcionalidad de biopolímeros y extractos de origen vegetal para la elaboración de almohadillas absorbentes antimicrobianas y biodegradables. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica y XVI Congreso Internacional de SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.
29. **Molina García, A. D.** Natural deep eutectic solvents in cryopreservation: physical approaches by DSC and ATR-FTIR spectroscopy. 59th meeting of Society for Low Temperature Biology. Vigo (España). ORAL.
30. **Passos RSFT, Cavalheiro CP, Leite JSF, Ruiz-Capillas C, Herrero AM, Pintado T.** Nutritional and textural properties of beef patties elaborated with cricket (*acheta domesticus*) flour as a meat replacer. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.
31. **Peñas E, Agahi F, Martínez-Villaluenga C,** Chiva R, Tamame M, **Frías J.** Chickpea flours as a high nutritional quality ingredient for healthy bakery innovation. XXII Congress European Food Chemistry, Eurofood, Belgrado (Serbia). PÓSTER.
32. **Pérez-Jiménez J,** Boege H, Zandkarimi F, Agnant K, St-Onge MP. Misalignment between diet and sleep may modify the profile of fecal phenolic microbial metabolites: a preliminary approach. Nutrition 2023: Conference of the American Society for Nutrition, Boston (Estados Unidos). PÓSTER.
33. **Pérez-Jiménez J,** Zandkarimi F, Boege H, Agnant K, St-Onge MP. Exploratory study on fecal metabolome modifications caused by misalignment between diet and sleep. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.
34. **Rodríguez MD, Bustos M, Blanch GP, Ruiz del Castillo ML, de Pascual Teresa S.** 4th Food Bioactives & Health Conference FBHC2023, Praga (República Checa). PÓSTER.
35. **Román-Cabrera AI, Palomino-Berrendo I, Vega-Fernández C, Martínez O.** Aprovechamiento de extractos proteicos de crustáceos de bajo valor económico como ingredientes emulsificantes y emulsionantes. XVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica (2023) XVI Congreso Internacional de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (2023), Madrid (España). PÓSTER.
36. **Sánchez-Arroyo A, Plaza-Vinuesa L,** de las Rivas B, Mancheño JM, **Muñoz R.** Enzymatic detoxification of ochratoxin A: *Aspergillus niger* vs. *Alcaligenes faecalis* ochratoxinases. XXII Congress European Food Chemistry, Eurofood, Belgrado (Serbia). ORAL.
37. **Schneider-Teixeira, A., Deladino, L. & Molina-Garcia, A. D.** Physical, thermodynamic and microstructural characterization of chitosan-alginate mixed beads for cryopreservation. Cryogenic Society of América CRYO2023. Minesota (Estados Unidos). ORAL.
38. **Schneider Teixeira, A., Molina García, A. D., & Deladino, L.** Exploring the viability of using yerba mate stems as green urea carrier fertilizers. WCCE11 11th World Congress of Chemical Engineering. Buenos Aires (Argentina). ORAL.
39. **Selani MM, Pintado T, Saldaña E, Herrero AM, Ruiz-Capillas C.** Aplicación de extracto de tallo de shiitake (*lentinula edodes*) como aditivo natural en salchichas frankfurt con aceite de soja como sustituto de grasa animal. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). PÓSTER.
40. **Villalva-Abarca M, García-Díez E,** Vicente-Díez JI, García-Cabrera S, Martín MA, **Ramos S, Pérez-Jiménez J.** Efectos de una mezcla de cacao y algarroba en la glucosa postprandial en sujetos con diabetes tipo 2. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). ORAL.
41. **Villalva-Abarca M,** Saiz R, Martínez-Maqueda D, **Pérez-Jiménez J.** Contribución de los polifenoles no extraíbles al contenido total de polifenoles en el yero (*Vicia ervilia*), una legumbre subestudiada. XXVII Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. XVI Congreso Internacional SEDCA, Madrid (España). ORAL.



# FORMACIÓN DE INVESTIGADORES

## TESIS DOCTORALES

1. **Diseño de un nuevo complemento alimenticio rico en ácido docosahexaenoico procedente de algas y validación en vegetarianos y omnívoros.** Doctoranda: [Elena García Maldonado](#). Directora: [M.ª Pilar Vaquero Rodrigo](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Farmacia. Fecha defensa: 7 de febrero de 2023.
2. **Evaluación del aceite de orujo de oliva en consumidores sanos y en población de riesgo.** Doctoranda: [Susana González Rámila](#). Directoras: [Laura Bravo Clemente](#), [Raquel Mateos Briz](#) y [Beatriz Sarriá Ruiz](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Farmacia. Fecha de defensa: 7 de marzo de 2023.
3. **Peruvian Andean fava beans: Combining pre-processing with thermoplastic extrusion enhances techno-functional, nutritional and bioactive properties, boosting their food applications.** Doctoranda: [Rebeca Salvador Reyes](#). Directoras: [María Teresa Pedrosa Silva Clerici](#) y [Cristina Martínez-Villaluenga](#). Universidad Estatal de Campinas (Brasil). Facultad de Ingeniería de Alimentos. Fecha de defensa: 22 noviembre 2023.
4. **Uso de UV-A led en brotes de sorgo como tecnología emergente para la obtención de alimentos potencialmente saludables: estudios in vitro.** Doctorando: [M.C Alan Amado Ruiz Hernández](#). Directoras: [Rosario Maribel Robles Sánchez](#) y [Juana Frías Arevalillo](#). Universidad de Sonora. Facultad Interdisciplinaria de Ciencias Biológicas y de Salud. Facultad de Ingeniería de Alimentos. Fecha de defensa: 22 noviembre 2023.
5. **Wheat valorization strategies for the sustainable production of healthy food ingredients.** Doctoranda: [Ana Irene Tomé Sánchez](#). Directoras: [Cristina Martínez-Villaluenga](#) y [Juana Frías Arevalillo](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Farmacia. Fecha de defensa: 19 de diciembre de 2023.

