



Angélica Quintero Flórez

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 30/08/2021

v 1.4.3

d96bbf57bc888adf3e1084f4b8416a6d

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

La Dra. Angélica Quintero Flórez es una persona con interés por la investigación y la movilidad. Estudió Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Nacional de Colombia, tiene una maestría y un DEA en Tecnología e Higiene de los Alimentos por la Universidad Nacional de La Plata (Argentina), y es doctora en Ciencias de la Salud por la Universidad de Jaén (España). Ha realizado actividad experimental de investigación diferentes centros de investigación, en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de los Alimentos (CIDCA) en Argentina como parte de su trabajo de máster y durante su estudio de doctorado en el Instituto de la Grasa (CSIC) y en el Centro de Estudios Avanzados del Olivar y Aceites de Oliva (Jaén). Las estancias de investigación han proporcionado resultados satisfactorios, presentaciones en congresos y publicaciones.

A lo largo de su trayectoria académica, ha destacado la calidad y el interés por la investigación. Obtuvo mención meritoria y recibió el Premio de Investigación en Nutrición Infantil de la Fundación Gustavo Toro Quintero, por su trabajo de fin de grado titulado "Elaboración de un producto alimenticio con adición de hierro hemínico". Posteriormente, obtuvo la máxima calificación (10 puntos) en su proyecto final de máster titulado "Elaboración de una leche fermentada con gránulos de kéfir con adición de hierro, zinc y vitamina A". Por último, obtuvo una mención Cum Laude por su tesis doctoral titulada "Potencial bioactivo de los aceites de oliva vírgenes según su variedad".

Para ello ha tenido que armonizar diferentes técnicas y procedimientos tanto de investigación básica como aplicada. La optimización de protocolos para la evaluación físico-química y sensorial de los alimentos; ensayos de viabilidad de microorganismos en leche fermentada; determinación de ácidos grasos, compuestos fenólicos y compuestos volátiles en aceite de oliva virgen; el desarrollo y uso de técnicas analíticas como UHPLC-MS, cromatografía de gases, cultivos celulares y métodos de digestión in vitro.

Como resultado, la candidata es coautora de cinco artículos científicos, publicados en revistas internacionales de prestigio (Journal of Citation Reports). Cuatro de ellos, pertenecen al primer cuartil de evaluación. Estos artículos fueron publicados en las áreas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición y Dietética. Además, los resultados han sido presentados en 15 congresos nacionales e internacionales, tres de ellos como presentaciones orales. Recientemente trabajó en el proyecto "Mitigación de los procesos inflamatorios asociados a la enfermedad de Alzheimer tras la ingesta de aceite de orujo" en el Instituto de la Grasa-CSIC. Actualmente se desempeña como Gestora de Investigación del Instituto Universitario Vive Sano y colabora en proyectos con la Universidad Federal de Sao Paulo y la Universidad del Estado de Amapá en Brasil.

Cuenta con la acreditación de Profesor Ayudante Doctor (Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación- ANECA). Se desempeña como profesora/tutora en la Universidad Internacional Iberoamericana y Universidad Europea del Atlántico, y directora de proyectos de finales de máster.

A nivel profesional, tiene más de cuatro años de experiencia en proyectos relacionados con la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá y restauración colectiva.



Indicadores generales de calidad de la producción científica

Descripción breve de los principales indicadores de calidad de la producción científica (sexenios de investigación, tesis doctorales dirigidas, citas totales, publicaciones en primer cuartil (Q1), índice h...). Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

(Scholar Google)

Total Number of citations: 83 in the last five years

h-Index: 4

Total Number Publications in Q1: 4 in the last five years

Total Number Publications in Q2: 1 in the last five years



Angélica Quintero Flórez

Apellidos: **Quintero Flórez**
 Nombre: **Angélica**
 ORCID: **0000-0002-8434-9319**
 ScopusID: **56586033200**
 Nacionalidad: **España**
 C. Autón./Reg. de contacto: **Andalucía**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Trabajo por cuenta propia **Tipo de entidad:** Instituto Universitario Vive Sano
Categoría profesional: Gestora Científica **Gestión docente (Sí/No):** Si
Ciudad entidad empleadora: Sao Pablo, Brasil

Fecha de inicio: 22/03/2021

Modalidad de contrato: Trabajo por cuenta propia **Régimen de dedicación:** Tiempo parcial

Funciones desempeñadas: Trabajar con enfoque interdisciplinario en la docencia y en la investigación, conformando y participando en equipos de docentes e investigadores de otras disciplinas. • Coordinar y orientar a cada uno de los grupos de investigación • Programar reuniones periódicas con cada uno de los grupos de investigación (Al menos 1 reunión mensual por grupo de investigación) • Coordinar la elaboración de diferentes artículos científicos de acuerdo con los grupos de investigación • Proponer y ejecutar 1 vez al año actividades científicas de tipo extensión académica. • Enviar para análisis de al menos 1 artículo científico por semestre • Participar en al menos 1 reunión quincenal con la producción editorial para ir diseñando proyectos en conjunto y posteriormente ir ejecutando los avances de estos • Coordinar con el grupo de investigación un máximo de 2 análisis de tipo revisiones bibliográficas a la semana, la temática de estas revisiones será informada por la coordinación técnica. • Hacer tutorías a los estudiantes y los diferentes grupos que se le sean asignados dentro de las diferentes actividades en las ofertas académicas que se le presenten y cada vez que ellos lo requieran • Aplicar los principios de la pedagogía y de la didáctica para proponer actividades y nuevas estrategias dentro de las ofertas educativas que el instituto ofrece • Colaborar con la política de capacitación de los docentes y del personal del instituto • Contactar a docentes que no sean de habla hispana con el objetivo de colaborar en ambientes académicos o de investigación • Moderar sesiones en vivo de las ofertas académicas que se le solicite • Representar al Instituto en actos públicos y privados, al igual que en las relaciones interinstitucionales • Cualquier otra solicitud que sea definida para que se pueda ejecutar en pro del trabajo colaborativo • Gestionar becas de cualquier índole dentro del grupo de investigación • Innovar en el área educativa y de tecnología de la información

Ámbito actividad de gestión: Universitaria

Interés para docencia y/o inv.: Las actividades realizadas son de interés para la investigación ya que se cuenta con una red iberoamericana de profesionales, organizados en 9 grupos de investigación, donde se lidera el desarrollo de actividades de investigación en temas relacionados con el campo de la nutrición y salud. Estas mismas actividades son de interés para la docencia de los temas profundizados, liderazgo y gestión.

Entidad empleadora: Trabajo por cuenta propia **Tipo de entidad:** Universidad Internacional Iberoamericana y entidades colaboradoras

Categoría profesional: Profesorado a nivel posgrado

Fecha de inicio: 30/03/2020

Modalidad de contrato: Trabajo por cuenta propia

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Funciones desempeñadas: Profesor principal y/o tutor de la Universidad Internacional Iberoamericana a nivel de licenciatura y posgrado. Director de proyectos fin de máster

Interés para docencia y/o inv.: La experiencia adquirida en como tutor de diferentes asignaturas, métodos de evaluación virtual, asesoramiento para la elaboración de trabajos en relación a temas de nutrición, alimentos y salud.

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Titulado Superior de actividades técnicas y profesionales (Graduado en Nutrición Humana y Dietética)	06/10/2020
2	Fundación Universitaria Panamericana – FUNIBER	Profesional para Redacción de contenidos académicos	15/10/2018
3	Centro de Investigación y Formación Agroalimentaria Venta del Llano	A1. Personal Investigador en Formación	06/02/2012
4	Departamento administrativo de Bienestar Social, Alcaldía de Bogotá	Profesional Universitario	09/02/2010
5	Fundación Colombianos Solidarios	Profesional Universitario	05/08/2009
6	Fundación Colombianos Solidarios	Profesional Universitario	04/08/2008
7	Universidad Nacional de Colombia	Profesional Universitario	19/11/2007
8	Universidad Nacional de Colombia	Profesor Universitario	03/03/2008
9	Cooperación Prosol	Profesional en Nutrición	04/02/2004
10	COOPROSPERAR	Fundador	19/03/2002

1 Entidad empleadora: Consejo Superior de Investigaciones Científicas **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

Departamento: Alimentación y Salud, Instituto de la Grasa de Sevilla

Ciudad entidad empleadora: Sevilla, Andalucía, España

Categoría profesional: Titulado Superior de actividades técnicas y profesionales (Graduado en Nutrición Humana y Dietética) **Gestión docente (Sí/No):** No

Fecha de inicio-fin: 06/10/2020 - 25/03/2021 **Duración:** 5 meses - 20 días

Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Funciones desempeñadas: Actividades de investigación enmarcadas dentro del proyecto "Atenuación de procesos inflamatorios asociados a la enfermedad de Alzheimer tras el consumo de aceite de orujo". Para ellos se realizan, entre otras, actividades como el aislamiento de lipoproteínas por ultracentrifugación, cultivo de macrófagos con función microglial, análisis de marcadores de inflamación (PCR/ELISA), análisis de lípidos en células y lipoproteínas, así como evaluación de la capacidad antioxidante.

