



Mónica Martínez Blanco

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 19/07/2024

v 1.4.3

1bb96f7bf1093c1ffdcb7f5fe17ad542

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.

Desde el inicio de mi carrera investigadora sentí curiosidad por diferentes áreas de conocimiento que me permitieron nutrirme de diferentes técnicas y experiencias en diversas instituciones a lo largo del territorio español. Durante este periodo me interesé especialmente por la tecnología de alimentos y la inmunología enfocadas en el tratamiento de diferentes enfermedades.

Para continuar con mi carrera investigadora, comencé mi tesis doctoral en el grupo de Alergia a Alimentos del Instituto de Investigación de Ciencias de la Alimentación (CIAL) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) para estudiar los mecanismos de acción inmunomodulantes de hidrolizados proteicos frente a la alergia al huevo, bajo la dirección de las doctoras Rosina López-Fandiño y Elena Molina. Los beneficios de los péptidos alimentarios en tratamientos de inmunoterapia oral (ITO) para la resolución de la alergia al huevo se asociaron al incremento del metabolismo de la vitamina A y al desarrollo de células Treg Foxp3+ que co-expresan el factor de transcripción ROR γ t. Esta población doble positiva está relacionada con la adquisición de la tolerancia oral y de la homeostasis intestinal.

Actualmente para continuar mi formación en el campo de las alergias alimentarias, conseguí un contrato postdoctoral de dos años en el Boston Childrens Hospital. Harvard Medical School de Boston bajo la supervisión del doctor Talal A. Chatila. Durante esta etapa posdoctoral estoy estudiando los mecanismos de la alergia alimentaria con énfasis en el microbioma intestinal mediante el uso de modelos animales modificados genéticamente en condiciones gnotobióticas y la utilización de técnicas de análisis de alta dimensión.

Palabras Clave

Alergia alimentaria; Células T; Respuesta Th2; Hidrolizados proteicos hipoalergénicos; Matriz alimentaria; Péptidos inmunomodulantes; Péptidos y proteínas alimentarias; Procesamiento de proteínas; Modelos animales; Pacientes pediátricos.

**B.1. Breve descripción del Trabajo de Fin de Grado (TFG) y puntuación obtenida**

Mi Trabajo de Fin de Grado (TFG) denominado APLICACIONES BIOTECNOLÓGICAS DE LOS MICROORGANISMOS: Fabricación de un pantalón vaquero por procesos microbianos se llevó a cabo en la Universidad de León bajo la tutela del doctor Juan José Rubio Coque. El objetivo de este TFG fue describir los distintos procesos microbianos y biotecnológicos que podrían permitir la fabricación completa de un pantalón vaquero de una manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

La nota obtenida final ha sido 9,4 sobre 10.

B.2. Breve descripción del Trabajo de Fin de Máster (TFM) y puntuación obtenida

Mi Trabajo de Fin de Máster (TFM) denominado NANOPARTÍCULAS PLGA – PEG DERIVATIZADAS CON EL PÉPTIDO Tat-VIH PARA LA LIBERACIÓN DE DEXIBUPROFENO EN EL TRATAMIENTO DEL ALZHEIMER se llevó a cabo entre la Unidad de Síntesis y Aplicaciones Biomédicas de Péptidos (IQAC – CSIC) y el Departamento de Físico – Química (Facultad de Farmacia, UB) bajo la tutela de las doctoras Isabel Haro y María Luisa García. El objetivo de este TFG fue la síntesis, desarrollo, optimización y caracterización de una formulación de NPs poliméricas de DXI, formada por el copolímero PLGA-PEG y derivatizada con el péptido penetrante de membranas celulares Tat-VIH para su administración por vía oral, con el fin de atravesar la BHE y servir como posible tratamiento en la Enfermedad del Alzheimer.

La nota obtenida final ha sido 9,5 sobre 10.



Indicadores generales de calidad de la producción científica

Información sobre el número de sexenios de investigación y la fecha del último concedido, número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años, citas totales, promedio de citas/año durante los últimos 5 años (sin incluir el año actual), publicaciones totales en primer cuartil (Q1), índice h. Incluye otros indicadores considerados de importancia.

Índice H (fuente Scopus): 9 Citas (fuente Scopus): 212

Publicaciones: 20

- 14 artículos científicos, 3 revisiones bibliográficas, 3 capítulos libros.
- Contribuciones publicadas en el primer cuartil (Q1): 19
- Contribuciones publicadas como primer / último autor: 4
- Participación en congresos nacionales e internacionales: 18
- Comunicaciones orales: 6
- Pósters: 12

Divulgación científica: 5 participaciones (charlas, talleres, redes sociales)

1b31296914968c5e3c72e4cf82f3a9c6



Mónica Martínez Blanco

Apellidos: **Martínez Blanco**
Nombre: **Mónica**
ORCID: **0000-0003-1153-7957**
C. Autón./Reg. de contacto: **Castilla y León**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Boston Childrens Hospital **Tipo de entidad:** Instituciones Sanitarias
Departamento: Karp 10 Family Building
Categoría profesional: Postdoctoral Fellow
Fecha de inicio: 20/04/2021
Modalidad de contrato: Becario/a (pre o posdoctoral, otros) **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 241200 - Inmunología
Secundaria (Cód. Unesco): 241400 - Microbiología; 320701 - Alergias
Terciaria (Cód. Unesco): 230227 - Proteínas
Funciones desempeñadas: Descifrar los mecanismos de la alergia alimentaria enfatizando en su relación con la microbiota en la adquisición de la tolerancia oral
Identificar palabras clave: Mecanismos moleculares de enfermedad

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Investigador Postdoctoral	23/12/2019
2	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Becario predoctoral (Garantía Juvenil)	01/04/2019
3	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Becaria predoctoral	07/09/2018
4	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Becaria predoctoral	16/03/2017

- 1 Entidad empleadora:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Departamento: Bioactividad y Análisis de Alimentos, INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION
Ciudad entidad empleadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Categoría profesional: Investigador Postdoctoral **Dirección y gestión (Sí/No):** No
Correo electrónico: m.martinez.blanco@csic.es
Fecha de inicio-fin: 23/12/2019 - 31/12/2020 **Duración:** 1 año - 8 días
Modalidad de contrato: Becario/a (pre o posdoctoral, otros)



Régimen de dedicación: Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 230224 - Péptidos; 320701 - Alergias; 330900 - Tecnología de los alimentos

Secundaria (Cód. Unesco): 230224 - Péptidos; 330920 - Propiedades de los alimentos