## TRABAJOS FIN DE MÁSTER

1. **Análisis crítico del etiquetado y composición de los complementos alimenticios para deportistas utilizados durante la práctica deportiva.** Alumna: [Raquel Manzanero Rodríguez](#). Tutoras: [Jara Pérez Jiménez](#) y [Beatriz Lara López](#). Universidad Camilo José Cela. Facultad de Ciencias. Junio 2023.
2. **Aplicación de la espectroscopía NIR para la identificación del fraude en mieles de la provincia de Zamora.** Alumno: [Iván Martínez Martín](#). Tutora: [Tatiana Pintado del Campo](#). Universidad Internacional de La Rioja. Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología. Noviembre 2023.
3. **Aplicaciones innovadoras de las altas presiones hidrostáticas en la elaboración de vinos.** Alumna: [Lucía del Prado Ventura](#). Tutora: [Laura Otero García](#). Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Julio 2023.
4. **Automedicación con análogos de GLP1 para la pérdida de peso: Estudio piloto.** Alumnos: [Lina María González Ballesteros](#), [Luisa Fernanda González Ballesteros](#), [María Juan Vidal](#), [Javier Torres Mejía](#). Tutoras: [Esther Nova Rebato](#) y [Esperanza Díaz Prieto](#). Universidad Europea de Madrid. Facultad de Ciencias Biomédicas. Octubre 2023.
5. **Conductas de riesgo de trastorno de comportamiento alimentario en jóvenes hispanohablantes.** Alumnas: [María Fernanda Avalos Fernández](#), [Goldie Gamboa](#), [Ana Laura Montes Martín](#). Tutoras: [Sonia Gómez Martínez](#) y [Ascensión Blanco](#). Universidad Europea de Madrid. Facultad de Ciencias Biomédicas. Junio 2023.
6. **Control de la resistencia a la insulina asociada al consumo de orujo de uva con diferentes perfiles de compuestos fenólicos.** Alumno: [Fernando Buergo Martínez](#). Tutoras: [Jara Pérez-Jiménez](#) y [Rosalia Reynoso Camacho](#). Universidad Autónoma de Querétaro. Facultad de Químicas. México. Junio 2023.