Interés para docencia y/o inv.: Con esta investigación se han profundizado aspectos de la neuro inflamación, los mecanismos por los cuales se atenúa la respuesta, y como por medio de componentes de los alimentos se puede reducir esa respuesta inflamatoria. El interés para la docencia, en acciones de prevención de enfermedades neurodegenerativas, actividad de compuestos bioactivos, terapia nutricional para la prevención y el estudio de nuevos compuestos con capacidad antioxidantes e antiinflamatoria.



- 2 Entidad empleadora:** Fundación Universitaria Panamericana – FUNIBER **Tipo de entidad:** Fundación Universitaria
- Categoría profesional:** Profesional para Redacción de contenidos académicos
- Fecha de inicio-fin:** 15/10/2018 - 15/06/2019 **Duración:** 7 meses
- Modalidad de contrato:** Obra o servicio
- Régimen de dedicación:** Tiempo parcial
- Funciones desempeñadas:** Redacción de contenido para la asignatura de “Seguridad Alimentaria y Nutricional”, del Máster Internacional de Nutrición y Dietética.
- Interés para docencia y/o inv.:** Elaboración de libro de estudio "Seguridad Alimentaria y Nutricional" para estudiantes del Máster Internacional de Nutrición y Dietética.
- 3 Entidad empleadora:** Centro de Investigación y Formación Agroalimentaria Venta del Llano **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
- Departamento:** Centro de Investigación y Formación Agroalimentaria Venta del Llano
- Ciudad entidad empleadora:** Mengibar, Andalucía, España
- Categoría profesional:** A1. Personal Investigador **Gestión docente (Sí/No):** Si en Formación
- Teléfono:** 953366366 **Correo electrónico:** mengibar.ifapa@juntadeandalucia.es
- Fecha de inicio-fin:** 06/02/2012 - 06/06/2016 **Duración:** 4 años - 4 meses
- Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)
- Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- Primaria (Cód. Unesco):** 320609 - Valor nutritivo; 330928 - Aceites y grasas vegetales
- Secundaria (Cód. Unesco):** 330920 - Propiedades de los alimentos
- Funciones desempeñadas:** Participación en el proyecto de investigación: “Estudio de la inertización y control de atmósferas durante el batido de la pasta, influencia en las características bioactivas y sensoriales del aceite”. Actividades: Evaluación y determinación de calidad físico-química de aceites de oliva vírgenes. Medidas de actividad enzimática de la pasta de aceituna. Determinación y calidad Nutricional de aceites de oliva vírgenes (determinación y cuantificación de compuestos volátiles y perfil fenólico). Participación en panel de cata de aceites de oliva vírgenes. Evaluación de la bioaccesibilidad de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de aceites de oliva vírgenes.
- Ámbito actividad de gestión:** OPIs
- Interés para docencia y/o inv.:** El aceite de oliva virgen extra gracias a su gran variedad de compuestos es un alimentos de gran interés de investigación como posible protector de enfermedades relacionadas con la inflamación; las diferencias de composición en las mas de doscientas variedades de aceituna disponible para la elaboración de aceite, es otro campo de investigación con el objeto de poder definir las propiedades nutraceuticas de cada uno o grupo de ellos. Así mismo es de interés en la docencia, para poder promover el consumo y la preferencia del mismo como grasa vegetal.
- 4 Entidad empleadora:** Departamento administrativo de Bienestar Social, Alcaldía de Bogotá **Tipo de entidad:** Estidad Publica Colombiana
- Ciudad entidad empleadora:** Bogotá, Colombia
- Categoría profesional:** Profesional Universitario **Gestión docente (Sí/No):** No
- Teléfono:** (57) 3279797 - 1710
- Fecha de inicio-fin:** 09/02/2010 - 04/10/2010 **Duración:** 7 meses - 25 días
- Modalidad de contrato:** Prestación de Servicios
- Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- Primaria (Cód. Unesco):** 330915 - Higiene de los alimentos
- Secundaria (Cód. Unesco):** 320613 - Alimentación; 321200 - Salud pública
- Funciones desempeñadas:** Asesoría y verificación de las condiciones higiénico-sanitarias y de preparación de alimentos en el servicio de alimentos de centros de educación infantil, talleres



de formación en nutrición y hábitos de vida saludable a manipuladoras de alimentos, maestras y padres de familia. Valoración nutricional de niños entre 5 meses a 5 años y consulta para niños con malnutrición

Ámbito actividad de gestión: Auditoría

Interés para docencia y/o inv.: Interés para docencia e investigación relacionadas con la implementación de políticas de nutrición, alimentación y salud pública.

- 5 Entidad empleadora:** Fundación Colombianos Solidarios **Tipo de entidad:** Fundación
- Ciudad entidad empleadora:** Bogotá, Colombia
- Categoría profesional:** Profesional Universitario **Gestión docente (Sí/No):** No
- Teléfono:** (571) 34600 88
- Fecha de inicio-fin:** 05/08/2009 - 10/02/2010 **Duración:** 6 meses - 5 días
- Modalidad de contrato:** Prestación de Servicios
- Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- Primaria (Cód. Unesco):** 330915 - Higiene de los alimentos
- Secundaria (Cód. Unesco):** 320613 - Alimentación; 321200 - Salud pública
- Funciones desempeñadas:** Realizar acompañamiento a los auditores/interventores de los comedores comunitarios, presentar informe mensual de las incidencias reportadas por los auditores, respecto funcionamiento de los comedores comunitarios a las entidades involucradas en el proyecto de Seguridad Alimentaria (Departamento de Bienestar Social del Ayuntamiento, las Alcaldías locales, entes de control, comedores comunitarios). Ser intermediario entre los operadores de comedores comunitarios y auditores de campo.
- Interés para docencia y/o inv.:** Interés para docencia e investigación relacionadas con la implementación de políticas de nutrición, alimentación y salud pública.
- 6 Entidad empleadora:** Fundación Colombianos Solidarios **Tipo de entidad:** Fundación
- Ciudad entidad empleadora:** Bogotá, Colombia
- Categoría profesional:** Profesional Universitario
- Teléfono:** (571) 34600 88
- Fecha de inicio-fin:** 04/08/2008 - 04/08/2009 **Duración:** 1 año
- Modalidad de contrato:** Prestación de Servicios
- Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- Primaria (Cód. Unesco):** 330915 - Higiene de los alimentos
- Secundaria (Cód. Unesco):** 320613 - Alimentación; 321200 - Salud pública
- Funciones desempeñadas:** Auditor/inspector del componente técnico nutricional de los comedores comunitarios de la ciudad de Bogotá y canastas complementarias de alimentos (Buenas prácticas de manufactura, cumplimiento de minuta, plan de compras, manuales de higiene y desinfección, transporte de alimentos).
- Interés para docencia y/o inv.:** Interés para docencia e investigación relacionadas con la implementación de políticas de nutrición, alimentación y salud pública.
- 7 Entidad empleadora:** Universidad Nacional de Colombia **Tipo de entidad:** Unidad de Gestión de Proyectos
- Departamento:** Unidad de Gestión de Proyectos
- Ciudad entidad empleadora:** Bogotá, Colombia
- Categoría profesional:** Profesional Universitario **Gestión docente (Sí/No):** No
- Teléfono:** (571) 2212126
- Fecha de inicio-fin:** 19/11/2007 - 08/08/2008 **Duración:** 8 meses - 19 días
- Modalidad de contrato:** Prestación de Servicios
- Primaria (Cód. Unesco):** 330915 - Higiene de los alimentos
- Secundaria (Cód. Unesco):** 320613 - Alimentación; 321200 - Salud pública

Funciones desempeñadas: Auditor/inspector del componente técnico nutricional de los comedores comunitarios proyecto 212 (Bogotá sin Hambre) del Departamento de Bienestar Social del Ayuntamiento de Bogotá. Vigilancia en el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura, entrega de menú, plan de compras, manuales de higiene y desinfección, transporte de alimentos).

Interés para docencia y/o inv.: Interés para docencia e investigación relacionadas con la implementación de políticas de nutrición, alimentación y salud pública.

8 Entidad empleadora: Universidad Nacional de Colombia **Tipo de entidad:** Universidad

Departamento: Nutrición Humana y Dietética, Facultad de Medicina y Salud

Ciudad entidad empleadora: Bogotá, Colombia

Categoría profesional: Profesor Universitario **Gestión docente (Sí/No):** Si

Fecha de inicio-fin: 03/03/2008 - 21/06/2008 **Duración:** 3 meses - 18 días

Modalidad de contrato: Profesor contratado Ocasional

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

Funciones desempeñadas: Profesor contratado (190 horas) para las asignaturas de Fundamentos de Nutrición, Ciencias de Alimentos I y II, de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia.

Ámbito actividad de gestión: Universitaria

9 Entidad empleadora: Corporación Prosol **Tipo de entidad:** Fundación

Departamento: Centro San Ricardo Pampuri

Ciudad entidad empleadora: Bogotá, Colombia

Categoría profesional: Profesional en Nutrición **Gestión docente (Sí/No):** Si

Teléfono: (571) 2070515

Fecha de inicio-fin: 04/02/2004 - 27/11/2004 **Duración:** 9 meses - 23 días

Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 320613 - Alimentación

Secundaria (Cód. Unesco): 330915 - Higiene de los alimentos

Terciaria (Cód. Unesco): 320600 - Ciencias de la nutrición

Funciones desempeñadas: Coordinadora restaurante escolar y profesional de promoción y prevención en salud. Planeación de menús mensuales, plan de compras, manejo de personal de cocina, capacitación a manipuladores de alimentos, control de proveedores, elaboración de manuales de BPM, higiene y desinfección, plan de plagas. Talleres de alimentación y hábitos de vida saludable a niños, jóvenes, maestras y padres de familia. Valoración nutricional de niños asistentes al centro educativo y consulta personalizada en casos de malnutrición.