Terciaria (Cód. Unesco): 241203 - Reacción antígeno-anticuerpo; 241204 - Formación de anticuerpos; 241400 - Microbiología

Funciones desempeñadas: Generación de células T reguladoras in vitro con propiedades supresoras de las reacciones alérgicas. Diseño de modelos animales para el estudio de la capacidad sensibilizante de diferentes proteínas presentes en huevo y leche

Identificar palabras clave: Animales de laboratorio; Cultivo celular; Tecnología alimentaria; Producto derivado del huevo

Ámbito actividad de dirección y/o gestión: Comunidades Autónomas

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

Departamento: Bioactividad y Analisis de Alimentos, INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Ciudad entidad empleadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Categoría profesional: Becario predoctoral (Garantía Juvenil) **Dirección y gestión (Sí/No):** No

Fecha de inicio-fin: 01/04/2019 - 31/12/2019 **Duración:** 8 meses - 30 días

Modalidad de contrato: Becario/a (pre o posdoctoral, otros)

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 230224 - Péptidos; 320701 - Alergias; 330900 - Tecnología de los alimentos

Secundaria (Cód. Unesco): 330920 - Propiedades de los alimentos; 330921 - Alimentos proteínicos

Terciaria (Cód. Unesco): 241203 - Reacción antígeno-anticuerpo; 241400 - Microbiología; 330920 - Propiedades de los alimentos

Funciones desempeñadas: Estudio de la capacidad de las células T reguladoras generadas in vitro para la supresión de la respuesta alérgica

Identificar palabras clave: Animales de laboratorio; Cultivo celular; Tecnología de alimentos; Producto derivado del huevo

Ámbito actividad de dirección y/o gestión: Comunidades Autónomas

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

Departamento: Departamento de Bioactividad y Análisis de Alimentos, INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Ciudad entidad empleadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Categoría profesional: Becaria predoctoral **Dirección y gestión (Sí/No):** No

Correo electrónico: m.martinez.blanco@csic.es

Fecha de inicio-fin: 07/09/2018 - 20/03/2019 **Duración:** 6 meses - 13 días

Modalidad de contrato: Becario/a (pre o posdoctoral, otros)

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Primaria (Cód. Unesco): 230224 - Péptidos; 320701 - Alergias; 330900 - Tecnología de los alimentos

Secundaria (Cód. Unesco): 330920 - Propiedades de los alimentos; 330921 - Alimentos proteínicos

Terciaria (Cód. Unesco): 241203 - Reacción antígeno-anticuerpo; 241204 - Formación de anticuerpos; 241400 - Microbiología

Funciones desempeñadas: MECANISMO DE ACCIÓN INMUNOMODULANTE DE HIDROLIZADOS PROTEICOS FRENTE A LA ALERGIA AL HUEVO

Identificar palabras clave: Animales de laboratorio; Cultivo celular; Tecnología alimentaria; Producto derivado del huevo



Ámbito actividad de dirección y/o gestión: OPIs

- 4 Entidad empleadora:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
- Departamento:** Bioactividad y Análisis de Alimentos, INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION
- Ciudad entidad empleadora:** Madrid, Comunidad de Madrid, España
- Categoría profesional:** Becaria predoctoral **Dirección y gestión (Sí/No):** No
- Correo electrónico:** m.martinez.blanco@csic.es
- Fecha de inicio-fin:** 16/03/2017 - 30/04/2018 **Duración:** 1 año - 1 mes - 14 días
- Modalidad de contrato:** Becario/a (pre o posdoctoral, otros)
- Régimen de dedicación:** Tiempo completo
- Primaria (Cód. Unesco):** 230224 - Péptidos; 320701 - Alergias; 330920 - Propiedades de los alimentos
- Secundaria (Cód. Unesco):** 330920 - Propiedades de los alimentos; 330921 - Alimentos proteínicos
- Terciaria (Cód. Unesco):** 241204 - Formación de anticuerpos; 241400 - Microbiología; 320807 - Interacción de antígenos
- Funciones desempeñadas:** MECANISMO DE ACCIÓN INMUNOMODULANTE DE HIDROLIZADOS PROTEICOS FRENTE A LA ALERGIA AL HUEVO
- Identificar palabras clave:** Animales de laboratorio; Cultivo celular; Tecnología alimentaria; Producto derivado del huevo
- Ámbito actividad de dirección y/o gestión:** OPIs



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: Graduado o Graduada en Biotecnología

Ciudad entidad titulación: León, Castilla y León, España

Entidad de titulación: Universidad de León

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de titulación: 19/07/2013

Nota media del expediente: Notable

Título homologado: Sí

Fecha de homologación: 04/09/2013

Doctorados

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

Entidad de titulación: Universidad Autónoma de Madrid

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad titulación: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de titulación: 18/12/2019

Entidad de titulación DEA: Universidad Autónoma de Madrid

Fecha de obtención DEA: 18/05/2020

Doctorado Europeo: No

Título de la tesis: MECANISMO DE ACCIÓN INMUNOMODULANTE DE HIDROLIZADOS PROTEICOS FRENTE A LA ALERGIA AL HUEVO

Director/a de tesis: Rosina López Fandiño

Codirector/a de tesis: Elena Molina Hernández

Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude

Premio extraordinario doctor: No

Título homologado: Sí

Fecha de homologación: 18/05/2020

Otra formación universitaria de posgrado

Tipo de formación: Máster

Titulación de posgrado: Máster de Investigación, Desarrollo y Control de Medicamentos

Ciudad entidad titulación: Barcelona, Cataluña, España

Entidad de titulación: Universitat de Barcelona

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Farmacia

Fecha de titulación: 01/09/2015

Calificación obtenida: 8,8

Título homologado: Sí

Fecha de homologación: 01/09/2015

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

- 1 Título de la formación:** HOW TO SUCCESSFULLY PERFORM & ANALYZE A MULTICOLOR FLOW EXPERIMENT
Entidad de titulación: Centro Nacional de Investigaciones Oncológicas
Fecha de finalización: 26/10/2018
Tipo de entidad: Instituciones Sanitarias
Duración en horas: 3 horas
- 2 Título de la formación:** Curso de Experimentación Animal. Función B
Entidad de titulación: Comunidad de Madrid
Fecha de finalización: 01/07/2016
Tipo de entidad: Animalaria
Duración en horas: 144 horas
- 3 Título de la formación:** Curso de Experimentación Animal. Función C
Entidad de titulación: Comunidad de Madrid
Fecha de finalización: 01/07/2016
Tipo de entidad: Animalaria
Duración en horas: 177 horas

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Español	C2	C2	C2	C2	C2
Inglés	C2	C2	C2	C2	C2