7. **Desarrollo de prototipos de envases activos a partir de materias primas de origen vegetal.** Alumna: [Paula Gil MARTÍN](#). Tutores: [M.ª Pilar Montero García](#), [Ailén Alemán Pérez](#), [Joaquín Gómez Estaca](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Ciencias Biológicas. Septiembre 2023.
8. **Dietas milagro y el riesgo de TCA en mujeres jóvenes colombianas y mexicanas.** Alumnas: [Valeria Bermúdez](#), [Sofía Noriega](#) y [Jimena Stefanoni](#). Tutoras: [Sonia Gómez-Martínez](#) y [Esperanza Díaz Prieto](#). Universidad Europea de Madrid. Facultad de Ciencias Biomédicas. Junio 2023.
9. **Diseño de un protocolo de actuación para minimizar el riesgo de contaminación cruzada de alérgenos en la fabricación de atún enlatado.** Alumna: [María Gabriela Escudero Lucero](#). Tutora: [Tatiana Pintado del Campo](#). Universidad Internacional de La Rioja. Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología. Noviembre 2023.
10. **Efecto de la aplicación de altos niveles de CO2 en la biosíntesis de vitamina C en arándanos y frambuesas conservados a 0°C.** Alumna: [Gema Molleja](#). Tutoras: [M. Teresa Sánchez-Ballesta](#) e [Irene Romero de la Fuente](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Ciencias Biológicas. Septiembre 2023.
11. **Elaboración de un plan de acción ante la presencia de alérgenos no declarados en el producto final.** Alumna: [Laura González Vega](#). Tutora: [Tatiana Pintado del Campo](#). Universidad Internacional de La Rioja. Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología. Noviembre 2023.
12. **Empleo de un disolvente eutéctico profundo alcalino para la preparación de películas de proteína de soja con adición de nanopartículas de lignina-proteína de soja.** Alumna: [Paula Guerrero Arroyo](#). Tutores: [M. Carmen Gómez Guillén](#), [Ailén Alemán Pérez](#), [Joaquín Gómez Estaca](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Ciencias Biológicas. Septiembre 2023.
13. **Estudio de la utilización de los edulcorantes en la industria alimentaria. Repercusiones sobre la salud.** Alumna: [Patricia Sánchez Benito](#). Tutoras: [Sonia Gómez Martínez](#) y [Ascensión Marcos Sánchez](#). Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas. Julio 2023.
14. **Evaluación de la percepción de la influencia de las redes sociales sobre el riesgo de trastornos de la conducta alimentaria en población adulta.** Alumnas: [Silvina María Puig](#), [Jheiser Guillermo Sanabria](#), [Cristina Villagrán](#), [Silvia Costa](#) y [Alejandra Zertuche](#). Tutoras: [Esther Nova Rebato](#) y [Sonia Gómez Martínez](#). Universidad Europea de Madrid. Facultad de Ciencias Biomédicas. Octubre 2023.
15. **Evaluación de los Puntos de Control Críticos (PCC) en el nuevo proceso de elaboración del queso de pasta prensada.** Alumna: [Lydia Gómez Palacios](#). Tutores: [Tatiana Pintado del Campo](#). Universidad Internacional de La Rioja. Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología. Noviembre 2023.
16. **Flexibilidad en la aplicación del paquete de higiene en una pequeña industria.** Alumno: [Juan Gabriel Herrero Mira](#). Tutores: [Tatiana Pintado del Campo](#). Universidad Internacional de La Rioja. Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología. Noviembre 2023.
17. **Grado de Nutrición Humana y Dietética como factor de riesgo para el desarrollo de sintomatología de Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA) en población universitaria.** Alumnos: [Cecilia Ibáñez Varela](#), [Silvia Íñigo de la Rosa](#), [Álvaro Martín Zorzo](#) y [Paula Villapalos Rodríguez](#). Tutoras: [Esther Nova Rebato](#) y [Esperanza Díaz Prieto](#). Universidad Europea de Madrid. Facultad de Ciencias Biomédicas. Junio 2023.
18. **Nariz electrónica como herramienta quimiométrica del análisis de la calidad de los alimentos.** Alumna: [Laura Alcaide López](#). Tutoras: [Marta Mesías García](#) y [Cristina Samaniego Sánchez](#). Universidad de Granada. Facultad de Farmacia. Julio 2023.
19. **Potencial efecto protector de los flavonoles del cacao en la diabetes.** Alumna: [Camila Milagros Jiménez Flores](#). Tutora: [Sonia Ramos Rivero](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Farmacia. Julio 2023.

20. **Relación entre la insatisfacción corporal y la actividad física en adultos.** Alumnos: [María Laura Marranzini](#), [Paola Zapata Luque](#), [Andrea Castro Marroquín](#), [Ana Sofía Cedeño](#). Tutoras: [Esther Nova Rebato](#) y [Sonia Gómez-Martínez](#). Universidad Europea de Madrid. Facultad de Ciencias Biomédicas. Junio 2023.
21. **Relación entre los síntomas de ansiedad generados por la pandemia por COVID-19 y el riesgo a desarrollar un Trastorno de la Conducta Alimentaria.** Alumnas: [Arantxa Jiménez Blanca](#), [María Ordoñez](#), [Ana Quiles Ferri](#), [María Salazar](#). Tutoras: [Ligia Esperanza Díaz Prieto](#) y [Esther Nova Rebato](#). Universidad Europea de Madrid. Facultad de Ciencias Biomédicas. Junio 2023.
22. **Riesgo de trastorno de la conducta alimentaria y nivel de ansiedad en estudiantes de Latinoamérica y España.** Alumnas: [Andrea Cárdenas](#), [Diana Huertas](#), [Inés Luttmann](#), [Camila Ruales](#), [Sara López de Felipe Abad](#). Tutoras: [Sonia Gómez-Martínez](#) y [Ligia Esperanza Díaz Prieto](#). Universidad Europea de Madrid. Facultad de Ciencias Biomédicas. Octubre 2023.
23. **Valorización de subproductos de mango mediante tecnologías sostenibles: ultrasonidos, altas presiones hidrostáticas y encapsulación por spraydrying.** Alumna: [Rosana Sacristán Aparicio](#). Tutoras: [Begoña de Ancos Sigüero](#) y [Concepción Sánchez-Moreno González](#). Universidad Autónoma de Madrid. Facultad de Ciencias. Septiembre 2023.

