

Anexo Nº 7: Ficha académica: ingrese información de cada uno de los integrantes del cuerpo académico.¹ (utilizar únicamente este formato).

Nombre del académico	Begoña Giménez Castillo				
Carácter del vínculo (clastro/núcleo, colaborador o visitante)	Claustro				
Título profesional, institución, país	Licenciada en Veterinaria, Universidad de Zaragoza, España, Junio, 1998.				
Grado académico máximo (especificar área disciplinar), institución, año de graduación y país²	Doctor en Ciencia de los Alimentos, Universidad de Zaragoza, España, 2003				
Línea(s) de investigación	<p>Línea de trabajo en el Programa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrategias de reformulación para desarrollar productos cárnicos saludables y/o funcionales - Tecnologías de conservación de carne y productos cárnicos. - Calidad de productos pesqueros - Tecnologías de conservación de productos derivados de la pesca - Microbiología predictiva - Inhibidores de melanosis en crustáceos - Productos pesqueros reestructurados - Obtención de colágeno y gelatina a partir de piel de pescado. - Desarrollo de envases activos, biodegradables y/o comestibles. - Evaluación de la bioactividad - Obtención de péptidos bioactivos de origen pesquero - Sistemas de encapsulación de agentes bioactivos 				
Tesis de magíster³ dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)	Como guía de tesis				
	Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución
	2011	Mauricio Mosquera Jordán.	Obtención de hidrolizados peptídicos con actividades biológicas a partir de túnica de calamar gigante (<i>Dosidicus gigas</i>)	Máster de Investigación en Ciencias Veterinarias.	Universidad Complutense de Madrid (España)

¹ No es obligatorio incluir fichas de académicos visitantes.

² Si se estima necesario, indicar todos los grados académicos obtenidos o equivalentes.

³ Marcar con negrilla las tesis dirigidas en el mismo programa

		Como co-guía de tesis							
		Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución			
		--	--	--	--	--			
Tesis de doctorado dirigidas en los últimos 10 años (finalizadas)	Como guía de tesis								
		Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución			
		2014	Mauricio Mosquera Jordán	Obtención de hidrolizados de residuos de la industria procesadora de pescado.	Doctorado en Ciencias de los Alimentos	Universidad Complutense de Madrid (España).			
	Como co-guía de tesis								
		Año	Autor	Título de la Tesis	Nombre del programa	Institución			
		--	--	--	--	--			
PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS									
Publicaciones indexadas (identificar y agrupar por tipo de indexación: WoS/ISI, SCIELO, LATINDEX, u otras –indicando cuales-):									
WoS:									
Listado de publicaciones. En caso de publicaciones con más de un autor, indicar en negrita el autor principal.	Nº	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN	Factor de impacto	Categorización Revista (Q)
	1	Patricia Ramírez-Carrasco, Javier Paredes-Toledo, Patricio Romero-Hasler, Eduardo Soto-Bustamante, Paulo Díaz-Calderón, Paz Robert Begoña Giménez	2020	Effect of adding curcumin on the properties of linseed oil organogels used as fat replacers in pâtés	<i>Antioxidants</i> , 9, 735;	Publicada	2076-3921	5,014	Q1
	2	Estefanía González, Ana María	2020	Role of maltodextrin and inulin as	Food Chemistry,	Publicada	0308-8146	6,306	Q1

	Gómez-Caravaca, Begoña Giménez, Rubén Cebrián, Mercedes Maqueda, Javier Parada, Antonio Martínez-Férez, Antonio Segura-Carretero, Paz Robert.		encapsulating agents on the protection of oleuropein during in vitro gastrointestinal digestion	310, 125976.				
3	Paz Robert, Cristina Vergara, Andrea Silva-Weiss, Fernando A. Osorio, Rocío Santander, Carmen Sáenz, Begoña Giménez.	2020	Influence of gelation on the retention of purple cactus pear extract in microencapsulated double emulsions.	PLoS ONE 15(1): e0227866	Publicada	1932-6203	2,74	Q2
4	Johana López-Polo, Andrea Silva-Weiss,	2020	Effect of lyophilization on the physicochemical and rheological	Food Research International, 130, 108967.	Publicada	0963-9969	4,972	Q1

