



Izaskun Martín-Cabrejas

Generated from: Editor CVN de FECYT

Date of document: 23/07/2026

v 1.4.3

f1826dcb708abd093559b26fda91fa9d

This electronic file (PDF) has embedded CVN technology (CVN-XML). The CVN technology of this file allows you to export and import curricular data from and to any compatible data base. List of adapted databases available at: <http://cvn.fecyt.es/>



Summary of CV

This section describes briefly a summary of your career in science, academic and research; the main scientific and technological achievements and goals in your line of research in the medium -and long- term. It also includes other important aspects or peculiarities.

I have built my professional career around the fields of nutrition and food technology. I hold two Bachelor's degrees in Human Nutrition and Dietetics, and in Food Science and Technology, and two Master's degrees: one in Food Quality and Safety, and another in Teacher Training. With fifteen years of professional experience, I have held diverse roles across different sectors.

I began my career in the food industry, managing quality control processes. Following this, I pivoted toward research, collaborating with the Department of Food Technology at the University of Zaragoza for over a year. I was then awarded an international cooperation grant that allowed me to work at a research center in the same field in Buenos Aires. After completing my first Master's degree, I secured a research position in Navarra focused on exploring potential applications for food industry by-products. However, driven by my primary goal at the time, I left that position to accept an FPI fellowship funded by the former Spanish Ministry of Science and Innovation. This enabled me to conduct research in food microbiology, working with both pathogenic bacteria and potential probiotic strains. During my PhD, I completed several research stays of varying durations with teams in Norwich (UK), Granada, and Soria.

Upon completing my FPI fellowship, I was appointed Head of the Food Quality and Safety Department at the Federation of Celiac Associations of Spain (FACE). This opportunity allowed me to acquire valuable skills that built my confidence and leadership. I developed strong public speaking skills as a speaker at various conferences, outreach events, food industry forums, and for quality control departments of some of Spain's largest restaurant chains. Additionally, I authored educational materials that reached over 60,000 downloads, served as a science communicator across several media outlets, and worked with the Ministry of Public Function alongside other patient associations to eliminate structural barriers faced by the individuals we represented. During this time, the Board of Directors of FACE invited me to run for the Board of Directors of AOECs (Association of European Coeliac Societies). In 2018, I was elected to the board in Budapest, which gave me a global perspective on how food safety is managed across more than 40 different countries. Both experiences were extraordinarily enriching, enhancing my technical knowledge and soft skills while instilling a deep social commitment that fundamentally reshaped my worldview.

This drive led me toward higher education teaching, beginning as an Adjunct Professor at the Faculty of Medicine, where I taught Pediatric Food and Nutrition. After completing my Master's Degree in Teacher Training for Secondary, Baccalaureate, and Vocational Education, I secured a position as an Assistant Professor (Profesora Ayudante Doctora) in the Departmental Section of Galenic Pharmacy and Food Technology. In my current role, I balance research with university teaching across three degree programs: Food Science and Technology, Veterinary Medicine, and Human Nutrition and Dietetics. For two academic years, I served as the Dean's Delegate for Outreach and Orientation for the Food Science and Technology degree, where I coordinated Bachelor's Theses, external internships, and both national and international student mobility. Currently, I serve as the Rector's Delegate for Inclusion and Diversity, providing support to students

**C****V****N**

CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO

f1826dcb708abd093559b26fda91fa9d

with disabilities, specific educational needs, sexual and gender diversity, and refugee backgrounds.

To date, I have supervised fifteen Bachelor's theses and two Master's theses, and I am currently directing a PhD dissertation titled "Management of Celiac Disease in Public Administration". I have coordinated two editions (up to 2025) and participated in three others of the Service-Learning project titled "Public Outreach on Dietary Restrictions in School Environments." Through these initiatives, I remain actively engaged in forums related to celiac disease, maintaining close collaborations with patient associations, clinicians, and researchers in the field. I continue to actively research food safety and publish articles in high-impact JCR journals.



Leadership Merits

Brief presentation of the merits related to leadership activities of special relevance.

I was a member of the Dean's team from October 2024 to May 2026.

I coordinated the final-year projects, the external placements module and the national and international mobility programmes for students on the Bachelor's degree in Food Science and Technology.

For two academic years, I served as the Inclusion and Diversity Coordinator at the Faculty of Veterinary Medicine at the Complutense University, which has approximately 1,000 students.

I currently work on diversity and inclusion within the Rector's Office of the same name, striving to provide a high-quality academic experience for students with disabilities or specific support needs. Furthermore, we work to combat discrimination on the basis of a wide range of backgrounds.



General quality indicators of scientific research

This section describes briefly the main quality indicators of scientific production (periods of research activity, experience in supervising doctoral theses, total citations, articles in journals of the first quartile, H index...). It also includes other important aspects or peculiarities.

En julio de 2024 conseguí mi primer sexenio de investigación relativo a los años 2012 al 2017.



Izaskun Martín-Cabrejas

Surname(s): **Martín-Cabrejas**
Name: **Izaskun**
DNI: **78747134-X**
ORCID: **0000-0002-7913-0291**
Date of birth: **[REDACTED]**
Gender: **Female**
Nationality: **Spain**
Country of birth: **Spain**
Aut. region/reg. of birth: **Aragón**
City of birth: **Zaragoza**
Postcode: **[REDACTED]**
Contact country: **Spain**
Contact city: **Madrid**
Email: **[REDACTED]**
Mobile phone: **[REDACTED]**
Personal web page: **[REDACTED]**

Current professional situation

- 1** **Employing entity:** Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Professional category: Delegada del Rector para la Diversidad e Inclusión
Start date: 23/05/2026
Type of contract: Temporary employment contract
- 2** **Employing entity:** Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Department: Facultad de Veterinaria
Professional category: Delegada para la Decana en proyección y orientación del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Start date: 01/10/2024
- 3** **Employing entity:** Universidad Complutense de Madrid
Department: Facultad de Veterinaria
Professional category: Profesora ayudante doctora
Start date: 01/09/2022
Type of contract: Temporary employment contract
Primary (UNESCO code): 310900 - Veterinary sciences

Previous positions and activities

	Employing entity	Professional category	Start date
1		Coordinadora	01/02/2016

	Employing entity	Professional category	Start date
	Federación de Asociaciones de Celiacos de España		
2	Asociación de Celiacos de Europa, AOECs	Junta directiva	28/09/2018
3	INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)	Estudiante pre-doctoral	01/10/2011
4	TRATAMIENTO SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS SL	Responsable de calidad	27/05/2011
5	Ultracongelados Cortes	Técnico de calidad	25/06/2009

- Employing entity:** Federación de Asociaciones de Celiacos de España
Professional category: Coordinadora
Start-End date: 01/02/2016 - 16/11/2021
Type of entity: Associations and Groups
Duration: 5 years - 10 months
- Employing entity:** Asociación de Celiacos de Europa, AOECs
Professional category: Junta directiva
Start-End date: 28/09/2018 - 14/04/2021
Duration: 2 years - 6 months
- Employing entity:** INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)
Professional category: Estudiante pre-doctoral
Start-End date: 01/10/2011 - 30/09/2015
Duration: 4 years
- Employing entity:** TRATAMIENTO SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS SL
Professional category: Responsable de calidad
Start-End date: 27/05/2011 - 20/09/2011
Duration: 4 months
- Employing entity:** Ultracongelados Cortes
Professional category: Técnico de calidad
Start-End date: 25/06/2009 - 19/09/2009
Duration: 3 months

Summary of professional activity

Actualmente soy profesora ayudante doctora de la sección departamental de farmacia galénica y tecnología de los alimentos así como delegada de la decana para la proyección y orientación del grado en ciencia y tecnología de los alimentos (CyTA). Compagino la docencia del alumnado de los grados de CyTA, Veterinaria y Nutrición Humana y Dietética (NHd) con la investigación en el área de la seguridad alimentaria y desarrollo principalmente estudios relacionados con la microbiología, tecnologías no térmicas y valoración físico-química de los alimentos. El proyecto actual dónde estoy inmersa es Investigación de tecnologías físicas para la reducción de la carga bacteriana en matrices cárnicas de porcino (RECARBAC) Proyecto de Investigación y Desarrollo en Cooperación-CDTI. Previamente trabajé en tres proyectos de competencia nacional que buscaban nuevos antimicrobianos para luchar contra los patógenos alimentarios de mayor interés en la industria alimentaria: *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* 0157:H7 y *Salmonella* spp. También coordino desde hace cinco años un proyecto de aprendizaje servicio "Divulgación sobre limitaciones alimentarias en entornos escolares" a través del cuál imparto información con la colaboración de asociaciones de pacientes al alumnado del grado de NHd y ellos ofrecen talleres en colegios para poder crear un entorno más

**C****V****N**

CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO

f1826dcb708abd093559b26fda91fa9d

seguro e inclusivo. Además, he trabajado durante casi seis años en la búsqueda de la seguridad alimentaria del colectivo celiaco.



