

CV ABREVIADO
FELICIDAD RONDA BALBAS

22 de Julio 2017

Parte A. DATOS PERSONALES**Fecha del CVA**

22-07-2017

Nombre y apellidos	María Felicidad Ronda Balbás		
DNI/NIE/pasaporte	09252535A	Edad	58
Núm. identificación del investigador	Researcher ID		
	Código Orcid		

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Valladolid		
Dpto./Centro	Ingeniería Agrícola y Forestal/E.T.S. de Ingenierías Agrarias		
Dirección	Avda. de Madrid 57, 34071 Palencia		
Teléfono	979108339	correo electrónico	fronda@iaf.uva.es
Categoría profesional	Profesor Titular de Universidad	Fecha inicio	2003
Espec. cód. UNESCO	330900 - Tecnología de los alimentos; 330907 - Productos de cereales; 330920 - Propiedades de los alimentos 330904 - Panificación		
Palabras clave	Propiedades físicas, reología, transiciones de fase, derivados de cereales, geles, masas, panes, sin gluten, índice glucémico, calidad físico-química de alimentos, calidad sensorial		

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Estudios superiores	Universidad	Año
Doctorado en Ciencias Químicas	Universidad de Valladolid	1985
Licenciado en Ciencias Químicas	Universidad de Valladolid	1982
Especialista en Tecnología Ambiental	Universidad de Valladolid	1993
Inglés	Escuela Oficial de Idiomas. Valladolid	1997

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica:

- Evaluación positiva de 3 períodos de investigación por la Comisión Nacional de Evaluación de la Actividad Investigadora (sexenios). Último período: Enero 2010-Diciembre 2015
- Evaluación positiva de 3 tramos de componente por méritos investigadores del complemento específico (quinquenios). Último tramo: 2 de Mayo 2006 al 1 de Mayo 2011 (Entrada en vigor 1/01/2012). Pendiente resolución último tramo solicitado.
- Citas totales: 695; citas totales excluyendo auto-citas: 637
- Publicaciones totales en primer cuartil (Q1): 19 publicaciones
- Índice h: 14
- Número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años: 4 (1 en realización)
 1. Título del trabajo: Desarrollo de una tecnología de clarificación de jugo de caña azucarera para la formulación de bebidas refrescantes. Centro: Universidad de Valladolid Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Doctorando: Oscar Barrios Suárez, Fecha: Marzo, 2008-Apto cum Laude
 2. Título: Tef as an industrial crop for food processing. Exploring its latent potential and handling characteristics. Centro: Universidad de Valladolid, Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias, Doctorando: Workineh Abebe; Fecha: Marzo, 2015 – Sobresaliente Cum Laude con Mención Internacional
 3. Título: Mejora nutricional y funcional de panes sin gluten: adición de β -glucanos de diferentes orígenes y pesos moleculares atendiendo a las declaraciones de salud aprobadas por EFSA. Centro: Universidad de Valladolid, Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Doctorando: Sandra Pérez Quirce; Fecha: 13 de Julio 2017. Sobresaliente Cum Laude. Mención Internacional
 4. Título: Efecto de la acidificación sobre la estructuración de los sistemas sin gluten almidón-proteína. Centro: Universidad de Valladolid, Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Doctorando: Marina Villanueva Barrero. Fecha: **En etapa de realización**

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Mi CV está fuertemente marcado por la actividad profesional llevada a cabo durante 15 años en un Laboratorio de I+D industrial. Me licencié en Ciencias Químicas el año 1982 por la Universidad de Valladolid y entre 1982 y 1985 desarrollé mi tesis doctoral en el Departamento de Ingeniería Química de la misma Universidad con una beca de Formación de Personal Investigador. Gracias a mi condición de doctora fui destinada al Centro I+D que la empresa Azucarera Ebro Agrícolas (principal compañía azucarera de España con 11 fábricas) tenía destinado a la realización de proyectos de investigación que permitieran tanto la mejora de los procesos industriales ya existentes, como la búsqueda de nuevas alternativas. Además de esto, el Centro llevaba a cabo labores de control analítico de materias primas y de productos de azucarera, que servían tanto de apoyo a los proyectos de investigación, como de demostración de calidad ante la Administración y los Clientes. También era responsable de la puesta a punto y publicación de los métodos de análisis de aplicación general en todos los centros de la Compañía. En este Centro trabajé como Técnico de plantilla fija desde Septiembre de 1984 hasta Mayo de 1999, los últimos cuatro años como Jefe de Laboratorio. Entre Mayo y Noviembre de 1999 fui Jefe de Fabricación de la Azucarera de Peñafiel (Valladolid) a donde fui destinada para poner en marcha la nueva planta depuradora de la Fábrica (3000 m³) y hacerme cargo de la Gestión de Calidad y Medio Ambiente. Dentro de la compañía participé en comités nacionales e internacionales en representación de la empresa (como miembro de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, del comité europeo de fabricantes de azúcar para la revisión del Reglamento comunitario 1256/69, y como representante de España en ICUMSA).