Actividad docente**Formación académica impartida**

Nombre de la asignatura/curso: Alergenicidad y toxicidad de alimentos
Tipo de programa: Máster oficial
Titulación universitaria: Máster Nuevos Alimentos
Fecha de inicio: 13/12/2019
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universidad Autónoma de Madrid
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias
Departamento: Química Física Aplicada
Ciudad entidad realización: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Tipo de docencia: Teórica presencial
Fecha de finalización: 13/12/2019
Tipo de entidad: Universidad



Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Reducción de la alergenicidad de proteínas lácteas mediante diferentes procesos tecnológicos
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Codirector/a tesis: Elena Molina Hernández
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: madrid, Comunidad de Madrid, España
Alumno/a: Sara López Rodríguez
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 26/07/2020
- Título del trabajo:** Hidrolizado de clara de huevo para inmunoterapia oral
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
Codirector/a tesis: Sara Benedé Pérez; Elena Molina Hernández; Mónica Martínez Blanco
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Alumno/a: Cristina Fernández Díaz
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 01/07/2019
- Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE TRES HIDROLIZADOS PROTEICOS DE HUEVO Y LECHE, Y LA EVALUACIÓN DE SU CAPACIDAD INMUNOMODULANTE EN UN MODELO EX- VIVO DE BM-DCs DE RATONES BALB/c NAÏVE
Tipo de proyecto: Tesina
Codirector/a tesis: Mónica Martínez Blanco; Rosina López Fandiño
Entidad de realización: Universidad Autónoma de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Alumno/a: Jennifer González Cees
Calificación obtenida: Sobresaliente
Fecha de defensa: 01/09/2018

Cursos y seminarios impartidos

- Tipo de evento:** Seminario
Nombre del evento: La inmunoterapia con péptidos derivados de la clara de huevo revierte la disbiosis, aumenta el metabolismo de la vitamina A e induce la formación de células T reguladoras
Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Horas impartidas: 1
Fecha de impartición: 15/11/2019
- Tipo de evento:** Prácticas
Nombre del evento: Curso de Alimentos Funcionales en Aplicaciones Culinarias
Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Horas impartidas: 1,5



Fecha de impartición: 09/04/2018

3 Tipo de evento: Prácticas

Nombre del evento: Curso de Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos

Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Horas impartidas: 2,5

Fecha de impartición: 22/03/2018

4 Tipo de evento: Prácticas

Nombre del evento: Curso de Análisis Sensorial de Alimentos

Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Horas impartidas: 6

Fecha de impartición: 23/10/2017

5 Tipo de evento: Prácticas

Nombre del evento: Curso de Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos

Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Horas impartidas: 2,5

Fecha de impartición: 28/03/2017

Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

1 Descripción de la actividad: Tribunal de Tesis Doctoral (Vocal). Alumna: Alba Civera Casedas. Título: Diseño de nuevas tecnologías rápidas y multiplex para la detección simultánea e independiente de frutos secos en alimentos y superficies de contacto

Ciudad de realización: Zaragoza, Aragón, España

Entidad organizadora: Universidad de Zaragoza

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de finalización: 08/07/2024

2 Descripción de la actividad: Pint of Science Boston

Entidad organizadora: Pint of Science US

Tipo de entidad: Pint of Science

Fecha de finalización: 13/05/2024

3 Descripción de la actividad: Semana de la Ciencia

Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Fecha de finalización: 06/11/2019

4 Descripción de la actividad: Participación en la Feria de Madrid por la Ciencia y la Innovación

Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Fecha de finalización: 29/03/2019

5 Descripción de la actividad: Semana de la Ciencia

Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Fecha de finalización: 14/11/2018



- 6 Descripción de la actividad:** Café Científico Unidad de cultura científica UAM
Entidad organizadora: Universidad Autónoma de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 24/04/2018
- 7 Descripción de la actividad:** Día de la Mujer y la Niña en la Ciencia
Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Fecha de finalización: 12/02/2018

Experiencia científica y tecnológica

Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** Péptidos Inmunomodulantes derivados de proteínas de huevo y simbióticos para el tratamiento de la alergia al huevo o de alergias múltiples
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Titulado/a universitario/a en formación
Entidad de realización: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elena Molina Hernández; Rosina López Fandiño
Nº de investigadores/as: 3
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del programa: Programa Nacional de Proyectos de Investigación Fundamental
Cód. según financiadora: ALERBIOT AGL2017-88964-R
Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 30/06/2022 **Duración:** 4 años - 5 meses - 29 días
Entidad/es participante/s: Hospital Universitario Infanta Sofía (HUIS); INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION
Régimen de dedicación: Tiempo completo
- 2 Nombre del proyecto:** Inmunoterapia epicutánea, un tratamiento nuevo para los pacientes con alergia persistente a avellana
Identificar palabras clave: Medicina clínica; Cultivo celular; Tecnología alimentaria; Productos alimenticios
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Hospital Universitario Infanta Sofía (HUIS) e Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Alcobendas y Madrid, Comunidad de Madrid, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): 1; Marta Reche Frutos
Nº de investigadores/as: 5 **Nº de personas/año:** 6
Tipo de participación: Miembro de equipo
Nombre del programa: Sociedad Española de Inmunología Clínica y Alergología Pediátrica



Fecha de inicio-fin: 01/11/2017 - 31/10/2019

Duración: 2 años

Entidad/es participante/s: Hospital Universitario Infanta Sofía (HUIS); INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Cuantía total: 15.000 €

3 Nombre del proyecto: Improving Allergy Risk Assessment Strategy for New Food Proteins (23 países participantes)

Ámbito geográfico: Unión Europea

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad realización: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Kitty Verhoeckx

Entidad/es financiadora/s:

Union Europea

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: COST Actions

Cód. según financiadora: COST ACTION-FA 1402

Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2018

Duración: 4 años

Entidad/es participante/s: Cost Action; INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION; Otros

Régimen de dedicación: Tiempo parcial

4 Nombre del proyecto: Estrategias de prevención y tratamiento de la alergia a huevo basadas en péptidos alimentarios inmunomodulantes

Ámbito geográfico: Nacional

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

Entidad de realización: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad realización: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elena Molina Hernández

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

Ministerio de Economía Y Competitividad

Ciudad entidad financiadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: Programa Nacional de Proyectos de Investigación Fundamental

Cód. según financiadora: PEPTINMUN, AGL2014-59771-R

Fecha de inicio-fin: 01/01/2015 - 31/12/2017

Duración: 3 años

Entidad/es participante/s: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION; Otros