Ámbito actividad de gestión: Entidad educativa infantil, primaria y tecnológica

Interés para docencia y/o inv.: Interés para docencia e investigación relacionadas con la planeación de menús para colectividades sanas y enferma. Docencia en higiene y control de alimentos. Implementación de políticas de nutrición, alimentación y salud pública.

10 Entidad empleadora: COOPROSPERAR **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

Categoría profesional: Fundador

Fecha de inicio-fin: 19/03/2002 - 26/11/2002 **Duración:** 8 meses - 7 días

Primaria (Cód. Unesco): 320613 - Alimentación

Secundaria (Cód. Unesco): 330915 - Higiene de los alimentos

Funciones desempeñadas: Parte del equipo fundador de la cooperativa de trabajo asociado COONUTRYD, en la cual se realizaban actividades de Asesoría Técnica y Administración del Servicio de Alimentos Cafetería de la Facultad de Medicina y tienda escolar del Colegio de la Universidad Nacional de Colombia.

Interés para docencia y/o inv.: Interés para docencia de emprendimiento en nutrición, restauración colectiva e higiene y control de alimentos y bebidas.



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

Titulación universitaria: Titulado Superior

Nombre del título: Nutrición Humana y Dietética

Ciudad entidad titulación: Bogotá, Colombia

Entidad de titulación: Universidad Nacional de Colombia

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de titulación: 17/12/2003

Nota media del expediente: Notable

Premio: Mención Meritoria Trabajo Fin de Carrera

Título homologado: Si

Fecha de homologación: 29/06/2012

Título extranjero: Nutricionista Dietista (Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética)

Doctorados

Programa de doctorado: Programa Oficial de Doctorado en Ciencias de la Salud

Entidad de titulación: Universidad de Jaén

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad titulación: Jaén, Andalucía, España

Fecha de titulación: 14/07/2017

Entidad de titulación DEA: Universidad Nacional de la Plata

Doctorado Europeo: No

Título de la tesis: Potencial bioactivo del aceite de oliva virgen extra en función de su variedad

Director/a de tesis: Gabriel Beltrán Maza

Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude

Mención de calidad: No

Premio extraordinario doctor: No

Otra formación universitaria de posgrado

Tipo de formación: Máster

Titulación de posgrado: Máster en Tecnología e Higiene de Alimentos

Ciudad entidad titulación: La Plata, Argentina

Entidad de titulación: Universidad Nacional de La Plata

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Ciencias Exactas

Fecha de titulación: 15/10/2010

Calificación obtenida: 7.75

Título homologado: Si

Fecha de homologación: 09/11/2011



Formación especializada, continuada, técnica, profesionalizada, de reciclaje y actualización (distinta a la formación académica reglada y a la sanitaria)

- 1 Título de la formación:** Diplomado en Nutrición Clínica del Adulto
Entidad de titulación: Centro de investigación y educación en nutrición-CIENutrition
Fecha de finalización: 31/10/2021 **Duración en horas:** 125 horas
- 2 Título de la formación:** Certificación en alimentación complementaria curso BEIKOST 4.0
Entidad de titulación: Centro de Investigación y Educación en Nutrición CIENutrition **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de finalización: 30/11/2019 **Duración en horas:** 25 horas
- 3 Título de la formación:** Fundamentos de la sensibilidad al gluten, dieta FODMAP y síndrome de intestino irritable
Entidad de titulación: Grupo IM&C **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de finalización: 19/10/2019 **Duración en horas:** 19 horas
- 4 Tipo de la formación:** Curso
Título de la formación: Nutrición Clínica Avanzada Nivel 1 y Nivel 2
Entidad de titulación: Instituto de Ciencias de Nutrición y Salud **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Responsable de la formación: Alfonso Bordallo
Fecha de finalización: 15/07/2019 **Duración en horas:** 400 horas
- 5 Título de la formación:** La Olivicultura a través de una amplia y necesaria perspectiva multidisciplinar.
Entidad de titulación: Universidad de Osuna **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 05/10/2018 **Duración en horas:** 15 horas
- 6 Tipo de la formación:** Curso
Título de la formación: Alimentación Infantil: claves para mejorar el crecimiento y desarrollo del niño.
Entidad de titulación: Universidad Pablo de Olavide **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 10/07/2018 **Duración en horas:** 15 horas
- 7 Tipo de la formación:** Curso
Título de la formación: Caracterización de Aceites. Nivel Avanzado
Entidad de titulación: Instituto de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria, IFAPA
Fecha de finalización: 21/09/2012 **Duración en horas:** 20 horas
- 8 Tipo de la formación:** Curso
Título de la formación: Analista de Laboratorio de Aceites
Entidad de titulación: Instituto de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria - IFAPA
Fecha de finalización: 22/06/2012 **Duración en horas:** 30 horas
- 9 Tipo de la formación:** Curso
Título de la formación: Caracterización de Aceites. Iniciación en la caracterización sensorial de aceites de oliva
Entidad de titulación: Instituto de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria, IFAPA
Fecha de finalización: 27/04/2012 **Duración en horas:** 30 horas



- 10 Tipo de la formación:** Curso
Título de la formación: Curso Taller de Evaluación Sensorial de Alimentos
Ciudad entidad titulación: Buenos Aires, Argentina
Entidad de titulación: Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria. La Plata, Buenos Aires Argentina
Tipo de entidad: Centros de Innovación y Tecnología
Fecha de finalización: 11/10/2006 **Duración en horas:** 40 horas
- 11 Tipo de la formación:** Curso
Título de la formación: Redacción y Evaluación de comunicaciones Científicas
Ciudad entidad titulación: La Plata, Buenos Aires, Argentina
Entidad de titulación: Facultad de Ciencias Veterinarias Universidad Nacional de La Plata. La Plata – Buenos Aires
Tipo de entidad: Universidad
Fecha de finalización: 17/03/2006 **Duración en horas:** 40 horas
- 12 Tipo de la formación:** Curso
Título de la formación: Diseño de Proyectos de Investigación Epidemiológica Nutrición
Ciudad entidad titulación: Bogotá, Colombia
Entidad de titulación: ANDUN (Asociación de Nutricionistas Dietistas Universidad Nacional de Colombia)
Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones
Fecha de finalización: 10/07/2004 **Duración en horas:** 40 horas

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés	B2	B2	B2	B2	B2

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1 Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Bromatología I
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Licenciatura en Nutrición y Dietética
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 01/10/2020 **Fecha de finalización:** 28/07/2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 80
Entidad de realización: Universidad Internacional Iberoamericana **Tipo de entidad:** Universidad



- 2** **Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Bromatología II
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Licenciatura en Nutrición y Dietética
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 01/10/2020 **Fecha de finalización:** 28/07/2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 80
Entidad de realización: Universidad Internacional Iberoamericana **Tipo de entidad:** Universidad
- 3** **Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Evidencia Científica y Salud
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Doctorado en Nutrición
Fecha de inicio: 01/05/2020 **Fecha de finalización:** 26/06/2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 40
Entidad de realización: Universidad Internacional Iberoamericana **Tipo de entidad:** Universidad
- 4** **Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Metodología de Investigación científica II
Tipo de programa: Doctorado/a **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Doctorado en Nutrición
Fecha de inicio: 01/05/2020 **Fecha de finalización:** 26/06/2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 40
Entidad de realización: Universidad Internacional Iberoamericana **Tipo de entidad:** Universidad
- 5** **Tipo de docencia:** Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: Microbiología y Parasitología
Tipo de programa: Licenciatura **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Troncal
Titulación universitaria: Licenciatura en Nutrición y Dietética
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 19/09/2020 **Fecha de finalización:** 28/03/2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 80
Entidad de realización: Universidad Internacional Iberoamericana **Tipo de entidad:** Universidad
- 6** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: Evidencia Científica y Salud
Tipo de programa: Máster propio **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Internacional en Nutrición y Dietética

**Fecha de inicio:** 01/04/2020**Fecha de finalización:** 07/07/2020**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 30**Entidad de realización:** Universidad Europea del Atlántico**Tipo de entidad:** Universidad**7 Tipo de docencia:** Docencia oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Ciencia de los Alimentos I y II**Tipo de programa:** Licenciatura**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Titulación universitaria:** Nutrición Humana y Dietética**Curso que se imparte:** Segundo y Tercero**Frecuencia de la actividad:** 1**Fecha de inicio:** 03/03/2008**Fecha de finalización:** 21/06/2008**Tipo de horas/créditos ECTS:** Horas**Nº de horas/créditos ECTS:** 190**Entidad de realización:** Universidad Nacional de Colombia**Tipo de entidad:** Universidad**Facultad, instituto, centro:** Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición Humana Y Dietética**Departamento:** Nutrición Humana y Dietética**Ciudad entidad realización:** Bogota, Colombia**Idioma de la asignatura:** Español**8 Tipo de docencia:** Docencia no oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Análisis de peligros y puntos críticos de control**Tipo de programa:** Curso Experto**Tipo de docencia:** Virtual**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Titulación universitaria:** Experto Universitario en Higiene y Seguridad Alimentaria**Fecha de inicio:** 10/09/2020**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 30**Entidad de realización:** Universidad Europea del Atlántico**Tipo de entidad:** Universidad**9 Tipo de docencia:** Docencia no oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Higiene de los alimentos**Tipo de programa:** Curso Experto**Tipo de docencia:** Virtual**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Titulación universitaria:** Experto Universitario en Nutrición y Dietética**Fecha de inicio:** 10/09/2020**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos**Nº de horas/créditos ECTS:** 30**Entidad de realización:** Universidad Europea del Atlántico**Tipo de entidad:** Universidad**10 Tipo de docencia:** Docencia no oficial**Nombre de la asignatura/curso:** Microbiología e Higiene de los alimentos**Tipo de programa:** Curso Experto**Tipo de docencia:** Virtual**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Titulación universitaria:** Experto Universitario en Higiene y Seguridad Alimentaria**Fecha de inicio:** 10/09/2020**Tipo de horas/créditos ECTS:** Créditos



