

# Curriculum Vitae.

Carlos Antonio Blanco Fuentes

Marzo 2024

## Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	Carlos A. Blanco Fuentes		
DNI/NIE/pasaporte			
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	H-8094-2016	
	Código Orcid	0000-0002-3764-8324	

### A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Valladolid		
Dpto./Centro	Dpto. Ingeniería Agrícola y Forestal. E.T.S. Ingenierías Agrarias		
Dirección	Avda Madrid, 44. 34007 Palencia		
Teléfono		correo electrónico	cablanco@uva.es
Categoría profesional	Catedráticos de Universidad		
Espec. cód. UNESCO	3309		
Palabras clave	Cervecería. Mejora de cerveza, Derivados del lúpulo. Conservación de alimentos.		

### A.2. Formación académica

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciado en Ciencias Químicas	Universidad de Valladolid	1979
Doctor en Ciencias Químicas	Universidad de Valladolid	1985
Master in Sciences (M Sc.)	Universidad de Galway (Irlanda)	1991

## Parte B. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

### B.1. Publicaciones. Artículos científicos publicados en revistas JCR.

1. Martín-Lobera, C. Aranda, F, Lozano-Martínez, P. Caballero, I. Blanco C.A. (2022). Bread as a valuable raw material in craft ale beer brewing. *Foods*, **11**, 3013. <https://doi.org/10.3390/foods11193013>
2. Villacreces S, Blanco C.A., Caballero I. (2022) Developments and characteristics of craft beer production processes. *Food Biociencia*, **45**, 101495. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101495>
3. Cadenas R., Caballero I., Nimubona D., Blanco C. A. (2021). Brewing with Starchy Adjuncts: Its Influence on the Sensory and Nutritional Properties of Beer. *Foods*, **10** (8) 1726. <https://doi.org/10.3390/foods10081726>
4. Martinez-Gomez A., Caballero I., Blanco C.A. (2020). Phenols and Melanoidins as Natural Antioxidants in Beer. Structure, Reactivity and Antioxidant Activity. *Biomolecules*, **10** (3): 400. [10.3390/biom10030400](https://doi.org/10.3390/biom10030400)
5. Labrado D., Ferrero S., Caballero I, Alvarez C.M. Villafañe F. Blanco C.A. (2020). Identification by NMR of key compounds present in beer distillates and residual phases after dealcoholization by vacuum distillation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **100**, 3971–3978. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10441>
6. Nešpor J., Andrés-Iglesias C., Karabín M., Montero O., Blanco, C.A., Dostálek P. (2019). Volatile compounds profiling in Czech and Spanish lager beers in relation to used production technology. *Food Analytical Methods*, **12**, 2293-2305. [10.1007/s12161-019-01583-8](https://doi.org/10.1007/s12161-019-01583-8)
7. Andrés-Iglesias C., Blanco, C.A., Montero O. (2019). Sugar, hop  $\alpha$ -acid, and amino acid contents contribute to the differential profile between nonalcoholic and alcoholic beers. *Food Analytical Methods*, **12**, 59-68. <https://doi.org/10.1007/s12161-018-1338-3>