## TRABAJOS FIN DE GRADO

1. **Actividad biológica del pepino de mar.** Alumna: [Emilia Mora Díe](#). Tutoras: [M. Elvira López Caballero](#) y [Helena M. Moreno Conde](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria. Febrero 2023.
2. **Biodisponibilidad y metabolismo de microplásticos de envases alimentarios mediante modelos celulares in vitro.** Alumno: [Adrián Domene Vallero](#). Tutoras: [Raquel Mateos Briz](#) y [M.ª Dolores Marazuela Lamata](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Ciencias Químicas. Julio 2023.
3. **Clonaje, purificación y caracterización físico-química de la ocratoxinas de *Aspergillus niger*.** Alumno: [Ignacio Sáez Jimena](#). Tutora: [Blanca de las Rivas González del Rey](#). Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas. Julio 2023.
4. **Creación de una aplicación para el cálculo de micronutrientes en recetas de cocina mediante NLP.** Alumno: [Javier Gómez de Agüero Muñoz](#). Tutores: [Sonia de Pascual-Teresa Fernández](#) y [Raúl Alonso Calvo](#). Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Informática. Mayo 2023.
5. **Contenido de carotenoides en mango (*Mangifera indica*) variedad Kent y su extracción mediante el empleo de métodos sostenibles.** Alumna: [Clara Herrero Lodares](#). Tutoras: [Elena Rodríguez Rodríguez](#) y [Begoña Olmedilla Alonso](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria. Julio 2023.
6. **Desarrollo de hamburguesas con reducido contenido en sodio empleando shiitake (*Lentinula edodes*): análisis de dominancia temporal de sensaciones.** Alumna: [Carolina Justo Ruiz](#). Tutoras: [Claudia Ruiz-Capillas Pérez](#), [Ana M. Herrero Herranz](#) y [María Isabel Cambero Rodríguez](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria. Julio 2023.
7. **Desarrollo de películas de proteína de guisante mediante las técnicas de moldeo y termoprensado a diferentes temperaturas.** Alumno: [Antonio Tornero Castejón](#). Tutores: [Joaquín Gómez Estaca](#) y [Ailén Alemán Pérez](#). Universidad de Alcalá. Facultad de Ciencias. Junio 2023.
8. **Efectos beneficiosos del café en la obesidad.** Alumna: [Andrea Sánchez Medina](#). Tutora: [Beatriz Sarriá Ruiz](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria. Febrero 2023.
9. **El erizo de mar como fuente de compuestos bioactivos.** Alumna: [Lucía Fernández Moreno](#). Tutoras: [M. Elvira López Caballero](#) y [Helena M. Moreno Conde](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria. Julio 2023.

10. **Encapsulación de hidrolizado de pepino de mar (*Holothuria forskalii*) en dos sistemas de nanoencapsulación: liposomas y nanopartículas de quitosano.** Alumna: [Carlota Navarro Barrero](#). Tutoras: [Pilar Montero García](#) y [Carmen Gómez Guillén](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria. Febrero 2023.
11. **Estudio del potencial antioxidante de los polifenoles en aves.** Alumna: [Paula Domingo de Pedro](#). Tutoras: [Sonia de Pascual-Teresa Fernández](#), [Susana Chamorro Francisco](#) y [Beatriz Isabel Redondo](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Ciencias Biológicas. Julio 2023.
12. **Estudio del potencial bioactivo de invertebrados marinos infrautilizados de interés en alimentación funcional.** Alumna: [Sara Novo Chaparro](#). Tutores: [Óscar Martínez Álvarez](#) y [Marta M. Calvo Rodríguez](#). Universidad de Alcalá. Facultad de Ciencias. Junio 2023.
13. **Insectos, sostenibilidad y futuro del sector.** Alumno: [Sergio Sánchez Fernández](#). Tutoras: [Rocío Esteves Santiago](#) y [Ligia Esperanza Díaz Prieto](#). Universidad Francisco de Vitoria. Facultad de Derecho, Empresa y Gobierno. Julio 2023.
14. **Mejoras tecnológicas para combatir el desperdicio alimentario.** Alumna: [María Calzada Gento](#). Tutora: [Marta Mesías García](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Medicina. Febrero 2023.
15. **Microplásticos procedentes de envases alimentarios: toxicidad en modelos celulares intestinales y hepáticos.** Alumna: [Julia Ciudad Suárez](#). Tutoras: [M.ª Dolores Marazuela Lamata](#) y [Raquel Mateos Briz](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Ciencias Químicas. Julio 2023.
16. **Nutrición y redes sociales.** Alumna: [Carlota Romero Isern](#). Tutoras: [M Ángeles Martín Arribas](#) y [Marta Mesías García](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Medicina. Julio 2023.
17. **Repercusión de talleres de educación nutricional en niños y jóvenes.** Alumna: [Teresa A. González de Toro](#). Tutora: [Beatriz Sarriá Ruiz](#). Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria. Julio 2023.
18. **Valorización de subproductos de manzana como fuente de compuestos bioactivos mediante tecnologías sostenibles.** Alumno: [Ignacio Adell Corrales](#). Tutoras: [Begoña de Ancos Siguero](#) y [Concepción Sánchez-Moreno González](#). Universidad Europea de Madrid. Facultad de Ciencias Biomédicas y de la Salud. Junio 2023.

## CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN

### COORDINADOS POR ICTAN Y ORGANIZADO POR EL GABINETE DE FORMACIÓN DEL CSIC

1. Análisis de compuestos volátiles en alimentos. Persona responsable: [Miguel Ángel Martínez](#).
2. Aplicaciones de la alta presión hidrostática en la conservación y funcionalización de alimentos. Personal responsable: [Antonio de Diego Molina](#).
3. Análisis elemental de muestras orgánicas y agroalimentarias. Determinación de metales, metaloides y no metales. Personal responsable: [Gonzalo Guerrero Gimena](#).
4. Cromatografía de líquidos acoplada a espectrometría de masas. Personal responsable: [Inmaculada Álvarez Acero](#) y [Graciela Blanch Manzano](#).
5. Estudios de intervención nutricional: diseño y desarrollo. Personal responsable: [Sonia Gómez-Martínez](#) y [Belén Zapatera García](#).