Cuantía total: 181.500 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

5 Nombre del proyecto: Proyecto del programa CIEN: Investigación industrial y desarrollo experimental de alimentos inteligentes (SMARTFOODS)

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION, Laboratorios Ordesa, S.L. y Otros

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad realización: Madrid, Comunidad de Madrid, España

**Nº de investigadores/as:** 4**Nº de personas/año:** 4**Entidad/es financiadora/s:**CENTRO DE ACUSTICA APLICADA Y
EVALUACION NO DESTRUCTIVA**Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Fecha de inicio-fin:** 01/01/2015 - 30/07/2015**Duración:** 7 meses**Entidad/es participante/s:** INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION;
Laboratorios Ordesa, S.L. ; otros**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial**Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas**

- 1** **Nombre del proyecto:** Investigación sobre la alergenicidad de extracto de riñón de cerdo
Entidad de realización: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elena Molina Hernández
Entidad/es participante/s: Bioibérica, S.A.; INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION
Entidad/es financiadora/s: Bioibérica, S.A. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de inicio: 01/01/2020 **Duración:** 1 año
- 2** **Nombre del proyecto:** Estudio de la capacidad terapéutica de hidrolizados de proteínas lácteas combinados con probióticos (TOLERA)
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosina López-Alonso Fandiño
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es participante/s: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION;
Laboratorios Ordesa, S.L. ; Otros
Entidad/es financiadora/s: Laboratorios Ordesa, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Fecha de inicio: 01/01/2018 **Duración:** 2 años
- 3** **Nombre del proyecto:** Estudio de la capacidad terapéutica de hidrolizados de proteínas lácteas combinadas con probióticos
Entidad de realización: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rosina López Fandiño
Entidad/es participante/s: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION;
Laboratorios Ordesa, S.L.
Entidad/es financiadora/s: Laboratorios Ordesa, S.L. **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial

**Fecha de inicio:** 01/01/2018**Duración:** 3 años

4 Nombre del proyecto: Investigación sobre la alergenicidad de de proteínas de leche de vaca, de almendra y de soja sometidas a diferentes procesados

Grado de contribución: Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Elena Molina Hernández**Entidad/es participante/s:** GoFruselva S.L.; INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION**Entidad/es financiadora/s:**

GoFruselva S.L.

Fecha de inicio: 01/01/2018**Duración:** 3 años

5 Nombre del proyecto: Cribado de actividad funcional de hidrolizados y leches fermentadas en el área de la salud gastrointestinal y el síndrome metabólico

Grado de contribución: Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosina López Fandiño**Nº de investigadores/as:** 9**Entidad/es participante/s:** INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION; Laboratorios Ordesa, S.L. ; otros**Fecha de inicio:** 01/01/2015**Duración:** 1 año - 6 meses**Cuantía total:** 50.000 €

6 Nombre del proyecto: Cribado de actividad funcional de hidrolizados y leches fermentadas en el área de la salud gastrointestinal y el síndrome metabólico

Grado de contribución: Investigador/a**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Rosina López Fandiño**Nº de investigadores/as:** 9**Fecha de inicio:** 01/01/2015**Duración:** 1 año - 6 meses

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

Título propiedad industrial registrada: Gut microbiome consortium and methods therein for the treatment of food allergy and anaphylaxis**Inventores/autores/obtentores:** Stephen Victor; Kuziel; Mónica Martínez Blanco; Chatila; Rakoff- Nahoum; Jugder**Entidad titular de derechos:** Boston Children's Hospital**Nº de solicitud:** R01A1158814-02**País de inscripción:** Estados Unidos de América**Fecha de registro:** 05/05/2023**Fecha de concesión:** 20/06/2023**C. Autón./Reg. de explotación:** Estados Unidos de América

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** P Román Carrasco; C KLUG; W HEMMER; M FOCKE TEJKL; M RAITH; S QUIRCE; M SANCHEZ JAREÑO; M MARTINEZ BLANCO; E MOLINA; V SOMOZA; B LIEDL; Z MARIN; K NÖBAUER; E RAZZAZI FAZELI; I SWOBODA. Bos d 13, a novel heat-stable beef allergen. *Molecular Nutrition and Food Research*. 03/2023.

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.575

Posición de publicación: 21

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 144
- 2** Safa Baris; Mehdi Benamar; Qian Chen; Mehmet Cihangir Catak; Mónica Martínez Blanco; Muyun Wang; Jason Fong; Michel J. Massaad; Asena Pinar Sefer; Altan Kara; Royala Babayeva; Sevgi Bilgic Eltan; Ayse Deniz Yucelten; Emine Bozkurtlar; Leyla Cinel; Elif Karakoc Aydiner; Yumei Zheng; Hao Wu; Ahmet Ozen; Klaus Schmitz Abe; Talal A. Chatila. Severe Allergic Dysregulation Due to A Gain of Function Mutation in the Transcription Factor STAT6. *JOURNAL OF ALLERGY AND CLINICAL IMMUNOLOGY*. S0091-6749 - 23, pp. 00151 - 00153. 07/02/2023.

DOI: 10.1016/j.jaci.2023.01.023

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 21

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 14.290

Posición de publicación: 2

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

Categoría: Allergy

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 28
- 3** Sara Benedé; Mónica Martínez Blanco; Rosina López Fandiño; Elena Molina. IgE-Binding and Immunostimulating Properties of Enzymatic Crosslinked Milk Proteins as Influenced by Food Matrix and Digestibility. *Nutrients*. 01/11/2022.

DOI: 10.3390/nu14214584

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.706

Posición de publicación: 15

Tipo de soporte: Revista

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

Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 90
- 4** Irene Martí; Alicia Rodríguez; Alberto Alía; Mónica Martínez Blanco; Daniel Lozano Ojalvo; Juan J Córdoba. Control of *Listeria monocytogenes* growth and virulence in a traditional soft cheese model system based on lactic acid bacteria and a whey protein hydrolysate with antimicrobial activity. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY*. 361 - 109444, 21/10/2021.

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109444



Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.911
Posición de publicación: 31

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
Categoría: Food Science
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 144

- 5** Teresa Valbuena; Marta Reche; Guadalupe Marco; Inmaculada Toboso; Anna Ringauf; IsraelJ. Thuissard-Vasallo; Daniel Lozano Ojalvo; Monica Martínez Blanco; Elena Molina. Storage Proteins Are Driving Pediatric Hazelnut Allergy in a Lipid Transfer Protein-Rich Area. *Foods*. 10(10), pp. 2463. 15/10/2021.

