

Datos personales

Apellidos: Hernández Sánchez

Nombre: Pilar

Situación profesional actual

Organismo: Universidad Católica San Antonio de Murcia

Facultad, Escuela o Instituto: Departamento de Tecnología de la Alimentación y Nutrición

Dpto./ Sección./ Unidad estr:

Dirección postal: Universidad Católica San Antonio. Campus de los Jerónimos s/n. Guadalupe (Murcia). 30107.

Categoría profesional: Docente e investigador

Líneas de Investigación

- Encapsulación de componentes bioactivos para la elaboración de alimentos funcionales
- Caracterización cinética enzimática
- Capacidad antioxidante
- Aprovechamiento de subproductos para la elaboración de alimentos funcionales

Formación Académica

2002--2005 **NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA**
Escuela de Enfermería
Universidad de Alicante

2005-2007 **TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**
Universidad Católica San Antonio de Murcia

2007-2008 **MASTER EN NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**
Departamento Tecnología de la Alimentación y Nutrición.
Universidad Católica San Antonio de Murcia

Doctorado:

2011 **Título de Doctor con mención Internacional** “Encapsulación de Aceite esencial de Clavo de Clavo para su aplicación en la Industria Alimentaria”

Centro: Universidad Católica San Antonio de Murcia

Fecha: Diciembre 2011

Evaluación positiva de la ANECA para las figuras de:

Sexenios concedidos CNEAI:

Participación en Proyectos

- **Número de proyectos europeos:**
- **Número de proyectos del Plan Nacional:**
- **Número de proyectos del Plan Regional: 2**
- **Número de contratos con empresas: 7**
- **Número de proyectos del Plan propio de la Universidad:**

• Proyectos de investigación

2009 Encapsulación de Procianidinas en Ciclodextrinas

2009 Desarrollo de un ELISA para la detección y cuantificación de rebaouside D (REB D)

2010 Técnicas de fotopolimerización aplicadas a la deposición de Ciclodextrinas sobre artículos Textiles

2010 Tecnología de Ciclodextrinas aplicada en el desarrollo de textiles avanzados aplicados en el campo cosmético.

2011 Estudio de la incorporación de principios activos en Ciclodextrinas y su inclusión en el textil

2011 Estudio de la estabilidad del Aceite esencial de Clavo en piensos

2011 Nanobiotex: Asesoramiento Tecnológico para la innovación mediante soluciones nanotecnológicas y Biotecnológicas en las Pymes del sector Textil/Confección

• Contratos de investigación

- 2009 Encapsulación de Procianidinas en Ciclodextrinas
- 2009 Desarrollo de un ELISA para la detección y cuantificación de rebaouside D (REB D)

- 2010 Técnicas de fotopolimerización aplicadas a la deposición de Ciclodextrinas sobre artículos Textiles
- 2010 Tecnología de Ciclodextrinas aplicada en el desarrollo de textiles avanzados aplicados en el campo cosmético.
- 2011 Estudio de la incorporación de principios activos en Ciclodextrinas y su inclusión en el textil
- 2011 Estudio de la estabilidad del Aceite esencial de Clavo en piensos
- 2011 Nanobiotex: Asesoramiento Tecnológico para la innovación mediante soluciones nanotecnológicas y Biotecnológicas en las Pymes del sector Textil/Confección

• Estancias de investigación superiores a 3 meses

- 2008-2009 **Estancia en University of Davis**, California, en el departamento Food Science and technology por un periodo de tres meses bajo el proyecto de Encapsulación de compuestos bioactivos para la elaboración de alimentos funcionales.
- 2009-2010 **Estancia en University of Davis**, California, en el departamento Food Science and Technology por un periodo de 6 meses bajo el proyecto de Encapsulación de compuestos bioactivos para la elaboración de alimentos funcionales.

• Artículos publicados con factor de impacto en los últimos 5 años

- 2011, López-Miranda, S., Hernández-Sánchez, P., Serrano-Martínez, A., Flores, P., Fenoll, J. and Núñez-Delicado, E. Effect of ripening on protein content and enzymatic activity of Crimson Seedlees table grape. Food Chemistry
- 2011, Fortea, MI, López-Miranda, S., Serrano-Martínez, A., Hernández-Sánchez, P., Zafrilla, MP., Martínez-Cachá, A., Núñez-Delicado, E. Kinetics characterization and thermal inactivation of red alga (*Mastocarpus stellatus*) peroxidase. Food Chemistry

Publicaciones en revistas indexadas en JCR

- **Número de publicaciones en primer cuartil de su área: 3**
- **Número de publicaciones en segundo cuartil de su área:**
- **Número de publicaciones en tercer cuartil de su área:**
- **Número de publicaciones en cuarto cuartil de su área:**