Education

University education

1st and 2nd cycle studies and pre-Bologna degrees

1 University degree: MÁSTER

Name of qualification: MÁSTER UNIVERSITARIO EN FORMACIÓN DEL PROFESORADO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA, BACHILLERATO, FORMACIÓN PROFESIONAL Y ENSEÑANZA DE IDIOMAS EN LA ESPECIALIDAD BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA

Degree awarding entity: Universidad de La Rioja **Type of entity:** University

Date of qualification: 28/07/2022

2 University degree: 100h

Name of qualification: Gestión de asociaciones de pacientes

Degree awarding entity: Universidad de Alicante **Type of entity:** University

Date of qualification: 14/02/2022

3 University degree: 110h (4 ECTS)

Name of qualification: Formador de formadores

Degree awarding entity: Universidad Antonio de Nebrija **Type of entity:** University

Date of qualification: 09/05/2017

4 University degree: MÁSTER

Name of qualification: MÁSTER CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Degree awarding entity: Universidad del País Vasco **Type of entity:** University

Date of qualification: 22/07/2010

5 University degree: Higher degree

Name of qualification: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Degree awarding entity: Universidad de Zaragoza **Type of entity:** University

Date of qualification: 23/06/2010

6 University degree: Middle degree

Name of qualification: Nutrición Humana y Dietética

Degree awarding entity: Universidad de Zaragoza **Type of entity:** University

Date of qualification: 17/06/2008



Doctorates

Doctorate programme: Programa Oficial de Doctorado en Ciencias Veterinarias

Degree awarding entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University

Date of degree: 06/06/2016

Attended advanced, improvement and innovative teacher training and new technology courses and seminars focused on improving teaching

- 1 Title of course/seminar:** Manejo inicial de problemas de salud mental en el ámbito universitario
Goals of the course/seminar: El curso detalla las condiciones con salud mental en nuestra universidad, desde ataques de pánico, ansiedad, ideación suicida, trastornos de la conducta alimentaria, entre otros.
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Duration in hours: 24 hours
Start-End date: 01/02/2026 - 11/06/2026
- 2 Title of course/seminar:** English for presenting Conference papers
Goals of the course/seminar: Capacita a profesores e investigadores con poca experiencia en inglés para planificar, organizar y entregar ponencias académicas efectivas. El objetivo principal es adquirir herramientas lingüísticas y práctica práctica para realizar una presentación de 10 minutos.
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Centro de formación permanente
Duration in hours: 15 hours
Start-End date: 13/01/2026 - 27/01/2026
- 3 Title of course/seminar:** Cambio de paradigma: fomentar la cultura del buentrato en la Comunidad universitaria Complutense
Goals of the course/seminar: Mejorar la comunicación y el acceso a todos los departamentos que existen en la UCM para poder mediar situaciones complejas
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Centro de formación permanente
Duration in hours: 24 hours
Start-End date: 08/05/2025 - 12/06/2025
- 4 Title of course/seminar:** Aplicación de Inteligencia Artificial a Tesis Doctorales para Directores y Tutores
Goals of the course/seminar: El curso pretende mostrar la utilidad de las nuevas herramientas para tareas imprescindibles en la ejecución de una tesis doctoral, como es la búsqueda de bibliografía, redacción de documentos, etc.
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Escuela de Doctorado de la UCM
Duration in hours: 15 hours
Start-End date: 25/02/2025 - 10/03/2025
- 5 Title of course/seminar:** Curso práctico de comunicación para personal investigador y docente 2024
Goals of the course/seminar: Es un curso cuyo objetivo es enseñar a divulgar en el área científica. Está organizado por la Unidad de Cultura Científica y de la Innovación de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación y lo imparten ponentes de diferentes medios de comunicación como The QUO o The Conversation, entre otros.
Type of entity: University



Organising entity: Unidad de Cultura Científica y de la Innovación de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación

Faculty, institute or centre: Univesidad Complutense de Madrid

Duration in hours: 5 hours

Start-End date: 27/11/2024 - 27/11/2024

- 6 Title of course/seminar:** Protección de contenido online para la docencia
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Centro de formación permanente
Duration in hours: 3 hours
Start-End date: 01/10/2024 - 10/10/2024

- 7 Title of course/seminar:** Hablar en público
Goals of the course/seminar: El objetivo era ofrecer herramientas para intentar transmitir mensajes adecuados para el público al que vamos dirigidos
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Centro de formación permanente
Duration in hours: 20 hours
Start-End date: 02/06/2024 - 11/06/2024

- 8 Title of course/seminar:** Herramientas de coaching para equipos de alto rendimiento
Goals of the course/seminar: El objetivo era enseñar herramientas para poder comunicarnos entre personas de diferente naturaleza e índole para crear entornos de trabajo más amables y operativos.
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Centro de formación permanente
Duration in hours: 20 hours
Start-End date: 17/02/2024 - 20/02/2024

- 9 Title of course/seminar:** Hojas de cálculo con Excel
Goals of the course/seminar: El objetivo era mostrar la capacidad de la aplicación para su uso en docencia e investigación
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Centro de formación permanente
Duration in hours: 46 hours
Start-End date: 20/02/2023 - 02/07/2023

- 10 Title of course/seminar:** Técnicas de creatividad aplicadas a la educación
Goals of the course/seminar: Uso de herramientas para potenciar tu potencial creativo y utilizarlo para revolucionar nuestra forma de enseñar
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Duration in hours: 15 hours
Start-End date: 10/10/2022 - 15/11/2022

- 11 Title of course/seminar:** Food preservation technologies: present and future
Goals of the course/seminar: Aprender las principales herramientas emergentes para la conservación de los alimentos
Organising entity: Universidad de Zaragoza **Type of entity:** University
Duration in hours: 20 hours
Start-End date: 01/12/2008 - 15/12/2008



Language skills

Language	Listening skills	Reading skills	Spoken interaction	Speaking skills	Writing skills
Basque	B2	B1	B1	B1	B1
Italian	B2	B2	B2	B2	B2
English	C1	C1	C1	C1	C1

Teaching experience

General teaching experience

- Name of the course:** Nuevas Tendencias en el Procesado de los Alimentos
University degree: Máster en I+D+i en la Industria Alimentaria
Start date: 01/09/2024 **End date:** 31/08/2025
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- Name of the course:** Procesado de los Alimentos
University degree: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Start date: 01/09/2024 **End date:** 31/08/2025
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- Name of the course:** Química y bioquímica de los alimentos
University degree: Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Start date: 01/09/2024 **End date:** 31/08/2025
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- Name of the course:** Rotatorio
University degree: Graduado o Graduada en Veterinaria
Start date: 01/09/2024 **End date:** 31/08/2025
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- Name of the course:** Tecnología Enológica de Bebidas Alcohólicas
University degree: Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Start date: 01/09/2024 **End date:** 31/08/2025
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- Name of the course:** Tecnología culinaria
University degree: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Start date: 01/09/2024 **End date:** 31/08/2025
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria



- 7** **Name of the course:** Nuevas Tendencias en el Procesado de los Alimentos
University degree: Máster en I+D+i en la Industria Alimentaria
Start date: 01/09/2023 **End date:** 31/08/2024
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- 8** **Name of the course:** Química y bioquímica de los alimentos
University degree: Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Start date: 01/09/2023 **End date:** 31/08/2024
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- 9** **Name of the course:** Rotatorio
University degree: Graduado o Graduada en Veterinaria
Start date: 01/09/2023 **End date:** 31/08/2024
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- 10** **Name of the course:** Tecnología Enológica de Bebidas Alcohólicas
University degree: Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Start date: 01/09/2023 **End date:** 31/08/2024
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- 11** **Name of the course:** Tecnología alimentaria
University degree: Graduado o Graduada en Veterinaria
Start date: 01/09/2023 **End date:** 31/08/2024
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- 12** **Name of the course:** Tecnología culinaria
University degree: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Start date: 01/09/2023 **End date:** 31/08/2024
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Veterinaria
- 13** **Name of the course:** Química y bioquímica de los alimentos
University degree: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Start date: 01/09/2022 **End date:** 31/08/2023
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Facultad de Veterinaria
- 14** **Name of the course:** Rotatorio
University degree: Graduado o Graduada en Veterinaria
Start date: 01/09/2022 **End date:** 31/08/2023
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Facultad de Veterinaria



- 15** **Name of the course:** Tecnología alimentaria
University degree: Graduado o Graduada en Veterinaria
Start date: 01/09/2022 **End date:** 31/08/2023
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
- 16** **Name of the course:** Tecnología de los alimentos de origen vegetal
University degree: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Start date: 01/09/2022 **End date:** 31/08/2023
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
- 17** **Name of the course:** Gastronomía y ciencia para una vida sin gluten
University degree: Universidad de Verano
Start date: 29/06/2023 **End date:** 29/06/2023
Entity: Universidad Rey Juan Carlos **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Teatro Municipal Buero Vallejo (Alcorcón)
- 18** **Name of the course:** Alimentación y nutrición pediátrica
Type of teaching: In person theory
Type of subject: Obligatory
University degree: Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Course given: 3
Start date: 01/01/2022 **End date:** 31/08/2022
Type of hours/ ECTS credits: Hours
Hours/ECTS credits: 120
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Faculty, institute or centre: Facultad de Medicina
- 19** **University degree:** Seminario sobre enfermedad celiaca y dieta sin gluten para alumnos del máster en Industria Alimentaria
End date: 19/02/2019
Entity: Centro Superior de la Industria Farmacéutica **Type of entity:** University Centres and Structures and Associated Bodies
Faculty, institute or centre: CESIF

Teaching experience in the field of specialized healthcare

- 1** **Name of the speciality:** Tratamiento de la enfermedad celiaca: dieta sin gluten. Enfermedad celiaca del adulto: Estrategias para diagnóstico y tratamiento en atención primaria
Awarding entity: Consejería de Sanidad de Madrid **Type of entity:** Healthcare Institutions
Start-End date: 11/2021 - 11/2021
- 2** **Name of the speciality:** Tratamiento de la enfermedad celiaca: dieta sin gluten. Enfermedad celiaca del adulto: Estrategias para diagnóstico y tratamiento en atención primaria
Awarding entity: Consejería de Sanidad de Madrid **Type of entity:** Healthcare Institutions
Start-End date: 09/2019 - 09/2019
- 3** **Name of the speciality:** Tratamiento de la enfermedad celiaca: dieta sin gluten. Enfermedad celiaca del adulto: Estrategias para diagnóstico y tratamiento en atención primaria
Awarding entity: Consejería de Sanidad de Madrid **Type of entity:** Healthcare Institutions
Start-End date: 05/2017 - 05/2017