8. Sánchez-Estébanez C., Ferrero S., Alvarez C.M. Villafañe F. Caballero I, Blanco C.A. (2018). Nuclear magnetic resonance methodology for the analysis of regular and non-alcoholic lager beers. *Food Analytical Methods*, **11**, 11-22. [10.1007/s12161-017-0953-8](https://doi.org/10.1007/s12161-017-0953-8)
9. Paz A.I., Blanco C. A, Andrés-Iglesias C.; Palacio L., Prádanos P. Hernandez, A. (2017). Aroma recovery of beer flavors by pervaporation through polydimethylsiloxane membranes. *Journal of Food Process Engineering*. <https://doi.org/10.1111/jfpe.12556>
10. Andrés-Iglesias C., Nešpor J., Karabín M., Montero O., Blanco C.A., Dostálek P. (2016). Comparison of Czech and Spanish lager beers, based on the content of selected carbonyl compounds, using HS-SPME-GC-MS. *LWT - Food Science and Technology*, **66**, 390-397. <https://doi.org/10.1007/s12161-019-01583-8>
11. Blanco C.A., Andrés-Iglesias, C., Montero O. (2016). Low-alcohol beers: Flavour compounds, defects and improvement strategies. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **56**, 1379-1388. [10.1080/10408398.2012.733979](https://doi.org/10.1080/10408398.2012.733979)
12. Andrés-Iglesias C., Blanco C. A., García-Serna J., Pando V., Montero O. (2016). Volatile compound profiling in commercial lager regular beers and derived alcohol-free beers after dealcoholization by vacuum distillation. *Food Analytical Methods*, **9**, 3230-3241 [10.1007/s12161-016-0513-7](https://doi.org/10.1007/s12161-016-0513-7)
13. Andrés-Iglesias C., García-Serna J., Montero O., Blanco, C.A. (2015). Simulation and flavor compounds analysis of dealcoholized beer via one-step vacuum distillation. *Food Research International* **76**, 751-760. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2015.07.017>
14. Andrés-Iglesias C., Montero O., Sancho D., Blanco C.A. (2015). New Trends in beer flavour compounds analysis. *Journal of the Science of Food and Agriculture* **95**, 1571-1576. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6905>
15. Blanco C.A., Caballero I, Rodríguez-Méndez M.L., de la Fuente R. (2015). Beer discrimination using a portable electronic tongue based on screen-printed electrodes. *Food Research International*. **157**, 57-62. [10.1016/j.foodeng.2015.02.018](https://doi.org/10.1016/j.foodeng.2015.02.018)
16. Blanco C. A., Nimubona D., Fernandez E., Alvarez I. (2015). Sensory characterization of commercial lager beers and their correlations with iso- $\alpha$ -acid concentrations. *Journal of Food and Nutrition Research*, **3**, 1-8. <http://pubs.sciepub.com/jfnr/3/1/1>
17. Andrés-Iglesias C., Blanco J., Blanco, C.A., Montero, O. (2014). Mass spectrometry-based metabolomics approach to determine differential metabolites between regular and non-alcohol beers. *Food Chemistry* **157**: 205-212
18. Blanco C.A., Caballero I. Barrios R., Rojas A. (2014). Innovations in the brewing industry. Light beer. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, **65**: 655-660. [10.1016/j.foodchem.2014.01.123](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.01.123)
19. del Olmo A., Blanco C. A., Palacio L., Prádanos P. Hernández A. (2014). Pervaporation methodology for improving alcohol-free beer through aroma recovering. *Journal of Food Engineering*, **133**, 1-8. [10.1016/j.jfoodeng.2014.02.014](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.02.014)
20. Blanco C. A., Nimubona D., Caballero I. (2014). Prediction of the ageing of commercial lager beer during storage based on the degradation of iso- $\alpha$ -acids. *Journal of the Science of Food and Agriculture* **94**: 1988-1993. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6513>
21. Nimubona D., Blanco C.A., Caballero I. Rojas A. Andres-Iglesias C. (2013). An approximate shelf life prediction of elaborated lager beer in terms of degradation of its iso- $\alpha$ -acids. *Journal of Food Engineering*, **116**: 138-143. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.11.019>
22. Caballero I., Blanco C. A., Porras M. (2012). Iso- $\alpha$ -acids, Bitterness and Lost of Beer Quality during Storage. *Trends Food Science and Technology*, **26**, 21-30. [10.1016/J.TIFS.2012.01.001](https://doi.org/10.1016/J.TIFS.2012.01.001)