DOI: 10.3390/foods10102463
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 8

Nº total de autores: 9
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.561
Posición de publicación: 35

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
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 144

- 6** Leticia Pérez Rodríguez; Monica Martínez Blanco; Javier Fontecha; Elena Molina; Sara Benedé; Rosina López Fandiño. Triacylglycerides and Phospholipids from Egg Yolk Differently Influence the Immunostimulating Properties of Egg White Proteins. *Nutrients*. 13 - 10, pp. 3301. 22/09/2021.

DOI: 10.3390/nu13103301
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2

Nº total de autores: 7
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.706
Posición de publicación: 15

Tipo de soporte: Documento o Informe científico-técnico
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 90

- 7** Monica Martinez Blanco; Daniel Lozano Ojalvo; Leticia Pérez Rodríguez; Sara Benedé; Elena Molina; Rosina López Fandiño. Retinoic Acid Induces Functionally Suppressive Foxp3+RORγt+ T Cells In Vitro. *Frontiers in Immunology*. 12 - 675733, 10/08/2021.

DOI: 10.3389/fimmu.2021.675733
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 8.787
Posición de publicación: 35

Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - IMMUNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 162

- 8** Laura Martín Pedraza; Cristobalina Mayorga; Francisca Gomez; Cristina Bueno Díaz; Natalia Blanca Lopez; Miguel González; Mónica Martínez Blanco; Javier Cuesta Herranz; Elena Molina; Mayte Villalba; Sara Benedé. IgE-Reactivity Pattern of Tomato Seed and Peel Nonspecific Lipid-Transfer Proteins after in Vitro Gastrointestinal Digestion. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 69 - 11, pp. 3511 - 3518. 15/03/2021.



DOI: 10.1021/acs.jafc.0c06949

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 7

Nº total de autores: 11

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.895

Posición de publicación: 6

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

Categoría: Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 59

- 9** Sara Benedé; Leticia Pérez Rodríguez; Mónica Martínez Blanco; Elena Molina; Rosina López Fandiño. Oral Exposure to House Dust Mite Activates Intestinal Innate Immunity. *Foods*. 10 - 3, pp. 561. 09/03/2021.

DOI: 10.3390/foods10030561

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.561

Posición de publicación: 35

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

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 144

- 10** Mónica Martínez Blanco; Leticia Pérez Rodríguez; Daniel Lozano Ojalvo; Elena Molina; Rosina López Fandiño. Ovalbumin-derived peptides activate retinoic acid signalling pathways and induce regulatory responses through toll-like receptor interactions. *Nutrients*. 13/02/2020.

DOI: 10.3390/nu12030831

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.706

Posición de publicación: 15

Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 90

- 11** Leticia Pérez Rodríguez; Mónica Martínez Blanco; Daniel Lozano Ojalvo; Elena Molina; Rosina López Fandiño. Egg yolk augments type 2 immunity by activating innate cells. *European Journal of Nutrition*. 59 - 7, pp. 3245 - 3256. 06/01/2020.

DOI: 10.1007/s00394-019-02163-6

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.685

Posición de publicación: 19

Tipo de soporte: Revista

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

Categoría: Science Edition - NUTRITION & DIETETICS

Revista dentro del 25%: Sí

Num. revistas en cat.: 109

- 12** Daniel Lozano Ojalvo; Mónica Martínez Blanco; Leticia Pérez Rodríguez; Elena Molina; Rosina López Fandiño. Oral Immunotherapy with Egg Peptides Induces Innate and Adaptive Tolerogenic Responses. *Molecular nutrition & food research*. *Molecular Nutrition and Food Research*. 63 - 17, pp. 1900144. 29/05/2019.

DOI: 10.1002/mnfr.201900144

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Revista

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

**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 6.575**Posición de publicación:** 21**Autor de correspondencia:** No**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Sí**Num. revistas en cat.:** 144

- 13** Daniel Lozano Ojalvo; Mónica Martínez Blanco; Leticia Pérez Rodríguez; Elena Molina; Teresa Requena; Carmen Peláez; Rosina López Fandiño. Egg white peptide-based immunotherapy enhances vitamin A metabolism and induces ROR γ T regulatory T cells. *Journal of Functional Foods*. 52 - 2019, pp. 204 - 211. 16/11/2018.

DOI: 10.1016/j.jff.2018.11.012**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 1**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**Categoría:** Food Science**Revista dentro del 25%:** No**Num. revistas en cat.:** 144**Nº total de autores:** 7**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.223**Posición de publicación:** 37

- 14** 1; Alba Pablos Tanarro; Mónica Martínez Blanco; Daniel Lozano Ojalvo; Elena Molina; Rosina López Fandiño. Egg Yolk Provides Th2 Adjuvant Stimuli and Promotes Sensitization to Egg White Allergens in BALB/c Mice. *Molecular Nutrition & Food Research*. 62 - 13, pp. e1800057. 07/2018.

DOI: 10.1002/mnfr.201800057**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 3**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 6.575**Posición de publicación:** 21**Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Sí**Num. revistas en cat.:** 144

- 15** Alba Pablos Tanarro; Daniel Lozano Ojalvo; Mónica Martínez Blanco; Rosina López Fandiño; Elena Molina. Sensitizing and Eliciting Capacity of Egg White Proteins in BALB/c Mice As Affected by Processing. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 65, pp. 4500 - 4508. 07/06/2017.

DOI: 10.1021/acs.jafc.7b00953**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 3**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**Categoría:** Science Edition - AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY**Revista dentro del 25%:** Sí**Num. revistas en cat.:** 59**Nº total de autores:** 5**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 5.895**Posición de publicación:** 6

- 16** Mónica Martínez Blanco; Carlos J. Aranda; Sara Benedé; Daniel Lozano Ojalvo. Alternative in vitro methods for allergenicity risk assessment. *Encyclopedia of Food Allergy*. pp. 380 - 390. Elsevier, 01/01/2024.

