

CURRÍCULUM

Ma TERESA MERCADER ROS

mtmercader@ucam.edu

Datos personales

Apellidos y nombre: Mercader Ros, Mª Teresa

Núm. identificación del investigador Researcher ID- F-5975-2012 Código Orcid-0000-0001-8194-0763

Organismo: Universidad Católica San Antonio de Murcia

Facultad, Escuela o Instituto: Facultad de Farmacia y Nutrición

Dpto./ Sección/ Unidad estr: Departamento de Tecnología de la Alimentación y Nutrición

Dirección postal: Av. de los Jerónimos s/n. Guadalupe (Murcia). 30107

Categoría profesional: Contratado Profesor Titular

Líneas de Investigación

Nutrición humana en el estado de salud y enfermedad.

Uso de ciclodextrinas como agentes complejantes para la obtención de complejos de inclusión de compuestos bioactivos para la elaboración de alimentos funcionales.

Formación académica

Titulación superior: Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Centro: Universidad

Católica San Antonio de Murcia **Fecha:**2000-2003

Titulación superior: Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Centro:

Universidad Católica San Antonio de Murcia. **Fecha:** 2003-2005

Doctorado: Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. **Centro:** Universidad Católica

San Antonio de Murcia. **Fecha:**28/07/2010

Evaluación positiva de la ANECA para las figuras de:

Profesor Titular (05/04/2022) Ayudante Doctor (21/11/2012) Contratado

Doctor (21/11/2012) Profesor Universidad Privada (21/11/2012)

Sexenios concedidos CNEAI: 2 - Fecha del último sexenio concedido: 2014-2019

-Nº de Tesis Doctorales dirigidas en los últimos 10 años: 2

-Citas totales (WOS): 522

-Citas en los últimos 5 años (WOS): 329

-Promedio de citas/año durante los últimos 5 años (WOS): 36.5

-Promedio de citas/artículo: 24.8

-Publicaciones totales Q1:14

-Índice h (WOS): 14

Resumen del currículum

Méritos de investigación. Mi trayectoria investigadora, comenzó en el campo de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, en particular, en la complejación en ciclodextrina de sustancias activas, para su posible aplicación en alimentos, ya sea para la incorporación de sustancias con efectos saludables, proteger componentes alimentarios frente a diferentes factores externos o mejorar las características organolépticas entre otros aspectos. Los resultados más relevantes de estas investigaciones se recogen en mi CV y han sido publicados en revistas del área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, situados en el primer tercio y diferentes congresos nacionales e internacionales. La participación en numerosos proyectos también me ha permitido codirigir numerosos trabajos de investigación y dirigir dos tesis doctorales, publicar 21 artículos en revistas incluidas en el JCR, 14 de ellos en revistas del primer cuartil, 3 en revistas del segundo tercio y 3 de tercero, que cuentan con 646 citas y un índice H = 14. Tengo 41 comunicaciones a congresos y 5 capítulos de libro.

Méritos docentes. Soy personal docente investigador desde el año 2010 pero, en 2009 con la beca predoctoral, empecé a impartir docencia. Estoy contratada en exclusiva desde 2010 y con contrato indefinido desde 2012. La media de horas impartidas desde 2010 es de 320 horas anuales. Desde el inicio de mi formación docente soy responsable de muchas de las asignaturas que imparto. En la actualidad, la mayoría de las asignaturas que imparto pertenecen al Grado en Nutrición Humana y Dietética. La docencia está bien definida en los campos de la Nutrición Humana y Dietética y la Bioquímica lo que me permite mejorar a nivel docente cada año y esto se ve reflejado en la valoración global de mi docencia por parte de los alumnos ya que siempre es muy buena. Además de ser docente en diferentes Grados también soy docente en el Máster oficial de Nutrición y Seguridad Alimentaria donde imparto en el Módulo de Nutrición, en el Máster de Nutrición Clínica en el Módulo de Nutrición en diferentes patologías y en el Máster Universitario en formación del profesorado donde imparto Proceso de Enseñanza y Aprendizaje. Desde el año 2015-2016 hasta la fecha

