

Datos personales

Apellidos y nombre: Ana Serrano Martínez

Situación profesional actual

Organismo: Universidad Católica de Murcia

Facultad, Escuela o Instituto: Facultad de Ciencias de la Salud

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

Dirección postal: Campus de los Jeronimos, Guadalupe, Murcia, 30107

Categoría profesional: Contratado Doctor

Líneas de Investigación

- Extracción y purificación de enzimas
- Cinética enzimática
- Alimentos funcionales
- Encapsulación en ciclodextrinas de compuestos bioactivos

Formación Académica

Titulación superior: Diplomada en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Universidad Católica de Murcia

Fecha: Junio 2003

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

Centro: Universidad Católica de Murcia

Fecha: Junio 2005

Titulación superior: Certificado-Diploma de Estudios Avanzados.

Centro: Universidad Católica de Murcia

Fecha: Junio 2006

Doctorado: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Centro: Universidad Católica de Murcia

Fecha: Junio 2009

Evaluación positiva de la ANECA para las figuras de:

- Profesor ayudante doctor
- Profesor contratado doctor
- Profesor de universidad privada

Sexenios concedidos CNEAI: Primer sexenio concedido del intervalo 2006-2011

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: 6**
- **Número de proyectos del Plan propio de la Universidad: 0**

Proyectos de investigación

- 2006-2008 **Investigador** de Proyecto de Investigación: “Calidad y seguridad en uva de mesa de la variedad Crimson Sedles”. Entidad financiadora: Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- 2011-2013 **Investigador** de Proyecto de Investigación “Uso de ciclodextrinas para la obtención de extractos fenólicos solubles, estables y con elevada capacidad antioxidante a partir de subproductos de la elaboración de vino y aceite. Entidad Financiadora: Fundación Séneca.

Contratos de investigación

- 2009-2010 **Investigador** de Proyecto de Investigación Privado entre Shirota Functional Foods y UCAM: “Encapsulación de procianidinas en ciclodextrinas”.
- 2009-2010 **Investigador** de Proyecto de Investigación Privado entre PureCircle Sdn Bhd y UCAM: “Desarrollo de un ELISA para la detección y cuantificación de Rebauside D (Reb D)”.
- 2010-2010 **Investigador** de contrato de investigación entre AITEX y la UCAM: “Tecnología de ciclodextrinas aplicada en el desarrollo de textiles avanzados aplicables en el campo cosmético”
- 2010-2010 **Investigador** de contrato de investigación entre AITEX y la UCAM: “Técnicas de fotopolimerización aplicadas a la deposición de ciclodextrinas sobre artículos textiles”
- 2011-2011 **Investigador** de contrato de investigación entre AITEX y la UCAM: “Estudio de la incorporación de principios activos en las ciclodextrinas y su inclusión en el textil”.
- 2011-2011 **Investigador** de contrato de investigación entre AITEX y la UCAM: “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

Artículos publicados con factor de impacto en los últimos 5 años

Lucas-Abellán, C., Guillen, I., Mercader-Ros, M.T., Serrano-Martínez, A., Nuñez-Delicado, E. and Gabaldón, J. A. **Fluorimetric determination of sulphathiazole in honey by means theformation of CDs inclusion complexes**. Journal of Carbohydrates and polymers. 103, 87– 93 (2014). Factor de Impacto JCR: 3.942

Lucas-Abellan, C.; Fortea, M. I.; Mercader-Ros, M. T.; Serrano-Martínez, A., Nuñez-Delicado, E. **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, 688-1688 (2013). Factor de Impacto JCR: 1.661

Fortea, M.I., López-Miranda, S., Serrano-Martínez, A., Carreño, J. and Nuñez-Delicado, E. (2009). **Kinetic characterisation and thermal inactivation study of polyphenol oxidase and peroxidase from table grape (*Crimson Seedless*).** Food Chemistry 113, 1008-1013. Factor de Impacto JCR: 3.146

Lopez-Miranda, S., Hernández-Sánchez, P., Serrano-Martínez, A., Hellín, P., Fenoll, J., Nuñez-Delicado, E. (2011). **Effect of ripening on protein content and enzymatic activity of Crimson Seedless table grape.** Food Chemistry 127, 481-486. Factor de Impacto JCR: 3.655

Fortea, M.I., Lopez-Miranda, S. Serrano-Martínez, A., Nuñez-Delicado, E. (2011). **Kinetic characterisation and thermal inactivation study of red alga (*Mastocarpus stellatus*) peroxidase.** Food Chemistry 127, 1091-1096. Factor de Impacto JCR: 3.655