Desde Noviembre de 1999 trabajo en la Universidad de Valladolid en el Área de Tecnología de Alimentos adscrita a la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias, como Profesora Titular de Universidad desde el 2003. He sido la coordinadora del Área de Tecnología de Alimentos desde el 2001 hasta el 2014 y soy coordinadora del master universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos, desde el diseño y verificación del título por la ANECA (septiembre 2009), hasta la actualidad. Desde mi incorporación a la Universidad de Valladolid he participado en diez proyectos de investigación subvencionados en convocatorias públicas: uno internacional, cinco nacionales y cuatro regionales. He sido IP de tres de ellos, uno nacional y dos regionales. También he trabajado en numerosos proyectos de transferencia de conocimiento a la Industria (23 contratos empresariales/artículos 11/83). Fruto de ello he publicado: 73 artículos científicos, de los cuales 36 están indexados en el JCR; 72 comunicaciones a congresos, de los cuales 45 son internacionales y 6 libros y capítulos de libro. He dirigido dos tesis doctorales ya defendidas y otras dos en realización; 34 Proyectos Fin de Carrera y 33 Trabajos Fin de Master.

Mis líneas de investigación se centran en el estudio de ingredientes y sistemas alimentarios (fundamentalmente basados en cereales y derivados) desde un punto de vista físico, químico, funcional y nutricional con el objeto de identificar su adecuación al desarrollo de nuevos productos alimentarios de mayor valor añadido, mejorados nutricionalmente, más seguros, de mayor vida útil y adecuados para poblaciones vulnerables o con necesidades especiales (en especial, para pacientes intolerantes al gluten). Las herramientas de diagnóstico en las que estoy más especializada se basan en medidas de propiedades físicas, efectos sobre las transiciones de fase de los sistemas, propiedades reológicas de las masas y geles, y su correlación con la calidad físico-química y sensorial de los productos finales. Sin embargo, dada mi procedencia y especialización en herramientas de análisis químico, actualmente estoy abriendo líneas de trabajo basadas en ensayos químicos y enzimáticos de medidas in vitro de digestibilidad de almidón y digestibilidad proteica, análisis de sustancias bioactivas y de otros principios de interés nutricional.

Además de colaborar con otros miembros de la Uva (pertenezco al GIR: Tecnología de la industria alimentaria: cereales y derivados), mantengo una colaboración activa y estrecha (demostrada con proyectos y publicaciones conjuntas) con investigadores de otras instituciones y países: Prof. Concha Collar (IATA, CSIC, España), Prof. Yrjö Roos (University College Cork, Irlanda) y con el grupo del Prof. Costas Biliaderis y Athina Lazaridou (Aristotle University of Thessaloniki, Grecia).

Tengo el número máximo de tramos de investigación posible (en los 15 años en la Universidad) (3sexenios) y de docencia (3 quinquenios) y he sido calificada como “excelente” en los dos tramos de

evaluación del programa *Docentia*. Fui acreditada como Catedrático de Universidad el 4 de Julio de 2011 y soy Catedrático de Universidad desde el 18 de Octubre de 2016.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones y libros (últimos 10 años)