soy Coordinadora de Prácticas en Empresas de los Títulos Oficiales de Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Desde el curso 2016-2017 hasta la fecha soy Coordinadora de Prácticas externas de los Títulos Oficiales de Máster de Nutrición Clínica, Máster de Nutrición y Seguridad Alimentaria y Máster de Nutrición en la Actividad Física y el Deporte. Desde el curso 2017-2018 hasta la fecha soy Coordinadora de Prácticas externas del Título Oficial de Grado en Gastronomía. En los cursos 2018-19, 2019-20 y 2022-23, he sido coordinadora del Módulo II "Específico Ciencias y Tecnología-especialidad: Biología y Geología", del Título Oficial Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas. Todos los años dirijo Trabajos Fin de Grado y Trabajos Fin de Máster. Desde 2020 soy Coordinadora del Máster en Nutrición en la Actividad Física y el Deporte

Participación en Proyectos

Número de proyectos europeos: 2

Número de proyectos del Plan Nacional: 2

Número de proyectos del Plan Regional: 1

Número de contratos con empresas: 17

Número de proyectos del Plan propio de la Universidad: 1

Proyectos de investigación

- 1. Desarrollo de una metodología básica de encapsulación en ciclodextrinas de compuestos polifenólicos para el diseño y formulación de alimentos funcionales (2006-2007).
- 2. Ciclodextrinas como agentes complejantes de compuestos bioactivos. Empleo en la elaboración de alimentos funcionales (2007-2010)
- 3. Demonstration of cyclodextrin techniques in treatment of waste water in textil industry to recover and reuse textil dyes. Referencia: LIFE ENV/ES/00309. Entidad financiadora: European Commission, Life+ programme. Duración: 2013-2015.
- 4. Cuantía de la subvención: 459244 €.
 - Desarrollo de sistemas de riego subterráneo con capacidad de liberación controlada de sustancias inhibidoras del crecimiento radicular CPLAST. Referencia: RTC-2015-3321-2. Entidad financiadora: Ministerio de economía y competitividad (MINECO). Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad. Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016. Entidades participantes: CEBAS-
- 5. CSIC, CETENMA, SISTEMA AZUD S.A., UCAM y SALEPLAS. Duración, desde: 01/07/2015 hasta: 31/12/2018. Cuantía de la subvención: 957.759,73 EUROS

6. Andamios 3D porosos con carga terapéutica activa. Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia e Innovación (S2800082F). Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 31/12/2023 Duración: 2 años - 3 meses - 30 días. Cuantía total: 72.600 €. Lipofenoles en alimentos: contribución a la carga dietética polifenólica y su biodisponibilidad, seguridad y bioactividad. Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia e Innovación (S2800082F). Fecha de inicio-fin: 01/09/2021 - 31/12/2023 Duración: 2 años - 3 meses - 30 días. Cuantía total: 112.530 €

Contratos de investigación

- 1. Desarrollo de un ELISA para la detección y cuanificación de rebauodide D (2009)
- 2. Encapsulación de procianidinas en ciclodextrinas (2009)
- 3. Estudio de la estabilidad del aceite esencial de clavo en piensos (2011)
- 4. Estudio de la incorporación de principios activos en las ciclodextrinas y su inclusión en textil (2011)
- 5. Desarrollo de una metodología de micro o nanoencapsulación de compuestos aromáticos y antioxidantes para su empleo en el sector alimentario (2013).
- 6. Desarrollo de una metodología de MICROARRAYS en disco compacto para el análisis de sustancias con carácter alérgeno en alimentos (2013-2015).
- 7. Desarrollo de un sistema de detección/cuantificación de patógenos en alimentos por PCR en tiempo real (2015-2016).
- 8. Desarrollo de un complemento alimenticio frente a la diabetes mellitus a partir de extractos de Sclerocarya Birrea (2015-2017).
- 9. Mejora de bebidas vegetales basada en técnicas emergentes de inactivación (BEVETECH) (2017).
- 10. Alargar la vida útil de frutas y verduras durante el almacenmiento y transporte utilizando filtros para la eliminación de etileno Keepcool Nuevas Tecnologías Agroalimentarias, S.L. (2019-2022)
- 11. Desarrollo de una fórmula líquida, soluble en agua, que contenga como ingrediente activo la sustancia dihidroquercetina (TAXIFOLIN). (2018).
- 12. Nuevo desarrollo de bolsas de papel para frutas y hortalizas. (2018)
- 13. Desarrollo y validación de un método de PCR para la detección de material vegetal genéticamente modificado en alimentos y piensos. (2018)
- 14. Título del proyecto: Nuevo desarrollo de bolsas de papel para frutas y hortalizas. Entidad financiadora: Envapack, S.L.
- 15. Título del contrato/proyecto: Desarrollo de cristales de xilitol aditivados con aromas o ingredientes funcionales. Empresa/Administración financiadora: B-ORGANIC, S.L. (2019-2021).
- 16. Título del proyecto: Desarrollo de (bio)sensores y actuadores para el diagnóstico y control del estado de productos agroalimentarios (DELENIA). (2019-2021).

