

<b>Fecha del CVA</b>	14/05/2020
----------------------	------------

## Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos	Ángela García Solaesa		
DNI	72890438B	Edad	33
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	I-4550-2015	
	Scopus Author ID	55817923200	
	Código ORCID	0000-0002-1610-9006	

### A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Valladolid		
Dpto. / Centro	Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal / Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias		
Dirección			
Teléfono	Correo electrónico	<a href="mailto:angela.garcia.solaesa@uva.es">angela.garcia.solaesa@uva.es</a>	
Categoría profesional	Investigadora	Fecha inicio	2018
Espec. cód. UNESCO	320613 - Alimentación		
Palabras clave			

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Programa Oficial de Doctorado en Avances en Ciencia y Biotecnología Alimentarias	Universidad de Burgos	2017
Máster Oficial Universitario en Seguridad y Biotecnología Alimentarias	Universidad de Burgos	2012
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad Autónoma de Madrid	2010
Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética	Universidad Complutense de Madrid	2008

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

**Citas totales: 228**

**Número de citas /año (últimos 5 años): 40**

**Publicaciones: 20 ( 16 en Q1)**

**Índice h: 9**

## Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Soy Doctora en Ciencia y Biotecnología Alimentarias (2017), además de Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias (2012), Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2010) y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética (2008).

Mi carrera investigadora empieza en 2012 en la Universidad de Burgos (UBU) trabajando en diversas tareas de investigación durante casi 2 años. Es a finales de 2013 cuando comienzo mi etapa predoctoral con un contrato de 4 años. En 2017 defiendo mi Tesis Doctoral dentro del programa de Doctorado "Avances en Ciencia y Biotecnología Alimentarias", en la que obtengo además de Mención Internacional, Sobresaliente Cum Laude y Premio Extraordinario de Doctorado.

Durante mis años en la UBU (2012-2017) además de desarrollar mi proyecto de tesis doctoral:

- Colaboro en numerosos trabajos realizados para empresas de diferente índole mediante Artículos 83.

- Participo en tareas docentes dentro del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UBU (112 horas), impartiendo prácticas de laboratorio así como supervisando varios Trabajos Fin de Grado (TFG) y Máster (TMF).

- Colaboro en diferentes proyectos de investigación financiados tanto por el MINECO como por la JCyL y los fondos FEDER.
- Realizo varias estancias en el extranjero: Tesis de Máster en la Universidad de Gante (2011-2012), intercambio con la Universidad de Jordania dentro del Proyecto Europeo EMAP (FP7-PEOPLE 247548 en 2012) y dos estancias de investigación predoctoral, una en la Universidad de Aarhus (2014) y otra en la Universidad de Oporto (2017).

En 2018 comienzo a trabajar en el grupo ProcerealTech de la Universidad de Valladolid (UVa). Primero con un contrato postdoctoral con cargo a un proyecto de la JCyL (VA072P17) de 21 meses en los que realizo:

- Investigación en la modificación física de harinas, su caracterización y su aplicación en productos sin gluten.
- Docencia en el Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias y en el Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos de la UVa (35 horas), además de la codirección de varios TFM, complemento al TFM y tutora de prácticas externas.
- Talleres divulgativos en ferias o jornadas de investigación.

Al finalizar el contrato postdoctoral, continúa mi vinculación con el grupo trabajando en un proyecto del Parque Científico de la UVa hasta enero de 2020, siguiendo después como Investigadora Externa hasta la fecha.

Otros méritos relevantes de este último año es haber sido:

- Miembro del Tribunal de una Tesis Doctoral de la UBU
- Evaluadora externa de Ayudas a la AEI
- Revisora de artículos científicos en la revista "Cereal Chemistry"

En cuanto a mi producción científica hasta la fecha, soy autora/coautora de:

- 21 artículos en revistas indexadas en JCR (4 más pendientes de aceptación), 16 de ellos en Q1 y 1 capítulo de libro. Mi Índice h: 9
- 40 trabajos presentados en congresos especializados, nacionales e internacionales.

## Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

### C.1. Publicaciones

- 1 Artículo científico.** Sara Rebolleda; et al. 2020. Bioactive Compounds of a Wheat Bran Oily Extract Obtained with Supercritical Carbon Dioxide Foods. MDPI. 9-625. ISSN 2304-8158.
- 2 Artículo científico.** Ángela García Solaesa; et al. 2020. Protein and lipid enrichment of quinoa (cv.Titicaca) by dry fractionation. Techno-functional, thermal and rheological properties of milling fractions Food Hydrocolloids. 105-105770.
- 3 Artículo científico.** Ángela García Solaesa; et al. 2019. Characterization of quinoa defatted by supercritical carbon dioxide. Starch enzymatic susceptibility and structural, pasting and thermal properties Food and Bioprocess Technology. 12-9, pp.1593-1602.
- 4 Artículo científico.** Ángela García Solaesa; et al. 2018. Green determination of brominated flame retardants and organochloride pollutants in fish oils by vortex assisted liquid-liquid microextraction and gas chromatography-tandem mass spectrometry Talanta. 195, pp.251-257. ISSN 0039-9140.
- 5 Artículo científico.** Ángela García Solaesa; et al. 2018. Oxidation kinetics of sardine oil in the presence of commercial immobilized lipases commonly used as biocatalyst LWT - Food Science and Technology. 96, pp.228-235. ISSN 0023-6438.
- 6 Artículo científico.** A.E. Illera; et al. 2018. Effect of thermosonication batch treatment on enzyme inactivation kinetics and other quality parameters of cloudy apple juice Innovative Food Science and Emerging Technologies. 47, pp.71-80. ISSN 1466-8564.
- 7 Artículo científico.** A.E. Illera; et al. 2017. Evaluation of HPCD batch treatments on enzyme inactivation kinetics and selected quality characteristics of cloudy juice from Golden delicious apples Journal of Food Engineering. 221, pp.141-150. ISSN 0260-8774.

- 8 **Artículo científico.** Rodrigo Melgosa; et al. 2017. Phase behaviour of the pseudo-ternary system carbon dioxide + ethanol + fish oil at high pressures The Journal of Chemical Thermodynamics. 115, pp.106-113. ISSN 0021-9614.
- 9 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; et al. 2017. Substrates emulsification process to improve lipase-catalyzed sardine oil glycerolysis in different systems. Evaluation of lipid oxidation of the reaction products Food Research International. 100, pp.572-578. ISSN 0963-9969.
- 10 **Artículo científico.** Rodrigo Melgosa; et al. 2016. Supercritical carbon dioxide as solvent in the lipase-catalyzed ethanolysis of fish oil: Kinetic study Journal of CO2 Utilization. 17, pp.170-179. ISSN 2212-9820.
- 11 **Artículo científico.** H. Briongos; et al. 2016. Effect of high pressure carbon dioxide processing on pectin methylesterase activity and other orange juice properties LWT - Food Science and Technology. 74, pp.411-419. ISSN 0023-6438.
- 12 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; et al. 2016. Kinetic study and kinetic parameters of lipase-catalyzed glycerolysis of sardine oil in a homogeneous medium Chinese Journal of Catalysis. 37-4, pp.596-606. ISSN 1872-2067.
- 13 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; et al. 2015. Glycerolysis of sardine oil catalyzed by a water dependent lipase in different tert-alcohols as reaction medium Grasas y aceites. 66-4. ISSN 0017-3495.
- 14 **Artículo científico.** Silvia Liliana Bucio; et al. 2015. Study of the Influence of Process Parameters on Liquid and Supercritical CO2 Extraction of Oil from Rendered Materials: Fish Meal and Oil Characterization Journal of Supercritical Fluids. 107, pp.270-277. ISSN 0896-8446.
- 15 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; et al. 2015. Production and concentration of monoacylglycerols rich in omega-3 polyunsaturated fatty acids by enzymatic glycerolysis and molecular distillation Food Chemistry. 190, pp.960-967. ISSN 0308-8146.
- 16 **Artículo científico.** Silvia Liliana Bucio; et al. 2014. Kinetic Study for the Ethanolysis of Fish Oil Catalyzed by Lipozyme® 435 in Different Reaction Media Journal of Oleo Science. 64-4, pp.431-441. ISSN 1345-8957.
- 17 **Artículo científico.** Rodrigo Melgosa; et al. 2014. Enzymatic activity and conformational and morphological studies of four commercial lipases treated with supercritical carbon dioxide Journal of Supercritical Fluids. 97, pp.51-62. ISSN 0896-8446.
- 18 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; et al. 2014. Characterization of Triacylglycerol Composition of Fish Oils by Using Chromatographic Techniques Journal of Oleo Science. 63-5, pp.449-460. ISSN 1345-8957.
- 19 **Artículo científico.** Silvia Liliana Bucio; et al. 2013. Liquid liquid equilibrium for ethanolysis systems of fish oil Journal of Chemical and Engineering Data. 58-11, pp.3118-3124. ISSN 0021-9568.
- 20 **Artículo científico.** Sara Rebolleda; et al. 2013. Extraction of alkylresorcinols from wheat bran with supercritical CO2 Journal of Food Engineering. 119-4, pp.814-821. ISSN 0378-3812.
- 21 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; et al. 2013. Liquid liquid equilibria for systems glycerol + sardine oil + tert-alcohols Fluid Phase Equilibria. 356-25, pp.284-290. ISSN 0260-8774.
- 22 **Capítulo de libro.** Sara Rebolleda; et al. 2015. Supercritical Fluid Extraction of Corn Germ Oil Corn and Coconut Oil: Antioxidant Properties, Uses and Health Benefits. Nova Science Publishers. ISBN 978-1-63483-462-9.