## COORDINADOS POR PERSONAL ICTAN Y ORGANIZADOS POR OTRAS ENTIDADES

1. IV curso avanzado sobre inmunonutrición y sostenibilidad. Panorama de la situación actual mundial. Real Academia Nacional de Farmacia. Participantes: [Ascensión Marcos Sánchez](#), [Esther Nova Rebato](#), [Sonia Gómez Martínez](#), [Ligia Esperanza Díaz Prieto](#).
2. Curso de actualización de las normas correctas de fabricación. Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios. Participante: [Inmaculada Álvarez Acero](#).
3. Estudio nutricional e innovación alimentaria. Centro Territorial de Innovación y Formación Madrid-Este. Participantes: [Marta Mesías García](#), [M Ángeles Martín Arribas](#), [Jara Pérez-Jiménez](#), [Beatriz Sarriá Ruiz](#), [Sonia Gómez-Martínez](#), [Belén Zapatera García](#), [Raquel Mateos Briz](#).
4. Introducción a la divulgación científica: aplicación a distintos ámbitos y formatos. Escuela de Doctorado. UCM. Participantes: [Marta Mesías García](#), [M Ángeles Martín Arribas](#), [Jara Pérez-Jimenez](#), [Beatriz Sarriá Ruiz](#), [Marisol Villalva Abarca](#).
5. Investigación nutricional: una visión actualizada de la alimentación. Centro Territorial de Innovación y Formación Madrid-Oeste. Participantes: [Marta Mesías García](#), [M Ángeles Martín Arribas](#), [Jara Pérez-Jiménez](#), [Beatriz Sarriá Ruiz](#), [Sonia Gómez-Martínez](#), [Belén Zapatera García](#), [Ana M. Herrero Herranz](#), [Claudia Ruiz-Capillas Pérez](#), [Begoña Olmedilla alonso](#), [Raquel Mateos Briz](#).
6. Salud pública, obesidad y trastornos alimentarios: un abordaje multidisciplinar desde la inmunonutrición. Curso de Verano de la UCM en El Escorial. Participante: [Ascensión Marcos Sánchez](#).

## MÁSTER UNIVERSITARIOS CON PARTICIPACIÓN ICTAN

1. Máster en Avances en calidad y tecnología alimentaria (Universidad de Granada).
2. Máster de Bases moleculares de enfermedades metabólicas. (Universidad Complutense Madrid).
3. Máster de Biología vegetal aplicada (Universidad Complutense de Madrid).
4. Máster de Bioquímica, Biología Molecular y Biomedicina (Universidad Complutense de Madrid).
5. Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria (Universidad País Vasco).
6. Máster de Calidad y Seguridad Alimentaria (Universidad Politécnica de Valencia).
7. Máster de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Universidad de la República, Uruguay).
8. Máster de I+D+i en la Industria Alimentaria (Universidad Complutense de Madrid).
9. Máster de Ingeniería Aplicada a la Salud (Universidad Politécnica de Madrid).
10. Máster de Inmunología (Universidad Complutense de Madrid).
11. Máster de Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad (iDeA) (Universidad de Castilla La Mancha).
12. Máster de Nutrición e Inmunidad (Universidad de País Vasco).
13. Máster de Nutrición y Dietética Aplicada (Universidad Complutense de Madrid).
14. Máster de Seguridad Alimentaria (Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid (COLVEMA)).
15. Máster de Seguridad Alimentaria (COVM-AESAN-Consejería Sanidad-Universidad Complutense de Madrid).
16. Máster de Trastornos de conducta alimentaria y obesidad (Universidad Europea).
17. Máster Universitario de Microbiota, Probióticos y Prebióticos (Universidad Europea de Madrid).
18. Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas (Universidad Pablo de Olavide Sevilla).
19. Máster Universitario en Condicionantes Genéticos, Nutricionales y Ambientales del Crecimiento y el Desarrollo (Universidad de Granada).
20. Máster Universitario en Estudios Nutricionales de Precisión y Epidemiología Nutricional. Título oficial Modalidad online interactivo (Universidad internacional de la Rioja).
21. Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria (Universidad de Sonora, México).
22. Máster Universitario en Investigación en Inmunología (Universidad Complutense de Madrid).



## GRADOS UNIVERSITARIO CON PARTICIPACIÓN ICTAN

1. Nutrición Humana y Dietética (Universidad Europea de Madrid).
2. Nutrición Humana y dietética (Universidad Católica de Ávila).
3. Grado en Gastronomía (Universidad Francisco de Vitoria).
4. Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Universidad Complutense de Madrid).
5. Grado en Químicas (Universidad Complutense de Madrid).
6. Grado Ingeniero Químico (Universidad Complutense de Madrid).