Tipo de producción: Capítulo de libro**Autor de correspondencia:** No**Tipo de soporte:** Revista

- 17** Mónica Martínez Blanco; David Menchén Martínez; Rosina López Fandiño; M.Cecilia Berín; Daniel Lozano Ojalvo. Co-culture of human dendritic cells and t cells for the study of specific t cell-mediated responses to food allergens. Food Allergens - Methods and Protocols. In press. Springer Nature, 2023.
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 5
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 18** David Menchén Martínez; Mónica Martínez Blanco; Daniel Lozano Ojalvo; M. Cecilia Berin. Evaluation of the suppressive capacity of regulatory T cells in food allergy research. Food Allergens - Methods and Protocols. In press. Springer Nature, 2023.
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 4
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
Autor de correspondencia: No
- 19** Mehdi Benamar; Qian Chen; Mónica Martínez Blanco; Talal Chatila. Regulatory T cells in allergic inflammation. Seminars in Immunology. 70 - 101847, ELSEVIER, 12/10/2023. ISSN 1044-5323
DOI: 10.1016/j.smim.2023.101847
Tipo de producción: Revisión bibliográfica
Posición de firma: 3
Nº total de autores: 4
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 7.4
Posición de publicación: 25
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
Categoría: Immunology
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 181
- 20** Wieneke Dijk; Caterina Villa; Sara Benedé; Emilia Vassilopoulou; Isabel Mafra; María Garrido Arandia; Mónica Martínez Blanco; Gregory Bouchaud; Tamara Hoppenbrouwers; Simona Lucia Bavaro; Linda Giblin; Karen Knipping; Ana Maria Castro; Susana Delgado; Joana Costa; Shanna Bastiaan Net. Critical features of an in vitro intestinal absorption model to study the first key aspects underlying food allergen sensitization. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 22 - 2, pp. 753 - 1462. 30/11/2022.
DOI: 10.1111/1541-4337.13097
Tipo de producción: Revisión bibliográfica
Posición de firma: 7
Nº total de autores: 16
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 15.786
Posición de publicación: 3
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
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 144
- 21** Daniel Lozano Ojalvo; Sara Benedé; Celia M. Antunes; Simona L. Bavaro; Grégory Bouchaud; Ana Costa; Sandra Denery Papinie; Araceli Díaz Perales; María Garrido Arandia; Marija Gavrovic Jankulovic; Simone Hayen; Mónica Martínez Blanco; Elena Molina; Linda Monaci; Raymond H.H. Pieters; Clelia Villemin; Harry J. Wichers; Barbara Wróblewska; Linette E.M. Willemsen; Erwin L. Roggen; Jolanda H.M. van Bilsen. Applying the adverse outcome pathway (AOP) for food sensitization to support in vitro testing strategies. Trends in Food Science & Technology. 85, pp. 307 - 319. 30/01/2019.
DOI: 10.1002/mnfr.201900144
Tipo de producción: Revisión bibliográfica
Posición de firma: 12
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo



Nº total de autores: 21
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 16.002
Posición de publicación: 2

Autor de correspondencia: No
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Sí
Num. revistas en cat.: 144

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1 Título del trabajo:** The Intestinal Adipokine Resistin-like Molecule Beta Is Dysregulated In Children With Food Allergy
Nombre del congreso: American Academy of Allergy, Asthma and Immunology (AAAAI). Annual Meeting 2023
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: San Antonio, Estados Unidos de América
Fecha de celebración: 24/02/2023
Fecha de finalización: 27/02/2023
Entidad organizadora: American Academy of Allergy, Asthma and Immunology (AAAAI).
Con comité de admisión ext.: Sí
Forma de contribución: Artículo científico
Elena Crestani; Talal A. Chatila; Rima Rachid; Wanda Phipatanakul; Mónica Martínez Blanco.
- 2 Título del trabajo:** Egg lipids modify the response of bone marrow derived dendritic cells.
Nombre del congreso: INFOGEST Meeting
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Cork, Irlanda
Fecha de celebración: 01/05/2022
Fecha de finalización: 01/05/2022
Entidad organizadora: INFOGEST
Ciudad entidad organizadora: Boston,
Leticia Pérez Rodríguez; Mónica Martínez Blanco; Elena Molina; Rosina López Fandiño; Sara Benedé. "Egg lipids modify the response of bone marrow derived dendritic cells."
- 3 Título del trabajo:** Egg lipids modify the response of bone marrow derived dendritic cells.
Nombre del congreso: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI 2021).
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Cracovia, Polonia
Fecha de celebración: 10/07/2021
Fecha de finalización: 10/07/2021
Entidad organizadora: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ciudad entidad organizadora: Bruselas, Bélgica
Con comité de admisión ext.: Sí
Forma de contribución: Artículo científico
Leticia Pérez Rodríguez; Sara Benedé; Mónica Martínez Blanco; Elena Molina; Rosina López Fandiño.



- 4** **Título del trabajo:** Oral exposure to house dust mite activates intestinal innate immunity.
Nombre del congreso: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI 2021).
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Cracovia, Polonia
Fecha de celebración: 10/07/2021
Fecha de finalización: 10/07/2021
Entidad organizadora: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ciudad entidad organizadora: Bruselas, Bélgica
Con comité de admisión ext.: Sí
Forma de contribución: Artículo científico
Sara Benedé; Leticia Pérez Rodríguez; Mónica Martínez Blanco; Elena Molina; Rosina López Fandiño.
- 5** **Título del trabajo:** Immunomodulatory peptides contained in an egg white hydrolysate exert their therapeutic benefits in an antigen-specific manner
Nombre del congreso: 15th World Immune Regulation Meeting (WIRM 2021).
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación (comunicación oral)
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Davos, Suiza
Fecha de celebración: 30/06/2021
Fecha de finalización: 03/07/2021
Entidad organizadora: World Immune Regulation Meeting
Forma de contribución: Artículo científico
Mónica Martínez Blanco; David Menchén Martínez; Leticia Pérez Rodríguez; Sara Benedé; Elena Molina; Rosina López Fandiño; Daniel Lozano Ojalvo.
- 6** **Título del trabajo:** Clara Hidrolizada y su uso en la prueba de exposición oral a huevo en pacientes con alergia grave al mismo
Nombre del congreso: 32º Congreso Virtual de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica 2020
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Revisión previa a la aceptación
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Las Palmas de Gran Canaria, España
Fecha de celebración: 05/11/2020
Fecha de finalización: 07/11/2020
Entidad organizadora: Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEaic)
Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Con comité de admisión ext.: Sí
Forma de contribución: Artículo científico
M Reche; T Valbuena Garrido; G Marco; D Menchén Martínez; M Martínez Blanco; E Molina.
- 7** **Título del trabajo:** Albumin derived peptides activate retinoic acid signalling pathways and induce regulatory responses through toll-like receptor interactions
Nombre del congreso: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI). Congress 2020
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Autor de correspondencia: No



Ciudad de celebración: Londres, Reino Unido

Fecha de celebración: 06/06/2020

Fecha de finalización: 08/06/2020

Entidad organizadora: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI)

Ciudad entidad organizadora: Londres, Reino Unido

Con comité de admisión ext.: Sí

Forma de contribución: Artículo científico

Mónica Martínez Blanco; Leticia Pérez Rodríguez; Daniel Lozano Ojalvo; Elena Molina; Rosina López Fandiño.