17. Título del proyecto: Incremento de la vida útil del pescado fresco mediante la inhibición de producción de histamina. (2019-2021)

Publicaciones en revistas indexadas en JCR

Número de publicaciones en primer cuartil de su área:14 Número de publicaciones en segundo cuartil de su área: 3 Número de publicaciones en tercer cuartil de su área: 3

Número de publicaciones en cuarto cuartil de su área: 1

1. Lucas-Abellán, C., **Mercader-Ros, M. T**., Zafrilla, M. P., Fortea, M. I., Gabaldón, J. A., & NúñezDelicado, E. (**2008**). ORAC-fluorescein assay to determine the oxygen radical absorbance capacity of resveratrol complexed in cyclodextrins. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 56(6), 2254-2259.

Índice de impacto (JCR): 2,562; Posición en el área Tecnología de Alimentos: 10 de 107 Cuartil: 1° Citas Recibidas: 85

2. **Mercader-Ros, M. T.**, Lucas-Abellán, C., Gabaldón, J. A., Fortea, M. I., Martínez-Cachá, A., & NúñezDelicado, E. (**2010**). Kaempferol complexation in cyclodextrins at basic pH. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 58(8), 4675-4680.

Índice de impacto (JCR): 2,816; Posición en el área Tecnología de Alimentos: 10 de 128 Cuartil: 1° Citas Recibidas: 33

3. **Mercader-Ros, M. T.**, Lucas-Abellán, C., Fortea, M. I., Gabaldón, J. A., & Núñez-Delicado, E. (**2010**). Effect of HP-β-cyclodextrins complexation on the antioxidant activity of flavonols. Food Chemistry, 118(3), 769-773.

Índice de impacto (JCR): 3,458; Posición en el área Tecnología de Alimentos: 5 de 128 Cuartil: 1° Citas Recibidas: 82

4. Lucas-Abellán, C., **Mercader-Ros, M. T.**, Zafrilla, M. P., Gabaldón, J. A., & Núñez-Delicado, E. (**2011**). Comparative study of different methods to measure antioxidant activity of resveratrol in the presence of cyclodextrins. Food and Chemical Toxicology, 49(6), 1255-1260.

Índice de impacto (JCR): 2,999; Posición en el área Tecnología de Alimentos: 13 de 128 Cuartil: 1° Citas Recibidas: 75

 Navarro, P.; Pérez-López, A.J.; Mercader-Ros, M.T.; Carbonel-Barrachina, A.A.; Gabaldón, J.A. Antioxidant activity, color, carotenoids composition, minerals, vitamin C and sensory quality of organic and conventional mandarin juice, cv. Orogrande. Food Science and Technology International. 17(3), 241-248 (2011).

Índice de impacto (JCR): 0.685 Posición en el área Tecnología de Alimentos: 84/128 Cuartil 3° Citas Recibidas: 25

6. Navarro, P.; San Nicolás, T.; Gabaldón, J.A.; **Mercader-Ros, M.T.**; Calín-Sánchez, A.; CarbonelBarrachina, A.A.; Pérez-López, A.J. (**2011**). Effects of Cyclodextrins Type On

Vitamin C, Antioxidant Activity, and Sensory Attributes of a Mandarin Juice Enriched with Pomegranate and Goji Berries.

Journal of Food Science. 76(5), 319-324.

