

Fecha del CVA	18/12/2023
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Ángela		
Apellidos	García Solaesa		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	13/06/1986
DNI/NIE/Pasaporte	72890438B		
URL Web			
Dirección Email	angela.garcia@ucavila.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-1610-9006		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesor Contratado Doctor		
Fecha inicio	2020		
Organismo / Institución	Universidad Católica de Ávila		
Departamento / Centro	Nutrición y Dietética / Facultad de Ciencias de la Salud		
País		Teléfono	
Palabras clave			

Parte B. RESUMEN DEL CV

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). Estoy acreditada por la ANECA como Profesor Contratado Doctor (desde Julio 2020) y cuento con un sexenio de investigación (2012-2017). Actualmente trabajo en la Universidad Católica de Ávila como PDI con un contrato de Profesor Contratado Doctor a jornada completa. Soy responsable docente en el Grado en Nutrición Humana y Dietética impartiendo varias asignaturas, además de ser la Coordinadora de Prácticas Externas de dicho grado. Asimismo, trabajo en varias líneas de investigación relacionadas con la valorización de subproductos de la industria agroalimentaria, la elaboración de alimentos funcionales y su validación en diferentes grupos de población, así como en la mejora de la calidad de los productos sin gluten.

Después de defender, a finales de 2017, mi Tesis Doctoral titulada "Production of omega-3 fatty acids acylglycerides by lipase-catalyzed glycerolysis of sardine oil in different reaction media" dentro del programa de Doctorado "Avances en Ciencia y Biotecnología Alimentarias", en la que obtengo Mención Internacional, Sobresaliente Cum Laude y Premio Extraordinario de Doctorado; en Febrero de 2018, empiezo a trabajar en el grupo ProcerealTech de la Universidad de Valladolid (UVa) con un contrato postdoctoral con cargo a un proyecto de la JCyL (VA072P17 – "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") de 21 meses de duración.

Como méritos relevantes en estos últimos años cabe destacar:

- Primer premio en el Concurso Desafío Universidad-Empresa (Edición 2021) de la JCyL como investigadora principal de la propuesta "Aprovechamiento integral de la semilla de la zarzamora para la producción de superalimentos".
- Docencia internacional como profesora titular de la asignatura "Biología Molecular" (56h) dentro del programa "Verano Global 2022 de la UNIVA", de manera virtual, en el Campus Zamora de la Universidad del Valle de Atemajac (UNIVA), México.
- Miembro del Tribunal de dos Tesis Doctorales defendidas en la Universidad de Burgos.
- Revisora de artículos científicos en revistas destacadas: "Food Hydrocolloids" "Foods", "International Journal of Food Science & Technology" y "Journal of Food Science".
- Colaboración en numerosos trabajos realizados para empresas de diferente índole (Pescanova, Hyperbaric, Bioibérica, Brudy Technology, Bimbo, entre otras).

- Colaboración en diferentes proyectos de investigación financiados tanto por el MINECO como por la JCyL y los fondos FEDER.
- Participación en tareas docentes dentro del Grado en Enfermería de la UCAV (2020-2022), Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias de la UVA y del Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos de la UVA (2018-2019), Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UBU, (2015-2017).
- Realización de estancias de investigación y formación en el extranjero: en la Universidad de Gante (2011-2012), en la Universidad de Jordania (FP7-PEOPLE 247548 en 2012), en la Universidad de Aarhus (2014), en la Universidad de Birmingham (2015), en la Universidad de Oporto (2017), en la Universidad de Wroclaw (2019) y en la Universidad de Nis (2022).

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

- 25 artículos en revistas indexadas en JCR, 20 de ellos en Q1 y 1 capítulo de libro. Índice h: 13
- 8 libros publicados como textos universitarios
- 45 trabajos presentados en congresos especializados, nacionales e internacionales

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citas

- 1 Artículo científico.** Ángela García Solaesa; Marina Villanueva; Antonio J. Vela; Felicidad Ronda. 2022. Impact of microwave radiation on in vitro starch digestibility, structural and thermal properties of rice flour. From dry to wet treatments. International Journal of Biological Macromolecules. 222-Part B, pp.1768-1777. ISSN 0141-8130.
- 2 Artículo científico.** Ángela García Solaesa; Marina Villanueva; José María Muñoz; Felicidad Ronda. 2021. Dry-heat treatment vs. heat-moisture treatment assisted by microwave radiation: Techno-functional and rheological modifications of rice flour. LWT - Food Science and Technology. 141-110851.
- 3 Artículo científico.** Antonio J. Vela; Marina Villanueva; Ángela García Solaesa; Felicidad Ronda. 2020. Impact of high-intensity ultrasound waves on structural, functional, thermal and rheological properties of rice flour and its biopolymers structural features. Food Hydrocolloids.
- 4 Artículo científico.** Sara Rebolleda; María Luisa González- Sanjosé; María Teresa Sanz; Sagrario Beltrán; Ángela García Solaesa. 2020. Bioactive Compounds of a Wheat Bran Oily Extract Obtained with Supercritical Carbon Dioxide. Foods. MDPI. 9-625. ISSN 2304-8158.
- 5 Artículo científico.** Ángela García Solaesa; Marina Villanueva; Antonio J. Vela; Felicidad Ronda. 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.
- 6 Artículo científico.** Ángela García Solaesa; Marina Villanueva; Sagrario Beltrán; Felicidad Ronda. 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.
- 7 Artículo científico.** Ángela García Solaesa; José O. Fernandes; María Teresa Sanz; Óscar Benito-Román; Sara C. Cunha. 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.

- 8 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; María Teresa Sanz; Rodrigo Melgosa; Sagrario Beltrán. 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.
- 9 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; María Teresa Sanz; Rodrigo Melgosa; Sagrario Beltrán. 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.** Ángela García Solaesa; María Teresa Sanz; Sagrario Beltrán; Rodrigo Melgosa. 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.
- 11 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; María Teresa Sanz; Rodrigo Melgosa; Silvia Liliana Bucio; Sagrario Beltrán. 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.
- 12 **Artículo científico.** Silvia Liliana Bucio; María Teresa Sanz; Sagrario Beltrán; Rodrigo Melgosa; Ángela García Solaesa; María Olga Ruiz. 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.
- 13 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; María Teresa Sanz; Mia Falkeborg; Sagrario Beltrán; Zheng Guo. 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.
- 14 **Artículo científico.** Rodrigo Melgosa; María Teresa Sanz; Ángela García Solaesa; Silvia Liliana Bucio; Sagrario Beltrán. 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.
- 15 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; Silvia Liliana Bucio; María Teresa Sanz; Sagrario Beltrán; Sara Rebolleda. 2014. Characterization of Triacylglycerol Composition of Fish Oils by Using Chromatographic Techniques. *Journal of Oleo Science*. 63-5, pp.449-460. ISSN 1345-8957.
- 16 **Artículo científico.** Ángela García Solaesa; Silvia Liliana Bucio; María Teresa Sanz; Sagrario Beltrán; Sara Rebolleda. 2013. Liquid liquid equilibria for systems glycerol + sardine oil + tert-alcohols. *Fluid Phase Equilibria*. 356-25, pp.284-290. ISSN 0260-8774.
- 17 **Capítulo de libro.** Sara Rebolleda; María Teresa Sanz; Sagrario Beltrán; Rodrigo Melgosa; Ángela García Solaesa. 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.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** Desarrollo de alimentos funcionales mediante el aprovechamiento integral del pistacho natural. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo; PISTACYL, S.L.. Rosario Pastor Martín. (Universidad Católica de Ávila). 03/2023-06/2025. 13.000 €. Miembro de equipo.
- 2 **Proyecto.** Cambios moleculares y estructurales inducidos por tratamientos hidrotérmicos emergentes para la mejora funcional, sensorial y nutricional de productos sin gluten. Agencia Estatal de Investigación; Ministerio de Ciencia e Innovación. Felicidad Ronda Balbás. (Universidad de Valladolid). 01/06/2020-31/05/2024. 133.100 €. Miembro de equipo.
- 3 **Proyecto.** Aprovechamiento integral de la semilla de la zarzamora para la producción de superalimentos. Concurso Desafío Universidad-Empresa (Edición 2021) de la JCyL. Ángela García Solaesa. (UCAV / UBU / UVA). 07/2022-07/2023. 12.000 €. Investigador principal.

- 4 Proyecto.** Estudio de viabilidad de nuevas presentaciones para la valorización de subproductos de las judías de “El Barco de Ávila” (JudiAVal). Diputación de Avila. Irene Albertos Muñoz. (Universidad Católica de Ávila). 12/2020-12/2021. 4.000 €. Investigador principal.
- 5 Proyecto.** 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.
- 6 Proyecto.** 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.
- 7 Proyecto.** 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.
- 8 Proyecto.** 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.
- 9 Contrato.** Segunda prueba de concepto: Aplicabilidad de tratamientos físicos a la harina de trigo Corporativo Bimbo S.A.. Felicidad Ronda Balbás. 15/07/2020-14/11/2020.
- 10 Contrato.** 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.
- 11 Contrato.** Prueba de concepto: Aplicabilidad de tratamientos físicos para mejorar las propiedades de panificación de trigo blando. Corporativo Bimbo S.A. DCV. Felicidad Ronda Balbás. 10/07/2019-30/09/2019.
- 12 Contrato.** Diseño de una columna de fraccionamiento de concentrados de ácidos grasos poli-insaturados con CO2 supercrítico Brudy Technology. Esther De Paz. 19/12/2016-19/12/2017.
- 13 Contrato.** Extracción de hojas, ramas y raíces de acebuches utilizando CO2 en condiciones supercríticas G.C.H. Cuatro Molinos, S.A.. María Teresa Sanz. 18/07/2016-31/08/2016.
- 14 Contrato.** Evaluación del uso de la tecnología de CO2 a alta presión para la estabilización de zumos de fruta. Hyperbaric, S.A.. Sagrario Beltrán. 23/03/2014-23/07/2014.
- 15 Contrato.** Procesado integral de rodaballo para la obtención de nuevas presentaciones (RODAPLAN) Pescanova, S.A.. Sagrario Beltrán. 21/03/2012-21/11/2013.