## SEMINARIOS CELEBRADOS EN EL ICTAN

1. [Verónica Carolina Molina](#). Nutrición Funcional: herramienta para una alimentación saludable. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). 20/01/2023
2. [Susana González Rámila](#). Evaluación del aceite de orujo de oliva en consumidores sanos y en población de riesgo cardiovascular. Investigadora predoctoral del Departamento de Metabolismo y Nutrición del ICTAN. 24/02/2023
3. [Jara Pérez-Jiménez](#). Dieta, sueño y riesgo cardiometabólico: del círculo vicioso al círculo virtuoso. Científica Titular del Departamento de Metabolismo y Nutrición del ICTAN. 13/03/2023
4. [Gonzalo Delgado Pando](#). Innovación tecnológica en la producción y caracterización de alimentos. Científico Titular del Departamento de Productos Cárnicos y Pesqueros. 27/04/2023
5. [Gemma Rodiguez-Tarduchy](#). La autentificación de líneas celulares humanas. Un paso imprescindible para validar la reproducibilidad de nuestros experimentos. Servicio de Genómica- IIBM (Instituto de Investigaciones Biomedicas Alberto Sols). 24/05/2023
6. [Guadalupe Morales de León](#). ¿Sabías la importancia que tiene tu microbiota en la prevención del desarrollo de las alergias? Profesora de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y médico adscrito al servicio de Alergia Hospital ISSSTEP de Puebla, México. 09/06/2023
7. [Rocío Barragán Arnal](#). Relación sueño-dieta: estudio de factores cronobiológicos y su asociación con marcadores ómicos. Universidad de Valencia. 12/06/2023
8. [Carlota López Fernández y Pilar Navarro Lorente](#). Alimentación sostenible y saludable: el proyecto «En Madrid, cada plato es un paisaje» y otras iniciativas de FVS. Técnica y coordinadora de la Fundación Vida Sostenible. 30/06/2023
9. [Carina Van Nieuwenhove](#). Fermentaciones lácticas de jugos de frutas para el diseño de nuevas bebidas funcionales. Investigadora independiente del Centro de referencia para Lactobacilos (CERELA-CONICET) en Tucumán (Argentina) y Profesora Titular de la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Tucumán. 27/09/2023
10. [Marisol Villalva Abarca](#). Extractos polifenólicos a partir de plantas tradicionales: evaluación de sus actividades biológicas y su biodisponibilidad. Investigadora postdoctoral del Departamento de Metabolismo y Nutrición del ICTAN. 16/10/2023
11. [Fernanda Mozzi](#). Bacterias lácticas funcionales. Producción de manitol y seleno-aminoácidos. Investigadora Principal CONICET en el Centro de referencia para Lactobacilos (CERELA-CONICET) en Tucumán (Argentina). 18/10/2023

12. [Endale Amare Kifle](#). The Ethiopian Food Composition Table: History, Development process, and future prospects. Senior Researcher of the Food Science and Nutrition Ethiopian Public Health Institute. 23/10/2023
13. [Luis Alexis Hernández Palma](#). Alimentación sostenible como terapéutica para la obesidad. Coordinador académico de la Maestría en Ciencia del Comportamiento con orientación en Alimentación y Nutrición e investigador del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición, de la Universidad de Guadalajara de México. 23/11/2023

## JORNADAS/ SIMPOSIUM/REUNIONES Y CURSOS

1. [Frías Arevalillo J](#). Beneficios de las legumbres en el contexto de Dieta Mediterránea. Seminarios externos Dionisio Martín Zanca, Instituto de Biología Funcional y Genómica (IBFG-CSIC). Salamanca (España).
2. [Mateos Briz R](#). Curso organizado por el Voluntariado de la Universidad Pontificia de Salamanca. Clase sobre 'Cata de aceite de oliva y Efectos en salud'.
3. [Mesías García M](#), [Hogado Arroyo F](#). Controlando y mejorando la calidad y la seguridad de los alimentos. 3ª edición. Universidad de Alcalá.
4. [Mesías García M](#). Acrilamida en la industria alimentaria. Instituto de Ciencias de la Salud, Talavera de la Reina.
5. [Mesías García M](#). Cómo controlar la formación de contaminantes durante el procesado de alimentos. Ciclo de Conferencias en el Centro Municipal de Mayores "Antonio Somalo Bernal", Madrid. ORAL.
6. [Mesías García M](#). Controlando los contaminantes en los alimentos procesados. IES Benjamín Rúa.
7. [Mesías García M](#). Training School (Acción COST ACRYRED).
8. [Martínez Álvarez O](#). Evaluación de la calidad de productos de la acuicultura durante su conservación en frío. Estrategias nutricionales para la mejora de la alimentación en acuicultura y Taller formativo Alimentación innovadora y sostenible en acuicultura. Consorcio Acuisost.
9. [Pérez-Jiménez J](#). Análisis de polifenoles por HPLC-MS (Universidad Finis Terrae, Chile).
10. [Pérez-Jiménez J](#). Dieta y sueño. Seminario invitado en la Universidad Finis Terrae, Santiago de Chile (Chile).
11. [Pérez-Jiménez J](#). Potencial de los polifenoles (extraíbles y no extraíbles) en la modulación de enfermedades cardiometabólicas. Jornada del proyecto Fondecyt 1220097: De la naturaleza a un envejecimiento saludable\_ explorando los antioxidantes y las propiedades de las algas. Santiago de Chile (Chile).
12. [Toledo Guerrero J](#), [Romero de la Fuente I](#), [Herranz Hernandez B](#), [Álvarez Torres MD](#), [Escribano Garaizabal MI](#), [Merodio Moreno C](#), [Sánchez Ballesta MT](#). ¿Cómo mantener la calidad postcosecha de los arándanos? Papel de la aplicación de altos niveles de CO<sub>2</sub>. Tercer Seminario Internacional RIARES sobre "Sistemas de producción agrícola y sostenibilidad, cosecha y postcosecha", Almería (España).