Nº de horas/créditos ECTS: 39

Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico

Tipo de entidad: Universidad

11 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Nombre de la asignatura/curso: Publicación y presentación de resultados

Tipo de programa: Curso Experto

Tipo de docencia: Virtual

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Experto universitario en Alergias e Intolerancias Alimentarias

Fecha de inicio: 10/09/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 50

Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico

Tipo de entidad: Universidad

12 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentos funcionales y transgénicos

Tipo de programa: Máster propio

Tipo de docencia: Virtual

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en nutrición y Biotecnología Alimentaria/Máster Internacional en Nutrición y Dietética

Frecuencia de la actividad: 2

Fecha de inicio: 10/09/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 50

Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico

Tipo de entidad: Universidad

13 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Nombre de la asignatura/curso: Análisis de riesgos en la producción de alimentos

Tipo de programa: Máster propio

Tipo de docencia: Virtual

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en nutrición y Biotecnología Alimentaria

Fecha de inicio: 10/09/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 50

Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico

Tipo de entidad: Universidad

14 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Nombre de la asignatura/curso: Control de microorganismos en alimentos

Tipo de programa: Máster propio

Tipo de docencia: Virtual

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en nutrición y Biotecnología Alimentaria

Fecha de inicio: 10/09/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 50

Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico

Tipo de entidad: Universidad



- 15** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: Diseño de nuevos productos en la industria agroalimentaria
Tipo de programa: Máster propio **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en nutrición y Biotecnología Alimentaria/Máster Internacional en Nutrición y Dietética
Frecuencia de la actividad: 2
Fecha de inicio: 10/09/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 50
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico **Tipo de entidad:** Universidad
- 16** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: Elaboración de Alimentos Fermentados
Tipo de programa: Máster propio **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en nutrición y Biotecnología Alimentaria
Fecha de inicio: 10/09/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 50
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico **Tipo de entidad:** Universidad
- 17** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: Métodos de detección de bacterias patógenas en alimentos
Tipo de programa: Máster propio **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en nutrición y Biotecnología Alimentaria
Fecha de inicio: 10/09/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 50
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico **Tipo de entidad:** Universidad
- 18** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: Principios de biotecnología, genómica y proteómica en alimentación y nutrición
Tipo de programa: Máster propio **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster en nutrición y Biotecnología Alimentaria
Fecha de inicio: 10/09/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 50
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico **Tipo de entidad:** Universidad
- 19** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: Publicación y presentación de resultados
Tipo de programa: Máster propio **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Máster Internacional en Nutrición y Dietética



Fecha de inicio: 10/09/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 50

Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico

Tipo de entidad: Universidad

20 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Nombre de la asignatura/curso: Seguridad Alimentaria: estándares internacionales de calidad y auditoria

Tipo de programa: Máster propio

Tipo de docencia: Virtual

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en nutrición y Biotecnología Alimentaria

Fecha de inicio: 10/09/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 50

Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico

Tipo de entidad: Universidad

21 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Nombre de la asignatura/curso: Transmisión de microorganismos patógenos en alimentos

Tipo de programa: Máster propio

Tipo de docencia: Virtual

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Máster en nutrición y Biotecnología Alimentaria

Fecha de inicio: 10/09/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 50

Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico

Tipo de entidad: Universidad

22 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Nombre de la asignatura/curso: Los nutrientes en la dieta del deportista

Tipo de programa: Curso experto

Tipo de docencia: Virtual

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Experto Universitario en deporte y vida saludable

Fecha de inicio: 03/04/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 20

Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico

Tipo de entidad: Universidad

23 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Nombre de la asignatura/curso: Aspectos básicos de la Nutrición

Tipo de programa: Máster Propio

Tipo de docencia: Virtual

Tipo de asignatura: Pre-requisito de acceso

Titulación universitaria: Máster en actividad Física: Entrenamiento y Gestión deportiva

Fecha de inicio: 03/04/2020

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 50

Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico

Tipo de entidad: Universidad



- 24** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: Aspectos básicos de la Nutrición
Tipo de programa: Máster Propio **Tipo de docencia:** Virtual
Tipo de asignatura: Pre-requisito de acceso
Titulación universitaria: Máster en actividad Física: Entrenamiento y Gestión deportiva
Fecha de inicio: 03/04/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 50
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico **Tipo de entidad:** Universidad

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Efectividad de la aplicación combinada de cafeína y siesta en el aumento de la fuerza máxima dinámica.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Jorge Rodrigo Gómez Baeza
Calificación obtenida: 10,0
Fecha de defensa: 26/03/2021
- 2** **Título del trabajo:** Crisis por COVID-19 como factor de riesgo de obesidad infantil: Relación del estado nutricional sobre conductas, hábitos alimentarios y estilos de vida de niños y adolescentes durante el confinamiento en Chile. Desarrollo de un programa educativo nutricional y de salud mental para la población de estudio.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Carla Antonella Nicolini Germain
Calificación obtenida: 9,75
Fecha de defensa: 17/03/2021
- 3** **Título del trabajo:** Estado nutricional de los niños y niñas del primero al sexto grado de educación básica en una escuela en Venezuela.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ydana Liggi Martínez Abello
Calificación obtenida: 9,00
Fecha de defensa: 05/03/2021
- 4** **Título del trabajo:** Elaboración de un recetario a base de Nopal (Opuntia ficus-indica) e implementación en planes de alimentación para pacientes con Diabetes Mellitus
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico **Tipo de entidad:** Universidad
Alumno/a: Ruth Abigail Jordán De Los Santos
Calificación obtenida: 9,00
Fecha de defensa: 01/02/2021



- 5** **Título del trabajo:** Adherencia al tratamiento nutricional y los factores psicosociales manifestados en 20 personas diagnosticadas con diabetes mellitus de la ciudad de Medellín-Colombia.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico
Tipo de entidad: Universidad
Alumno/a: Kevin Alejnadro Arismendi Jaramillo
Calificación obtenida: 8,50
Fecha de defensa: 18/11/2020
- 6** **Título del trabajo:** Diseño de menús gourmet altos en fibra para pacientes diabéticos del Sanatorio Francés: evaluación del contenido nutricional, aceptabilidad, características organolépticas y control glucémico.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico
Tipo de entidad: Universidad
Alumno/a: Evangelina Rivarola
Calificación obtenida: 9
Fecha de defensa: 10/11/2020
- 7** **Título del trabajo:** Análisis del estado de hidratación y tasa de sudoración en una jornada de entrenamiento de árbitros de fútbol profesional primera división A de la Región Metropolitana, Santiago de Chile.
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico
Alumno/a: Camila Alejandra Tapia Gatica
Calificación obtenida: 8
Fecha de defensa: 03/11/2020
- 8** **Título del trabajo:** Influencia del consumo diario de leche de tocte o semilla de nogal (juglans neotrópica diels) en pacientes con artritis reumatoide
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico
Alumno/a: Marily Susana Jaramillo Cervantes
Calificación obtenida: 9
Fecha de defensa: 20/10/2020
- 9** **Título del trabajo:** Estilos de vida y factores de riesgo asociados al sobrepeso y obesidad infantil en la parroquia San Luis de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico
Alumno/a: Jessica Liliana Bastidas Guijaro
Calificación obtenida: 9
Fecha de defensa: 15/10/2020
- 10** **Título del trabajo:** Diseño de dietas para pacientes internados de forma permanente en el sector de Geriatria del hospital de Monte Caseros, Corrientes (Argentina).
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico
Alumno/a: Marianela Gabardi
Calificación obtenida: 9,50
Fecha de defensa: 13/10/2020
- 11** **Título del trabajo:** Análisis del contenido nutricional de la dieta en personas con Diabetes Mellitus Tipo 2 que asisten a Primer Nivel de Atención Médica en el Centro de Salud Sinincay, Cuenca, Ecuador. Propuesta de un Plan Nutricional Estandarizado para el control de la glucemia en el Primer Nivel de Atención Médica.



Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico
Alumno/a: Juan Sebastián Cordero Toral
Calificación obtenida: 9
Fecha de defensa: 06/10/2020

- 12 Título del trabajo:** Efecto del consumo de salvado avena sobre el perfil lipídico en pacientes con dislipidemia de 45 a 59 años de edad.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico
Tipo de entidad: Universidad
Alumno/a: Diana Patricia Peñafiel Manrique
Calificación obtenida: 8
Fecha de defensa: 06/10/2020

- 13 Título del trabajo:** Relación entre la frecuencia de consumo de ácidos grasos omega-3 y los niveles plasmáticos de proteína-C reactiva en pacientes con riesgo cardiovascular.
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad Europea del Atlántico
Alumno/a: Mariel Leone
Calificación obtenida: 9,75
Fecha de defensa: 09/07/2020

Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

Angelica Quintero Flórez. Seguridad Alimentaria y Nutrición, Seguridad Alimentaria y Nutrición. pp. 1 - 154. (España): Fundación Universitaria Iberoamericana. 23/08/2019. ISBN 978-84-9079-612-2
Nombre del material: Libro
Perfil de destinatarios/as: Estudiantes Máster Internacional de Nutrición
Fecha de elaboración: 23/08/2019
Tipo de soporte: Libro
Justificación del material: Contenido de la asignatura de Seguridad Alimentaria y Nutrición, dirigido a estudiantes del Máster Internacional de Nutrición (Virtual) de la Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER)
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
Posición de firma: 1

Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

Descripción de la actividad: Profesor Curso Analista de Laboratorio de Aceites (7 Horas)
Ciudad de realización: Mengíbar, Andalucía, España
Entidad organizadora: Centro de Investigación y Formación Agroalimentaria Venta del Llano
Tipo de entidad: Organismo Público
Fecha de finalización: 27/03/2015



Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

Nombre del grupo: Grupo de Investigación Instituto Vive Sano

Objeto del grupo: Conformación de una red iberoamericana de profesionales e investigadores en el área de la nutrición, alimentos y salud, para general proyectos de investigación conjunta.

Nombre del investigador/a principal (IP): Angelica Quintero Florez

Clase de colaboración: Coautoría de proyectos y de su desarrollo

Ciudad de radicación: Brasil

Entidad de afiliación: Instituto Universitario Vive Sano **Tipo de entidad:** Instituto Universitario

Fecha de inicio: 22/03/2021

Duración: 5 meses

Actividad científica o tecnológica

Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- Nombre del proyecto:** Estudio de la inertización y control de atmósferas durante el batido de la pasta. Influencia en las características bioactivas y sensoriales del aceite (COMPETITIVO)

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Titulado/a universitario/a en formación

Entidad de realización: Centro de Investigación y Formación Agroalimentaria Venta del Llano **Tipo de entidad:** Consejería de Economía, Agricultura y Pesca

Ciudad entidad realización: Megíbar, Andalucía, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Gabriel Beltrán Maza

Nº de investigadores/as: 5

Cód. según financiadora: AGR-6099

Fecha de inicio-fin: 06/02/2012 - 06/06/2016
- Nombre del proyecto:** 11/X443 Estudio de las características probióticas de microorganismos aislados de kefir. Formulación de un concentrado con actividad contra patógenos intestinales.

Entidad de realización: Centro de investigación y desarrollo en criotecnología de los alimentos **Tipo de entidad:** Centro de I+D

Ciudad entidad realización: La Plata, Argentina

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Graciela de Antoni

Fecha de inicio-fin: 2006 - 2008
- Nombre del proyecto:** Proyecto de extensión Universitaria Leches fermentadas artesanales elaboradas con gránulos de kéfir para comedores asistenciales"

Entidad de realización: Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos / Facultad de Ciencias Exactas **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: La Plata, Argentina

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Graciela De Antoni

Fecha de inicio: 2004



Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

Nombre del proyecto: Atenuación de procesos inflamatorios asociados a la Enfermedad Alzheimer tras el consumo de Aceite de Orujo

Entidad de realización: Instituto de la Grasa de Sevilla

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

Ciudad entidad realización: Seville, Andalucía, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Javier Sánchez Perona; José María Castellano Orozco; Emilio Montero Romero

Nº de investigadores/as: 3

Entidad/es participante/s: Instituto de la Grasa de Sevilla

Fecha de inicio: 23/01/2019

Duración: 24 meses

Cuantía total: 50.000 €

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Índice H: 4

Fecha de aplicación: 12/01/2021

Fuente de Índice H: GOOGLE SCHOLAR

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Angélica Quintero Flórez; Gema Pereira Caro; Cristina Sánchez Quesada; José Manuel Moreno Rojas; José Juan Gaforio Martínez; Antonio Jiménez Marquez; Gabriel Beltrán Maza. Effect of olive cultivar on bioaccessibility and antioxidant activity of phenolic fraction of virgin olive oil. European Journal of Nutrition. 57 - 5, pp. 1925 - 1946. Dr. Dietrich Steinkopff Verlag GmbH and Co. KG, 01/08/2018. ISSN 14366207

DOI: 10.1007/s00394-017-1475-2

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.423

Posición de publicación: 14

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Nutrition and Dietetics

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 81

Citas: 7

Resultados relevantes: Este estudio tuvo como objetivo caracterizar el perfil fenólico y la capacidad antioxidante de siete aceites de oliva virgen monovarietales (AOVm) y evaluar su estabilidad gastrointestinal in vitro. Como primer resultado se encontró diferencias en la composición de compuestos fenólicos en los AOV dependiendo de la variedad. Durante el proceso digestivo, se observaron importantes pérdidas de compuestos fenólicos entre los pasos bucal y duodenal, a diferencia de HTy y Ty, que presentaron una mayor recuperación debido a la hidrólisis de los derivados secoiridoides. Se encontraron diferencias en la bioaccesibilidad de los compuestos

fenólicos entre las variedades de AOV. El AOV 'Sevillana' tuvo la mayor bioaccesibilidad total (36%), seguido de las variedades 'Picual' (19%), 'Chetoui' (17%), 'Habichuelero' (10%) y 'Blanqueta' (8%). En relación a la capacidad antioxidante de los aceites digeridos, se encontró que todas las variedades de AOV tuvieron una capacidad similar de eliminación de radicales ABTS; mientras 'Chetoui' y 'Blanqueta' tuvieron la mayor capacidad de eliminación de radicales DPPH; y 'Habichuelero' y 'Picual' mostraron efectos protectores contra el radical peroxilo medido por el ensayo ORAC-FL. Todos los AOV digeridos tuvieron efecto en disminuir los niveles de ROS en las células Caco-2. Los resultados sugieren diferencias en la bioaccesibilidad de los fenólicos de diversas variedades de AOV, lo que podría conducir a diferentes propiedades biológicas. Por lo tanto, este estudio representa un primer paso hacia el desarrollo de nuevas estrategias dietéticas centradas en la suplementación fenólica de diferentes AOV para preservar la salud humana. La línea de investigación que desarrolla se desarrolla en este mérito se corresponde con las líneas de investigación del departamento de nutrición y bromatología, específicamente con las líneas de investigación relacionadas con: • Caracterización Química de Alimentos y Productos Fermentados. • Caracterización Química de Compuestos Fenólicos Mediante Técnicas Cromatográficas HPLC-Dad y LC-MS. • Determinación de Compuestos Volátiles Por Cromatografía de Gases con Espectrometría de Masas. • Actividad Antioxidante y Bioactividad Evaluación in Vitro de Actividad Antioxidante • Estudios de Bioaccesibilidad: Digestión Simulada in Vitro.

Publicación relevante: Si

- 2** Angélica Quintero Flórez; Laura Sinausia Nieva; Araceli Sánchez Ortíz; Gabriel Beltrán Maza; Javier Sánchez Perona. The Fatty Acid Composition of Virgin Olive Oil from Different Cultivars is Determinant for Foam Cell Formation by Macrophages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 63 - 30, pp. 6731 - 6738. American Chemical Society, 05/08/2015. ISSN 00218561

DOI: 10.1021/acs.jafc.5b01626

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.85

Posición de publicación: 20

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

Citas: 18

Resultados relevantes: En este estudio se examinó el efecto de las partículas similares a quilomicrones remanentes (CRLP) enriquecidas con los ácidos grasos de AOVE monovarietales de 'Chetoui' 'Buidiego' 'Galega' 'Blanqueta' y 'Picual' en la formación de células espumosas por los macrófagos THP-1. Se encontró que las concentraciones intracelulares de TAG fueron mayores en las células incubadas con 'Chetoui' y 'Blanqueta', CRLP (0.33 ± 0.05 y 0.38 ± 0.07 $\mu\text{mol} / \text{mg}$ de proteína, respectivamente) que con 'Buidiego' y 'Picual', CRLP (0.20 ± 0.05 y 0.24 ± 0.06 $\mu\text{mol} / \text{mg}$ de proteína, respectivamente). Lo que sugiere que los AOVE ricos en ácido linoleico indujeron una mayor incorporación de TAG en los macrófagos THP-1 en comparación con los AOVE ricos en ácido oleico, la relación 18:1/18:2 se correlacionó consistentemente con la acumulación intracelular de TAG. Los resultados de este estudio demostraron que las diferencias en la composición de ácidos grasos de los AOVE pueden tener un papel importante en la formación de células espumosas. La línea de investigación que desarrolla se desarrolla en este mérito se corresponde con las líneas de investigación del departamento de nutrición y bromatología, específicamente con las líneas de investigación relacionadas con: • Caracterización Química de Alimentos. • Estudios de Bioaccesibilidad: Digestión Simulada in Vitro.