23. Sancho D, Blanco C.A, Caballero I, Pascual A. (2011). Free iron in pale, dark and alcohol-free commercial lager beers. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 91(6), 1142–1147. <https://doi.org/10.1002/jsfa.4298>
24. Blanco C.A, Ronda F, Pérez B, Pando V. (2011). Improving gluten-free bread quality by enrichment with acidic food additives. *Food Chemistry*, **127**, 1204–1209 [10.1016/j.foodchem.2011.01.127](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.01.127)
25. Blanco C.A, Sancho D, Caballero I. (2010). Aluminium content in beers and silicon sequestering effects. *Food Research International*, **43**, 2432-2436 [10.1016/j.foodres.2010.09.017](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2010.09.017)
26. Arrieta A.A., Rodriguez-Mendez M.L., de Saja J.A., Blanco C.A., Nimubona D. (2010). Prediction of bitterness and alcoholic strength in beer using an electronic tongue. *Food Chemistry*, **123**, 642-646. [doi:10.1016/j.foodchem.2010.05.006](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.05.006)
27. Caballero, M. Agut, A. Armentia, C.A Blanco. (2009). Importance of tetrahydroiso- $\alpha$ -acids on microbiological stability of beer. *Journal of AOAC International*, **92**, 1160-1164.
28. F. Ronda, M. Gómez, P.A. Caballero B. Oliete, C. A. Blanco (2009). Improvement of quality of gluten-free layer cakes. *Food Science and Technology International*, **15** (2): 0193–202. [10.1177/1082013208105170](https://doi.org/10.1177/1082013208105170)
29. C.A. Blanco, J. Rayo, J. M. Giralda (2008). Improving an industrial full-scale baker's yeast production by optimising aeration control. *Journal of AOAC International* **91** (3), 607-613.
30. M. Gómez, B. Oliete, P.A. Caballero, F. Ronda, C. A. Blanco (2008). Effect of nut paste enrichment on wheat dough rheology and bread volume. *Food Science and Technology International* **14** (1): 57-65. [10.1177/1082013208089984](https://doi.org/10.1177/1082013208089984)
31. C. A. Blanco, A. Rojas y D. Nimubona (2007). Effects of acidity and molecular size on bacteriostatic properties of beer hop derivatives. *Trends in Food Science & Technology*, **18**, 144-149. [10.1016/j.tifs.2006.09.005](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2006.09.005)
32. A. Rojas, C. A. Blanco, F. Ronda, M. Gómez, P. A. Caballero (2007). 2-acetyl-1,3-cyclopentanedione-oxovanadium(IV) complexes. Acidity and implications for gastrointestinal absorption. *Food and Chemical Toxicology*, **45** (2), 322-327. [10.1016/j.fct.2006.08.023](https://doi.org/10.1016/j.fct.2006.08.023)
33. Gómez, S., F. Ronda, P.A. Caballero, C. A. Blanco, C.M. Rosell (2007). Functionality of different hydrocolloids on the quality and shelf-life of yellow layer cakes. *Food Hydrocolloid* **21** (2), 167-173. [10.1016/j.foodhyd.2006.03.012](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2006.03.012)
34. C. A. Blanco, A. Rojas, P. A. Caballero, F. Ronda, M. Gómez e I. Caballero (2006). A better control of beer properties by predicting acidity of hop iso-  $\alpha$  -acids. *Trends in Food Science & Technology* **17**, 373-377. [doi:10.1016/j.foodhyd.2006.03.012](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2006.03.012)
35. A. Armentia, M. Lombardero, C.A Blanco., S. Fernandez, A. Fernandez, R. Sanchez-Monge (2006). Allergic hypersensitivity to the lentil pest Bruchus lentis. *Allergy*, **61** (9): 1112-1116. [10.1111/j.1398-9995.2006.01123.x](https://doi.org/10.1111/j.1398-9995.2006.01123.x)
36. C. Colinas, I. Barrera y C.A. Blanco. (2006). A novel correlation for rapid lactose determination in milk by a cryoscopic technique. *Journal of AOAC International*, **89** (6): 1581-1584.
37. C.A Blanco., A. Rojas., I. Caballero, I. Álvarez y A. Armentia. (2006). An evaluation of methyl 2-oxocyclopentanecarboxylate as an iron(II) trap: food perspectives. *International Journal of Food Science and Technology*, **41**, 57-65. [10.1111/j.1365-2621.2005.01036.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2005.01036.x)
38. F. Ronda, M. Gómez, C. A. Blanco, P.A. Caballero (2005). Effects of polyols and nondigestible oligosaccharides on the quality of sugar-free sponge cakes. *Food Chemistry* **90**, 549-555. [10.1016/j.foodchem.2004.05.023](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.05.023)
39. M. Gómez, S. Del Real , C.M. Rosell, F. Ronda, C. A. Blanco, P.A. Caballero. (2004). Functionality of different emulsifiers on the performance of breadmaking and wheat