Índice de impacto (JCR): 1.658 Posición en el área Tecnología de Alimentos: 44 Cuartil 2º Citas Recibidas: 34

7. Lucas-Abellán, C.; Fortea, M. I.; **Mercader-Ros, M. T.**; et al. (**2013**). The effect of in vitro simulated digestion on the bioactivity of free and complexed resveratrol in orange juice and milk. Annals of Nutrition and Metabolism. 63, 1688.

Índice de impacto (JCR): 2.747 Posición en el área Tecnología de Alimentos: 30/79 Cuartil 2° Citas Recibidas: 0

8. Lucas-Abellán, C; I. Guillén, **M.T. Mercader-Ros**, A. Serrano-Martínez, E. Núñez-Delicado, J.A. Gabaldón (**2014**). Fluorimetric determination of shuphatiazole in honey by means the formation of CDs inclusión complexes. Carbohydrate Polymers. 103, 87-93.

Índice de impacto (JCR): 3,916; Posición en el área Tecnología de Alimentos: 4 de 71. Cuartil: 1° Citas Recibidas: 8

 Serrano-Martínez, A., Fortea-Gorbe, M.I., Lucas-Abellán, C., López-Miranda, S., González; MercaderRos, MT., Núñez-Delicado, E., Gabaldón, J.A. (2016). Propective effects of cyclodextrins on the quality parameters of roast preserved pepper. Food Science and Technology International.

Índice de impacto (JCR): 0.991Posición en el área Tecnología de los Alimentos 79 de 130 Cuartil: 3° Citas Recibidas: 4

10. Pellicer, J. A.; Rodríguez-López, M. I.; Fortea, M. I.; Hernández, J. A. G.; Lucas-Abellán, C.; **Mercader-Ros, M.T**.; Franco, E. (**2018**). Removing of Direct Red 83: 1 using α-and HP-α-CDs polymerized with epichlorohydrin: Kinetic and equilibrium studies. Dyes and Pigments, 149, 736-746.

Índice de impacto (JCR): 3.767. Posición en el área Tecnología de los Alimentos 11 de 71 Cuartil: 1º Citas Recibidas: 38

11. Rodríguez-López, I.; **Mercader-Ros, M.T.**; López-Miranda, S.; Pellicer, J. A.; Pérez-Garrido, A.; Pérez-Sánchez, H.; Gabaldón, J. A. (**2018**). Thorough characterization and stability of HP-βCyclodextrin thymol inclusion complexes prepared by microwave technology. A required approach to a successful application in food industry. Journal of the Science of Food and Agriculture, 99(3), 1322-1333.

Índice de impacto (JCR): 2.379 Posición en el área Tecnología de los Alimentos 8 de 56 Cuartil: 1° Citas Recibidas: 33

12. Pellicer, J.A., María I. Rodríguez-López, María I. Fortea, Carmen Lucas-Abellán, **M.Teresa Mercader-Ros**, Santiago López-Miranda, Vicente M. Gómez-López, Paola Semeraro, Pinalysa Cosma, Paola Fini, Esther Franco, Marcela Ferrándiz, Enrique Pérez, Miguel Ferrándiz, Estrella Núñez-Delicado and José A. Gabaldón (**2019**). Adsorption Properties of β- and Hydroxypropyl-β-Cyclodextrins Cross-Linked with Epichlorohydrin in Aqueous

Solution. A Sustainable Recycling Strategy in Textile Dyeing Process. Revista: Polymers, 11 (2), 252.

Índice de impacto (JCR): 3.164 Posición en el área: 17 de 87

Cuartil: 1° Citas Recibidas: 38

13. Lucas-Abellán, C., M. Pérez-Abril, J. Castillo, A. Serrano, **M.T. Mercader-Ros**, M.I. Fortea, J.A. Gabaldón, E. Núñez-Delicado (**2019**). Effect of temperature, pH, β- and HP-β-CDs on the solubility and stability of flavanones: Naringenin and hesperetin. Revista: LWT, 108, 233-239.

Índice de impacto: 4.006 Posición en el área Tecnología de los Alimentos 28 de 139 Cuartil: 1° Citas Recibidas: 26

14. Martínez-López, S, Carmen Lucas-Abellán, Ana Serrano-Martínez, Mercader-Ros, MT, Nerea Cuartero, Patricia Navarro, Sandra Pérez, José Antonio Gabaldón, Vicente M. Gómez-López (2019). Pulsed light for a cleaner dyeing industry: Azo dye degradation by an advanced oxidation process driven by pulsed light. Journal of Cleaner Production, 217, 757-766.