Experience supervising doctoral thesis and/or final year projects

- 1** **Project title:** CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA, MICROBIOLÓGICA Y FUNCIONAL DE KOMBUCHA DE TÉ A LO LARGO DE LA FERMENTACIÓN
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: Sofía Montoro Espada
Obtained qualification: Matrícula de Honor
Date of reading: 02/07/2025
Date of award: 19/09/2025
- 2** **Project title:** LOS RECURSOS AUDIOVISUALES COMO HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE EN HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: María Tadea Varona Ruiz
Date of reading: 17/09/2025
- 3** **Project title:** Efecto de la aplicación de pulsos de luz y vitaminas fotosensibles en *Listeria monocytogenes*
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: Ana María Privado Muñoz
Date of reading: 04/02/2025
- 4** **Project title:** Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca y sus Consecuencias en el Entorno Escolar: Implicaciones Nutricionales y Sociales
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: Andrea Postlbauer Villa
Date of reading: 06/2024
- 5** **Project title:** ESTUDIO DEL EFECTO FOTOSENSIBILIZADOR DE LAS VITAMINAS B2 Y K3 MEDIANTE PULSOS DE LUZ CONTRA *LISTERIA MONOCYTOGENES*
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: Carlota Pérez García-Caro
Date of reading: 06/2024
- 6** **Project title:** Estudio de la percepción del personal docente sobre la enfermedad celíaca en centros educativos
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: María Ángeles González Fonseca
Date of reading: 06/2024
- 7** **Project title:** Importancia de la figura del Dietista Nutricionista en el abordaje de la enfermedad celíaca
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: Marta Avilés Prous
Date of reading: 06/2024
- 8** **Project title:** Estudio de los hábitos alimentarios y estilo de vida en población residente en España diagnosticada de migraña. Revisión sistemática y estudio observacional.
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: Vanessa Esteves Mesquita
Date of reading: 06/06/2023



- 9** **Project title:** Productos lácteos fermentados en enfermedad inflamatoria intestinal
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: Adrián González Beardo
Date of reading: 06/06/2023
- 10** **Project title:** Programa de educación nutricional en dietas vegetarianas y veganas durante el embarazo
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: Rosa Angélica Rodríguez Ramírez
Date of reading: 06/06/2023
- 11** **Project title:** Estudio de la percepción de las familias sobre la enfermedad celíaca en centros educativos (TFG)
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: FÉLIX MÉNDEZ FERNÁNDEZ
Date of reading: 22/01/2022
- 12** **Project title:** Revisión del diagnóstico actual de la Enfermedad Celiaca y actuaciones en el paciente recién diagnosticado (TFG)
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Student: PAULA FERNÁNDEZ SERRANO
Date of reading: 21/07/2020

Student tutorials

- 1** **Name of the programme:** Improved performance
Entity: Universidad Complutense de Madrid
Regulated Mentoring: Yes
Description Narrative: Dirección de 12 Trabajos Avanzados de Estudiantes: - Los recursos audiovisuales como herramienta de aprendizaje en higiene y seguridad alimentaria. - Caracterización fisicoquímica, microbiológica y funcional de Kombucha de té a lo largo de la fermentación. - Efecto de la aplicación de pulsos de luz y vitaminas fotosensibles en *Listeria monocytogenes*. - Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca y sus Consecuencias en el Entorno Escolar: Implicaciones Nutricionales y Sociales. - Importancia de la figura del Dietista Nutricionista en el abordaje de la enfermedad celíaca. - Estudio del efecto fotosensibilizador de las vitaminas B2 y K3 mediante pulsos de luz contra *Listeria monocytogenes*. - Estudio de la percepción del personal docente sobre la enfermedad celíaca en centros educativos. - Productos lácteos fermentados en enfermedad inflamatoria intestinal. - Estudio de los hábitos alimentarios y estilo de vida en población residente en España diagnosticada de migraña. Revisión sistemática y estudio observacional. - Programa de educación nutricional en dietas vegetarianas y veganas durante el embarazo. - Estudio de la percepción de las familias sobre la enfermedad celíaca en centros educativos. - Revisión del diagnóstico actual de la Enfermedad Celiaca y actuaciones en el paciente recién diagnosticado.
- 2** **Name of the programme:** Coordinación de Inclusión y Diversidad
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Frequency of the activity: 50
Regulated Mentoring: No
Description Narrative: Soy la coordinadora de inclusión y diversidad de la Facultad de Veterinaria y atiendo un gran número de tutorías de alumnado con neurodivergencias, problemas de salud mental o situaciones de vulnerabilidad por diversidad de motivos.
- 3** **Name of the programme:** Tutorización de prácticas externas
Entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
City of entity: Madrid,
Number of recognized hours/ECTS credits: 24



Number of tutored students: 8

Regulated Mentoring: Yes

Description Narrative: Tutora de Prácticas Externas para un total de 8 alumnos y por un total de 24 créditos ECTS

Courses and seminars given

- 1** **Type of event:** Course
Name of the event: II JORNADAS DE NUTRICIÓN
Organising entity: Universidad de León **Type of entity:** University
Hours of teaching: 1
Teaching date: 19/05/2026
Theme: Other topics
- 2** **Type of event:** Seminar
Name of the event: LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL COMERCIALIZADOS ¿SON SEGUROS PARA TODAS LAS PERSONAS?
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Hours of teaching: 1
Teaching date: 29/11/2024
Theme: Formación Docente
- 3** **Type of event:** Seminar
Name of the event: LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL COMERCIALIZADOS ¿SON SEGUROS PARA TODAS LAS PERSONAS?
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Hours of teaching: 1
Teaching date: 28/11/2023
Theme: Formación Docente
- 4** **Type of event:** Training Session
Name of the event: IV JORNADAS CIENTÍFICAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Organising entity: Universidad de Zaragoza **Type of entity:** University
Hours of teaching: 1
Teaching date: 29/04/2019
Theme: Other topics
- 5** **Type of event:** Training Session
Name of the event: Jornada egresados en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Zaragoza
Organising entity: Universidad de Zaragoza **Type of entity:** University
Hours of teaching: 1
Teaching date: 05/04/2017



Materials and other teaching or educational publications.

Fernández Hospital; Escobar-Sáez; López-Robles; Martín-Cabrejas. pp. 255 - 264. Dykinson. 2022. ISBN 978-84-1122-866-4

Name of the materials: Empleo del Aprendizaje-Servicio como metodología de mejora para las prácticas externas del grado de nutrición humana y dietética (Innovación docente e investigación en salud: experiencias de cambio en la metodología docente)

Date of drafting: 2022

Participation in innovative teaching projects

- 1** **Project title:** Inclusión y prácticas en entornos de trabajo con animales en colaboración con estudiantes de veterinaria. (INCLUVET)
Type of participation: Team member
Time of working relationship: For a limited time
Funding entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Start-End date: 12/01/2026 - 30/12/2026 **Duration:** 1 year
- 2** **Project title:** Las bacterias de tu plato. Conoce qué microorganismos ingieres a diario y por qué a través de un video-podcast interactivo en directo
Type of participation: Team member
Time of working relationship: For an undetermined time
Funding entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Start-End date: 01/09/2024 - 27/06/2025 **Duration:** 9 months
- 3** **Project title:** Divulgación sobre sensibilidades alimentarias, proyecto de aprendizaje servicio
Type of participation: Co-ordinator
Time of working relationship: For a limited time
Funding entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Start-End date: 02/2024 - 11/2024 **Duration:** 11 months
- 4** **Project title:** Alimenta tu Cultura: Conociendo las Restricciones Alimentarias por Cultura o Religión de la Comunidad Universitaria UCM (CRACRU-UCM).
Type of participation: Team member
Time of working relationship: For a limited time
Funding entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Start-End date: 05/2023 - 12/2023 **Duration:** 8 months
- 5** **Project title:** Divulgando sobre sensibilidades alimentarias, proyecto de aprendizaje servicio
Type of participation: Team member
Time of working relationship: For a limited time
Funding entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
Start-End date: 09/2022 - 07/2023 **Duration:** 11 months
- 6** **Project title:** La importancia de los saberes alimentarios tradicionales y nutricionales como aporte a los Objetivos de Desarrollo Sostenibles y ala agenda 2030. Un intercambio de experiencias entre Colombia y España
Type of participation: Team member
Time of working relationship: For a limited time
Funding entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University

**Start-End date:** 12/01/2026 - 20/12/2022**Duration:** 1 year**7 Project title:** Talleres experimentales de enfermedad celiaca en entornos escolares, proyecto de aprendizaje servicio**Type of participation:** Team member**Time of working relationship:** For a limited time**Funding entity:** Universidad Complutense de Madrid**Type of entity:** University**Start-End date:** 09/2021 - 07/2022**Duration:** 11 months**8 Project title:** Encuentros estudiantes-profesionales del grado en nutrición humana y dietética. actividades complementarias a las prácticas curriculares externas**Time of working relationship:** For a limited time**Funding entity:** Universidad Complutense de Madrid**Type of entity:** University**Start-End date:** 01/2022 - 04/2022**Duration:** 4 months**9 Project title:** Sensibilidades alimentarias en entornos escolares, proyecto de aprendizaje servicio**Type of participation:** Team member**Time of working relationship:** For a limited time**Funding entity:** Universidad Complutense de Madrid**Type of entity:** University**Start-End date:** 09/2020 - 07/2021**Duration:** 11 months**10 Project title:** El podcast como herramienta de innovación docente**Type of participation:** Team member**Time of working relationship:** For a limited time**Funding entity:** Universidad Complutense de Madrid**Type of entity:** University**Start date:** 10/02/2104**Duration:** 1 year

Participation in conferences with talks focused on teacher training

Name of the event: VETDOC**City of event:** Zaragoza, Aragón, Spain**Date of presentation:** 10/06/2026**Organising entity:** Asociación Española de Veterinarios Docentes **Type of entity:** Associations and Groups**City organizing entity:** Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain

The impact of LOGIN on the university welcome: participation, guidance and the student experience.