- bread quality. *European Food Research and Technology*, **219**, 145-150. [10.1007/s00217-004-0937-y](https://doi.org/10.1007/s00217-004-0937-y)
40. C.A. Blanco, I. Caballero, A. Rojas, M. Gómez y J. Álvarez. (2003). Chelation of aqueous iron(III) by 2-acetyl-1,3-cyclohexanedione and beer ageing. *Food Chemistry*, **81**, 561-568. [10.1016/S0308-8146\(02\)00491-0](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(02)00491-0)
  41. C. A. Blanco, A. Rojas, J. Verdú, F. Ronda y P. A. Caballero. (2003). Correlation of Complexation Rate Constants of 1:1 Iron Chelates with Ligand Dissociation Constants. Food Considerations. *Journal of Food Biochemistry*, **27**, 321-322. [10.1111/j.1745-4514.2003.tb00286.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4514.2003.tb00286.x)
  42. M. Gómez, F. Ronda, C. A. Blanco, P.A. Caballero y A. Apesteguía (2003). Effect of Dietary Fibre on Dough Rheology and Bread Quality. *European Food Research and Technology* **216**, 51-56. [10.1007/s00217-002-0632-9](https://doi.org/10.1007/s00217-002-0632-9)
  43. A. Armentia, M. Lombardero, C. Blanco, D. Barber, A. Callejo, C. Martínez, J. M. Vega, I. Toribio. (2003). Occupational Asthma to Grain Pests Eurygaster and Ephestia: cross reactivity with Anisakis Simplex. *Allergy*, **28**, 85-86. [10.1081/jas-120026067](https://doi.org/10.1081/jas-120026067)
  44. C. A. Blanco, A.Rojas, M. Gomez, F. Ronda y P. A. Caballero (2003). Aspects of 2-acetyl-1,3-cyclopentanedione as a chromium(III) chelating agent. Nutrient implications. *International Journal of Food Science & Technology*, **38**, 63-71. [10.1046/j.1365-2621.2003.00629.x](https://doi.org/10.1046/j.1365-2621.2003.00629.x)
  45. J. M. Hernando, C. A. Blanco, I. Caballero y T. Prieto. (2002). Rate and Equilibrium in Aqueous 1:2 Chelation of Copper(II) by 2-Pyridinecarboxylic acid hydrazide. Antituberculosis activity. *Polish Journal of Chemistry* **76**, 1673-680.
  46. F. Ronda, D. Sancho, C. Blanco, M. Gómez y P.A. Caballero (2002). Determination of mercury and arsenic in white beet sugar by vapor generation atomic absorption spectrometry. *Zuckerindustrie*, **127** (10), 763-767.
  47. A. Rojas, A. Pérez-Encabo, I. Herraiz-Sierra y C. A. Blanco (2001). Tautomerization tendencies of 2-acetylcycloalkanones, 2-acetyl-1,3-cycloalkanediones and cyclic  $\alpha$ -keto esters of five and six-membered rings. *Can. J. Chem.*, **79**, 448-451. <https://doi.org/10.1139/v01-061>
  48. C. A. Blanco y C. Arroyo. (2000). Kinetics of 1:1 chelate formation between 2-acetylcyclopentanone and oxovanadium(IV). *J. Phys. Org. Chem.*, **13**, 713
  49. C. A. Blanco (2000). Chromium(III): Extra non-lability of its 1:1 chelates of polycarbonylic ligands. *Int. J. Chem. Kinet.*, **32**(3), 178-183 [10.1002/1099-1395\(200011\)32:3<178::AID-IJK1395\(200011\)32:3.0.CO;2-N](https://doi.org/10.1002/1099-1395(200011)32:3<178::AID-IJK1395(200011)32:3.0.CO;2-N)
  50. A. Rojas, J. Sumillera y C. A. Blanco (2000). Kinetics of monochelation of aqueous chromium(III) by methyl 2-oxocyclopentanecarboxylate. *J. Phys. Org. Chem.*, **13**, 97-104. [10.1002/\(SICI\)1099-1395\(200002\)13:23.0.CO;2-V](https://doi.org/10.1002/(SICI)1099-1395(200002)13:23.0.CO;2-V)
  51. C. A. Blanco (1998). Coordination abilities in 1:1 aqueous metal chelates of 1,3-dicarbonylic ligands: Absolute hardness and absolute electronegativity. *J. Chem. Soc. Perkin Transactions 2* (12), 2741-2744.
  52. C. A. Blanco y A. Rojas (1998). Rate constants and equilibria of monochelate formation of iron(III) with 2-acetylcyclohexanone. *J. Chem. Soc. Faraday Transactions*, **94** (10), 1447-1450.
  53. J. M. Romero, J. Verdú y C. A. Blanco. (1998). Thermodynamic analysis of 1,3-dicarbonylic monochelates of iron(III) from equilibrium and kinetic measurements. *Int. J. Chem. Kinet.*, **30**, 121-127.
  54. C. A. Blanco (1995). Hydrolysis of Ni(II), Co(II) and Cu(II) 1:1 chelates of 1,3-dicarbonylic ligands. Analysis of decomplexation rates in aqueous solution. *New J. Chem.*, **19** (1), 99-103.