# COMUNICACIÓN Y DIVULGACIÓN

## ARTÍCULOS Y NOTAS DE PRENSA

1. El aceite de orujo de oliva disminuye el colesterol y mejora la sensibilidad a la insulina. [Bravo Clemente L, Mateos Briz R.](#) CSIC. 19/1/2023.
2. Olivar en femenino: una visión complementaria del mundo científico. [Mateos Briz R.](#) Revista Oleo. 7/3/2023.
3. “El espectacular estallido de una galaxia polisacárida”. [María Pilar Perla Mateo y Molina García, A. D.](#) El Heraldo de Aragón. 7/4/2023.
4. En que consiste el efecto segunda comida. [Pérez-Jiménez J.](#) The Conversation. 3/5/2023.
5. ¿Son los sucedáneos de surimi tan malos como los pintan? [Pérez-Mateos M.](#) The Conversation. 10/8/2023.
6. Cada vez comemos más alimentos procesados a presiones más altas que las de la Fosa de las Marianas (incluso sin saberlo). [Otero L, Pérez-Mateos M.](#) The Conversation. 19/9/2023.
7. Congeladores magnéticos: ¿qué efecto tienen en la congelación de los alimentos? [Pérez-Mateos M.](#) The Conversation. 25/10/2023.
8. Century of research shows eating these compounds can help protect against heart disease and Alzheimer´s. [Pérez-Jiménez J.](#) The Conversation. 26/10/2023.
9. “Blue Bead Parade”. [Esther Thole y Molina García, A. D.](#) C2W | Mens & Molecule y C2W International. 13/12/2023.
10. Presentación libro “Qué sabemos de la inmunonutrición”. [Gómez-Martínez S.](#) Diario la Mancha. 19/12/2023.

## ENTREVISTAS

1. Contaminantes químicos de procesado térmico. [Mesías García M.](#) Programa de radio en el Canal UNED. Programa de radio en el Canal UNED: Desarrollo de estrategias integradas que permitan mejorar la calidad, la seguridad y funcionalidad de los alimentos: hacia una alimentación más saludable. <https://canal.uned.es/video/63d90ffd61d0d24ff716e842>. 04/02/2023.
2. Entrevista en Anuario AOVE- Olivar español 2023. [Mateos Briz R, Pérez-Jiménez J.](#) <https://revistaalmaceitecomblog.files.wordpress.com/2023/05/anuario-ave-olivar-espanol-2023.pdf>. 10/05/2023.
3. Comer y Cantar. [Nova Rebato E.](#) Entrevista en el programa de RNE. Junio 2023.
4. Ciencia para leer. [Nova Rebato E.](#) Entrevista en espacio cedido a Comunicación-CSIC por el Podcast “A golpe de Bit” de RNE. 15/06/2023.
5. Empresas innovadoras de la Garrofa. [Pérez-Jiménez J.](#) Boletín nº30. Boletín enero-abril 2023.
6. ¿El cruzado aragonés? [Pérez-Jiménez J.](#) 27/01/2023.

7. Sobre los superalimentos: "No existen". Pérez-Jiménez J. Diario As. <https://as.com/actualidad/jara-perez-sobre-los-superalimentos-no-existen-n/>. 15/04/2023.
8. ¿Y tú, qué comes? Pérez-Jiménez J. Programa Focus, TV Cuatro. 12/06/2023.
9. Revista "Sin gluten". Pérez-Jiménez J. Número de otoño de 2023.
10. ¿Qué comeremos en el futuro? Pérez-Jiménez J. Revista National Geographic. 27/10/2023.
11. Por qué el zumo de fruta natural podría elevar el riesgo de ictus. Pérez-Jiménez J. Cuidate Plus. 26/02/2023.
12. Informativo 24 horas de Radio Nacional de España. Pérez-Jiménez J. 15/02/2023.
13. Plato saludable: ¡con las manos en la masa! Pintado del Campo T, Zapatera García B. Radio punto castro. 11/01/2023

## SEMANA DE LA CIENCIA

### TALLERES Y MESAS REDONDAS

1. ¿Cuánto azúcar tiene mi bebida? Álvarez Acero I, de Vega Matallanos ME y Díaz Rica B.
2. Un día entre Carnes y Pescados. Alemán Pérez A, Careche Recacoechea M, Cofrades Barbero S, Gómez Guillén C, Gómez Estaca J, Herrero Herranz A, López Caballero ME, Montero García P y Ruiz-Capillas Pérez C.
3. Valor nutricional de los insectos. ¿Te atreverías a probarlos? Díaz Prieto LE y Pintado del Campo T.
4. Explorando nuestro fascinante sistema inmunitario. Gómez-Gómez S, Nogués Cañadas M y Nova Rebato E.
5. El aceite de oliva: salud y sabor. Mateos Briz R y Pintado del Campo E.
6. Controlando los contaminantes en los alimentos procesados. Mesías García M.
7. Como alimentarse para mejorar la salud ocular. Olmedilla Alonso B.
8. Alimentos procesados a alta presión: ¡Menudo estrés! Otero García L.
9. ¿Gulas o angulas? Pérez Mateos M.
10. ¿Por qué y cómo meter más fibra en nuestros platos? Pérez-Jiménez J y Villalva Abarca M.
11. Plato saludable. Pintado del Campo T y Zapatera García B.
12. Etiquetado de alimentos ¿Qué debemos saber? Sánchez-Moreno González C.