Other activities/achievements not included above

1 Description of the activity: Tutorización de las prácticas externas del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Organising entity:** Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University**End date:** 15/04/2023**2 Description of the activity:** Tutorización de las Prácticas Externas del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos durante el curso 2016/2017**Organising entity:** Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University



- 3 Description of the activity:** Tutorización de las Prácticas Externas del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos durante el curso 2018/2019
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
- 4 Description of the activity:** Tutorización de las Prácticas Externas del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos durante el curso 2020/2021
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
- 5 Description of the activity:** Tutorización de las prácticas externas del Grado de Nutrición Humana y Dietética a una alumna durante el curso 2019/2020
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
- 6 Description of the activity:** Tutorización de las prácticas externas del Grado de Nutrición Humana y Dietética a una alumna durante el curso 2020/2021
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
- 7 Description of the activity:** Tutorización de las prácticas externas del Grado de Nutrición Humana y Dietética a una alumna durante el curso 2021/2022
Organising entity: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University
- 8 Description of the activity:** Tutorización de las prácticas externas del Máster de Industria Alimentaria a una alumna durante el curso 2018/2019 (400h)
Organising entity: Centro de Estudios Superiores de la Escuela Farmacéutica (CESIF)

Plurality, interdisciplinarity and teaching complexity

Vinculación a la Universidad Complutense de Madrid desde septiembre de 2021 a la actualidad aunque se viene colaborando en docencia práctica desde septiembre de 2018. Siendo Profesora Ayudante Doctora desde septiembre de 2022. En total se acumula 4 año a tiempo parcial y 3 años y 10 meses a tiempo completo.

Se acumulan 635 horas de docencia oficial de Grado y Postgrado. Se ha impartido docencia en 3 títulos: Grado en Veterinaria, Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Máster Universitario en I+D+I en la Industria Alimentaria, Grado en Nutrición Humana y Dietética, Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada. En cuanto asignaturas se han impartido: Nuevas Tendencias en el Procesado de Alimentos; Trabajo Fin de Grado; Rotatorio de Higiene, Seguridad y Tecnología de los Alimentos; Tecnología Alimentaria; Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas; Tecnología de los Alimentos de Origen Animal; Envasado de Alimentos; Química y Bioquímica de los Alimentos; Nuevas Tendencias en el Procesado de Alimentos; Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal; Procesado de los Alimentos; Trabajo Fin de Máster.

Se dispone de valoraciones positivas de la actividad docente mediante evaluación del programa Docencia de los años 2022-2025 con valoración Excelente.



Healthcare experience

Protocols and other medical care materials

- 1** Arranz; Fernández; Barro; Fueyo; Bernardo; Martín-Cabrejas; Cañamares; Castillejo; Molero; Crespo; Montoro; Espina; Nuñez; Fernández Bañares; Pérez; Pizarro; Santolaria; Polanco; Serrano; Simón; Ribes-Knoninckx; Román; Sousa; Roy; van der Hofstad; Vivas. Resultados de la Conferencia de Consenso de la Sociedad Española de Enfermedad Celiaca.

Name of the protocol: Estándares de calidad asistencial para la certificación de Unidades acreditadas en el diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celiaca en España

Date of drafting: 05/11/2021

- 2** Martín-Cabrejas; van der Hofstadt. Enfermedad celiaca, alergias e intolerancias alimentarias en centros educativos. Avalado por la Sociedad Española de Alergología e Inmunología,

Name of the protocol: Enfermedad celiaca, alergias e intolerancias alimentarias en centros educativos

Date of drafting: 06/2021

Format: Book

- 3** Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. pp. 1 - 146.

Name of the protocol: PROTOCOLO PARA EL DIAGNOSTICO PRECOZ DE LA ENFERMEDAD CELIACA

Date of drafting: 10/2018

Format: Book

Other activities/achievements not included above

Other relevant activities: Socia y colaboradora de la Asociación Española de Personas Alérgicas a los Alimentos y Látex

Entity where project took place: Asociación Española de Personas Alérgicas a los Alimentos y Látex (AEPNAA)

Scientific and technological experience

Research and development groups/teams

Name of the group: TECNOLALIMA

Aims of the group: Alimentos, procesos, conservación, transformación, envasado, seguridad alimentaria, nuevas tecnologías, características nutritivas, funcionales y sensoriales, ingredientes bioactivos, productos RTE de origen animal y vegetal

Standardised code: 920276

Affiliation entity: Universidad Complutense de Madrid

Start date: 09/2022

Type of collaboration: Co-authorship of publications

Type of entity: University

Duration: 3 years - 7 months

Scientific or technological activities

R&D projects funded through competitive calls of public or private entities

- 1** **Name of the project:** Búsqueda de nuevos anticuerpos recombinantes para el desarrollo de inmunoensayos capaces de detectar péptidos del gluten relevantes para la enfermedad celíaca

Entity where project took place: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University

City of entity: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Aina García García; Izaskun Martín Cabrejas

Nº of researchers: 6

Start-End date: 09/2025 - 12/2026

Total amount: 42.730,23 €
- 2** **Name of the project:** Proyecto de Investigación y Desarrollo en Cooperación-CDTI titulado "INVESTIGACIÓN DE TECNOLOGÍAS FÍSICAS PARA LA REDUCCIÓN DE LA CARGA BACTERIANA EN MATRICES CÁRNICAS DE PORCINO (RECARBAC)" IDI-20230031

Entity where project took place: Universidad Complutense de Madrid **Type of entity:** University

City of entity: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain

Nº of researchers: 7

Start-End date: 01/01/2023 - 31/12/2025

Applicant's contribution: El proyecto RECARBAC investiga y desarrolla tecnologías físicas para reducir la carga bacteriana superficial en canales y piezas de porcino (cerdo blanco e ibérico). Su fin es mejorar la seguridad alimentaria y prolongar la vida útil del producto sin alterar sus propiedades organolépticas, cumpliendo con la normativa europea que prohíbe la desinfección química. Se centra en dos tecnologías principales: - Pulsos de luz: Método no térmico microbicida basado en luz ultravioleta, eficaz en superficies y aplicable incluso tras el envasado. - Calor superficial controlado: Ciclos cortos de calor intenso (vapor, fuego) que eliminan patógenos externos sin alterar el interior. El proyecto, actualmente en una prórroga, lo ejecuta un consorcio liderado por Incarlopsa (cerdo blanco), junto con César Nieto (cerdo ibérico) e Incosa (maquinaria y automatización), apoyados científicamente por la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Su plan de trabajo comprende la investigación en laboratorio, el diseño y fabricación de tres prototipos industriales (para matadero y envasado) y la posterior validación en entornos reales de planta. En la fase final se evalúa la eficacia frente a patógenos como Salmonella o Listeria, el impacto en procesos de fermentación de embutidos y la durabilidad de la carne tanto en refrigeración como en congelación. Mi participación ha

sido la caracterización microbiológica de ambos tipos de cerdo y en análisis tras la aplicación de tecnologías ya citadas.

- 3 Name of the project:** PROYECTO RTA2013-00070-C03-01 “Listeria monocytogenes en jamón curado deshuesado: caracterización de la contaminación y control mediante altas presiones y bioconservación” con duración

City of entity: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain

Funding entity or bodies:

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)

Start-End date: 2014 - 2018

Applicant's contribution: Este proyecto se trata de una investigación coordinada por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) para combatir la presencia de *Listeria monocytogenes* en el jamón curado deshuesado. El estudio, en cuyo experimental pude colaborar, analizó la contaminación ambiental de diversas plantas industriales, se identificaron áreas críticas y también la persistencia de serotipos bacterianos tras los procesos de limpieza. Se estudiaron la eficacia de tecnologías no térmicas, específicamente las altas presiones hidrostáticas, para garantizar la seguridad alimentaria sin alterar las características organolépticas del producto. Además, se examinó el potencial de varios bioconservantes naturales, como aceites esenciales, ácidos orgánicos y bacteriocinas, para inhibir el crecimiento del patógeno. Estas estrategias integrales ayudan a la industria cárnica española a cumplir con los estándares internacionales y mejorar la seguridad del consumidor. Los resultados derivados de esta investigación supone un indispensable cambio de paradigma para la industria cárnica española. Ante las estrictas exigencias internacionales que imponen una 'tolerancia cero' para *L. monocytogenes* y que actúan como barrera para la exportación, el paradigma tradicional de higienización ha demostrado ser insuficiente. El modelo tecnológico que aquí se propone avanza hacia una solución integral: la sinergia entre tecnologías no térmicas y antimicrobianos naturales.