55. C. A. Blanco y J. Sumillera (1994). Rate and equilibrium in the formation of the first complex described between 2-acetylcyclopentanone and aqueous Fe(III) and Cr(III) metal ions. *New J. Chem.*, **18**, 223-229.
56. J. Verdú y C. A. Blanco (1994). A novel correlative relationship among rates of complexation of 1:1 copper(II) diketonates and basicity of the ligand. *Int. J. Chem. Kinet.*, **26**, 743-747.
57. C. A. Blanco, J. M. Romero y J. Verdú. (1993). Mono complex formation kinetics of Iron(III) with nonsubstituted octane and nonane 2,4 dicarbonyl ligands in aqueous solution. *Int. J. Chem. Kinet.* **25**, 1005 1013.
58. M. J. Hynes, J. M. Romero and C. A. Blanco (1992). Kinetics and mechanisms of the reactions of chromium (III) and 3,5 heptanedione in aqueous solution. *J. Chem. Soc. Faraday Transactions*, **88** (24), 3533 3536.
59. C. Blanco y J. M. Hernando (1992). Estudio de la estabilidad de los acetilacetatos de cromo(III) y hierro(III) en disolución acuosa. *Rev. Roum. Chim.* **37**, 253-206.
60. C. A. Blanco y J. M. Hernando (1992). Analytical relationships between ionization of 1,3 dicarbonylic ligands and stability of their Cr(III), Ni(II), Co(II) and Cu(II) 1:1 chelates. *J. Solut. Chem.*, **21** (11), 1145 1152.
61. C. A. Blanco y M. J. Hynes (1992). Catalysis of the deprotonation of  $\beta$  diketones during formation of 1:1 metal complexes. *Can. J. Chem.*, **70** (8), 2285-2289.
62. C. A. Blanco, J. M. Hernando y M. Mateo (1992). Mono complex formation kinetics of 2 acetylcyclohexanone-chromium(III) in aqueous solution. *Int. J. Chem. Kinet.* **24**, 532-540.
63. C. Blanco y J. M. Hernando (1992). Equilibrios de formación de monoquelatos de hierro(III) y cromo(III) con ligandos 1,3 dicarbónicos. *An. Quim.* **88**, 19-22.
64. M. L. Moyá, A. Rodríguez, F. Sánchez, C. Blanco y M. J. Hynes (1992). Role of ionic strength in the kinetics of formation of the monochelate of nickel(II) with heptane 3,5 dione. *Int. J. Chem. Kinet.* **24**, 359-368.
65. M. J. Hynes, C. A. Blanco y M. T. Mooney (1991). Metal catalysed ionization of a cyclic 1,3 diketone. The effects of nickel(II) and copper(II) on the ionization of 2 acetylcyclohexanone. *J. Chem. Soc. Perkin Transactions 2*: 2055-2060.
66. J. M. Hernando, O. Montero y C. Blanco (1990). The correlation of the stability constants of 1,3-dicarbonylic monochelates of iron(III) with the acid dissociation constants of the ligand. *J. Solut. Chem.*, **19** (12), 1191-1197.
67. J. M. Hernando, O. Montero y C. Blanco (1990). Kinetics and mechanism of the reaction of iron(III) with 6-methyl 2,4 heptanedione and 3,5 heptanedione. *Coll. Czech. Chem. Commun.*, **55**, 1984-1990.
68. C. Blanco y M. J. Hynes (1990). Kinetics and mechanisms of the reactions of copper(II) and oxovanadium(IV) with heptane 3,5 dione in aqueous solution. *Inorg. Chim. Acta*, **173**, 115-120.
69. C. Blanco y M. J. Hynes (1989). The kinetics and mechanisms of the reactions of nickel(II) with heptane 3.5 dione in aqueous solution. *Bull. Soc. Chim. France*, **5**, 611-614 (1989).
70. C. Blanco y J. M. Hernando (1989). Estudio de la estabilidad de 2 acilcicloalcanonatos de cromo(III) y hierro(III) en disolución acuosa. *An. Quim., Ser. A*, **85**, 337-340.
71. C. Blanco y M. J. Hynes (1989). The kinetics and mechanisms of the reactions of cobalt(II) with heptane 3,5 dione in aqueous solution. *J. Chim. Phys.*, **86**, 1989-999.
72. C. Blanco, J. M. Hernando y M. Mateo. (1989). Kinetics and mechanisms of the reaction of chromium(III) and 2,4 hexanedione in aqueous solution. *Can. J. Chem.*, **67**, 1305-1037.

