

Antonio Vela Corona

NIE: Y3634533H

antoniojose.vela@uva.es

Fecha de nacimiento: 29/Agosto/1990

Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Valladolid		
Dpto./Centro	Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal / Área de Tecnología de Alimentos		
Dirección	Edificio LUCIA. Campus Miguel Delibes (Universidad de Valladolid). Paseo de Belen 19., 47011, Valladolid		
Teléfono	983 42 39 56	correo electrónico	antoniojose.vela@uva.es
Categoría profesional	Personal de investigación	Fecha inicio:	07/08/2018
Espec. cód. UNESCO	Primaria (Cód. Unesco): 330900 - Tecnología de los alimentos Secundaria (Cód. Unesco): 330907 - Productos de cereales Terciaria (Cód. Unesco): 330920 - Propiedades de los alimentos Terciaria (Cód. Unesco): 330904 - Panificación		
Palabras clave	Tecnología de alimentos, cereales, panificación, propiedades físicas de alimentos, ingredientes y aditivos alimentarios		

Formación Académica

Título	Institución	Año
Master en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos	Universidad de Valladolid	2015
Licenciatura en Ingeniería Química	Universidad del Valle de Guatemala	2013
Bacalaureatus in Scientiis	Universidad del Valle de Guatemala	2012

Publicaciones

Perez-Quirce, S., Caballero, P.A., Vela, A.J., Villanueva, M. & Ronda, F. (2018). Impact of yeast and fungi (1-3)(1-6)- β -glucan concentrates on viscoelastic behavior and bread making performance of gluten-free rice-based doughs. *Food Hydrocolloids*, 79, 382-390.

Becas

- Ayuda para financiar la contratación predoctoral de personal investigador (PREDOC), cofinanciadas por el fondo social europeo. "Modificación física de harinas sin gluten. Aplicación al desarrollo de nuevos productos aptos para la población celiaca.", Universidad de Valladolid (2018 - 2022)
- Beca PEACE del programa ERASMUS MUNDUS: Master en calidad, desarrollo e innovación de alimentos. Universidad de Valladolid (2014 - 2015)

Estancias y participación en congresos

CENTRO DE ESTANCIA: Universidad de Valladolid

LUGAR: Palencia, España

FECHA: Septiembre 2014 a Junio 2015

PROYECTO: 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 (Ref: AGL2012-35088)

ENTIDAD FINANCIADORA: Ministerio de Economía y Competitividad y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (MINECO/FEDER)

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Felicidad Ronda Balbás

CONGRESO: BIET'17 Baking Ingredients, Enzymes, and Technology

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona, España

FECHA: 7 y 8 de Junio de 2017

ENTIDAD ORGANIZADORA: Grupo Profesional Alimentario de la AIQS

CARACTER: Internacional

Autores: F. Ronda, P.A. Caballero, J. Harasym, W. Abebe, S. Pérez-Quirce, M. Villanueva, C. Siliuto, R.R. Mauro, A. Moraleja, D. Santos, R.J. Mendoza, P. del Amo, A. Vela, L. López, K. Ada, M. Plaza, N. Fernández

Strategies for the improvement of gluten-free products.

CONGRESO: 4th International Symposium on Gluten-free Cereal Products and Beverages

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cork, Irlanda

FECHA: de 18 al 19 de Octubre de 2016

ENTIDAD ORGANIZADORA: UNIVERSITY COLLEGE CORK

CARACTER: Internacional

Autores: S. Perez-Quirce, A. Vela, P. A. Caballero and F. Ronda

Título: Enrichment of gluten-free rice-based doughs with yeast and fungi (1-3)(1-6)- β -glucans extracts

Tipo de participación: Poster

Publicación: Book of abstracts. 2016: P6-14 pp. 76

Idiomas acreditados

A. Inglés

Examen: TOEFL iBT

Nota: 109

Fecha del examen: 18 de Noviembre de 2016

B. Francés

Escuela: Alliance Française de Guatemala

Nivel: B2

Fecha de expedición: Octubre 2011