- 4 Name of the project:** PROYECTO AGL2010-16600 “Antimicrobianos biológicos en seguridad alimentaria: reuterina, sistema lactoperoxidasa y lactoferrina

Entity where project took place: INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)

City of entity: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain

Start-End date: 2010 - 2014

- 5 Name of the project:** PROYECTO RTA2010-00116-00-00 “Desarrollo de quesos probióticos y evaluación de su efecto protector frente a patógenos alimentarios en un modelo in vivo”

City of entity: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain

Funding entity or bodies:

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA (INIA)

Start-End date: 2010 - 2014

Applicant's contribution: La participación en este proyecto se hizo en el contexto de mi investigación predoctoral. Se investiga el uso de bacterias ácido-lácticas para producir antimicrobianos y reducir el uso de aditivos químicos contra microorganismos patógenos alimentarios. Ciertos probióticos aumentan la resistencia a infecciones entéricas (por exclusión competitiva, estímulo inmunitario o secreción de bacteriocinas), aunque apenas hay estudios de esta protección in vivo. A diferencia de los yogures o las leches fermentadas, el queso es un vehículo idóneo para estos probióticos gracias a su matriz densa y grasa, que asegura su viabilidad. El objetivo principal de este proyecto es seleccionar cepas probióticas que generen compuestos antimicrobianos, muestren buenas propiedades tecnológicas para la elaboración de queso y sobrevivan a las condiciones gastrointestinales. Se desarrolló un queso probiótico con un doble efecto protector (tanto en el propio alimento como en el intestino) frente a patógenos alimentarios. Se realizaron ensayos in vitro sobre la resistencia a condiciones gastrointestinales, se elaboraron quesos con y sin microorganismos patógenos y este proyecto tuvo una continuidad ampliando el estudio de las cepas potencialmente probióticas en ensayos in vivo con modelos murinos, se trabajó con cultivos celulares y también en un simulador de colon (estancia en el Institute of Food Research). Es importante destacar que pude participar en toda la parte experimental posterior.

**R&D non-competitive contracts, agreements or projects with public or private entities**

Name of the project: Alimenta tu cultura: Conociendo las Restricciones Alimentarias por Cultura o Religión de la Comunidad Universitaria

Name principal investigator (PI, Co-PI....): Fernández Cardero; Kayoua

Start date: 01/01/2023

Duration: 1 year

Total amount: 4.475 €

Scientific and technological activities**Scientific production****Publications, scientific and technical documents**

- 1 Izaskun Martín-Cabrejas; Sofía Montoro-Espada; Diego Morales. Microbial consortia-dependent evolution of physicochemical, compositional and functional properties in kombucha fermentation. Foods. 15 - 14, 2026. ISSN 2304-8158

DOI: 10.3390/foods15142445

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Position of signature: 1

Total no. authors: 3

Impact source: WOS (JCR)

Category: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Impact index in year of publication: 6

Journal in the top 25%: Yes

Relevant results: La kombucha es una bebida fermentada de té por un consorcio simbiótico de bacterias y levaduras, cuya popularidad ha crecido notablemente en las últimas décadas. Este trabajo, desarrollado en el Departamento de Farmacia Galénica y Tecnología de los Alimentos de la UCM, pertenece a la línea de investigación sobre caracterización fisicoquímica, bioquímica y funcional de bebidas fermentadas. Se monitorizaron kombuchas de té verde elaboradas con cuatro SCOBYs (Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast) distintos durante 21 días, determinando el momento óptimo de embotellado según pH, sólidos solubles, etanol, proteínas y compuestos fenólicos. Los autores contribuyeron conjuntamente en conceptualización, metodología, investigación, análisis formal, curación de datos y redacción, asumiendo Martín-Cabrejas y Morales además la supervisión, validación y revisión. El trabajo no contó con financiación competitiva externa declarada. Los resultados muestran que la composición del SCOBY determina significativamente el perfil de la bebida: los valores de TEAC frente a ABTS●+ alcanzaron hasta 36,7 $\mu\text{mol/mL}$, y todas las kombuchas mostraron actividad inhibitoria frente a E. coli, aunque no frente a S. aureus ni L. innocua. La aportación más relevante reside en demostrar empíricamente que distintos consorcios microbianos generan bebidas con perfiles funcionales diferenciados, lo que supone una base sólida para estandarizar y optimizar la producción.

- 2 Xavier F. Hospital; Manuela Fernández; Carmen Herranz; Izaskun Martín-Cabrejas; Natalia Caballero; Begoña Jiménez; Vanessa Sánchez-Martín; Paloma Morales; Eva Hierro; Ana I. Haza. Control of Listeria monocytogenes in Nitrite-Reduced Mediterranean Dry-Fermented Sausages Using Two Bacteriocinogenic Pediococcus acidilactici Strains. Food and Bioprocess Technology. pp. 1 - 12. Springer, 09/04/2025. Available on-line at: <<https://doi.org/10.1007/s11947-025-03841-6>>.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Position of signature: 3

Degree of contribution: Author or co-author of scientific or technical document for the general public

Total no. authors: 10

Corresponding author: No

Relevant results: Se trata de un estudio innovador de biopreservación mediante el uso de dos cepas de *Pediococcus acidilactici* (MP14 y B-LC-20) productoras de pediocina como cultivos protectores contra *Listeria monocytogenes* en el procesado de salchichón con niveles reducidos de nitritos/nitratos. Se demostró una inhibición del patógeno de 2 log ufc/g frente al lote control al final de los 28 días de maduración, validando su potencial industrial. Se engloba en el área de la seguridad alimentaria, microbiología de la carne y biopreservación de embutidos fermentados. En mi contribución fui capaz de realizar la elaboración de las salchichas, así como en los análisis microbiológicos, análisis de datos y escritura del manuscrito. Fue en mi primera etapa de vuelta a la academia, y pese a estar vinculado al desarrollo de proyectos competitivos de I+D sobre reducción de aditivos y control de patógenos alimentarios bajo la normativa EU 2023/2108 yo no formaba parte de ese equipo. Además, está derivado parcialmente de la secuenciación del gen 16S rRNA depositada en GenBank. Esta investigación ofrece una solución biotecnológica clave ante el endurecimiento legal de los límites de nitratos/nitritos, garantizando la seguridad frente a *L. monocytogenes* sin alterar el ecosistema del embutido.

- 3** Vanessa Esteves Mesquita; Álvaro Fernández Cardero; Beatriz Sarriá; Izaskun Martín Cabrejas. An Assessment of the Dietary Habits of Individuals with Migraine Living in Spain: An Exploratory Observational Cross-Sectional Pilot Study. *Nutrients*. 17 - 686, pp. 1 - 22. MDPI, 14/02/2025.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Position of signature: 4

Total no. authors: 4

Corresponding author: No

- 4** Martín-Cabrejas; Goicoechea-Osés. Effect of garlic essential oil on sunflower oil oxidative stability during accelerated storage studied by FTIR spectroscopy. *Food Bioscience*. 62, pp. 1 - 10. Elsevier, 08/2024.

Type of production: Scientific paper

Position of signature: 1

Total no. authors: 2

Corresponding author: No

Relevant results: El objetivo de este estudio es evaluar la estabilidad oxidativa del aceite de girasol enriquecido con aceite esencial de ajo (GEO) durante el almacenamiento acelerado a 60 °C. La metodología empleada, en la cuál participé de forma activa es la espectroscopia Infrarrojos por Transformada de Fourier (FTIR) y análisis quimiométrico, se monitoriza la evolución de hidroperóxidos y compuestos secundarios de oxidación, demostrando que el GEO actúa como un antioxidante natural eficaz que retrasa la degradación lipídica frente al control. Las líneas en las que se engloba son estabilidad oxidativa de lípidos, conservación de aceites vegetales y aplicación de antioxidantes naturales. Junto con mi compañera Encarni, analicé datos y escribí el manuscrito en el contexto de mi Trabajo Final de Máster. Este estudio está vinculado a proyectos competitivos orientados a la sustitución de antioxidantes sintéticos por extractos botánicos en la industria alimentaria y revalorización de subproductos. Tiene un carácter innovador por aplicar FTIR (técnica rápida y no destructiva) combinada con quimiometría para evaluar la cinética de oxidación, aportando una alternativa sostenible y "clean label" para prolongar la vida útil de aceites refinados. El proyecto en mi caso no tuvo continuidad por se un periodo de trabajo finito.

- 5** F. Hospital; Hierro; Martín-Cabrejas; Caballero; Jiménez; Morales; Sánchez-Martín; Haza; Fernández. Bee products as an alternative for the preservation of nitrate and nitrite-reduced dry fermented sausages. *Food Bioscience*. pp. 1 - 8. Elsevier, 06/2024.

Type of production: Scientific paper

Position of signature: 3

Total no. authors: 9

Relevant results: Esta investigación evaluó el uso de productos apícolas (miel, propóleo y jalea real) como alternativas naturales para la preservación de salchichón con contenido reducido de nitratos y nitritos. Al analizar su impacto en la microbiota útil, la estabilidad oxidativa y la seguridad frente a patógenos, se demostró que estos ingredientes bioactivos mantienen la calidad sensorial y tecnológica del embutido, permitiendo reducir los aditivos sintéticos. El trabajo se enmarca en las líneas de investigación del solicitante—centradas en el control microbiológico y la vida útil de matrices cárnicas fermentadas—y abarca áreas clave como la biopreservación, el desarrollo de ingredientes funcionales y la reducción de aditivos. Asimismo, la investigación está vinculada a proyectos competitivos orientados al desarrollo de alimentos más saludables (clean label) y a estrategias de reformulación cárnica sostenible. En esta ocasión, se ofrece una estrategia biotecnológica viable y pionera en el uso de productos de la colmena para cumplir con las estrictas restricciones legales de nitritos de la Unión Europea, mejorando el perfil saludable del producto sin comprometer su seguridad. Finalmente, al igual que la publicación



precedente, este trabajo se integra de manera natural en la serie de publicaciones del solicitante enfocadas en la sustitución de conservantes químicos en embutidos.