73. J. M. Hernando, C. Blanco y M. Mateo (1989). Kinetics and mechanisms of the reaction of iron(III) and 2,2,6,6 tetramethyl 3,5 heptanedione in aqueous solution. *Coll. Czech. Chem. Commum.*, **53**, 976-986.
74. T. Prieto, J. M. Hernando y C. Blanco (1988). Estudio cinético del sistema Cu(II) isonicotinoilhidrazida en disolución acuosa. *An. Quím., Ser. A*, **84**, 54-57.
75. J. M. Hernando, C. Blanco, A. C. Prieto y F. Rull (1988). Raman spectra of aqueous solution of the monopropionylacetona-toiron(III) complex. *Acta Chim. Hung.*, **125**, 603-609.
76. J. M. Hernando, C. Blanco y T. Prieto (1987). Mono complex formation kinetics of 2,4 hexanedione with Fe(III) in aqueous solution. *Bull. Soc. Chim. France*, **5**, 775-778.
77. J. Verdú, F. Pereda, M. C. Pedruelo y C. Blanco (1982). Función de acidez en el sistema 2 aminoetanol-etanol. *An. Quím.*, **78**, B, 334-337.
78. J. M. Romero, C. Blanco y J. Verdú (1981). Estudio espectrofotométrico de los complejos 2,4 pentanodiona-Cr(III) y 1 (2 tienil) 1,3 butanodiona Fe(III). *An. Quím.*, **77**, B, 182-185.

## **B.2. Proyectos de investigación I+D+I financiados en convocatorias de Administraciones o entidades públicas y privadas.**

**Nombre del proyecto:** Laboratorio colaborativo transfronterizo para la sostenibilidad e innovación del sector agroalimentario y agroindustrial (TRANSCOLAB)

**Entidad financiadora:** FONDOS FEDER, COMISION EUROPEA

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Gomez Pallares, Manuel

**Nº de investigadores:** 4.

**Entidad/es financiadora/s:** FONDOS FEDER, UNIVERSIDAD DE VALLADOLID (UVa), COMISION EUROPEA 2018-2022

**Cuantía total:** 171594.03 €

**Fecha Inicio:** 01/01/2018

**Fecha Fin:** 05/04/2022

**Ref. Externa:** 0612\_TRANS\_CO\_LAB\_2\_P

---

**Nombre del proyecto:** Tratamiento innovador de granos de cereales y pseudocereales con altas presiones hidrostáticas como estrategia para la mejora de la calidad y el valor nutricional de productos sin gluten

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León - Consejería de Educación

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Caballero Calvo, Pedro Antonio