1. S. Pérez-Quirce; **F. Ronda**; A. Lazaridou & C. Biliaderis (2017) Effect of Microwave Radiation Pretreatment of Rice Flour on Gluten-Free Breadmaking and Molecular Size of β -Glucans in the Fortified Breads. *Food and Bioprocess Technology*, 10(8), 1412-1421. DOI 10.1007/s11947-017-1910-7. Cuartil Q1. Autor de correspondencia
2. S. Pérez-Quirce; A. Lazaridou; C. Biliaderis; **F. Ronda** (2017) Effect of β -glucan molecular weight on rice flour dough rheology, quality parameters of breads and in vitro starch digestibility. *LWT - Food Science and Technology* 82: 446-453 Cuartil Q1. Autor de correspondencia
3. **Ronda, F.**; Pérez-Quirce, S., Villanueva, M. (2016) Rheological Properties of Gluten-Free Bread Doughs. Relationship with Bread Quality. In Ahmed, J. Ptaszek, P. and Basu, S. (Eds), *Advances in Food Rheology and Applications*. Elsevier. Chapter 12. Autor de correspondencia
4. Pérez-Quirce, S. **Ronda, F.**; Melendre, C.; Lazaridou, A.; Biliaderis, C. (2016) Inactivation of endogenous rice flour β -glucanase by microwave radiation and impact on physico-chemical properties of the treated flour. *Food and Bioprocess Technology*. 9 (9): 1562-1573 DOI: 10.1007/s11947-016-1741-y. Cuartil Q1.
5. **Ronda, F.**, Abebe, W., Pérez-Quire, S., Collar, C. 2015. Suitability of tef varieties in mixed wheat flour bread matrices: A physico-chemical and nutritional approach. *Journal of Cereal Science*, 64, 139-146. Cuartil: Q1
6. Abebe, W., **Ronda, F.**, Villanueva, M., Collar, C. 2015. Effect of tef [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter] grain flour addition on viscoelastic properties and stickiness of wheat dough matrices and bread loaf volume. *European Food Research and Technology*, 241: 469-478 (DOI 10.1007/s00217-015-2476-0). Cuartil Q3.
7. **Ronda, F.**, Pérez-Quirce, S., Lazaridou, A., Biliaderis, C. 2015. Effect of barley and oat β -glucan concentrates on gluten-free rice-based doughs and bread quality: a physico-chemical and nutritional perspective. *Food Hydrocolloids*, 48, 198-207. Cuartil: Q1
8. Abebe, W.; Collar, C., **Ronda, F.** 2015. Impact of variety type and particle size distribution on starchenzymatic hydrolysis and functional properties of tef flours. *Carbohydrates Polymers*, 115, 260-268. Cuartil: Q1
9. Abebe, W.; **Ronda, F.** 2015. Flowability, moisture sorption and thermal properties of tef flours. *Journal of Cereal Science*, 63: 14-20. Cuartil: Q1
10. Abebe, W.; **Ronda, F.** 2014. Rheological and textural properties of tef [*Eragrostis tef* (Zucc.)Trotter] grain flour gels. *Journal of Cereal Science* 60: 122-130. Cuartil: Q2
11. Villanueva, M., Mauro, R.R., Collar, C., **Ronda, F.** 2015. Acidification of protein-enriched rice starch doughs: effects on breadmaking. *European Food Research and Technology*, 240, 783-794. Cuartil: Q2
12. **Ronda, F.**, Villanueva, M., Collar, C. 2014. Influence of acidification on dough viscoelasticity of gluten-free rice starch-based dough matrices enriched with exogenous protein. *LWT -Food Science and Technology*, 59, 12-20. Cuartil: Q1
13. Pérez-Quirce, S., Collar, C., **Ronda, F.** 2014. Significance of healthy viscous dietary fibres on the performance of gluten-free rice-based formulated breads. *International Journal of Food Science and Technology*, 49, 1375-1382. Cuartil Q2
14. **Ronda, F.**, Quilez, J., Pando, V., Roos, Y. 2014. Fermentation time and fiber effects on recrystallization of starch components and staling of bread from frozen part-baked bread. *Journal of Food Engineering*, 131, 116-123. Cuartil: Q1