Publicación relevante: Si

- 3** Araceli Sánchez Ortíz; Mohammed Aymen Bejaoui; Angélica Quintero Flórez; Antonio Jimenez Márquez; Gabriel Beltrán Maza. Biosynthesis of volatile compounds by hydroperoxide lyase enzymatic activity during virgin olive oil extraction process. *Food Research International*. 111, pp. 220 - 228. Elsevier, 01/09/2018. ISSN 0963-9969

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,52

Posición de publicación: 14

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 133

Citas: 4

Resultados relevantes: El objetivo de esta investigación fue describir las transformaciones bioquímicas de componentes menores del aceite de oliva virgen con alto impacto en su calidad sensorial, específicamente "compuestos volátiles" durante su proceso de extracción. Los resultados obtenidos en la presente investigación pueden ser útiles para desarrollar nuevos marcadores bioquímicos mediante los cuales se mejore la calidad del aroma en los programas de mejoramiento de aceitunas o en el diseño de un nuevo protocolo de extracción VOO. La línea de investigación que se desarrolla este mérito se corresponde con la de investigación del departamento de nutrición y bromatología, específicamente en las líneas relacionadas con Caracterización Química de Alimentos y Productos Fermentados. Determinación de Compuestos Volátiles Por Cromatografía de Gases con Espectrometría de Masas. Actividad Antioxidante y Bioactividad Evaluación in Vitro de Actividad Antioxidante. Digestión Simulada in Vitro.

- 4 Angélica Quintero Flórez; Gabriel Beltrán Maza; Araceli Sánchez Ortíz. Changes in Virgin Olive Oil Volatiles Caused by in Vitro Digestion. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 65 - 36, pp. 7900 - 7907. ACS Publications, 13/08/2017. ISSN 00218561

DOI: 10.1021/acs.jafc.7b01965

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 3

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.85

Posición de publicación: 20

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 125

Resultados relevantes: En este trabajo, se estudió el efecto de la digestión simulada en los compuestos volátiles del AOV (aceite de oliva virgen) responsables del sabor verde, analizando sus cambios a través de tres etapas de digestión in vitro (boca, estómago y duodeno). Se determinó el índice de recuperación y bioaccesibilidad para los principales volátiles de AOV "Picual". Al final del paso duodenal, se observaron mayores recuperaciones de etanol, pent-1-en-3-ol, β -ocimeno y nonanal. De los 10 compuestos volátiles analizados, solo seis compuestos fueron bioaccesibles. Los compuestos con la mayor bioaccesibilidad fueron pent-1-en-3-ol, nonanal, β -ocimene y etanol. Los resultados mostraron por primera vez la recuperación y bioaccesibilidad de varios compuestos volátiles presentes en VOO. La línea de investigación que desarrolla se desarrolla en este mérito se corresponde con las líneas de investigación del departamento de nutrición y bromatología, específicamente con las líneas de investigación relacionadas con: • Determinación de Compuestos Volátiles Por Cromatografía de Gases con Espectrometría de Masas. • Estudios de Bioaccesibilidad: Digestión Simulada in Vitro.

- 5 Angélica Quintero Flórez; Araceli Sánchez Ortíz; José Juan Gaforio Martínez; Antonio Jimenez Márquez; Gabreil Beltrán Maza. Interaction between extra virgin olive oil phenolic compounds and mucin. European Journal of Lipid Science and Technology. 117 - 10, pp. 1569 - 1577. Wiley-VCH Verlag, 25/03/2015. ISSN 14387697

DOI: 10.1002/ejlt.201400613

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.95

Posición de publicación: 42

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 125

Fuente de citas: SCOPUS**Citas:** 11

Resultados relevantes: Este trabajo tuvo como objetivo evaluar la interacción entre los compuestos fenólicos del AOVE y la mucina (proteína producida por los tejidos epiteliales). Se encontró que los polifenoles de AOVE interactúan con la solución de mucina formando un complejo insoluble después de 1 minuto de reacción. La mayor interacción entre polifenoles y proteínas se observó para el extracto fenólico de AOVE y los ácidos cinámico, p-cumarico y cafeico. La interacción entre los polifenoles y la mucina varió según la concentración de fenol y la estructura química. La importancia de los resultados fue que se encontró que los compuestos fenólicos interactúan con la mucina y esto podría proporcionar información sobre las posibles consecuencias negativas para la biodisponibilidad y actividad antioxidante de los polifenoles. Además, este método podría complementar el análisis sensorial para la evaluación de la astringencia de los AOVE, de acuerdo con sus perfiles de polifenoles. La línea de investigación que desarrolla se desarrolla en este mérito se corresponde con las líneas de investigación del departamento de nutrición y bromatología, específicamente con las líneas de investigación relacionadas con: • Caracterización Química de Alimentos. • Caracterización Química de Compuestos Fenólicos Mediante Técnicas Cromatográficas HPLC-Dad y LC-Ms.

- 6** Angélica Quintero Flórez; Gabriel Beltrán Maza; Araceli Sánchez Ortíz. Efecto del Proceso Digestivo In Vitro sobre los compuestos volátiles del Aceite de Oliva Virgen de la variedad Picual. Comunicaciones Científicas XVIII simposium científico-técnico Expoliva. SAL 13, pp. 1 - 25. Fundación del Olivar, 12/05/2017. ISBN 978-84-946839-1-6

Tipo de producción: Informe científico-técnico**Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico**Posición de firma:** 1**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión**Nº total de autores:** 3**Autor de correspondencia:** Si

Resultados relevantes: Los resultados muestran por primera vez la recuperación de algunos compuestos volátiles a lo largo del proceso digestivo y la cantidad de compuestos volátiles disponibles para ser absorbidos a nivel intestinal (bioaccesibilidad), los cuales podrían ejercer algún efecto bioactivo en el cuerpo humano. La línea de investigación que desarrolla se desarrolla en este mérito se corresponde con las líneas de investigación del departamento de nutrición y bromatología, específicamente con las líneas de investigación relacionadas con: • Caracterización Química de Alimentos • Determinación de Compuestos Volátiles Por Cromatografía de Gases con Espectrometría de Masas. • Estudios de Bioaccesibilidad: Digestión Simulada in Vitro.

- 7** Araceli Sánchez Ortíz; Mohammed Aymen Bejaoui; Angélica Quintero Flórez; Antonio Jiménez Márquez; Gabriel Beltrán Maza. Cambio de los compuestos volátiles y polifenólicos durante el proceso de obtención de aceite de oliva virgen. El Aceite de Oliva. Actas XVI Simposio científico-técnico Expoliva. IND-37, pp. 1 - 7. Fundación del Olivar, 11/05/2013. ISBN 978-84-938900-1-8

Tipo de producción: Informe científico-técnico**Tipo de soporte:** Documento o Informe científico-técnico**Posición de firma:** 3**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión**Nº total de autores:** 5**Autor de correspondencia:** No

Resultados relevantes: Los resultados mostraron que la composición de volátiles es similar desde el punto de vista cualitativo pero no cuantitativo. Hexanal y (E)-hex-2-enal son los principales compuestos identificados en el fruto y el aceite de oliva virgen (AOV) respectivamente. En cambio la composición de polifenoles muestra grandes diferencias cualitativas y cuantitativas en las dos variedades estudiadas. La oleuropeina es el compuesto mayoritario en el fruto, su contenido disminuye con el proceso de extracción del aceite, encontrándose poca cantidad en la pasta de aceituna y nada en el aceite.

- 8** Angélica Quintero Flórez; Didier Andrés Cardona Herrera; Sonia Liliana Pertúz Cruz. Elaboración de Productos alimenticios con adición de hierro hemínico, orientado a incrementar la ingesta y biodisponibilidad de este nutriente en la población en edad escolar. Perspectivas en Nutrición Humana. Separata Agosto, pp. 130. Medellín(Colombia): Universidad de Antioquia, 13/08/2004. Disponible en Internet en: <<http://aprendeenlinea.udea.edu.co/revistas/index.php/nutricion/issue/view/3370>>. ISSN 0124-4108

DOI: 10.17533/udea.penh**Tipo de producción:** Revista Memoria de Congreso



Posición de firma: 1

Nº total de autores: 3

Resultados relevantes: Se elaboraron dos productos derivados de cereales con adición de hierro hemínico, orientados a incrementar la ingesta y biodisponibilidad de este mineral en la poción escolar. Se logró obtener dos productos sensorialmente aceptados por un grupo de cata semi-expertos y la población objetivo, con un alta densidad de hierro, el aporte de hierro total que se logró por porción de producto fue 6,1 mg en una galleta y 8,7 mg en un bizcocho tipo brownie. La línea de investigación que desarrolla se desarrolla en este mérito se corresponde con las líneas de investigación del departamento de nutrición y bromatología, específicamente con las líneas de investigación relacionadas con: • Caracterización Química de Alimentos