**Nº de investigadores:** 4.

**Cuantía total:** 12000 €

**Fecha Inicio:** 05/06/2018

**Fecha Fin:** 30/09/2020

**Ref. Externa:** VA165G18

---

**Nombre del proyecto:** Caracterización de los compuestos diferenciales en cervezas lager con alcohol y sin alcohol

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León;

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Carlos A. Blanco Fuentes

**Fecha Inicio** 01/01/2012

**Fecha Fin:** 01/06/2013



**Número de investigadores:** 4  
**Cuantía de la subvención:** 29.870 €  
**Ref. Externa:** VA332A12-2

---

**Nombre del proyecto:** Estudio del alargamiento de la vida útil de panes aptos para celíacos mediante procesos de congelación

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León;

**Fecha Inicio** 01/01/2008

**Fecha Fin:** 01/06/2010

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Felicidad Ronda Balbás

**Número de investigadores:** 6

**Ref. Externa:** VA067A08

---

**Nombre del proyecto:** Recuperación de variedades tradicionales de trigo para su uso en la elaboración de productos de panadería y bollería de Castilla y León.

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León.

**Fecha Inicio** 29/05/2007

**Fecha Fin:** 28/05/2010

**Investigador Responsable:** Dr. Manuel Gómez Pallarés

**Número de investigadores:** 7

**Ref. Externa:** VA-11-C2-1

---

**Nombre del proyecto:** Obtención de productos de panificación para necesidades específicas

**Entidad financiadora:** Convocatoria CYTED (Iberoamericana-Internacional). Coordina: Universidad Nacional de Córdoba (Argentina)

**Fecha Inicio** 01/01/2006

**Fecha Fin:** 31/12/2009

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...) UVA:** Manuel Gómez Pallarés

**Número de investigadores del subproyecto UVA:** 5

**Ref. Externa:** 106AC0301

---

**Nombre del proyecto:** Estudio de los iso- $\alpha$ -ácidos y su efecto sobre el amargor de la cerveza y consistencia de su espuma

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León y Fondo Social Europeo.;

**Duración:** 2005-2007

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Carlos A. Blanco Fuentes

**Número de investigadores:** 6

**Ref. Externa:** VA032A05

---

**Nombre del proyecto:** Mejora de la red de gluten y creación de estructuras análogas mediante la integración de proteínas, hidratos de carbono y enzimas

**Entidad financiadora:** CICYT; Referencia: AGL 2005-05192-C05-02/ALI

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Dr. Manuel Gómez Pallarés

**Número de investigadores:** 5

**Fecha Inicio** 01/01/2006

**Fecha Fin:** 31/12/2008

**Cuantía total:** 60000 €

---



**Nombre del proyecto:** Tratamientos enzimáticos para reforzar la estructura proteica de los cereales.

**Entidad financiadora:** Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica (I+D+I) 2002-2004

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Manuel Gómez Pallarés

**Número de investigadores:** 4

---

**Nombre del proyecto:** Reacciones de iones y oxoiones metálicos con 2-acetil-1,3-cicloalcanodionas

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León y Fondo Social Europeo 2001-2003

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Carlos A. Blanco Fuentes

**Número de investigadores:** 4

---

**Nombre del proyecto:** Quelatos de beta-ciclocetoesteres metálicos. Equilibrios y mecanismos de reacción.

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León y Fondo Social Europeo 1998-2000

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Carlos A. Blanco Fuentes

**Número de investigadores:** 5

---

**Nombre del proyecto:** Caracterización de las 2-acetilcicloalcanonas y sus equilibrios. Cinética y mecanismos de sus reacciones con Fe(III), Co(II), Cr(III) y V(IV) en disolución acuosa.

**Entidad financiadora:** Junta de Castilla y León (1994).  
1995-1997

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Carlos A. Blanco Fuentes

**Número de investigadores:** 4

---

**Nombre del proyecto:** Formación y caracterización de materiales de alta dureza obtenidos mediante pulverización catódica asistida por magnetron en plasmas reactivos

**Entidad financiadora:** Fundación Ramón Areces, 1992  
1992-1994

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Fernando Mata Pérez

---

**Nombre del proyecto:** Aplicación de la técnica Espectrofotometría de Flujo Retenido a la determinación de los parámetros cinéticos de reacciones de complejación y redox"

**Entidad financiadora:** Universidad de Valladolid, Aplicación 609-32, Programa 541 A. 1987

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Fernando Mata Pérez

---

**Nombre del proyecto:** Estudio espectrofotométrico de las cinéticas de complejación de cationes inorgánicos con: a)  $\square$  dicetonas, b) picolinoilhidrazida.

