

Fecha del CVA	13/05/2022
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Diego		
Apellidos	Taladrid Gandía		
Sexo	Hombre	Fecha de Nacimiento	22/06/1992
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email	d.taladrid@csic.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-7544-8569		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Investigador Postdoctoral FC3		
Fecha inicio	2021		
Organismo / Institución	Consejo Superior de Investigaciones Científicas		
Departamento / Centro	Biotecnología Enológica Aplicada / INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION		
País		Teléfono	
Palabras clave			

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora - indicar meses totales, según texto convocatoria-)

Periodo	Puesto / Institución / País
2021 - 2021	TITULADO SUP. ACTIVIDADES TECN. Y PROF. / INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION
2017 - 2021	Investigador Predoctoral / INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Programa Oficial de Doctorado en Ciencias de la Alimentación	Universidad Autónoma de Madrid	2022
Máster universitario en biología vegetal aplicada	Universidad Complutense de Madrid	2016
Graduado o Graduada en Biología	Universidad de León	2015

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

- Artículo científico.** Taladrid, D.; De Celis, M.; Belda, I.; Bartolomé, B.; Moreno-Arribas, M.V.2022. Hypertension-and glycaemia-lowering effects of a grape-pomace-derived seasoning in high-cardiovascular risk and healthy subjects. Interplay with the gut microbiome Food and Function. 13-4, pp.2068-2082. SCOPUS (1)
- Artículo científico.** D. Taladrid; I. Zorraquín-Peña; N. Molinero; N. Manceñido; R. Pajares; B. Bartolomé Sualdea; V. Moreno-Arribas. 2022. Polyphenols and ulcerative colitis: An exploratory study of the effects of red wine consumption on gut and oral microbiome in active-phase patients Molecular Nutrition and Food Research. Accepted.

- 3 **Artículo científico.** Tamargo, A.; Cueva, C.; Taladrid, D.; Khoo, C.; Moreno-Arribas, M.V.; Bartolomé, B.; González de Llano, D.2022. Simulated gastrointestinal digestion of cranberry polyphenols under dynamic conditions. Impact on antiadhesive activity against uropathogenic bacteria Food Chemistry. 368. SCOPUS (2)
- 4 **Artículo científico.** N. Molinero; D. Taladrid; M. de Celis; I. Belda; A. Mira; B. Bartolomé Sualdea; M.V. Moreno Arribas. 2022. Ulcerative Colitis Seems to Imply Oral Microbiome Dysbiosis Current issues in molecular biology. 44-4, pp.1513-1527.
- 5 **Artículo científico.** Zorraquín-peña, I.; Taladrid, D.; Tamargo, A.; Silva, M.; Molinero, N.; de Llano, D.G.; Bartolomé, B.; Moreno-arribas, M.V.2021. Effects of wine and its microbial-derived metabolites on intestinal permeability using simulated gastrointestinal digestion/colonic fermentation and caco-2 intestinal cell models Microorganisms. 9-7. SCOPUS (2)
- 6 **Artículo científico.** Taladrid, D.; de Llano, D.G.; Zorraquín-Peña, I.; Tamargo, A.; Silva, M.; Molinero, N.; Moreno-Arribas, M.V.; Bartolomé, B.2021. Gastrointestinal digestion of a grape pomace extract: Impact on intestinal barrier permeability and interaction with gut microbiome Nutrients. 13-7. SCOPUS (0)
- 7 **Artículo científico.** Taladrid, D.; Laguna, L.; Bartolomé, B.; Moreno-Arribas, M.V.2020. Plant-derived seasonings as sodium salt replacers in food Trends in Food Science and Technology. 99, pp.194-202. (11)
- 8 **Artículo científico.** Taladrid, D.; Laguna, L.; Vendrell, V.D.; Guadarrana, A.; Moreno-Arribas, M.V.; Bartolomé, B.2020. Sensory acceptability of winery by-products as seasonings for salt replacement European Food Research and Technology. 246-11, pp.2359-2369. SCOPUS (3)
- 9 **Artículo científico.** Taladrid, D.; Lorente, L.; Bartolomé, B.; Moreno-Arribas, M.V.; Laguna, L.2019. An integrative salivary approach regarding palate cleansers in wine tasting Journal of Texture Studies. 50-1, pp.75-82. SCOPUS (12)
- 10 **Artículo científico.** Taladrid, D.; Marín, D.; Alemán, A.; Álvarez-Acero, I.; Montero, P.; Gómez-Guillén, M.C.2017. Effect of chemical composition and sonication procedure on properties of food-grade soy lecithin liposomes with added glycerol Food Research International. 100, pp.541-550. SCOPUS (41)

C.2. Congresos

- 1 Diego Taladrid Gandía; Begoña Bartolomé Sualdea; Victoria Moreno Arribas. Comunicación oral - Cambios en el microbioma intestinal tras el consumo regular de un sazónador de orujo de uva y su relación con parámetros clínicos de riesgo cardiovascular. 14ª Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas. Red Española de Bacterias Lácticas. 2021. España.
- 2 Diego Taladrid Gandía; Laura Lorente; Laura Laguna; Begoña Bartolomé; M. Victoria Moreno Arribas. Comunicación póster - Desarrollo de recetas bajas en sal sazonadas con extractos de uva: Evaluación sensorial y estudio de consumidores. III Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial. Basque culinary center. 2019. España.
- 3 Diego Taladrid Gandía; M. Dolores Alvarez; Begoña Bartolomé Sualdea; M. Victoria Moreno Arribas; Laura Laguna Cruañes. Comunicación poster - Evaluación instrumental de las propiedades de textura del vino y su relación con la percepción sensorial. III Jornadas Científicas CIAL Fórum. INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION. 2018. España.
- 4 Diego Taladrid Gandía; Laura Lorente; Laura Laguna Cruañes; Begoña Bartolomé Sualdea; M. Victoria Moreno Arribas. Comunicación oral - Desarrollo de recetas bajas en sal sazonadas con extractos de uva: evaluación sensorial y estudio de consumidores. III Jornadas Científicas CIAL Forum. INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION. 2018. España.
- 5 Iris Pinillos; Diego Taladrid Gandía; Begoña Bartolomé Sualdea; M. Victoria Moreno Arribas. Comunicación póster - Estudio preliminar de la composición de la microbiota intestinal de individuos con diversas patologías y su relación con la dieta. . III Jornadas Científicas CIAL Fórum. INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION. 2018. España.