- 6** Verónica Segura; Eva Mellado; Ángela Ruiz-Carnicer; Izaskun Martín-Cabrejas; María van der Hofstadt; María A. Siglez; Isabel Comino; Carolina Sousa. Desarrollo de un método de alta sensibilidad para la detección de péptidos inmunogénicos del gluten en cerveza mediante LFIA. Elsevier, 2024. ISSN 0210-5705

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Position of signature: 4

Degree of contribution: Author or co-author of article in journal with external admissions assessment committee

Total no. authors: 8

Corresponding author: No

- 7** van der Hofstadt Rovira 1; De Abreu Rodrigues 2; Campos Caamaño 3; Martín Cabrejas 4. With the EU Regulations for the Use of Single-Use Plastics, Consumers have a Question: are the Bio-Based Alternative Materials a Risk for Coeliacs?. Acta Scientific NUTRITIONAL HEALTH. 7 - 3, pp. 1 - 2. 01/02/2023.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: No

- 8** Segura 1; Ángel Siglez 2; Ruiz-Carnicer; Martín-Cabrejas; van der Hofstadt; Mellado; Comino; Sousa. A Highly Sensitive Method for the Detection of Hydrolyzed Gluten in Beer Samples Using LFIA. Foods. 12(1) - 160, pp. 1 - 14. MDPI, 28/12/2022.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Position of signature: 4

Total no. authors: 8

Corresponding author: Yes

Relevant results: Este estudio aborda la problemática de los métodos estándar de análisis de gluten (como el ELISA competitivo R5), los cuales presentan limitaciones para detectar y cuantificar con precisión el gluten hidrolizado en cervezas, lo que genera riesgos de subestimación inmunogénica para personas diagnosticadas con enfermedad celiaca. Para solucionarlo, se desarrolló y validó un nuevo método basado en ensayos inmunocromatográficos de flujo lateral (LFIA) empleando los anticuerpos monoclonales G12/A1, logrando un límite de detección (LOD) muy sensible de 0,5 mg/kg. El análisis de 107 cervezas comerciales comercializadas como "sin gluten" o "bajas en gluten" reveló que el 29% contenía péptidos inmunogénicos del gluten (GIP) detectables y un 6,5% superaba el límite legal de 20 mg/kg. Nuestra contribución específica en este trabajo consistió en realizar la recopilación de muestras de cerveza a nivel internacional, abarcando diferentes países de Europa y del resto del mundo, así como en la redacción y preparación del manuscrito original. Los hallazgos demuestran la viabilidad de esta herramienta rápida y sin necesidad de extracción para mejorar el etiquetado y la seguridad alimentaria. En mi caso fue una colaboración puntual y no tuve continuidad de trabajo a nivel científico con el grupo.

- 9** Martín-Cabrejas; Díez-Echave; Garrido-Mesa; Langa; Vezza; Landete; Hidalgo-García; Algieri; Mayer; Narbad; García-Lafuente; Medina; Rodríguez-Nogales; Rodríguez-Cabezas; Gálvez; Arqués. Probiotic and Functional Properties of Limosilactobacillus reuteri INIA P572. Nutrients. 13(6) - 1260, pp. 1 - 18. 29/05/2021.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Position of signature: 1

Total no. authors: 16

Corresponding author: Yes

Relevant results: Este estudio evaluó las propiedades probióticas y funcionales de la cepa Limosilactobacillus reuteri INIA P572, caracterizada por su alta capacidad para producir el compuesto antimicrobiano reuterina. Los ensayos in vitro demostraron una elevada resistencia de la cepa a las condiciones del tránsito gastrointestinal, así como su viabilidad para crecer y secretar reuterina en un modelo de colon humano sin alterar la microbiota nativa. Aunque no mostró efectos inmunomoduladores directos en macrófagos in vitro, los ensayos in vivo en ratones con colitis inducida por DSS revelaron un sólido efecto protector. El tratamiento redujo significativamente el índice de actividad de la enfermedad, atenuó el daño histológico, disminuyó la expresión de mediadores proinflamatorios y frenó drásticamente la infiltración de células inmunes en la lámina propia colónica. Mi contribución en este trabajo fue fundamental para el desarrollo del bloque práctico, asumiendo la ejecución de la fase experimental en las tres instituciones clave: el Institute of Food Research (IFR, Reino Unido), la Universidad de Granada y la sede del INIA en Soria. Los hallazgos respaldan el potencial de esta cepa como probiótico comercial para mantener la homeostasis intestinal. Este trabajo da continuidad al primer proyecto descrito, así como al próximo manuscrito.

- 10** Langa; Martín-Cabrejas; Montiel; Peirotén; Arqués; Medina. Protective effect of reuterin-producing *Lactobacillus reuteri* against *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 in semi-hard cheese. *Food Control*. 84, pp. 284 - 289. 02/2018.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Position of signature: 2

Total no. authors: 6

Corresponding author: Yes

Relevant results: El artículo evalúa la aplicación de *Limosilactobacillus reuteri* INIA P572 en la elaboración de queso curado madurado para controlar patógenos alimentarios. Esta cepa destaca por su capacidad para transformar el glicerol en reuterina, un potente compuesto con actividad antimicrobiana de amplio espectro. Durante la fabricación del queso, la adición de *L. reuteri* junto con dosis moderadas de glicerol demostró una inhibición eficaz de bacterias patógenas grampositivas y gramnegativas sin alterar la viabilidad de los fermentos lácticos primarios ni los parámetros de maduración. Los ensayos frente a *Staphylococcus aureus* evidenciaron una reducción drástica de su población en los quesos tratados, impidiendo la acumulación de enterotoxinas estafilocócicas. Asimismo, la producción in situ de reuterina logró controlar de forma significativa la supervivencia y proliferación de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella enterica* en la matriz del queso durante el periodo de maduración. En conclusión, la incorporación de *L. reuteri* INIA P572 combinada con glicerol funciona como un sistema de bioconservación eficiente en el queso. Esta estrategia tecnológica mejora la seguridad alimentaria frente a patógenos clave de transmisión alimentaria, manteniendo las propiedades estructurales y organolépticas óptimas del producto final. Esta investigación se enmarca en una misma línea que comparten varios artículos en los que hago parte experimental y de redacción.

- 11** Martín-Cabrejas; Langa; Gaya; Rodríguez; Landete; Medina; Arqués. Optimization of reuterin production in cheese by *Lactobacillus reuteri*. *Journal of Food Science and Technology*. 54, pp. 1346 - 1349. 03/03/2017.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

- 12** Fernández-Cruz; Martín-Cabrejas; Pérez-del Palacio; Gaya; Díaz-Navarro; Navas; Medina. In vitro toxicity of reuterin, a potential food biopreservative. *Food and Chemical Toxicology*. 96, pp. 155 - 159. 09/10/2016.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

- 13** Montiel; Martín-Cabrejas; Peirotén; Medina. Reuterin, lactoperoxidase, lactoferrin and high hydrostatic pressure treatments on the characteristics of cooked ham. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 35, pp. 111 - 118. 06/2016.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

- 14** Montiel; Martín-Cabrejas; Medina. Natural antimicrobials and high-pressure treatments on the inactivation of *Salmonella Enteritidis* and *Escherichia coli* O157:H7 in cold-smoked salmon. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 96, pp. 2573 - 2578. 13/08/2015.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

- 15** Montiel; Martín-Cabrejas; Medina. Reuterin, lactoperoxidase, lactoferrin and high hydrostatic pressure on the inactivation of food-borne pathogens in cooked ham. *Food control*. 51, pp. 122 - 128. 05/2015.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes

- 16** Montiel; Martín-Cabrejas; Langa; El Aouad; Reyes; Medina. Antimicrobial activity of reuterin produced by *Lactobacillus reuteri* on *Listeria monocytogenes* in cold-smoked salmon. *Food microbiology*. 44, pp. 1 - 5. 12/2014.

Type of production: Scientific paper

Format: Journal

Corresponding author: Yes



- 17** Langa; Martín-Cabrejas; Montiel; Landete; Medina. Short communication: Combined antimicrobial activity of reuterin and diacetyl against foodborne pathogens. *Journal of Dairy Science*. 97, pp. 6116 - 6121. 10/2014.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 18** Montiel; Martín-Cabrejas; Gaya; Medina. Reuterin and High Hydrostatic Pressure Treatments on the Inactivation of *Listeria monocytogenes* and Effect on the Characteristics of Cold-Smoked Salmon. *Food and Bioprocess Technology*. 7, pp. 2319 - 2329. 11/03/2014.
Type of production: Scientific paper **Format:** Journal
Corresponding author: Yes
- 19** Langa; Landete; Martín-Cabrejas; Rodríguez; Arqués; Medina. In situ reuterin production by *Lactobacillus reuteri* in dairy products. *Food control*. 33, pp. 200 - 206. 09/2013.
Type of production: Scientific paper
Corresponding author: Yes
- 20** Fernández Hospital; Escobar-Sáez; López-Robles; Martín-Cabrejas. "Innovación docente e investigación en salud: experiencias de cambio en la metodología docente" Título del capítulo: Empleo del Aprendizaje-Servicio como metodología de mejora para las prácticas externas del grado de nutrición humana y dietética. Dykinson S L.pp. 255 - 264. 12/2022. ISBN 978-84-1122-866-4
Type of production: Book chapter **Format:** Book