	Begoña Giménez, Plinio Cantero-López, Ricardo Vega, Fernando A. Osorio.		properties of food grade liposomes that encapsulate ruti					
5	Guibeth Morelo, Begoña Giménez , Gloria Márquez-Ruiz, Francisca Holgado, Patricio Romero-Hasler, Eduardo Soto-Bustamante and Paz Robert.	2019	Influence of the Physical State of Spray-Dried Flavonoid-Inulin Microparticles on Oxidative Stability of Lipid Matrices	<i>Antioxidants</i> . Vol. 8, p.p. 520	Publicado	2076-3921	5,014	Q1
6	Paz Robert, Marcela Zamorano, Estefanía González, Andrea Silva-Weiss, Susana Cofrades, Begoña Giménez .	2019	Double emulsions with olive leaves extract as fat replacers in meat systems with high oxidative stability	<i>Food Research International</i> . Vol. 120, p. 904-912.	Publicado	0963-9969	4,972	Q1
7	Estefanía González, Ana María Gómez-	2019	Evolution of the phenolic compounds profile of olive	<i>Food Chemistry</i> . Vol. 279, p.p. 40-48	Publicado	0308-8146	6,306	Q1

	Caravaca, Begoña Giménez , Rubén Cebrián, Mercedes Maqueda, Antonio Martínez-Férez, Antonio Segura-Carretero, Paz Robert.		leaf extract encapsulated by spray-drying during in vitro gastrointestinal digestion					
8	Wladimir Silva, María Fernanda Torres-Gatica, Felipe Oyarzun-Ampuero, Andrea Silva-Weiss, Paz Robert, Susana Cofrades, Begoña Giménez .	2018	Double emulsions as potential fat replacers with gallic acid and quercetin nanoemulsions in the aqueous phases	<i>Food Chemistry</i> . Vol. 253, p.p. 71-78.	Publicado	0308-8146	6,306	Q1
9	Cristian Encina, Gloria Márquez-Ruiz, Francisca Holgado, Begoña Giménez, Cristina Vergara, Paz Robert.	2018	Effect of spray-drying with organic solvents on the encapsulation, release and stability of fish oil.	<i>Food Chemistry</i> . Vol. 263, p.p. 283-291	Publicado	0308-8146	6,306	Q1
10	Cristian Encina, Cristina	2018	Influence of solvent and lecithin in	<i>RSC Advances</i> ,	Publicado	2046-2069	3,119	Q2

	Vergara, Gloria Márquez-Ruiz, Francisca Holgado, Paz Robert, Begoña Giménez.		microencapsulati on of fish oil by spray-drying.	Vol 8, p.p. 4172-4181				
11	Fernando Osorio, Gonzalo Valdés, Olivier Skurtys, Ricardo Andrade, Ricardo Villalobos-Carvajal, Andrea Silva-Weiss, Wladimir Silva-Vera, Begoña Giménez, Johana López.	2018	Study of effects of hydrocolloids based coating formulations containing cellulose nanofibers on different free energy surfaces	<i>Coatings,</i> Vol: 8, p.p. 16	Publicado	2079- 6412	2,436	Q2
12	Silva-Weiss, M. Quilaqueo, O. Venegas, M. Ahumada, W. Silva, F. Osorio, B. Giménez	2018	Design of dipalmitoyl lecithin liposomes loaded with quercetin and rutin and their release kinetics from carboxymethyl cellulose edible films	<i>Journal of Food Engineering.</i> Vol 224, p.p. 165-173.	Publicado	0260- 8774	4,499	Q1

13	Morelo, G., Márquez- Ruiz, G., Holgado, F., Giménez, B. & Robert, P.	2017	Design of flavonoid microparticles with channel forming properties to improve oxidative stability of sunflower oil.	<i>European Journal of Lipid Science and Technology.</i> Vol 119 (10), p.p. 1700041	Publicada	1438-7697	2,056	Q3
13	Palma, M., Márquez- Ruiz, G., García, P., Holgado, F., Vergara, C., Giménez, B. & Robert, P.	2017	Effect of spray-dried flavonoid microparticles on oxidative stability of methyl linoleate as lipid model system	<i>Journal of the American Oil Chemists' Society</i> , Vol 94(1), p.p 99-105	Publicada	0003-021X	1,659	Q3
14	Urzúa, C., González, E., Dueik, V., Bouchon, P., Giménez, B. & Robert, P.	2017	Olive leaves extract encapsulated by spray-drying in vacuum fried starch–gluten doughs	<i>Food and Bioproducts Processing</i> , Vol. 106, p.p. 171-180.	Publicado	0960-3085	3,726	Q1
15	Cristian Encina, Cristina Vergara, Begoña Giménez , Felipe Oyarzún and Paz Robert.	2016	Conventional spray-drying and future trends for microencapsulation of fish oil.	<i>Trends in Food Science and Technology</i> , Vol: 56, p.p. 46-60	Publicado	0924-2244	11,077	Q1
16	Mauricio Mosquera, Begoña Giménez , Pilar Montero, and M. Carmen Gómez-Guillén.	2016	Incorporation of a nanoencapsulated squid collagen peptide fraction with angiotensin converting enzyme (ACE) inhibitory activity in a fish gelatin gel.	<i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 96(3), p.p. 769-776	Publicado	0022-5142	2,614	Q1
17	Mauricio Mosquera, Begoña	2016	Antioxidant, ACE-inhibitory and antimicrobial	<i>Journal of Aquatic Food Product</i>	Publicado	1049-8850	1,02	Q4