15. **Ronda, F.**, Pérez-Quirce, S., Angioloni, A., Collar, C. 2013. Impact of viscous dietary fibres on the viscoelastic behaviour of gluten-free formulated rice doughs: A fundamental and empirical rheological approach. *Food Hydrocolloids*, 32, 252-262. Cuartil: Q1
16. Acevedo, B.A., Avanza, M.V., Cháves, M.G., **Ronda, F.** 2013. Gelation, thermal and pasting properties of pigeon pea (*Cajanus cajan* L.), dolichos bean (*Dolichos lablab* L.) and jack bean (*Canavalia ensiformis*) flours. *Journal of Food Engineering*, 119, 65-71. Cuartil: Q1
17. **Ronda, F.**, Rivero, P., Caballero, P.A., Quilez, J. 2012. High insoluble fiber content increases in vitro starch digestibility in partially baked breads. *International Journal of Food Science and Nutrition* 63 (8): 971-977. Cuartil Q2
18. Blanco, C.A., **Ronda, F.**, Pérez, B., Pando, V. 2011. Improving gluten-free bread quality by enrichment with acidic food additives. *Food Chemistry*, 127, 1204-1209. Cuartil: Q1
19. **Ronda, F.**, Roos, Y. 2011. Staling of fresh and frozen gluten-free bread. *Journal of Cereal Science*, 53, 340-356. Cuartil: Q1
20. **Ronda, F.**, Caballero, P.A., Quilez, J., Roos, Y. 2011. Staling of frozen partly and fully baked breads. Study of the combined effect of amylopectin recrystallization and water content on bread firmness. *Journal of Cereal Science*. 53, 97-103. Cuartil: Q1
21. **Ronda, F.**; Oliete, B.; Gómez, M.; Caballero, P.A.; Pando, V. (2011) Rheological study of layer cake batters made with soybean protein isolate and different starch sources. *Journal of Food Engineering* 102: 272- 277. Cuartil: Q1
22. **Ronda, F.**; Gómez, M.; Quilez, J (2010) Prolonged frozen storage of partially-baked wheat bread increases in vitro slowly digestible starch after final bake. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 61(6): 624 -629. Cuartil Q2
23. **Ronda, F.**; M. Gómez, P. A. Caballero, B. Oliete, C.A. Blanco (2009) Improvement of quality of gluten-free layer cakes *Food Science and Technology International* 15 :193- 202 . Cuartil Q3
24. Oliete, B., Gómez, M., Pando, V., Fernández, E.; Caballero, P.A. **Ronda, F.** (2008) Effect of nut paste enrichment on physical characteristics and consumer acceptability of bread. *Food Science and Technology International* 14 (3): 259- 269. Cuartil Q3
25. Gómez, M., Oliete, B., Caballero, P.A., **Ronda, F.** Blanco, C.A. (2008) Effect of nut paste enrichment on wheat dough rheology and bread volume. *Food Science and Technology International* 14 (1): 57- 65. Cuartil Q3
26. **Ronda, F.**, Roos, Y. 2008. Gelatinization and freeze-concentration effects on recrystallization in corn and potato starch gels. *Carbohydrates Research*. 343, 903-911. Cuartil Q1
27. M. Gómez, B. Oliete, J. García-Álvarez, **F. Ronda**, J. Salazar (2008) Characterization of cake batters by ultrasound measurements. *Journal of Food Engineering*.89: 408- 413. Cuartil Q1
28. M. Gómez, B. Oliete, V. Pando, **F. Ronda**, P. A. Caballero (2008) Effect of fermentation conditions on bread staling kinetics. *European Food Research and Technology*. 226: 1379-1387. Cuartil Q2
29. **F. Ronda**; J.M. Rodríguez; D. Sancho.; B. Oliete; M. Gómez (2007) Multivariate optimisation of a capillary electrophoretic method for the separation of glutenins. Application to quantitative analysis of the endosperm storage proteins in wheat. *Food Chemistry* 108:287-296. Cuartil Q1
30. Gómez, M; **Ronda, F.** ;Caballero, P; Blanco, C., Rosell, C.M. (2007) Functionality of different hydrocolloids on the quality and shelf-life of yellow layer cakes. *Food Hydrocolloids* 21 (2):167-173. Cuartil Q1
31. Rojas A, Blanco CA, **Ronda F**, Gómez M, Caballero PA (2007) 2-Acetyl-1,3-cyclopentanedione-oxovanadium(IV)complexes. Acidity and implications for gastrointestinal absorption *Food and Chemical Toxicology*. 45 322-327 Cuartil: Q3