Works presented at national or international conferences

- 1** **Title of the work:** Sembrando conocimiento, cosechando inclusión: cómo el mundo académico puede mejorar el entorno escolar de niños y niñas con enfermedad celiaca
Name of the conference: IX Congreso Nacional de la Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
Date of event: 19/11/2024
End date: 21/11/2024
Organising entity: Sociedad Española de la Enfermedad Celiaca
City organizing entity: Asturias, Principado de, Spain
Martín-Cabrejas; Fernández-Hospital; Marín Martínez; Fernández Cardero; Morales Hernández; Navarro Del Hierro; Sánchez Alonso; Herranz Hernández.
- 2** **Title of the work:** Bridging Academia and Associations Engagement: Addressing Coeliac Disease Challenges in Early Education by a Learning-Service Project
Name of the conference: 36th AOECS (Association of European Coeliac Societies) Annual Conference 2024
Date of event: 15/11/2024
End date: 15/11/2024
Organising entity: AOECS
City organizing entity: Belgium
Fernández-Hospital; Martín-Cabrejas; Marín; Fernández-Cardero; Navarro-del Hierro; Morales; Sánchez; Herranz; De Ávila; De Abreu; Rodríguez; van der Hofstadt; Vega; Ramírez.
- 3** **Title of the work:** ALIMENTA TU CULTURA: EN BUSCA DE LA VISIBILIZACIÓN E INCLUSIÓN DE COLECTIVOS CON RESTRICCIONES ALIMENTARIAS EN LA UCM A TRAVÉS DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE
Name of the conference: El papel de las universidades en los Objetivos de Desarrollo Sostenibles - Innovación docente y experiencias significativas
Date of event: 23/10/2024
End date: 25/10/2024



Organising entity: Universidad Complutense de Madrid

Type of entity: University

City organizing entity: Madrid, Comunidad de, Spain

Fernández Cardero; Kayoua; Hurtado; Martín-Cabrejas; Blanch; Moreno; Esteves-Mesquita; García-Álvarez; Del Pozo; Zamorano; Mercadal; Ortego.

4 Title of the work: Importancia del asociacionismo en la enfermedad celiaca

Name of the conference: XI Congreso Nacional de Atención Sanitaria al Paciente Crónico

Date of event: 07/03/2024

End date: 09/03/2024

Organising entity: Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria

Type of entity: Associations and Groups

City organizing entity: Extremadura, Spain

van der Hofstadt Rovira; Martín-Cabrejas; Campos-Caamaño; Espinosa García; Calleja Aguilar.

5 Title of the work: Alimenta Tu Cultura: ¿Todos Comemos De Todo En La Universidad Complutense De Madrid?

Name of the conference: Divulga Nextgen II

Date of event: 28/11/2023

End date: 30/11/2023

Organising entity: Divulga NG

Type of entity: University Centres and Structures and Associated Bodies

City organizing entity: Spain

Kayoua El Ouaziz; Fernández Cardero; Esteves Mesquita; García Álvarez; Martín-Cabrejas; Mercadal Orfila; Hurtado Moreno; Blanch Rojo; Moreno Conde; Del Pozo de la Calle; Zamorano León; Cuadrado Vives.

6 Title of the work: Divulgación sobre limitaciones alimentarias en entornos escolares a través de la metodología ApS

Name of the conference: XI Congreso Nacional y V Internacional de Aprendizaje-Servicio Universitario

City of event: Barcelona, Cataluña, Spain

Date of event: 25/01/2023

End date: 27/01/2023

Martín-Cabrejas; F. Hospital; Escobar-Sáez; López-Robles; Romero de Ávila.

7 Title of the work: La metodología ApS dentro del itinerario de Prácticas externas del grado de Nutrición Humana y Dietética

Name of the conference: IV Congreso Internacional de Innovación Docente e Investigación en Educación Superior: Retos de la actualización en la enseñanza de las ÁREAS DE CONOCIMIENTO

City of event: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain

Date of event: 09/11/2022

End date: 12/11/2023

Martín-Cabrejas; F. Hospital; Escobar-Sáez; López-Robles. "Comunicación oral".

8 Title of the work: Potencial contaminación por transferencia de gluten en alimentos debido al uso de envases y menaje biobasados. Riesgo emergente para el colectivo celiaco

Name of the conference: VI Congreso Internacional en Calidad y Seguridad Alimentaria

City of event: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain

Date of event: 15/06/2022

End date: 17/06/2022

Martín-Cabrejas; van der Hofstadt Rovira; De Abreu; Campos; Comino; Sousa.

- 9** **Title of the work:** Potencial contaminación por transferencia de gluten en alimentos debido al uso de envases y menaje biobasados, elaborados a partir de cereales con gluten. riesgo emergente para el colectivo celiaco13/
Name of the conference: VII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca – SEEC
City of event: Telemático,
Date of event: 13/05/2021
End date: 14/05/2021
Organising entity: Sociedad Española de Enfermedad Celiaca
van der Hofstadt; Martín-Cabrejas; De Abreu Rodrigues; Campos Caamaño; Sousa; Comino; Segura. "Póster".
- 10** **Title of the work:** La dieta sin gluten, ¿es saludable?
Name of the conference: VI Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermedad Celíaca – SEEC
City of event: Córdoba, Andalucía, Spain
Date of event: 28/11/2018
End date: 30/11/2018
Organising entity: Sociedad Española de Enfermedad Celiaca
Martín-Cabrejas; Espinosa García; van der Hofstadt; Campos Camaño; Rivilla Lizcano. "Comunicación oral".
- 11** **Title of the work:** Enfermedad celica y dieta sin gluten
Name of the conference: VI JORNADAS CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA GRUPO ANALIZA CALIDAD
City of event: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain
Date of event: 22/09/2017
Martín-Cabrejas. "Comunicación oral".
- 12** **Title of the work:** Dieta sin gluten
Name of the conference: Ciencia y gastronomía para una vida sin gluten
City of event: Móstoles, Madrid, Comunidad de, Spain
Date of event: 29/06/2016
Organising entity: Universidad Rey Juan Carlos **Type of entity:** University
"Comunicación oral".
- 13** **Title of the work:** Lactobacillus reuteri INIA P572 como adjunto al cultivo iniciador: producción de reuterina y efecto en las características del queso
Name of the conference: XXV Congreso Nacional de Microbiología SEM 7-10 julio 2015
City of event: Logroño, Rioja, La, Spain
Date of event: 07/07/2015
End date: 10/07/2015
Organising entity: Universidad de La Rioja **Type of entity:** University
Montiel Moreno; Martín-Cabrejas; Langa; Peirotén; del Olmo; Calzada; Gaya; Arqués; Medina. "Póster".
- 14** **Title of the work:** Producción de reuterina por Lactobacillus reuteri INIA P572 en un modelo de colon y su estudio sobre la microbiota human
Name of the conference: XXV Congreso Nacional de Microbiología SEM 7-10 julio 2015
City of event: Logroño, Rioja, La, Spain
Date of event: 07/07/2015
End date: 10/07/2015
Organising entity: Universidad de La Rioja **Type of entity:** University
Martín-Cabrejas; Medina; Mayer; Narbad; Arqués. "Póster".



- 15** **Title of the work:** Probiotic and Dairy Technological Characteristics of Bifidobacterium breve INIA P734, a Strain Isolated from Infant Feces and Breast Milk of a Mother-Child Pair.
Name of the conference: UK Probiotics Conference
City of event: Londres, United Kingdom
Date of event: 29/06/2015
End date: 01/07/2015
Arqués; Peirotén; Martín-Cabrejas; Medina; Gálvez; Garrido-Mesa; Vezza; Rodríguez-Nogales; Algieri; Rodríguez. "Póster".
- 16** **Title of the work:** Efecto protector de Lactobacillus reuteri INIA P572 frente a Listeria monocytogenes en queso
Name of the conference: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
City of event: Zaragoza, Aragón, Spain
Date of event: 24/09/2014
End date: 26/09/2014
Organising entity: Universidad de Zaragoza **Type of entity:** University
Martín-Cabrejas; Langa; Montiel; Peirotén; Arqués; Medina. "Póster".
- 17** **Title of the work:** Inactivación de microorganismos patógenos en jamón cocido mediante tratamientos combinados de bioconservantes y altas presiones
Name of the conference: XIX Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
City of event: Zaragoza, Aragón, Spain
Date of event: 24/09/2014
End date: 26/09/2014
Organising entity: Universidad de Zaragoza **Type of entity:** University
Medina; Montiel; Martín-Cabrejas. "Póster".
- 18** **Title of the work:** Tratamientos combinados de altas presiones y reuterina en la inactivación de Listeria monocytogenes y su efecto sobre las características del salmón ahumado
Name of the conference: XXIV Congreso Microbiología
City of event: Zaragoza, Aragón, Spain
Date of event: 10/07/2013
End date: 13/07/2013
Organising entity: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Martín-Cabrejas; Montiel; Gaya; Medina. "Póster".
- 19** **Title of the work:** Tratamientos combinados de altas presiones y reuterina, lactoperoxidasa y lactoferrina en la inactivación de Listeria monocytogenes en jamón cocido
Name of the conference: XXIV Congreso Microbiología SEM.
City of event: L'Hospitalet de Llobregat, Cataluña, Spain
Date of event: 10/07/2013
End date: 13/07/2013
Organising entity: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Montiel; Martín-Cabrejas; Medina. "Comunicación oral y póster. Premio a la mejor comunicación oral del congreso en el área de seguridad alimentaria".
- 20** **Title of the work:** Efecto combinado de reuterina, diacetilo y ácido láctico frente a microorganismos patógenos alimentarios
Name of the conference: VII Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas
City of event: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain
Date of event: 03/07/2013



End date: 04/07/2013

Organising entity: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA

Martín-Cabrejas; Langa; Montiel; Rodríguez; Medina. "Comunicación oral".