	Giménez, Sonia Ramos, María Elvira López-Caballero, María del Carmen Gómez Guillén and Pilar Montero.		activities of peptide fractions obtained from dried giant squid tunics.	<i>Technology</i> , Vol 96(3), p.p. 769-776				
18	Mauricio Mosquera, Begoña Giménez, Indjara Mallmann da Silva, Juliana Ferreira Boelter, Pilar Montero, M Carmen Gómez-Guillén, Adriano Brandelli	2014	Nanoencapsulation of an active peptidic fraction from sea bream scales collagen	<i>Food Chemistry</i> , Vol: 156(1), p.p. 144-150	Publicado	0308-8146	6,306	Q1
19	Arancibia, M., Giménez, B. López-Caballero, M.E., Gómez-Guillén, M.C., and Montero, P	2014	Release of cinnamon essential oil from polysaccharide bilayer films and its use for microbial growth inhibition in chilled shrimps	<i>LWT- Food Science and Technology</i> , Vol: 59, p.p. 989-995.	Publicado	0023-6438	4,006	Q1
20	Yesim Akagündüz, Mauricio Mosquera, Begoña Giménez, Ailén Alemán, Pilar	2014	Sea bream bones and scales as a source of gelatin and ACE inhibitory peptides	<i>LWT- Food Science and Technology</i> , Vol 55(2), p.p. 579-585	Publicado	0023-6438	4,006	Q1

	Montero and María Carmen Gómez-Guillén							
21	B. Giménez, S. Moreno, M.E. López-Caballero, P. Montero and M. C. Gómez-Guillén	2013	Antioxidant properties of green tea extract incorporated to fish gelatin films after simulated gastrointestinal digestion	<i>LWT- Food Science and Technology</i> , Vol 48, p.p. 462-469.	Publicado	0023-6438	4,006	Q1
22	Giménez, B. López de Lacey, A., Pérez-Santín, E., López-Caballero, M.E, and Montero, P	2013	Release of active compounds from agar and agar-gelatin films with green tea extract	<i>Food Hydrocolloids</i> Vol. 30, p.p. 264-271	Publicado	0268-005X	7,053	Q1
23	López de Lacey, A. M. Giménez, B. Pérez-Santín, E., Faulks R., Mandalari, G., López-Caballero, M. E., & Montero, P.	2012	Bioaccessibility of green tea polyphenols incorporated into an edible agar film during simulated human digestion	<i>Food Research International</i> Vol 48, p.p. 462-469	Publicado	0963-9969	4,972	Q1
24	Ruth Núñez-Flores; Begoña Giménez; Fernando Fernández-Martín; M. Elvira López-Caballero; M. P. Montero; M.C. Gómez-Guillén	2013	Physical and functional characterization of active antioxidant fish gelatin films incorporated with lignin	<i>Food Hydrocolloids</i> Vol. 30, p.p. 162-173	Publicado	0268-005X	7,053	Q1

25	Giménez, B. Gómez-Guillén, M.C., López- Caballero, M.E., Gómez- Estaca, J., & Montero, P	2012	Role of sepiolite in the release of active compounds from gelatin-egg white films	<i>Food Hydrocolloids</i> Vol. 27, p.p. 475-486	Publicado	0268- 005X	7,053	Q1
26	Ruth Núñez- Flores; Begoña Giménez ; Fernando Fernández- Martín; M. Elvira López- Caballero; M. Pilar Montero; M.C. Gómez- Guillen	2012	Role of lignosulphonate in properties of fish gelatin films	<i>Food Hydrocolloids</i> Vol. 27, p.p. 60-71	Publicado	0268- 005X	7,053	Q1
27	Gómez- Guillén, M.C., Giménez, B. López- Caballero, M.E., & Montero, P	2011	Functional and bioactive properties of collagen and gelatin from alternative sources: a review	<i>Food Hydrocolloids</i> , Vol. 25(8), p.p. 1813- 1827	Publicado	0268- 005X	7,053	Q1
28	Alemán, A., Giménez, B. Gómez- Guillén, M.C & Montero, P	2011	Enzymatic hydrolysis of fish gelatin under high pressure treatment	<i>International Journal of Food Science and Technology</i> , Vol 46(6), p.p. 1129- 1136	Publicado	0950- 5423	2,773	Q2
29	Armida Sánchez- Escalante, Gastón Torrescano, Djamel Djenane, José Antonio	2011	Effect of antioxidants and lighting conditions on color and lipid stability of beef patties packaged	<i>CYTA-Journal of Food</i> , Vol 9(1), p.p. 49- 57.	Publicado	1947- 6337	1,653	Q3