C.2. Proyectos (10 últimos años)

9. Nombre del proyecto: BREADforALL (Ref: 706102)

Nombres investigadores principales: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: European Commission H2020-MSCA-IF-2015 Action: MSCA-IF-EF-ST,

Fecha de inicio-fin: 01/09/2016-01/09/2018

Estimated Project Cost: €170121.60 Duracion: 2 años

http://cordis.europa.eu/project/rcn/205752_en.html

8. Nombre del proyecto: Impacto de los tratamientos por microondas y ultrasonidos sobre la funcionalidad de harinas sin gluten. aplicación a la creación de estructuras en matrices panarias sin gluten (AGL2015-63849-C2-2-R)

Nombres investigadores principales: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad,

Fecha de inicio-fin: 2016-2020

Cuantía total: 70.000 € (Costes directos) Duracion: 4 años

7. Nombre del proyecto: Mejora nutricional y funcional de panes sin gluten: adición de betaglucanos de diferentes orígenes y pesos moleculares atendiendo a las declaraciones de salud aprobadas por EFSA (Ref: AGL2012-35088).

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2015

Cuantía total: 76.050 Euros

6. Nombre del proyecto: Elaboración de pan sin gluten mediante incorporación de redes proteicas (exógenas) estructuradas y su incidencia sobre la digestibilidad del almidón (Ref: VA 252A12-2).

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León

Fecha de inicio-fin: 08/08/2012 - 31/12/2013

Cuantía total: 30.000 Euros

5. Nombre del proyecto: Estudio del alargamiento de la vida útil de panes aptos para celíacos mediante procesos de congelación (VA 067A08).

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 31/12/2010

Cuantía total: 11.100 Euros

4. Nombre del proyecto: Recuperación de variedades tradicionales de trigo para su uso en la elaboración de productos de panadería y bollería de castilla y león (Ref: VA-11-C2-1)

Nombres investigadores principales: Manuel Gómez Pallarés

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León

Fecha de inicio-fin: 29/05/2007 - 28/05/2010

Cuantía total: 46.000

3. Nombre del proyecto: Obtención de productos de panificación para necesidades específicas (panxtodos) (Ref: P105PI0055).

Nombre investigador principal: Alberto Edel León

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)

Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 31/12/2009

Cuantía total: 147.287 Euros

2. Nombre del proyecto: Mejora de la red de gluten y creación de estructuras análogas mediante la interacción de proteínas, hidratos de carbono y enzimas (Ref: AGL2005-05192-C04-02/ALI)

Nombre investigador principal: Manuel Gómez Pallarés

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia (MEC)

Fecha de inicio-fin: 31/12/2005 - 30/12/2008

Cuantía total: 60.000 Euros

1. Nombre del proyecto: Estudio de los iso- α -ácidos y su efecto sobre el amargor de la cerveza y consistencia de su espuma (Ref: VA032A05)
Nombre investigador principal: Carlos Blanco Fuentes
Entidad de realización: Universidad de Valladolid
Entidad financiadora: Junta de Castilla y León;
Fecha de inicio-fin: 1/1/ 2005 - 3 1/12/2007
Cuantía total: 17.900 €

C.3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia (10 últimos años)

13. Nombre del contrato/proyecto: Enriquecimiento del pan con beta-glucanos
Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás
Entidad financiadora: Biofactoría Naturae Salus S.A.
Fecha de inicio: 05/09/2015 Duración: 1 mes
Cuantía total: 2100 Euros

12. Nombre del contrato/proyecto: Análisis y estudios de harinas.
Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás
Entidad financiadora: Grupo Ordesa S.A.
Fecha de inicio: 9-07-2014 Duración 1 Año
Cuantía total: 2300 €

11. Nombre del proyecto: Efecto de la formulación de harinas infantiles en la digestibilidad de almidón
Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás
Entidad financiadora: Grupo Ordesa
Fecha de inicio: 06/05/2014 Duración: 1 año
Cuantía total: 1260 Euros

10. Nombre del proyecto: Estudio de digestibilidad del almidón en muestras de harinas
Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás
Entidad financiadora: Grupo Ordesa
Fecha de inicio: 18/3/2014 Duración: 1 año
Cuantía total: 420 Euros