Índice de impacto (JCR): 7.246. Posición en el área Tecnología de los Alimentos 6 de 41 Cuartil: 1° Citas Recibidas: 61

15. Rodríguez-López, M. I., **María Teresa Mercader-Ros**, José Antonio Pellicer, Vicente M. Gómez López, Domingo Martínez-Romero, Estrella Núñez-Delicado, José A. Gabaldón. Evaluation of monoterpene-cyclodextrin complexes as bacterial growth effective hurdles (**2020**). Food Control 108, 106814.

Índice de impacto (JCR): 5.548 Posición en el área 19/144 Cuartil: 1º Citas Recibidas: 22

 Serrano-Martínez, A., Mercader-Ros, M.T., Martínez-Alcalá, I., Gabaldón, J.A., Gómez-López, V.M. Degradation and toxicity evaluation of azo dye Direct red 83:1 by an advanced oxidation process driven by pulsed light. (2020). Journal of Water Process Engineering, 2020, 37, 101530.

Índice de impacto (JCR): 3.465 Posición en el área 15/94 Cuartil: 1° Citas Recibidas: 37

17. Rodríguez-López, M. I., **Mercader-Ros**, M.T., Lucas-Abellán, Carmen; et ál. (**2020**). Comprehensive Characterization of Linalool-HP-beta-Cyclodextrin Inclusion Complexes. MOLECULES, 25, 21.

Indice de impacto (JCR): 4.248 Posición en el área 63/179 Cuartil: 2° Citas Recibidas: 18

18. Barcina-Pérez, P., **Mercader-Ros, M.T**., Abellán Aynes, O., Cayuela-García, J. M., Góngora-Hervás, J., Hernández-Jiménez, P., & Lucas-Abellán, C. (2021). Disease-related malnutrition, functional parameters, and associated costs in a genaral hospital. Nutrición Hospitalaria. 38 (4), 765-772.

Índice de impacto (JCR): 1057 Posición en el área 77/88

Cuartil: 4° Citas Recibidas: 0

 Rodríguez López, MI, Mercader Ros, MT, Pérez Garrido, A., Perez Sanchez, O., Pellicer Balsalobre, JA., Lucas Abellán, C. Montoro García, S., Yañez Gascon, MJ., Gil Izquierdo, A., Nuñez Delicado, E., Gabaldón Hernández, JA. Carvacrol and HP-β-Cyclodextrin Complexes: Extensive Characterization and Potential Cytotoxic Effect in Human Colorectal Carcinoma Cells. (2022). Pharmaceutics. 14-12, 2638-2649. Índice de impacto (JCR): 6.529 Posición en el área 39/279

Cuartil: 1° Citas Recibidas: 1

20. Victoria-Montesinos, D. García-Muñoz, A.M., Navarro-Marroco, J., Lucas-Abellán, C., Mercader-Ros, M.T., Serrano-Martínez, A., Abellán-Aynés, O., Barcina-Pérez, P. & Hernández-Sánchez, P. (2023). Phase Angle, Handgrip Strength, and Other Indicators of Nutritional Status in Cancer Patients Undergoing Different Nutritional Strategies: A Systematic Review and Meta-Analysis. Nutrients. 15 (7), 1790.

Índice de impacto (JCR): 5.9 Posición en el área 17/88

Cuartil: 1° Citas Recibidas: 1

21. Barcina-Pérez, P., Lucas-Abellán, C., Abellán-Aynés, O., **Mercader-Ros, M.T.**, Victoria-Montesinos, D. Hernández-Sánchez, P., Serrano-Martínez, A. Assessment of Nutrient Levels Provided by General Hospital Patient Menus: A Cross-Sectional Study Carried Out in the Region of Murcia (Spain). (2023). Healthcare. 11(16), 2304