### CHARLAS DEGUSTACIÓN

1. El chocolate. Martín Arribas MA y Mesías García M.
2. El café. Mesías García M y Sarriá Ruiz B.

## Participantes en la visita guiada a las instalaciones del ICTAN.

Álvarez Acero I, Blázquez Santos E, Flores Ramírez YB, Campos Monfort G, de Ancos Siguero B, de las Heras Albaladejo C, de las Rivas González del Rey B, de Vega Matallanos ME, Díaz Rica B, Gómez-Martínez S, Guerrero Gimena G, Mateos Jimenez C, Martín Arribas MA, Mesías García M, Núñez Flores R, Pintado del Campo T, Ramos Revero S, Sánchez Arroyo A, Sánchez Ballesta MT, Valbuena Martínez A, Zapatera García B.

## ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA

1. Madrid es Ciencia. Alemán Pérez A, Frías Arevalillo J, Blázquez Santos E, Gómez-Martínez S, Martín Arribas MA, Mateos Briz R, Mesías García M, Molina Molina S, Otero García L, Peñas Pozo ME, Pérez Mateos M, Pintado del Campo T, Veses Alcobendas A, Zapatera García B.
2. Ciudad Ciencia. Díaz Rico B, de Vega Matallanos ME, Díaz LE, Gómez-Martínez S, Martín Arribas MA, Mateos Briz R, Mesías García M, Pérez-Jiménez J, Pintado del Campo T, Valbuena Martínez A, Veses Alcobendas A, Zapatera García B.
3. Ciencia en Acción. Mateos Briz R, Pintado del Campo T.
4. Catálogo de Conferencias Científicas del CSIC dirigidas al Sistema Educativo de la Comunidad de Madrid: Participación en el programa de bachillerato de excelencia de La Comunidad de Madrid. Gómez-Martínez S, López Barbero ME, Martín Arribas MA, Mesías García M, Otero García L, Pérez Mateos M, Ruiz-Capillas Pérez C, Sarriá Ruiz B, López Caballero E.
5. Laboratorio Científico. Apadrina la Ciencia, Investigar para construir un futuro mejor. Juvenalia. Pérez Mateos M, Usieto Albero M y López Caballero ME.
6. Proyecto Ciencia en el Barrio. García Díez E Martín Arribas, MA, Pérez-Jiménez J, Veses Alcobendas A.
7. Superescolares Sanos y Científicos. Mateos Briz R.
8. I Feria de la Salud en Móstoles. Mateos Briz R, Núñez Flores R, Renard M.
9. Ciclo conferencias ¿Qué Sabemos de? Díaz Prieto LE. Pérez-Jiménez J.
10. Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia. Mesías García M, Zapatera García B.
11. Proyectos NutriLecturas y en NutriLecturas en el Barrio. Álvarez Torres MD, Gómez Estaca J, Martín Arribas MA, Mateos Briz R, Mesías García M, Peñas Pozo ME, Pérez-Jiménez J, Ramos Rivero S, Romero de la Fuente I, Sánchez Ballesta MT, Veses Alcobendas A.
12. XIII Jornada de Estudiantes de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y V Ciclo de Conferencias de Egresados: Profesionales al Servicio de la Sociedad. Mesías García M.
13. Ciclo de Tertulias Asociación Fullbright. Pérez-Jiménez J.
14. Ciclo "Encuentros con Expertos". Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten de Madrid. Pérez-Jiménez J.
15. Festival Nacional de Divulgación Pint of Science. Pérez-Jiménez J.
16. Actividades de las Bibliotecas Públicas de Madrid en la Feria del Libro de Madrid. Pérez-Jiménez J.
17. Científicos y Divulgadores. Mesías García M.



18. Entrega de Premios FOTCIENCIA 19 (FECYT-CSIC) e Inauguración de la exposición de fotografías premiadas. [Molina García, A. D.](#)
19. “Blue Bead Parade”: Premio en el Photo Competition 2023 de ChemistryViews, la publicación de noticias científicas de Chemistry Europe. [Molina García, A. D.](#)
20. “Landscape after battle”: Premio a la mejor imagen en Ciencias de la Vida del concurso de microfotografía en el congreso MSF2023 (Microscopy at the Frontiers of Science), organizado por las Sociedades de Microscopia de España y Portugal. [Molina García, A. D.](#)
21. Ilustración fotográfica de la página Web de la revista científica Cryoletters. [Molina García, A. D.](#) y Aline Schneider Teixeira.