## C.2. Proyectos

- 1 Optimización de Nuevos Procesos en la Industria Alimentaria, basados en la tecnología HPCD (High Pressure Carbon Dioxide), para preservar la Calidad de Alimentos Frescos Ministerio de Economía y Competitividad. Ref. CTQ2015-64396-R. Sagrario Beltrán. (Universidad de Burgos). 01/01/2016-31/12/2018. Miembro de equipo.
- 2 Aplicación de Tecnologías Emergentes a la Formulación de Compuestos Bioactivos de Interés para la Industria Alimentaria Junta de Castilla y León y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (BU055U16). Sagrario Beltrán. (Universidad de Burgos). 01/07/2016-30/06/2018. Miembro de equipo.

- 3 Procesos con fluidos supercríticos aplicados a la producción y separación de acilglicéridos enriquecidos en omega-3. Ministerio de Economía y Competitividad. Ref. CTQ2012-39131-C02-01.. Sagrario Beltrán. (Universidad de Burgos). 2013-2015. Miembro de equipo.
- 4 Aplicación de ondas electromagnéticas a harinas sin gluten para la adecuación de su estructura y funcionalidad a las necesidades de la industria alimentaria. Desarrollo de productos de mejor calidad y valor nutricional para la población celiaca Junta de Castilla y León y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (VA072P17). Felicidad Ronda Balbás. (Universidad de Valladolid). Desde 01/12/2017. Miembro de equipo.

### C.3. Contratos

- 1 Desarrollo de productos horneados de alta calidad Plan de Innovación Propio FUNDACION PARQUE CIENTIFICO UNIVERSIDAD DE VALLADOLID. Felicidad Ronda Balbás. 11/12/2019-11/02/2020.
- 2 Prueba de concepto: Aplicabilidad de tratamientos físicos para mejorar las propiedades de panificación de trigo blando. Corporativo Bimbo S.A. DCV. Felicidad Ronda Balbás. 10/07/2019-P2M20D.
- 3 Determinación de NCO libre Grupo Antolin Eurotrim, S.A.. Sagrario Beltrán. 06/04/2017-P14D.
- 4 Diseño de una columna de fraccionamiento de concentrados de ácidos grasos poli-insaturados con CO2 supercrítico Brudy Technology. Esther De Paz. 19/12/2016-P1Y.
- 5 Determinación de NCO libre Grupo Antolin Eurotrim, S.A.. Sagrario Beltrán. 28/09/2016-P1M7D.
- 6 Extracción de hojas, ramas y raíces de acebuches utilizando CO2 en condiciones supercríticas G.C.H. Cuatro Molinos, S.A.. María Teresa Sanz. 18/07/2016-P1M13D.
- 7 Fraccionamiento de una mezcla de lípidos con SC-CO2. Perfil de lípidos neutros. Perfil de ácidos grasos Brudy Technology. María Teresa Sanz. 19/05/2016-P29D.
- 8 Determinación del perfil de ácidos grasos y lípidos neutros en aceites Bioibérica, S.A.. Sagrario Beltrán. 29/07/2014-P22D.
- 9 Evaluación del uso de la tecnología de CO2 a alta presión para la estabilización de zumos de fruta. Hyperbaric, S.A.. Sagrario Beltrán. 23/03/2014-P4M.
- 10 Procesado integral de rodaballo para la obtención de nuevas presentaciones (RODAPLAN) Pescanova, S.A.. Sagrario Beltrán. 21/03/2012-P1Y8M.

### C.4. Patentes