Tipo de soporte: Documento o Informe científico-técnico

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión

Autor de correspondencia: Si

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1 Título del trabajo:** Efecto del proceso digestivo in vitro sobre los compuestos volátiles del aceite de oliva virgen de la variedad Picual
Nombre del congreso: XVIII Simposium Científico Técnico Expoliva (PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral) **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Jaén, Andalucía, España
Fecha de celebración: 10/05/2017
Fecha de finalización: 12/05/2017
Entidad organizadora: Fundación del Olivar **Tipo de entidad:** Fundación
Ciudad entidad organizadora: Jaén, Andalucía, España
Con comité de admisión ext.: Si
Forma de contribución: Informe científico-técnico
 CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Gabriel Beltrán Maza; Araceli Sánchez Ortíz. "Efecto del proceso digestivo in vitro sobre los compuestos volátiles del aceite de oliva virgen de la variedad Picual". Disponible en Internet en: <<http://www.expoliva.com/expoliva2019/simposio-cientifico-tecnico-expoliva-2019/>>.
- 2 Título del trabajo:** Efecto del proceso digestivo in vitro sobre los compuestos volátiles del aceite de oliva virgen de la variedad Picual
Nombre del congreso: XVIII Simposium Científico Técnico Expoliva (PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Jaén, Andalucía, España
Fecha de celebración: 10/05/2017
Fecha de finalización: 12/05/2017
Entidad organizadora: Fundación del Olivar **Tipo de entidad:** Fundación
Ciudad entidad organizadora: Jaén, Andalucía, España
Con comité de admisión ext.: Si
 Angélica CANDIDATO Quintero Flórez; Gabriel Beltrán Maza; Araceli Sánchez Ortíz. "Efecto del proceso digestivo in vitro sobre los compuestos volátiles del aceite de oliva virgen de la variedad Picual". Disponible en Internet en: <<http://www.expoliva.com/expoliva2019/simposio-cientifico-tecnico-expoliva-2019/>>.
- 3 Título del trabajo:** Cultivar-related differences in the fatty acid composition of virgin olive oil are determinant for foam cell formation by macrophages
Nombre del congreso: XVII Congreso Latinoamericano de Nutrición (SLAN) (Sí PERIÓDICO)



Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Punta Cana, República Dominicana
Fecha de celebración: 08/11/2015
Fecha de finalización: 12/11/2015
Entidad organizadora: Sociedad Latinoamericana de Nutrición
Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones
Publicación en acta congreso: Si
Con comité de admisión ext.: Si
CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Laura Sinausia Nieva; Araceli Sánchez Ortíz; Gabriel Beñrán Maza; Javier Sánchez Perona. "Cultivar-related differences in the fatty acid composition of virgin olive oil are determinant for foam cell formation by macrophages". En: Archivos Latinoamericanos de Nutrición. 65 - Suplemento 2, José Félix Chávez Pérez, 01/04/2015. Disponible en Internet en: <<http://www.sennutricion.org/es/2015/11/08/xvii-congreso-latinoamericano-de-nutricin-slan-2015>>. ISSN 0004-0622

- 4 Título del trabajo:** Obtención de aceite de oliva virgen de alta calidad nutricional y organoléptica modulando el oxígeno durante el batido de la pasta de aceituna.
Nombre del congreso: IV Congreso Científico de Investigación en Formación de la Universidad de Córdoba
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía, España
Fecha de celebración: 18/11/2014
Fecha de finalización: 19/11/2011
Entidad organizadora: Vicerrectoría de Estudios de Posgrados Universidad de Córdoba
Ciudad entidad organizadora: Córdoba, Andalucía, España
Con comité de admisión ext.: Si
Angélica Quintero Flórez; José Juan Gaforio Martínez; Gabriel Beltrán Maza.

- 5 Título del trabajo:** Efecto de la maduración y el procesamiento del fruto de olea oleuropeae sobre la biosíntesis de los compuestos volátiles y fenólicos responsables del aroma y sabor del aceite de oliva virgen
Nombre del congreso: IV Jornadas Nacionales del Grupo de Olivicultura de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas
Tipo evento: Jornada
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Baeza, Andalucía, España
Fecha de celebración: 25/09/2014
Fecha de finalización: 26/09/2014
Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE CIENCIAS HORTICOLAS
Araceli Sanchez Ortiz; Mohamed Aymen Bejaoui; Angélica Quintero Flórez; Antonio Jiménez Márquez; Gabriel Beltrán Maza.

- 6 Título del trabajo:** Application of High Power Ultrasounds in the Virgin Olive Oil Extraction Previous to Olive Paste Malaxation
Nombre del congreso: 11th Euro Fed Lipid Congress and 30th ISF Lecture Series: Oils, Fats and Lipids new strategies for a high quality future (PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Antalya, Turquía
Con comité de admisión ext.: Si
Entidad organizadora: No
Intervención por: No asistente



Fecha de celebración: 27/10/2013

Fecha de finalización: 30/10/2013

Entidad organizadora: Eurofed Lipid

Con comité de admisión ext.: Si

Mohamed Aymen Bejaoui; Araceli Sánchez Ortíz; CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Antonio Jiménez Márquez; Gabriel Beltrán Maza. "Application of High Power Ultrasounds in the Virgin Olive Oil Extraction Previous to Olive Paste Malaxation". Disponible en Internet en: <<http://www.eurofedlipid.org/>>.

7 Título del trabajo: Interaction Between Phenolic Compounds of Virgin Olive Oil with a Salivary Protein (mucin): an approach to bioavailability

Nombre del congreso: International Union of Nutritional Sciences 20th International Congress of Nutrition

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: No asistente

Autor de correspondencia: Si

Ciudad de celebración: Granada, Andalucía, España

Fecha de celebración: 15/09/2013

Fecha de finalización: 20/09/2013

Entidad organizadora: SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICION

Con comité de admisión ext.: Si

CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Araceli Sánchez Ortíz; Gabriel Beltrán Maza. "Interaction Between Phenolic Compounds of Virgin Olive Oil with a Salivary Protein (mucin): an approach to bioavailability". En: Annals of Nutrition and Metabolism. 63, pp. 1676. Karger, Disponible en Internet en: <http://repository.edulll.gr/edulll/retrieve/11541/3724_Abstract%20book%20granada_2013.pdf>. ISSN 0250-6807, ISBN 978-3-318-02516-3

8 Título del trabajo: Efecto de las variables tecnológicas de la molienda de fruto sobre los compuestos volátiles responsables del aroma del aceite de oliva virgen

Nombre del congreso: VII Congreso Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Revisión previa a la aceptación

Ciudad de celebración: Córdoba, Andalucía, España

Fecha de celebración: 12/06/2013

Fecha de finalización: 14/06/2013

Entidad organizadora: Universidad de Córdoba

Tipo de entidad: Universidad

Con comité de admisión ext.: Si

Araceli Sánchez Ortiz; Angélica Quintero Flórez; Maria Paz Aguilera; Antonio Jiménez Márquez; Gabriel Beltrán Maza. "Efecto de las variables tecnológicas de la molienda de fruto sobre los compuestos volátiles responsables del aroma del aceite de oliva virgen".

9 Título del trabajo: Changes in the profile of phenolic compounds during virgin olive oil extraction: effect of the olive fruit maturation

Nombre del congreso: 7th International Society of Antioxidants in Nutrition and Health on Polyphenol Applications

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: No asistente

Ciudad de celebración: Bonn, Alemania

Fecha de celebración: 06/06/2013

Fecha de finalización: 07/06/2013

Entidad organizadora: International Society of Antioxidants in Nutrition and Health

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

Con comité de admisión ext.: Si



Araceli Sánchez Ortíz; Mohamed Aymen Bejaoui; CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Antonio Jiménez Márquez; Gabriel Beltrán Maza. "Changes in the profile of phenolic compounds during virgin olive oil extraction: effect of the olive fruit maturation". En: 7 word congress on Polyphenols Applications. pp. 77. Disponible en Internet en: <<https://www.isanh.net/isanh-archives/polyphenols>>. ISBN 978-2-35609-073-7

10 Título del trabajo: Cambios de los Compuestos Volátiles y Polifenólicos durante el Proceso de Obtención de Aceite de Oliva Virgen

Nombre del congreso: XVI Simposium Científico-Técnico Expoliva

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Revisión previa a la aceptación

Ciudad de celebración: Jaén, Andalucía, España

Fecha de celebración: 08/05/2013

Fecha de finalización: 10/05/2013

Entidad organizadora: Fundación del Olivar

Tipo de entidad: Fundación

Con comité de admisión ext.: Si

Araceli Sánchez Ortíz; Mohamed Aymen Bejaoui; CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Antonio Jiménez Márquez; Gabriel Beltrán Maza. "Cambios de los Compuestos Volátiles y Polifenólicos durante el Proceso de Obtención de Aceite de Oliva Virgen". Disponible en Internet en: <<http://www.expoliva.com/expoliva2013/simposium/normas.aspx>>.

11 Título del trabajo: Análisis de la relación de compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen en el desarrollo de la astringencia

Nombre del congreso: 2º Congreso Internacional de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen (NO PERIÓDICO)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Revisión previa a la aceptación

Autor de correspondencia: Si

Ciudad de celebración: Priego de Córdoba, Andalucía, España

Fecha de celebración: 27/11/2012

Fecha de finalización: 28/11/2012

Entidad organizadora: Denominación de Origen Priego de Córdoba

Tipo de entidad: Denominación de Origen

Con comité de admisión ext.: Si

CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Araceli Sánchez Ortíz; Gabriel Beltrán Maza. "Análisis de la relación de compuestos fenólicos del aceite de oliva virgen en el desarrollo de la astringencia". Disponible en Internet en: <<http://congreso-analisis-sensorial-aove.es/>>.