- 21** **Title of the work:** Obtención, purificación y actividad antimicrobiana en salmón ahumado
Name of the conference: . XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
City of event: Logroño, Rioja, La, Spain
Date of event: 25/09/2012
End date: 28/09/2012
Organising entity: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGIA
Montiel; Martín-Cabrejas; El Aouad; Arqués; Langa; Reyes; Medina. "Póster y comunicación oral, premio al mejor póster del congreso".
- 22** **Title of the work:** Producción de reuterina en quesos modelo mediante la adición de *Lactobacillus reuteri* seleccionados
Name of the conference: XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos
City of event: Logroño, Rioja, La, Spain
Date of event: 25/09/2012
End date: 28/09/2012
Organising entity: Sociedad Española de Microbiología
Langa; Martín-Cabrejas; Arqués; Rodríguez; Medina. "Póster".

Works presented at national or international seminars, workshops and/or courses

- 1** **Title of the work:** From labeling and beyond
Name of the event: Feria FREE FROM EXPOSITION
City of event: Barcelona, Spain
Date of event: 08/06/2017
- 2** **Title of the work:** A seguridade alimentaria do colectivo celiaco no etiquetado e no plato
Name of the event: Xornada de portas abertas del Congreso paciente crónico
City of event: Pontevedra, Spain
Date of event: 04/05/2017
Organising entity: SEMERGEN
- 3** **Title of the work:** Seguridad alimentaria en restauración
Name of the event: Jornada para la restauración y hostelería sobre la enfermedad celiaca
City of event: Palma de Mallorca, Spain
Date of event: 02/02/2017
Organising entity: Asociación de Celiacos de las Islas Baleares (ACIB)
- 4** **Title of the work:** Herramientas de seguridad alimentaria
Name of the event: Curso especializado. "Cocinar sin gluten hoy: un reto profesional" enmarcado en el Proyecto CELICHEF "un reto entre fogones"
City of event: Valladolid, Spain
Date of event: 28/11/2016
Organising entity: Asociación de Celiacos de Castilla y León



- 5 Title of the work:** A seguridade alimentaria do colectivo celiaco no etiquetado e no plato
Name of the event: Xornada de portas abertas. Enfermedad celíaca e dieta sen gluten. Normativas y Restauración
City of event: Santiago de Compostela, Spain
Date of event: 19/11/2016
Organising entity: Asociación de Celiacos de Galicia

R&D management and participation in scientific committees

Scientific, technical and/or assessment committees

- 1 Committee title:** Comité científico de FACE (constitución)
Primary (UNESCO code): 320600 - Nutrition sciences; 321200 - Public health; 329900 - Other medical specialities
Affiliation entity: Federación de Asociaciones de Celiacos de España
City affiliation entity: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain
Start-End date: 02/2019 - 11/2021
- 2 Committee title:** Scientific Advisory List (actualización)
Primary (UNESCO code): 320600 - Nutrition sciences; 321200 - Public health; 329900 - Other medical specialities
Affiliation entity: Association of European Coeliac Societies
City affiliation entity: Brussels, Belgium
Start-End date: 09/2018 - 04/2021

Organization of R&D activities

Title of the activity: Constitución de los Premios de Investigación de FACE
Type of activity: Escritura de las bases para la corrección de los proyectos
Geographical area: Non EU International
Convening entity: FACE
Type of entity: Entidad sin ánimo de lucro
City convening entity: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain
Start date: 03/2017
Duration: 3 years

National and international forums and committees

Name of the forum: Colaboración en el grupo de expertos de la FAO/OMS para análisis del gluten
Professional category: Experta en el área del gluten
Organising entity: FAO/OMS
Type of entity: ORGANISMO INTERNACIONAL
City organizing entity: Roma, Lazio, Italy
Start-End date: 03/11/2025 - 07/11/2025

Evaluation and revision of R&D projects and articles

- 1** **Performed tasks:** Revisora de artículos de investigación en Journal of Agricultural and Food Chemistry
Entity where activity was carried out: American Chemical Society
Start-End date: 01/01/2025 - 31/12/2025
- 2** **Name of the activity:** Baremar e identificar el mejor proyecto de investigación que se ha presentado en la edición
Performed tasks: Comité evaluador de la edición III de los Premios Fomento a la Investigación FACE
Entity where activity was carried out: Federación de Asociaciones de Celiacos de España
City of entity: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain
Start date: 02/2020
- 3** **Name of the activity:** Baremar e identificar el mejor proyecto de investigación que se ha presentado en la edición
Performed tasks: Comité evaluador de la edición II de los Premios Fomento a la Investigación FACE
Entity where activity was carried out: Federación de Asociaciones de Celiacos de España
City of entity: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain
Start date: 04/2018
- 4** **Name of the activity:** Baremar e identificar el mejor proyecto de investigación que se ha presentado en la edición
Performed tasks: Comité evaluador de la edición I de los Premios Fomento a la Investigación FACE
Entity where activity was carried out: Federación de Asociaciones de Celiacos de España
City of entity: Madrid, Madrid, Comunidad de, Spain
Start date: 05/2017

Other achievements

Stays in public or private R&D centres

- 1** **Entity:** Institute of Food Research
Faculty, institute or centre: Instituto
City of entity: Norwich, East Anglia, United Kingdom
Start-End date: 13/08/2013 - 15/11/2013
Duration: 3 months - 2 days
Goals of the stay: Doctorate
Provable tasks: Estudio de las propiedades probióticas de una cepa de Lactobacillus reuteri en un modelo in vitro de colon
Narrative explanation: En el Institute of Food Research, de Reino Unido pude realizar una estancia predoctoral de tres meses de duración aprendiendo a utilizar un modelo de colon, pudiendo hacer una recopilación de los mayores grupos de interés microbiano cultivables presentes en mi microbiota. Se realizaron varios experimentos de crecimiento de Limosilactobacillus reuteri INIA P572 marcado con green fluorescence protein para comprobar la posibilidad de crecimiento armónico entre todas las especies. Se pudo comprobar gracias a su color fluorescente la presencia de esta bacteria en el colon y además, se identificó gracias a una prueba colorimétrica la presencia de reuterina, el bioconservante producido por esta bacteria ácido láctica. Por tanto, teniendo en consideración las características de resistencia gastrointestinal de esta bacteria, su capacidad antimicrobiana in vitro y también en alimentos, el hallazgo obtenido tras su paso y supervivencia en un modelo de colon fue muy positivo. Además, la experiencia de trabajar en un centro de investigación

focalizado solamente en alimentos y el contacto con personas investigadoras de bastantes países fue tremendamente enriquecedor.

2 Entity: Instituto de Tecnología Agropecuaria **Type of entity:** Public Research Body

Faculty, institute or centre: Instituto

City of entity: Buenos Aires, Argentina

Start-End date: 06/07/2010 - 08/09/2010

Duration: 2 months - 2 days

Goals of the stay: Beca Cooperación Internacional

Narrative explanation: Durante una estancia de dos meses en el INTA (Buenos Aires), pude adquirir competencias en análisis sensorial de alimentos aplicadas al estudio del queso Reggianito, cuya maduración mínima de 6 meses según la normativa argentina encarece considerablemente su producción. El trabajo exploró si la aplicación de altas presiones hidrostáticas (APH) podría acortar ese periodo, evaluando cinco tratamientos, control sin APH, 100 MPa y 400 MPa durante 5 y 10 minutos, mediante un test de ordenamiento con 15 evaluadores entrenados tras 45 días de maduración. Los resultados, analizados con el test de Friedman, mostraron que los tratamientos a 400 MPa incrementaron significativamente el flavor típico y el gusto salado, mientras que los de 100 MPa preservaron mejor el olor característico. Atributos como color, sabor picante, untuosidad o astringencia no presentaron diferencias significativas. Aunque los resultados texturales fueron inconsistentes, la experiencia evidenció el potencial de las APH para acelerar selectivamente ciertos atributos de maduración, con implicaciones relevantes para la reducción de costes de producción. Además, durante la pasantía en INTA, participamos en el desarrollo de otros alimentos tratados con APH como las Patties o hamburguesas, un producto bastante consumido en el país.

3 Entity: Facoltà degli studi di Firenze **Type of entity:** University

Faculty, institute or centre: Facoltà di Morgagni

City of entity: Florencia, Toscana, Italy

Start-End date: 19/09/2007 - 07/07/2008

Duration: 9 months - 20 days

Goals of the stay: Beca de estudios Erasmus

Narrative explanation: Durante una estancia académica de curso completo en Florencia (Italia), correspondiente al último año del grado en Nutrición Humana y Dietética, se completaron cerca de 70 ECTS. Esta experiencia, altamente positiva, permitió profundizar en la psicología de la alimentación, enmarcando el trabajo en la línea de investigación de la nutrición clínica y la epidemiología de los Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA).

Scientific societies and professional associations

1 Name of the society: Sociedad Española de Enfermedad Celiaca

City affiliation entity: Madrid,

Start date: 15/11/2023

2 Name of the society: Asociación Española de Personas Alérgicas a Alimentos y Látex

Affiliation entity: AEPNAA

City affiliation entity: Madrid,

Start date: 01/02/2018

**C****V****n**

CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO

f1826dcb708abd093559b26fda91fa9d

Periods of research activity and knowledge transfer

Name of the action: CNEAI Six-year research evaluation

Certifying entity: ANECA

Type of activity: Research

Starting year: 2012

Completion date: 2017

Evaluation period: 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017