9. Nombre del proyecto: Efecto del procesado y de la composición del pan precocido congelado sobre la calidad del producto final
Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás
Entidad financiadora: Europastry, S.A.
Fecha de inicio: 29/09/2010 Duración: 4 meses
Cuantía total: 2000 Euros

8. Nombre del proyecto: Análisis de la vida útil de pan hamburguesa mini y pan de molde integral sin azúcar.
Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás
Entidad financiadora: Productos Alimenticios La Familia, S.A
Fecha de inicio: 01/11/2008 Duración: 3 meses
Cuantía total: 2400€

7. Título del contrato/proyecto: Investigación en Ingredientes y Alimentos Saludables
Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés
Empresa/Administración financiadora: Galletas Siro, S.A.
Fecha de inicio: 1/10/2009 Duración 2.5 Años
Importe: 286000 €

6. Título del contrato/proyecto: Análisis de la vida útil de nuevos panes de molde
Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés
Empresa/Administración financiadora: Productos Alimenticios La Familia, S.A.
Fecha de inicio: 01/11/2008 Duración 1 Año
Importe: 4800 €

5. Título del contrato/proyecto: Estudio de la vida útil de panes para hamburguesa y perrito
Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés
Empresa/Administración financiadora: Productos Alimenticios La Familia, S.A.
Fecha de inicio: 15/07/2008 Duración 2 meses
Importe: 2400 €

4. Título del contrato/proyecto: Estudio de la vida útil de pan de molde blanco sin corteza
Investigador responsable: Pedro A. Caballero Calvo
Empresa/Administración financiadora: Productos Alimenticios La Familia, S.A.
Fecha de inicio: 02/06/2008 Duración 1 mes
Importe: 1200 €

3. Título del contrato/proyecto: Estudio de la vida útil de productos de panadería

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés
Empresa/Administración financiadora: Productos Alimenticios La Familia, S.A.
Fecha de inicio: 02/06/2008 Duración: 1 mes Importe: 1950 €

2. Nombre del proyecto: Implicaciones nutricionales del procesado y la conservación del pan precocido congelado

Nombres investigadores principales: Pedro Antonio Caballero Calvo

Entidad participante: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Europastry, S.A.

Fecha de inicio: 01/01/2008 Duración: 1 año Cuantía total: 6000 Euros

1 Título del contrato/proyecto: Propiedades del almidón de la harina de diferentes cereales

Tipo de contrato: Artículo 83

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Empresa/Administración financiadora: Francisco Galindo Escudero, S.A. CIF: A-47011051

Duración, desde: 15-10-2006 Duración: 1.5 Años Cuantía total: 44 160 €

C.4 TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN DIRIGIDOS (*ultimos 10 años*)

- Trabajos Fin de Carrera (Ingeniero Agrónomo e ITA esp. Industrias): 23
- Trabajos Fin de Master (master en calidad, desarrollo e innovación de alimentos): 33
- Becas tutoradas en tareas de investigación (de colaboración con departamentos): 5
- Estancias de posgrado y profesores visitantes (becas Erasmus Mundus): 3

C.5 ESTANCIAS EN EL EXTRANJERO (*ultimos 10 años*):

- Universidad de Thesaloniki (Grecia) con Prof. C. Biliaderis: desde 5/07/2015 al 13/07/2015
- Universidad de Lund (Suecia) con Prof. A. Eliasson: desde 22/06/2013 al 27/06/2013
- Universidad de Thesaloniki (Grecia) con Dra. A. Lazaridou: desde 20/06/2011 al 25/06/2011
- Universidad de Cork (Irlanda) con Prof. Y. Roos: desde 08/05/2007 al 21/08/2007

C.6 ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN (*ultimos 10 años*):

- Evaluadora de revistas SCI: Carbohydrate Polymers; Food Chemistry; Food Hydrocolloids; J. Food Engineering; Int. J. Food Science and Technol.; Int. J. Food Sci and Nutrition; J.Cereal Sci.; J. Agricultural and Food Chemistry; J. Agricultural Sci.; J. Food Processing and preservation; J. Food Sci.; LWT,
- Evaluadora de proyectos ANEP desde el año 2009
- Evaluadora de proyectos CYTED desde el año 2006
- Evaluadora de investigación de la UVA desde 2011