Publicaciones en revistas no indexadas en JCR

- **Número de publicaciones indexadas en otras bases de datos:**
- **Número de publicaciones no indexadas: 2**

Libros y capítulos de libro

- **Número de libros:**
- **Número de capítulos de libro: 1**

Contribuciones a Congresos

- **Número de comunicaciones a congresos nacionales:11**
- **Número de comunicaciones a congresos internacionales:1**
- **Número de ponencias invitadas:**

Tesis doctorales dirigidas

- **Doctorando:**
- **Título:**
- **Calificación:**
- **Año de lectura:**

Docencia Universitaria

- **Docencia en Grado (asignaturas y años de impartición):**
- 2016-2017 Dirección de trabajo Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética
- 2016-2017 Dirección de trabajo Fin de Grado Tecnología de los alimentos
- 2016-2017 Dirección de trabajo Fin de Máster de profesorado
- 2016-2017 Dirección de trabajo Fin de Máster en Nutrición Clínica
- 2016-2017 Dirección de trabajo Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética
- 2016-2017 Dirección de trabajo Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética
- 2016-2017 Dirección de trabajo Fin de Grado Magisterio Infantil
- 2016-2017 Enseñanza y Aprendizaje del medio Natural
- 2016-2017 Enseñanza y Aprendizaje de las Ciencias Experimentales
- 2016-2017 Enología
- 2016-2017 Inglés Técnico
- 2016-2017 Didáctica de la Física y la Química. Master de Profesorado.

2015-2016 Dirección de trabajo Fin de Master en Nutrición en la Actividad Física y el deporte

2015-2016 Dirección de trabajo Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética

2015-2016 Dirección de trabajo Fin de Grado Tecnología de los alimentos

2015-2016 Dirección de trabajo Fin de Máster de profesorado

2015-2016 Dirección de trabajo Fin de Máster en Nutrición Clínica

2015-2016 Dirección de trabajo Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética

2015-2016 Dirección de trabajo Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética

2015-2016 Dirección de trabajo Fin de Grado Magisterio Infantil

2015-2016 Enseñanza y Aprendizaje del medio Natural

2015-2016 Enseñanza y Aprendizaje de las Ciencias Experimentales

2015-2016 Enología

2015-2016 Inglés Técnico

2015-2016 Didáctica de la Física y la Química. Master de Profesorado.

2015-2016 Nutrición en la mujer deportista. Máster en Nutrición en la actividad física y el deporte.

2014-2015 Dirección de trabajo Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética

2014-2015 Dirección de trabajo Fin de Máster en Nutrición y Seguridad Alimentaria

2014-2015 Dirección de trabajo Fin de Grado Magisterio Primaria

2014-2015 Dirección de trabajo Fin de Grado Magisterio Infantil

2014-2015 Enseñanza y Aprendizaje del medio Natural

2014-2015 Enseñanza y Aprendizaje de las Ciencias Experimentales

2013-2014 Enología

2013-2014 Dirección de trabajo Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética

2013-2014 Dirección de trabajo Fin de Máster en Nutrición y Seguridad Alimentaria

2013-2014 Dirección de trabajo Fin de Grado Magisterio Infantil

2013-2014 Enseñanza y Aprendizaje del medio Natural

2013-2014 Enseñanza y Aprendizaje del las Ciencias Experimentales

2013-2014 Enología

2012-2013 Bioquímica

2012-2013 Dirección de trabajo Fin de Grado Nutrición Humana y Dietética

2012-2013 Dirección de trabajo Fin de Grado Magisterio Infantil

2012-2013 Enseñanza y Aprendizaje del medio Natural

2012-2013 Bromatología

2012-2013 Enología

2012-2013	Dietética Aplicada II
2011-2012	Bioquímica
2011-2012	Enseñanza y Aprendizaje del medio Natural
2010-2011	Venia Docendi (70 horas teórico-práctico) Bromatología
2010-2010	Venia Docendi (70 horas teórico-práctico) Bromatología.
2008-2010	Cursos de Verano UCAM: Introducción a la Enología y a la Cata de Vinos

Índice H

Valor 2

Experiencia profesional

2005-2006	Beca de Colaboración de la Universidad Católica San Antonio de Murcia, bajo el proyecto: Introducción al Análisis Sensorial en zumos procedentes de frutas tropicales.
2007- 2011	Becaria Predoctoral de la Fundación Séneca de la Región de Murcia , bajo el proyecto: Ciclodextrinas como agentes complejantes de compuestos bioactivos. Empleo en la elaboración de alimentos funcionales.