8 Título del trabajo: Triglycerides and phospholipids from egg yolk act as adjuvants at intestinal and lymphoid levels activating type-2 responses to egg white allergens in balb/c mice

Nombre del congreso: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI). Congress 2020

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Londres, Reino Unido

Fecha de celebración: 06/06/2020

Fecha de finalización: 08/06/2020

Entidad organizadora: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI)

Ciudad entidad organizadora: Londres, Reino Unido

Con comité de admisión ext.: Sí

Forma de contribución: Artículo científico

Leticia Pérez Rodríguez; Mónica Martínez Blanco; Sara Benedé; Daniel Lozano Ojalvo; Elena Molina; Rosina López Fandiño.

9 Título del trabajo: Inmunoterapia epicutánea, un tratamiento novedoso para la alergia a avellana en un grupo de pacientes pediátricos: resultados inmunológicos in vitro.

Nombre del congreso: Simposio Internacional: "Avances y perspectivas en alergia cutánea e inmunología cutáneas".

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Revisión previa a la aceptación

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Gran Canaria, Canarias, España

Fecha de celebración: 23/10/2019

Fecha de finalización: 26/10/2019

Entidad organizadora: Sociedad española de alergología e inmunología clínica

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Forma de contribución: Artículo científico

M Reche Frutos; T Valbuena Garrido; G Marco Martín; M Martínez Blanco; I Thuissard; E Molina.

10 Título del trabajo: Egg yolk acts as adjuvant activating innate immune responses to egg white allergens in BALB/C mice

Nombre del congreso: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) Congress 2019

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Lisboa, Lisboa, Portugal

Fecha de celebración: 01/05/2019

Fecha de finalización: 06/05/2019



Entidad organizadora: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI)

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

Ciudad entidad organizadora: Lisboa, Lisboa, Portugal

Con comité de admisión ext.: Sí

Forma de contribución: Artículo científico

Leticia Pérez Rodríguez; Mónica Martínez Blanco; Elena Molina; Rosina López Fandiño; Daniel Lozano Ojalvo.

11 Título del trabajo: Oral immunotherapy with egg peptides induces innate and adaptive tolerogenic responses BALB/C mice

Nombre del congreso: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) Congress 2019

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Lisboa, Lisboa, Portugal

Fecha de celebración: 01/05/2019

Fecha de finalización: 06/05/2019

Entidad organizadora: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI)

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

Ciudad entidad organizadora: Lisboa, Lisboa, Portugal

Con comité de admisión ext.: Sí

Forma de contribución: Artículo científico

Mónica Martínez Blanco; Daniel Lozano Ojalvo; Leticia Pérez Rodríguez; Elena Molina; Rosina López Fandiño.

12 Título del trabajo: Peptide-based immunotherapy enhances vitamin A metabolism and induces ROR γ t+ regulatory T cells

Nombre del congreso: American Academy of Allergy, Asthma and Immunology (AAAAI). Annual Meeting 2019

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: San Francisco, Estados Unidos de América

Fecha de celebración: 22/02/2019

Fecha de finalización: 25/02/2019

Entidad organizadora: American Academy of Allergy, Asthma and Immunology (AAAAI)

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

Con comité de admisión ext.: Sí

Forma de contribución: Artículo científico

Rosina López Fandiño; Daniel Lozano Ojalvo; Leticia Pérez Rodríguez; Elena Molina; Carmen Peláez; Teresa Requena. "Peptide-based immunotherapy enhances vitamin A metabolism and induces ROR γ t+ regulatory T cells". En: Peptide-based immunotherapy enhances vitamin A metabolism and induces ROR γ t+ regulatory T cells. 143 - 2, pp. AB245. Elsevier, 22/02/2019. ISSN 0091-6749

13 Título del trabajo: Estudios del mecanismo de acción inmunomodulante de hidrolizados proteicos en cocultivos de células dendríticas y células T condicionadas in vivo

Nombre del congreso: III Jornadas Científicas CIAL Forum

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España



Fecha de celebración: 22/11/2018

Fecha de finalización: 23/11/2018

Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Forma de contribución: Artículo científico

Mónica Martínez Blanco; Leticia Pérez Rodríguez; Elena Molina; Rosina López Fandiño; Daniel Lozano Ojalvo.

14 Título del trabajo: Egg proteins induce adjuvant-independent oral sensitization and the mixture of egg white and egg yolk enhances T cell responses in BALB/c

Nombre del congreso: 4th International Conference on Improving Allergy Risk Assessment Strategy for New Food Proteins (COST Action FA 1402. ImpARAS)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Intervención por: Revisión previa a la aceptación

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Nápoles, Italia

Fecha de celebración: 19/06/2018

Fecha de finalización: 21/06/2018

Entidad organizadora: COST Action FA 1402. ImpARAS (Comisión Europea)

Ciudad entidad organizadora: Bruselas, Bélgica

Forma de contribución: Artículo científico

Daniel Lozano Ojalvo; Leticia Pérez Rodríguez; Mónica Martínez Blanco; Elena Molina; Rosina López Fandiño.

15 Título del trabajo: Egg yolk modifies the response of intestinal cells and dendritic cells in vitro

Nombre del congreso: 4th International Conference on Improving Allergy Risk Assessment Strategy for New Food Proteins (COST Action FA 1402. ImpARAS)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Intervención por: Revisión previa a la aceptación

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Nápoles, Italia

Fecha de celebración: 19/06/2018

Fecha de finalización: 21/06/2018

Entidad organizadora: COST Action FA 1402. ImpARAS (Comisión Europea)

Ciudad entidad organizadora: Bruselas, Bélgica

Con comité de admisión ext.: Sí

Forma de contribución: Artículo científico

Mónica Martínez Blanco; Daniel Lozano Ojalvo; Leticia Pérez Rodríguez; Elena Molina; Rosina López Fandiño.

16 Título del trabajo: Estrategias basadas en péptidos para la prevención y el tratamiento de la alergia al huevo

Nombre del congreso: II Jornadas Científicas CIAL Forum

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)

Intervención por: Revisión previa a la aceptación

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de celebración: 16/11/2016



Fecha de finalización: 17/11/2016

Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Con comité de admisión ext.: Sí

Forma de contribución: Artículo científico

Daniel Lozano Ojalvo; Alba Pablos Tanarro; Mónica Martínez Blanco; Leticia Pérez Rodríguez; Elena Molina; Rosina López Fandiño.