	Beltrán, Pedro Roncalés and Begoña Giménez		in modified atmosphere.					
30	Giménez, B. Gómez-Guillén, M.C., Pérez-Mateos, M., Montero, P., and Márquez-Ruiz, G.	2011	Evaluation of lipid oxidation in horse mackerel patties covered with borage-containing film during frozen storage.	<i>Food Chemistry</i>	Publicado	0308-8146	6,306	Q1
31	Alemán, A., Giménez, B. Pérez-Santín, E., Gómez-Guillén, M.C., and Montero, P.	2011	Contribution of Leu and Hyp residues to antioxidant and ACE-inhibitory activities of peptide sequences isolated from squid skin hydrolysate	<i>Food Chemistry</i> , Vol 125, p.p. 334-341.	Publicado	0308-8146	6,306	Q1
32	Alemán, A., Giménez, B. Montero, P., and Gómez-Guillén, M.C.	2011	Antioxidant properties of several marine gelatin Alcalase hydrolysates	<i>LWT- Food Science and Technology</i> , Vol 44, p.p. 407-413.	Publicado	0023-6438	4,006	Q1
Scopus:								
N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN		
--	--	--	--	--	--	--		
Scielo:								
N°	Autor(es)	Año	Título del artículo	Nombre revista	Estado	ISSN		
--	--	--	--	--	--	--		
Capítulos de libro:								
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado		
1	Paz Robert y	2016	Encapsulación de ingredientes: avances y oportunidades. En:	Argentina	María del Pilar Buena y Patricio	Publicado		

		Begoña Giménez.		Aprovechamiento de subproductos y valorización de recursos autóctonos: interrelación investigación-producción-desarrollo y sociedad		Román Santagapita (eds.). LACFUN-CYTED	
2		Elvira López, Carmen Gómez, Begoña Giménez and Pilar Montero	2016	Applications of Films & Coatings in Meat and Seafood. En: Edible films and coatings: fundamentals and applications.	Boca Raton, FL, EEUU	M. Pilar Montero, M. Carmen Gómez-Guillén, M. Elvira López-Caballero, Gustavo V. Barbosa-Cánovas (eds.). CRC Press, Taylor and Francis Group	Publicado
3		Silvia Moreno and Begoña Giménez	2016	Digestibility and Toxicology of Edible Films and Coatings. En: Edible films and coatings: fundamentals and applications.	Boca Raton, FL, EEUU	M. Pilar Montero, M. Carmen Gómez-Guillén, M. Elvira López-Caballero, Gustavo V. Barbosa-Cánovas (eds.). CRC Press, Taylor and Francis Group	Publicado
4		López-Caballero M.E., Giménez, B. , Gómez-Guillén, M.C. and Montero, P	2014	Valorization and integral use of seafood by-products. En: Engineering Aspects of Food Biotechnology	Boca Raton, FL, EEUU	J. A. Teixeira y A. A. Vicente (eds.). Taylor and Francis, Inc	Publicado
5		Giménez, B. , López-Caballero,	2012	Antioxidant Peptides from Marine Origin: Sources, Properties and Potential	Hoboken, NJ, EEUU	G. Cirilo y F. Iemma (eds.).	Publicado