**Entidad financiadora:** Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica 1984.

**Nombres Investigadores Principales (IP, Co-IP,...):** Jose M<sup>a</sup> Hernando Huelmo

**Número de investigadores:** 4

---

## B.3 Tesis Doctorales dirigidas

Dirección de 6 Tesis doctorales, todas ellas Cum Laude y una séptima en curso de realización:

**Título de la Tesis Doctoral:** "Chemical characterization of differential sensory compounds in alcoholic and non-alcoholic lager beers. Effects of dealcoholization process.

**Alumno/a:** Cristina Andrés Iglesias.

**Calificación:** Sobresaliente "cum laude".

**Entidad de realización:** E.T.S. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Fecha de defensa:** 11 de septiembre 2015

---

**Título de la Tesis Doctoral:** "Estimación de la estabilidad y valor sensorial de la cerveza lager mediante el control de los iso- $\alpha$ -ácidos"

**Alumno/a:** Dieudonné Nimubona Rukundo,

**Calificación:** Sobresaliente "cum laude".

**Entidad de realización:** E.T.S. Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Fecha de defensa:** Septiembre 2010

---

**Título de la Tesis Doctoral:** "Caracterización de las estructuras iso- $\alpha$ -ácidas presentes en la cerveza, estudio de su reactividad, degradación térmica y actividad antimicrobiana".

**Alumno/a:** Isabel Caballero Caballero

**Calificación:** Sobresaliente "cum laude".

**Entidad de realización:** E.T.S. de Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Fecha de defensa:** Julio 2008

---

**Título de la Tesis Doctoral:** "Compuestos policarbonílicos y cetoésteres de estructura cíclica como secuestrantes de iones de transición. Perspectivas agroalimentarias

**Alumno/a:** Antonio Rojas Acosta.

**Calificación:** Sobresaliente "cum laude".

**Entidad de realización:** E.T.S. de Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

**Fecha de defensa:** Octubre 2001

---

**Título de la Tesis Doctoral:** "Reacciones de formación de los complejos de hierro(III) y cromo(III) con heptanodionas, octanodionas y nonanodionas. Equilibrios, cinética y mecanismo".

**Alumno/a:** José María Romero Vergara.

**Calificación:** Apto "cum laude".

**Entidad de realización:** Facultad de Ciencias. Universidad de Valladolid.

**Fecha de defensa:** Marzo 1994

---

**Título de la Tesis Doctoral:** "Estudio cinético de la complejación del hierro(III) con 6-metil-2,4-heptanodiona y 3,5-heptanodiona".

**Alumno/a:** Olimpio Montero Domínguez.

**Calificación:** Apto "cum laude".

**Entidad de realización:** Facultad de Ciencias. Universidad de Valladolid.

**Fecha de defensa:** Abril 1989

---

## **B.4 Estancias en Universidades Extranjeras:**

Estancias en Universidades Extranjeras por un periodo próximo a los 2 años con cargo a distintas becas:

- Universidad de Aberdeen (Reino Unido). Beca British Council
- Universidad de Galway (Irlanda). Beca FPI
- Universidad de Erlangen-Nuremberg (Alemania). Beca UVA

## **B.5 Otros Méritos y Circunstancias**

- Comunicaciones a congresos internacionales y nacionales: 83
- Capítulos de libros: 16
- Dirección de otros trabajos de investigación
  - Trabajos de Fin de Carrera: 47
  - Trabajos de Fin de Master: 25
  - Tesinas: 9
- Evaluación positiva de la Actividad Investigadora correspondiente a 6 sexenios. Valoración de la Actividad Docente del Profesorado (Programa Docencia): Excelente
- Coordinador y organizador de 4 jornadas sobre innovación y procesado de alimentos
- Censor en Revistas Internacionales de Investigación del primer cuartil.
- Censor de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP)
- Evaluador de Agencias de certificación nacional