17 Título del trabajo: Influencia de la matriz alimentaria en la alergia al huevo

Nombre del congreso: II Jornadas Científicas CIAL Forum

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Revisión previa a la aceptación

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de celebración: 16/11/2016

Fecha de finalización: 17/11/2016

Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Con comité de admisión ext.: Sí

Forma de contribución: Artículo científico

Mónica Martínez Blanco; Daniel Lozano Ojalvo; Alba Pablos Tanarro; Leticia Pérez Rodríguez; Elena Molina; Rosina López Fandiño.

18 Título del trabajo: ¿Afecta el procesado del alimento al desarrollo de la alergia a huevo?

Nombre del congreso: II Jornadas Científicas CIAL Forum

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Revisión previa a la aceptación

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Fecha de celebración: 16/11/2016

Fecha de finalización: 17/11/2016

Entidad organizadora: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION

Tipo de entidad: Agencia Estatal

Ciudad entidad organizadora: Madrid, Comunidad de Madrid, España

Con comité de admisión ext.: Sí

Forma de contribución: Artículo científico

Alba Pablos Tanarro; Mónica Martínez Blanco; Daniel Lozano Ojalvo; Leticia Pérez Rodríguez; Elena Molina; Rosina López Fandiño.

Actividades de divulgación

1 Título del trabajo: Pint of Sciece: Balancing immune telerance: Disease and Tansplantation

Nombre del evento: Pint of Science Boston

Ciudad de celebración: Boston, Estados Unidos de América

Fecha de celebración: 13/05/2024

Entidad organizadora: Pint of Science US

Tipo de entidad: Harvard, Medical School

Ciudad entidad organizadora: Boston, España



- 2** **Título del trabajo:** Participación en las Actividades de divulgación en la Feria de Madrid por la Ciencia e Innovación 2019
Tipo de evento: Ferias y exhibiciones
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 03/2019
Entidad organizadora: Proyecto Annual Food Agenda (EIT Food)
- 3** **Título del trabajo:** ¿Es la alergia alimentaria una epidemia silenciosa?.
Nombre del evento: Café científico
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 04/2018
Entidad organizadora: Universidad Autónoma de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Mónica Martínez Blanco; Leticia Pérez Rodríguez.
- 4** **Título del trabajo:** Participación en las Actividades de divulgación en centros educativos de la Comunidad de Madrid
Nombre del evento: Día de la Mujer y la Niña en la Ciencia
Tipo de evento: Talleres
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 02/2018
Entidad organizadora: Comunidad de Madrid **Tipo de entidad:** CSIC
- 5** **Título del trabajo:** Participación en las Actividades de las Jornadas de puertas abiertas del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL (CSIC-UAM)
Nombre del evento: Semana de la Ciencia
Tipo de evento: talleres
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 2018
Entidad organizadora: CSIC-UAM **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
- 6** **Título del trabajo:** Participación en las Actividades de las Jornadas de puertas abiertas del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL (CSIC-UAM)
Nombre del evento: Semana de la Ciencia
Tipo de evento: talleres
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 2017
Entidad organizadora: CSIC-UAM **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
- 7** **Título del trabajo:** Jornada de Puertas Abiertas. XVI Semana de la Ciencia de la Comunidad de Madrid
Tipo de evento: Talleres
Ciudad de celebración: Madrid, Comunidad de Madrid, España
Fecha de celebración: 2016
Entidad organizadora: Consejo Superior de Investigaciones Científicas **Tipo de entidad:** Agencia Estatal

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

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

- 1 Nombre de la actividad:** Evaluación y revisión de artículos por pares ciegos para revista científica
Funciones desempeñadas: Revisión de artículos científicos
Entidad de realización: Foods
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Frecuencia de la actividad: 1
Sistema de acceso: Con reconocimiento expreso de los méritos que concurren
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Fecha de inicio: 2021
- 2 Nombre de la actividad:** Evaluación y revisión de artículos por pares ciegos para revista científica
Funciones desempeñadas: Revisión de artículos científicos
Entidad de realización: Frontiers in Immunology
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Frecuencia de la actividad: 2
Sistema de acceso: Con reconocimiento expreso de los méritos que concurren
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Fecha de inicio: 2020
- 3 Nombre de la actividad:** Evaluación y revisión de artículos por pares ciegos para revista científica
Funciones desempeñadas: Revisión de artículos científicos
Entidad de realización: Food Chemistry
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Frecuencia de la actividad: 1
Sistema de acceso: Con reconocimiento expreso de los méritos que concurren
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Fecha de inicio: 2019

Otros méritos

Ayudas y becas obtenidas

- 1 Nombre de la ayuda:** Beca de Ayudas para la contratación de investigadores predoctorales y posdoctorales.
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Garantía Juvenil.
Fecha de concesión: 04/2019
Duración: 1 año - 8 meses
Fecha de finalización: 12/2020
Entidad de realización: INSTITUTO DE INVESTIGACION EN CIENCIAS DE ALIMENTACION
- 2 Nombre de la ayuda:** Training School "Animal model of food allergy "(ImpARAS COST Action FA1402).
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: COST ACTION
Fecha de concesión: 07/2018



Fecha de finalización: 07/2018

- 3 Nombre de la ayuda:** Training School “The use of Proteomics and Mass Spectrometry analysis to improve allergenicity risk assessment strategies”

Finalidad: Predoctoral

Entidad concesionaria: COST ACTION

Fecha de concesión: 11/2017

Fecha de finalización: 11/2017

- 4 Nombre de la ayuda:** Beca de Investigación para el proyecto “Inmunoterapia epicutánea, un tratamiento nuevo para los pacientes con alergia persistente a la avellana”.

Finalidad: Predoctoral

Entidad concesionaria: SEAIC

Sociedades científicas y asociaciones profesionales

- 1 Nombre de la sociedad:** COST Action ImpARAS

Entidad de afiliación: Comisión Europea

Tipo de entidad: Unión Europea

Ciudad entidad afiliación: Bruselas, Bélgica

Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2018

- 2 Nombre de la sociedad:** EuropeanAcademyofAllergyandClinicalImmunology(EAACI)

Entidad de afiliación: European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones

Ciudad entidad afiliación: Zurich, Suiza

Fecha de inicio: 01/01/2018

Consejos editoriales

Nombre del Consejo editorial: Editorial Board of Frontiers in Immunology (ISSN: 1664-3224)

Entidad de afiliación: International Union of Immunological Societies (IUIS)

Tipo de entidad: Asociaciones y Agrupaciones

Ciudad entidad afiliación: LausanneLausanneLausanneLausanne, Suiza

Tareas desarrolladas: Apoyo editorial

Categoría profesional: Member of the Editorial Board for Immunological Tolerance and Regulation

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Fecha de inicio: 04/08/2023