	M.E., Montero, M.P. and Gómez- Guillén, M.C.		Applications. En: Antioxidant Polymers: Synthesis, Properties and Applications		John Wiley & Sons, Inc	
6	Giménez B., Gómez- Guillén M., Pérez- Mateos M., Márquez- Ruiz G. y Montero P	2010	Effect of borage-added fish gelatin films on lipid oxidation of horse mackerel patties during frozen storage. CD: AGROBIOENVASES: II Jornadas Internacionales sobre Avances en la tecnología de películas y coberturas funcionales en alimentos.	Soporte CD	CYTED, Instituto Leloir, Conicet, CSIC	Publicado
7	Alemán, A., Giménez, B., Pérez- Santín, E., Gómez- Guillén, M.C., & Montero, P.	2010	Bioactive capacity of squid gelatin hydrolysates". vTítulo Capítulo: Bioactive capacity of squid gelatin hydrolysates.CD: AGROBIOENVASES: II Jornadas Internacionales sobre Avances en la tecnología de películas y coberturas funcionales en alimentos	Soporte CD	CYTED, Instituto Leloir, Conicet, CSIC	Publicado
8	Gómez- Guillén MC., López- Caballero ME., Alemán A., López de Lacey A., Giménez, B. and Montero, P.	2010	Antioxidant and antimicrobial peptide fractions from squid and tuna skin gelatin. En: Sea- byproducts as real material: new ways of application, 89- 115	Kerala, India	Research Signpost	Publicado
Libros:						
N°	Autor(es)	Año	Título del capítulo y/o libro	Lugar	Editorial	Estado
--	--	--	--	--	--	--
Otras publicaciones (por ejemplo, revistas con referato, obras u otras –indicando cuales-, agrupar por tipo de publicación):						

N°	Autor(es)	Año	Título de la publicación	Lugar	Editorial	Estado	Otro aspecto pertinente
Patentes:							
N°	Inventor(es)	Nombre patente	Fecha de solicitud	Fecha de publicación	N° de registro	Estado	
1	Montero, P., Gómez-Guillén, M.C., Morales, F.J., & Giménez, B.	Procedimiento de obtención de una cobertura alimentaria para la inhibición de contaminantes químicos del procesado	Fecha de presentación ante la Oficina Española de Patentes y Marcas: 9 de septiembre de 2010	9 abril 2012	P201031348	Licenciada	
Listado de proyectos de investigación ⁴ en los últimos 10 años	Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)		
	Strategies to enhance the bioaccessibility of hydrophilic and lipophilic bioactive compounds loaded in multiple emulsions during in vitro gastrointestinal digestion.	Fondecyt Regular 1210909	2021	2021-2024	Investigadora Responsable		
	Oil structuring as novel strategy for the development of healthier meat products	Proyecto Fondecyt Regular 1180885	2018	2018-2021	Investigador Responsable		
	Development and characterization of multiple emulsions as novel strategy for fat replacement in meat products	Proyecto Fondecyt Regular 1150835	2015	2015-2018	Investigador Responsable		
	Desarrollo de productos cárnicos saludables mediante la	Proyecto Fondef 1D14110352	2015	2015-2017	Investigador Responsable		

⁴ Se consideran proyectos adjudicados y/o en ejecución en el período solicitado.

	tecnología de emulsiones múltiples				
	Design of microparticles as delivery systems for vegetable oils rich in omega 3: impact of the location of antioxidants and oxygen scavengers on the lipid oxidation	Proyecto Fondecyt Regular 1181329	2018	2018-2022	Co- investigadora
	Effects of incorporation of polyphenol-containing liposomes on film forming suspension properties during liquid drop impact. Application to coating formation on heated/cooled food surfaces	Proyecto Fondecyt Regular 1161079	2016	2016-2019	Co- investigadora
	Water-free spray-drying: a novel strategy for the microencapsulation of fish oil (EPA and DHA). Study of microparticles properties, stability and release behaviour in food models	Proyecto Fondecyt Regular 1151224	2015	2015-2018	Co- investigadora.
	Recuperación de compuestos funcionales a partir de residuos de crustáceos para su aplicación como material filmogénico y bioactivo	Proyecto AGL2011-27607 MICINN (España). Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición	2012	2012-2014	Co- investigadora.
	Desenvolvemento, valorización e innovación de procesos de transformación de carne de quenlla para a obtención de produtos de valor engadido.	Proyecto subcontratación Xunta de Galicia, PROGRAMAS SECTORIAIS: PEME I+D E I+D SUMA	2011	2011	Co- investigadora

	Xunta de Galicia (España).Vieirasa, Xenotecs e Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición				
	Aprovechamiento de residuos pesqueros de naturaleza proteica para producción de materiales bioactivos. CSIC (España).	Proyecto intramural 201070E097	2010	2010-2011	Co- investigadora.
Listado de proyectos de intervención, innovación y/o desarrollo tecnológico					
	Título	Fuente de financiamiento	Año de adjudicación	Período de ejecución	Rol en el proyecto (investigador responsable/director, co-investigador, etc.)
	--	--	--	--	--
Consultorías y/o asistencias técnicas en los últimos 10 años					
	Título	Institución contratante	Año de adjudicación	Período de ejecución	Objetivo
	--	--	--	--	--