Índice de impacto (JCR): 2.8 Posición en el área 56/105

Cuartil: 3° Citas Recibidas: 0

Libros y capítulos de libro

Número de capítulos de libro: 6

- Mercader-Ros, M.T., Lucas-Abellán, C., Fortea, M.I., Serrano-Martínez, A., Gabaldón, J.A., and Núñez-Delicado, E. Biological Activities of Kaempferol: Effect of Cyclodextrins Complexation on the Properties of Kaempfero. (2012). Libro: Kaempferol: Chemistry, Natural Occurrences and Health Benefits ISBN: 978-1-62618-5. Páginas, inicial: 1 final: 32
- 2. Editorial: Nova science publishers. Lugar de publicación: Estados Unidos de América. Lucas-Abellán, C., Fortea, M.I., **Mercader-Ros, M.T.**, Martínez-Cachá, A., Gabaldón, J.A., and Núñez-Delicado, E. Resveratrol and cyclodextrins: recent advances in encapsulation. (**2012**).
- 3. Libro: Resveratrol: Sources, production and health benefits. ISBN: 978-1-62257-072-0. Editorial: Nova science publishers. Lugar de publicación: Estados Unidos de América.

Mercader-Ros, M.T., Lucas-Abellán, C., Fortea, M. I., Martínez-Cachá, A., Gabaldón,

4. J. A. and Núñez-Delicado, E. (**2012**). Beneficial health effects of quercetin and how to improve. Libro: Quercetin: Dietary sources, functions and health benefits (nutrition

- and diet research progress). ISBN: 978-1-61942-058-8. p. 155-178 . Editorial:
- 5. Nova science publishers. Lugar de publicación: Estados Unidos de América. Serrano-Martínez, A., Fortea, M. I., del Amor, F.M., Lucas-Abellán, C., Mercader-Ros, M. T., Gabaldón, J. A., Martínez-Cachá, A.and Núñez-Delicado, E. (2012). Parameterrs of pepper fruit quality trens in food technology. Libro: Peppers: Nutrition, consumption and health. ISBN: 978-1-61942-090-8. P. 75-98. Editorial: Nova science
- 6. publishers. Lugar de publicación: Estados Unidos de América.
 Fortea, M.I., Lucas-Abellán, C., **Mercader-Ros, M.T.**, Serrano-Martínez, A., Martínez-Cacha, A., Gabaldón, J.A. and Núñez-Delicado, E. (**2012**). Health-promoting properties of polyphenols encapsulation: phytoalexins and flavonols. Libro: Polyphenols: Chemistry, dietary sources and health benefits (Nutrition and diet research progress biochemistry research trends). ISBN: 978-1-62081-868-8. Editorial: Nova science publishers. Lugar de publicación: Estados Unidos de América.

 Serna, V: M. Serrano: D. Valero: MI. Jiménez: M.E. García, Pastor: P.I. Zapata: María.
 - Serna, V; M Serrano; D Valero; MJ Jiménez; M.E. García Pastor; P.J. Zapata; María Isabel Rodríguez López; **María Teresa Mercader Ros**; José Antonio Gabaldón Hernández; Domingo Martínez Romero. (**2019**). In vitro effect of thymol, carvacrol and linalool oils encapsulated in β-cyclodextrins against Geotrichum citri-aurantii. ISHS Acta Horticulturae. 1526, pp. 449 454.

Contribuciones a Congresos

- 1 Número de comunicaciones a congresos nacionales: 14
- 2 Número de comunicaciones a congresos internacionales: 12
- 3 Número de ponencias invitadas: 2

Contribuciones a Congresos de Alimentación y Nutrición

- Autores: Núñez-Delicado, E. Gabaldón, J.A.; Lucas-Abellán, C.; Mercader-Ros, M.T.; Fortea, I.; Martínez-Cachá, A. Título: Resveratrol Solubilization using cyclodextrins. Congreso: 1st International Conference on resveratrol and health. Lugar celebración: Helsingor (Dinamarca). Fecha: 13/09/2010
- Autores: Carmen Lucas Abellán; Mª Isabel Fortea Gorbe; María Teresa Mercader-Ros; Ana Serrano Martínez; José Antonio Gabaldón; Estrella Núñez Delicado. Título: The effect of in vitro simulated digestion on the bioactivity of free and complexed resveratrol in orange juice and milk. Congreso: 20th International Congress of Nutrition. Lugar celebración: Granada. International Union of Nutritional Sciences Fecha: 15/09/2013
- 3. Barcina-Pérez, P., Hernández-Jiménez, P., Máiquez-Mójica, V., Góngora-Hervás, J., Mercader-Ros1, M. T., Lucas-Abellán, C., & Cayuela-García, J. M. (2019, julio 15). La desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE) y/o un estado de debilidad al