- 6 Miguel Rebollo Sanz; Sandra Cañas; Diego Taladrid; Yolanda Aguilera; M. Ángeles Martín Cabrejas. Comunicación póster - Optimización de la extracción acuosa de compuestos fenólicos de cáscara de café. III Jornadas Científicas CIAL Forum. INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION. 2018. España.
- 7 Diego Taladrid Gandía; M. Dolores Álvarez; Begoña Bartolomé Sualdea; Victoria Moreno Arribas; Laura Laguna Cruaños. Comunicación poster - En busca de técnicas instrumentales para la predicción de las sensaciones de textura en vino. XIV Congreso Nacional de Investigación en Enológica (GIENOL). Universidad de Castilla-La Mancha. 2018. España.
- 8 Diego Taladrid Gandía; Laura Laguna Cruaños; Begoña Bartolomé; Victoria Moreno. Comunicación oral - Sensory analysis for the optimizing of nutritional intervention studies based on low-salt recipes seasoned with grape derived extracts. I International Meeting of European Sensory Science Students. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas. 2017. España.
- 9 Gil-Sánchez Irene; Taladrid Diego; Laguna Laura; Guadarrama Alberto; Cueva Carolina; Bartolomé Begoña; Moreno-Arribas M. Victoria. Comunicación poster - Low-salt recipes seasoned with GRAPE-DERIVED EXTRACTS may prevent from hypertension and glycaemia. The Vine. 2017. Holanda.
- 10 Laura Lorente; Diego Taladrid; Victoria Moreno; Begoña Bartolomé; Laura Laguna. Comunicación poster- Evaluación sensorial de limpiadores de paladar en la cata de vino tinto y su relación con cambios en la composición de la saliva. II Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria. 2017. España.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto**. European project PlasticsFatE H2020-HEALTH/0795. - Effects in the human body and relevant exposure routes (PlasticsFatE). M^a Victoria Moreno Arribas. (INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION). 2021-2024. 6.369.877 €.
- 2 **Proyecto**. Proyecto BRANYAS SGL2021-03-056 - Estimación de perfiles de riesgo frente a COVID19 en la población alojada en residencias de personas mayores.. Ministerio de Ciencia e Innovación. M^a Victoria Moreno Arribas. (INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION). 2020-2024.
- 3 **Proyecto**. Proyecto Retos WineGut_BrainUP Project - Relacion entre el consumo de vino, la dieta y la modulación del microbioma en la enfermedad de Alzheimer en una cohorte de Madrid. Ministerio de Ciencia e Innovación. Begoña Bartolomé Sualdea. (INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION). 2020-2024. 242.000 €.
- 4 **Proyecto**. Proyecto Europeo H2020-EIT/0653 EIT FOOD "Increasing consumer trust and support for the food companies". (INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION). 01/2020-12/2022.
- 5 **Proyecto**. Proyecto ALIBIRD2020-CM P2018/BAA-4343: Fórmulas terapéuticas de nutrición de precisión para el cáncer. (INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION). 2019-2022.
- 6 **Proyecto**. Proyecto Retos Investigación AGL2015-64522-C2-R-01 'Efectos del consumo moderado de vino en la salud buco-intestinal: biopelícula dental, metabolismo fenólico, y metagenoma y funcionalidad intestinal'. Begoña Bartolomé Sualdea. (INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION). 01/2016-31/12/2020.
- 7 **Proyecto**. Proyecto Europeo EIT FOOD #Annual Food Agenda. (INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION). 01/2019-12/2020.
- 8 **Proyecto**. RTC-2016-4556-1. Nueva gama de alimentos con bajo contenido en sal condimentados con extractos de uva: desarrollo culinario y evaluación funcional en la prevención de la hipertensión arterial y el control de la glucemia. Begoña Bartolomé Sualdea. (INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION). 2015-2019. 523,23 €.
- 9 **Proyecto**. Proyecto Europeo ETI Food, FOODIO – Food Solutions Master Class, ID 18030. M^a Victoria Moreno Arribas. (INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION). 01/2018-12/2018.

10 Proyecto. AGL-2014. Aprovechamiento de plantas halófitas del litoral y “descartes” de la pesca para el diseño y desarrollo de productos pesqueros funcionales. CENTRO DE ACUSTICA APLICADA Y EVALUACION NO DESTRUCTIVA. Elvira López Caballero. (INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICION). 2015-2017. 145.000 €.

C.4. Actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados

Diego Taladrid Gandía; Laura Laguna Cruaños; Begoña Bartolomé Sualdea; M^a Victoria Moreno Arribas. Secreto Empresarial N^o: 2431 (F12497435). Nuevos sazónares basados en extractos de uva para la formulación de recetas bajas en sal España. 06/07/2020. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Grupo Matarromera, S.L.