12 Título del trabajo: Kefir Adicionado con hierro, zinc y vitamina A: Evaluación del Producto

Nombre del congreso: XIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (PERIÓDICO)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Argentino

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: No asistente

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Buenos Aires, Argentina

Fecha de celebración: 19/10/2011

Fecha de finalización: 21/10/2011

Entidad organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios

Ciudad entidad organizadora: Argentina

Con comité de admisión ext.: Si

CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Graciela L De Antoni; Analia Abraham. "Kefir Adicionado con hierro, zinc y vitamina A: Evaluación del Producto".

Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios - AATA, Disponible en Internet en:

<<http://www.alimentos.org.ar/articulos/articulos.php?codigoarticulo=16&codigorubro=5>>. ISBN 978-987-22165-4-2



- 13 Título del trabajo:** Elaboración de una Leche Fermentada con gránulos de kéfir, adicionada con hierro, zinc y vitamina A
Nombre del congreso: XIV Congreso Colombiano de Nutrición y Dietética (PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral) **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Medellín, Colombia
Fecha de celebración: 12/10/2011
Fecha de finalización: 15/10/2011
Entidad organizadora: Asociación Colombiana de Dietistas Nutricionistas **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ciudad entidad organizadora: Bogotá, D.C, Colombia
Con comité de admisión ext.: Si
CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Graciela L De Antoni; Analia G. Abraham; Emiliano Kakisu.
"Elaboración de una Leche Fermentada con gránulos de kéfir, adicionada con hierro, zinc y vitamina A".
Disponible en Internet en: <<https://acodin.org/>>.
- 14 Título del trabajo:** Fermentación de leche adicionada con Fe, Zn y Mg con gránulos de kefir: Optimización de la formulación y características del producto
Nombre del congreso: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de alimentos (PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Argentino
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** No asistente
Ciudad de celebración: Buenos Aires, Argentina
Fecha de celebración: 12/09/2007
Fecha de finalización: 14/09/2007
Entidad organizadora: Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios
Ciudad entidad organizadora: Argentina
Con comité de admisión ext.: Si
CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Emiliano Kakisu; Analia Abraham; Graciela L De Antoni.
"Fermentación de leche adicionada con Fe, Zn y Mg con gránulos de kefir: Optimización de la formulación y características del producto". ISBN 987-22165-1-7
- 15 Título del trabajo:** Estudio de propiedades de viabilidad y conservación del kefir deshidratado.
Nombre del congreso: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación
Ciudad de celebración: Córdoba, Argentina
Fecha de celebración: 15/11/2006
Fecha de finalización: 17/11/2006
Entidad organizadora: Agencia Córdoba Ciencia
Ciudad entidad organizadora: Argentina
Con comité de admisión ext.: Si
Emiliano Kakisu; Mario Barrera; CANDIDATO Angélica Quintero Flórez; Analia Abraham; Graciela L De Antoni. "Estudio de propiedades de viabilidad y conservación del kefir deshidratado.". Disponible en Internet en: <<https://cicytac.cba.gov.ar/>>.



Otras actividades de divulgación

Título del trabajo: Experiencia en comedores escolares y comunitarios, dentro de la política Bogotá sin Ahmbre

Nombre del evento: Sesiones de Actualización Práctica

Tipo de evento: Conferencias impartidas

Ámbito geográfico: Autonómica

Intervención por: Por invitación

Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España

Fecha de celebración: 07/06/2019

Entidad organizadora: Colegio de Dietistas Nutricionistas de Andalucía

Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España

Con comité de admisión ext.: No

Angelica Quintero Flórez.

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Gestión de I+D+i

Nombre de la actividad: Gestor Científico

Tipología de la gestión: Gestión de grupo de investigación

Funciones desempeñadas: Trabajar con enfoque interdisciplinario en la docencia y en la investigación, conformando y participando en equipos de docentes e investigadores de otras disciplinas. Actualmente coordinando una red de investigadores de iberoamérica organizados en 9 grupos de investigación.

Entidad de realización: Instituto Universitario Vive Sano **Tipo de entidad:** Universidad

Fecha de inicio: 22/03/2021

Duración: 2 meses

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

Nombre de la actividad: He revisado 12 artículos para revistas MDPI en el periodo 2017–2021: Foods, Nutrients, Agronomy

Funciones desempeñadas: Revisor artículos científicos

Entidad de realización: ISSN 2072-6643

Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas

Fecha de inicio: 14/07/2017

Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- Entidad de realización:** Centro de Estudios Avanzados en olivar y Aceites de Oliva – Universidad de Jaén
Tipo de entidad: Instituto Universitario de Investigación
Ciudad entidad realización: Jaén, Andalucía, España
Primaria (Cód. Unesco): 330920 - Propiedades de los alimentos; 330928 - Aceites y grasas vegetales
Secundaria (Cód. Unesco): 320601 - Digestión
Fecha de inicio-fin: 14/10/2015 - 15/06/2016 **Duración:** 8 meses
Nombre del programa: (NO COMPETITIVO)
Objetivos de la estancia: Doctorado/a
Tareas contrastables: Evaluación transporte transepitelial de compuestos fenólicos de diferentes aceites de oliva vírgenes y su capacidad antioxidante
Resultados relevantes: Una publicación en revista científica
- Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Primaria (Cód. Unesco): 330920 - Propiedades de los alimentos; 330928 - Aceites y grasas vegetales
Fecha de inicio-fin: 01/05/2014 - 08/08/2014 **Duración:** 3 meses - 7 días
Nombre del programa: (NO COMPETITIVO)
Objetivos de la estancia: Doctorado/a
Tareas contrastables: Efecto de la composición en ácido oleico y linoleico de diferentes variedades de aceite de oliva virgen sobre la formación de células espumosas a partir de macrófagos de la línea celular THP-1.
Resultados relevantes: Una publicación en revista Científica
- Entidad de realización:** Centro de Investigación y desarrollo en Criotecnología de Alimentos
Facultad, instituto, centro: Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conycet)- Argentina
Ciudad entidad realización: La Plata, Argentina
Fecha de inicio-fin: 2006 - 2007 **Duración:** 1 año
Objetivos de la estancia: Ensayos experimentales conducentes a la obtención de tesis de máster
Tareas contrastables: Caracterización de gránulos de kéfir, evaluación de fermentación de leche adicionada con gránulos de kefir, capacidad probiótica frente a patógenos de la leche fermentada.

Ayudas y becas obtenidas

Nombre de la ayuda: Beca Personal Investigador en Formación (COMPETITIVO)
Ciudad entidad concesionaria: Mengíbar, Andalucía, España
Identificar palabras clave: Tecnología de alimentos; Aceite de oliva
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Consejería de Economía e Innovación y Ciencia **Tipo de entidad:** Organismo Estatal
Fecha de concesión: 10/02/2012 **Duración:** 4 años - 3 meses - 26 días
Fecha de finalización: 06/06/2016



Entidad de realización: Centro de Investigación y Formación Agroalimentaria Venta del Llano

Sociedades científicas y asociaciones profesionales

Nombre de la sociedad: Colegio de Dietistas Nutricionistas de Andalucía

Ciudad entidad afiliación: Sevilla, Andalucía, España

Categoría profesional: Comité de trabajo de Restauración Colectiva

Nº de socios/as: 805

Fecha de inicio: 01/01/2019

Redes de cooperación

- 1 Nombre de la red:** Proyecto UNIFESP-IUVS
Identificación de la red: Predictores del comportamiento ante las prácticas de seguridad alimentaria en los hogares en Latinoamérica
Ciudad de radicación: Sao Paulo, Brasil
Entidad/es participante/s: Universidad Federal de Sao Paulo; Instituto Universitario Vive Sano
Tareas desarrolladas: Gestor e Investigador
Fecha de inicio: 01/06/2021
Nº de investigadores/as: 15
Tipo de entidad: Universidad; Instituto Universitario
- 2 Nombre de la red:** Nutrición Experimental
Identificación de la red: Nutrición Experimental
Entidad/es participante/s: Universidad del Estado de Amapá; Instituto Universitario Vive Sano
Tareas desarrolladas: Investigador
Fecha de inicio: 01/03/2021
Nº de investigadores/as: 5
Tipo de entidad: Universidad; Instituto Universitario

Premios, menciones y distinciones

- 1 Descripción:** Mención Cum Laude a tesis doctoral
Entidad concesionaria: Universidad de Jaén
Ciudad entidad concesionaria: Jaén, Andalucía, España
Fecha de concesión: 14/07/2017
Tipo de entidad: Universidad
- 2 Descripción:** Segundo puesto de investigación en Nutrición
Entidad concesionaria: Fundación Éxito Gustavo Toro Quintero
Ciudad entidad concesionaria: Medellín, Colombia
Fecha de concesión: 2004
- 3 Descripción:** Mención Meritoria al trabajo Fin de Grado
Entidad concesionaria: Universidad Nacional de Colombia
Ciudad entidad concesionaria: Bogotá, Colombia
Fecha de concesión: 11/12/2003



Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

Descripción: Acreditación Profesor Ayudante Doctor

Entidad acreditante: Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades

Ciudad entidad acreditante: Madrid, España

Fecha del reconocimiento: 17/02/2020

Tipo de entidad: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación