

CURRÍCULUM

Luis Tejada Portero

ltejada@ucam.edu

Extracto de currículum

• Número de sexenios de investigación: 3 • Número de sexenios de transferencia: 1 • Fecha del último concedido: 31/12/2016: • Número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años: 4 • Citas totales:807 • Promedio de citas/año durante los últimos 5 años: 37.11 • Total publicaciones en JCR: 36 • Publicaciones totales en primer cuartil (Q1): 20 • Índice h: 15 • Acreditación ANECA TITULAR UNIVERSIDAD. 2010.

Durante mi etapa predoctoral (1997-2001) en el grupo "Lactología y Tecnología de la Carne" en el Departamento de Bromatología y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Córdoba, participe en numerosos proyectos de investigación nacionales e internacionales, la mayoría dentro de la línea de investigación de la mejora de la calidad y tecnología de quesos. El principal trabajo de investigación realizado, coincidiendo con mi tesis doctoral, fue el desarrollo de un coagulante vegetal liofilizado. Este producto, fue patentado. En 2003 continúe con mi carrera docente e investigadora, al incorporarme a la Universidad Católica San Antonio, constituyendo el grupo de investigación "Tecnología del procesado industrial y culinario de alimentos de origen animal", del cual actualmente soy IP. En el año 2004, consigo mi primer proyecto competitivo como investigador principal, en la línea de investigación "Mejora tecnológica de productos lácteos. Modificaciones bioquímicas, microbiológicas y sensoriales".

Fruto de este proyecto se defendió una tesis doctoral calificada como sobresaliente cum lauden y se publicaron 5 artículos de alto impacto. Posteriormente, trabajamos en la línea de investigación "Conservación de carnes y productos cárnicos". En esta línea hemos ejecutado tres proyectos con financiación externa relacionados con productos del cerdo Chato Murciano (El objetivo fue la mejora de la calidad y estandarización de los productos cárnicos (jamón y lomo) obtenidos de una raza autóctona) y, se defendió una tesis doctoral calificada como sobresaliente cum lauden y con una buena producción científica. Actualmente seguimos trabajando en esta línea ejecutando varios proyectos de investigación con empresas. En 2012 comienzo a trabajar en dos líneas de investigación relacionadas "Utilización de enzimas vegetales para la elaboración de productos lácteos y obtención de péptidos bioactivos" y "Desarrollo de alimentos funcionales y con componentes bioactivos. Efecto del procesado y tratamiento culinario". Estamos desarrollando varios proyectos en tecnología de productos lácteos, cárnicos y péptidos bioactivos, en el que destaca el proyecto del programa 7 Marco (Beneficial effects of dietary bioactive peptides and polyphenols on cardiovascular health in humans. BACCHUS KBBE.2012.2.2-01), el proyecto PRIMA "Valorisation of thistlecurdled CHEESES in MEDiterranean marginal areas (VEGGIE-MED-CHEESES)" y el RETOS COLABORACIÓN del Plan Nacional "Desarrollo de un nuevo

jamón ibérico deshuesado bajo en sodio y rico en péptidos bioactivos". Soy Investigador principal de los 2 últimos. De mi actividad investigadora, cabe destacar que he publicado 41 artículos científicos, de los cuales 36 están en JCR, he participado en 35 proyectos y contratos de investigación y he hecho numerosas contribuciones en congresos, siempre manteniendo una línea de investigación coherente. De la misma, tengo reconocidos 3 sexenios de investigación y uno de transferencia, teniendo el último vivo hasta 2023.