- ingreso podrían relacionarse con un mayor tiempo de estancia hospitalaria [Póster]. Presentado en la sesión de Posters del VII congreso iberoamericano de nutrición, Pamplona, España. http://www.renhyd.org/index.php/renhyd/article/view/825
- 4. Barcina-Pérez, P., Hernández-Jiménez, P., Máiquez-Mójica, V., Góngora-Hervás, J., Mercader-Ros, M. T., Lucas-Abellán, C., & Cayuela-García, J. M. (2019, junio 15). Desnutrición relacionada con la enfermedad, estado funcional y tiempo de ingreso hospitalario en personas mayores Comunicación oral. Presentado en la sesión de comunicaciones orales de la V Jornada de investigación y doctorado de la Universidad San Antonio de Murcia, Murcia, España. http://repositorio.ucam.edu/bitstream/handle/10952/4360/LibroAbstracts.pdf?sequ ence=1&isAllowe d=y

Tesis doctorales dirigidas

1 **Doctorando:** Mª Isabel Rodríguez López

Título: Estudio de los parámetros fisicoquímicos de los complejos de timol, carvacrol y linalool en ciclodextrinas y evaluación del efecto de la complejación en su actividad antimicrobiana.

Calificación: Cum laude Año de lectura: 2017

2 **Doctorando**: Pablo M. Barcina Pérez

Título: Prevalencia de desnutrición relacionada con la enfermedad en pacientes hospitalizados y coste asociado. Adecuación de la ingesta nutricional.

Calificación: Cum laude Año de lectura: 2021

Docencia Universitaria

Docencia en Grado (asignaturas y años de impartición):

Asignatura: Química y Bioquímica de los alimentos. Titulación: Grado de Nutrición Humana y Dietética. Curso académico 2009-2010

Asignatura: Infancia, salud y Alimentación. Titulación: Grado de Educación Infantil. 2010-2017 y 2021-2024.

Asignatura: Enseñanza y aprendizaje de las Ciencias Naturales. Titulación: Grado de Educación Primaria. 2010-2012.

Asignatura: Trabajos fin de Grado. Titulación: Grado de Educación Infantil y Primaria. 2010-2017.

Asignatura: Enseñanza y aprendizaje del Medio Natural. Titulación: Grado de Educación Infantil. 2011-2017.

Asignatura: Prácticas en empresas de Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2013-2024.

Asignatura: **Composición y propiedades de los Alimentos.** Titulación: Grado en Gastronomía. 20142024.

Asignatura: Dietética Aplicada I. Titulación: Grado de Nutrición Humana y Dietética. 2015-2024.

Asignatura: Dietética Aplicada II. Titulación: Grado de Nutrición Humana y Dietética. 2016-2024. **Asignatura: Principios de Nutrición.** Titulación: Grado en Medicina. 2017-2018.

Docencia en Post-Grado (asignaturas y años de impartición):

Asignatura: Trabajos fin de Máster. Máster en Nutrición Clínica. 2011-2024.

Asignatura: Trabajos fin de Máster. Máster en Nutrición y Seguridad Alimentaria. 2011-2024. **Asignatura: Proceso de enseñanza-aprendizaje de Biología y Geología.** Máster Universitario en Formación del Profesorado. 2013-2024.

Asignatura: Prácticas en empresas del Máster en Nutrición Clínica. 2016-2024.

Asignatura: Prácticas en empresas del Máster en Nutrición y Seguridad Alimentaria. 2017-2024. Asignatura: Prácticas en empresas del Máster en Nutrición en la Actividad Física y el Deporte. 2017-2024.

Gestión

Coordinadora del Máster Oficial en Nutrición en la Actividad Física y el Deporte. Coordinadora de prácticas externas de la Facultad de Farmacia y Nutrición.