Goibe, M.F.I., Balsalobre, J.A.P., Martínez, A.S., Abellán, C.L., Miranda, S.L., Delicado, E.N. (2013). **Kinetic characterization of soluble and membrane-bound peroxidases from Red Cabbage (*Brassica Oleracea*).** Annals of Nutrition and Metabolism 63, 1840-1841. Factor de Impacto JCR: 1.661

Fortea, M.I., Pellicer, J.A., Serrano-Martínez, A., López-Miranda, S. Lucas-Abellán, C., Nuñez-Delicado, E. (2012). **Red Cabbage (*Brassica oleracea*) as a new source of high thermostable peroxidase.** Journal of Agricultural and Food Chemistry 60, 10641-10648. Factor de Impacto JCR: 2.906

Moises del Amor, Francisco; Serrano-Martínez, Ana; Isabel Fortea, María. (2013). **Yield and fruit quality response of sweet pepper genotypes grown under soilless cultivation.** Journal of plant Nutrition 36, 1247-1257.

Publicaciones en revistas indexadas en JCR

- Número de publicaciones en primer cuartil de su área: 9
- 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: 2

Publicaciones en revistas no indexadas en JCR

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

Índice H

- Valor del Índice H: 6

Libros y capítulos de libro

- **Número de libros: 0**
- **Número de capítulos de libro:6**

Contribuciones a Congresos

- **Número de comunicaciones a congresos nacionales: 15**
- **Número de comunicaciones a congresos internacionales: 4**
- **Número de ponencias invitadas: 0**

Tesis doctorales dirigidas

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

Docencia Universitaria

- **Docencia en Grado (asignaturas y años de impartición):**
 - Bromatología 2005/2009.
 - Tecnología de los Alimentos 2005/2006
 - Ciencia y Tecnología de Conservas y Zumos Vegetales 2005/2006
 - Nuevos Productos Alimentarios 2006/2007; 2009/2010
 - Dietética y Nutrición 2006/2009
 - Educación Nutricional 2006/2007;
 - Nuevos Productos Alimentarios 2006/2010
 - Salud Pública 2007/2009
 - Química y Bioquímica de los Alimentos 2009/2013
- **Docencia en Post-Grado (asignaturas y años de impartición):**
 - Dirección de TFM en el Máster de Nutrición Clínica: 2011/2013
 - Dirección de TFM en el Máster de Nutrición y Seguridad alimentaria: 2011, 2013.
 - 0.3 ECTS de la asignatura de Nutrición Humana 2012/2013.
- **Cursos y seminarios de mejora docente:**
 - Utilización de ciclodextrinas en alimentación (2010-2011)
 - Reconocimiento de la transferencia de los resultados de la investigación en la evaluación del profesorado. (2008)
 - El reto de la acreditación : implantación seguimiento y evaluación (2011)
 - La evaluación en la educación superior y en el modelo ECTS (2010)
 - Organizaciones docentes y comunidades de aprendizaje: implicaciones para la tutoría. (2011)
 - La escucha en la tutoría (2011)
 - Casos prácticos : intercambio de experiencias (2011)
 - La persona: núcleo de la relación tutorial. (2011)
 - La motivación del alumno : factor clave en la tutoría personal (2011)
 - Metodologías de enseñanza a distancia: un caso práctico de sakai (2010)
 - IV Jornada de alimentación y salud (2007)
 - Habilidades sociales: conducta asertiva (2011)

- Identidad y misión del profesor (tutor) en la universidad Católica (2012)
- Casos Prácticas: intercambio de experiencias (2012)
- **Cursos y seminarios de especialización del profesorado en modalidad semipresencial**
 - Curso de aptitud pedagógica (2005)
 - Percepción y medición del color (2008)
 - La participación de los estudiantes en los procesos de evaluación de calidad. (2009)
 - Nuevas perspectivas en la evaluación de las declaraciones sobre propiedades saludables de los alimentos (2011)
 - Panorama normativo, regulatorio y de innovación latino-americano en alimentos funcionales y complementos alimenticios (2012)
 - Fomento de la transferencia tecnológica y ayudas para proyectos de I+D+I con la empresa. (2012)
 - La evaluación y acreditación del profesorado universitario, para la contratación, en el espacio europeo de educación superior (2012)

Gestión

Miembro del comité de Calidad del Grado en Nutrición Humana en Dietética (2011-2013)

Experiencia profesional

Puesto: Becaria de colaboración
 Institución: Universidad Católica de Murcia
 Fechas: 2004-2005

Puesto: Becaria de Iniciación a la Investigación
 Institución: Universidad Católica de Murcia
 Fechas: 2005- 2006

Puesto actual: Personal Docente Investigador en la Universidad Católica de Murcia desde Septiembre de 2010.