



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE FARMACIA

	<p>Nombre y apellidos del profesor: M^a de Cortes Sánchez Mata</p> <p>Categoría académica: Profesora Titular de Universidad</p> <p>Departamento: Nutrición y Ciencia de los Alimentos</p> <p>Despacho: Unidad Docente de Bromatología, 2^a planta Facultad Farmacia</p> <p>Teléfono: + 34 91 394 1802</p> <p>Correo electrónico: cortesm@ucm.es</p>
Formación académica	<p>1990-1995 - Licenciatura en Farmacia</p> <p>1996-2000 – Doctorado en Farmacia</p>
Experiencia laboral	<p>Cargos como Personal Docente e Investigador en el Dpto. Nutrición y Bromatología II (actual Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Unidad docente de Bromatología). Facultad de Farmacia, UCM</p> <ul style="list-style-type: none">- 2009-actualidad – Profesora Titular de Universidad- 2004-2009 - Profesora Contratada Doctora- 2001-2004 - Profesora Asociada- 1999-2001 - Profesora Ayudante- 1996-1999 – Becaria predoctoral FPI/MEC- 1994-1995 – Becaria de colaboración <p>Tareas y responsabilidades principales: Docencia a tiempo completo en las asignaturas y titulaciones indicadas más abajo; Investigación en las líneas reseñadas más abajo.</p>
Docencia	<ul style="list-style-type: none">- 4 Quinquenios docentes- 2 Tramos Docencia (2015-2021) con evaluación Excelente. Participación ininterrumpida en el programa Docencia desde su creación en 2006, siempre evaluación Muy positiva o Excelente.- Asignaturas impartidas en Licenciatura / Grado en Farmacia:<ul style="list-style-type: none">*Análisis y Control de Calidad de Alimentos. Laboratorio. Cursos 1999/00, 2000/01.*Introducción al Estudio de los Alimentos". Teoría. Curso 2003/04 - 2009/10*Alimentos y salud a través del tiempo" Teoría: Curso 2000/01.*Bromatología Especial y Toxicológica. Laboratorio. Curso 1999/2000.*Bromatología. Teoría y Laboratorio. Curso 2000/01 – actualidad.*Bromatología II. Seminarios. Curso 1999/00 *Bioquímica de Alimentos. Teoría y Laboratorio. Curso 2002/03 –actualidad.- Coordinación de asignatura.<ul style="list-style-type: none">*Productos Dietéticos y Nuevos Alimentos. Teoría y Seminarios. Curso 2008/09 – actualidad. Coordinación de asignatura.- Asignaturas impartidas en la Licenciatura / Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:<ul style="list-style-type: none">*Análisis y Control de Calidad de Alimentos. Laboratorio. Curso 1999/00.



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE FARMACIA

	<p>*Productos Hortofrutícolas. Teoría y Laboratorio. Curso 1999 / 2000 -2009/10.</p> <p>*Bromatología. Teoría y Laboratorio. Curso 2000 / 01 a 2009/10.</p> <p>*Bebidas alcohólicas: Laboratorio. Curso 2008/09.</p> <p>* Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos: Teoría y Seminarios. Cursos 2014/15 – actualidad. Coordinación de asignatura.</p> <p>- Asignaturas impartidas en la Diplomatura / Grado de Nutrición Humana y Dietética:</p> <p>*Bromatología y Tecnología de Alimentos. Laboratorio. Curso 2002 / 03 a 2009/10</p> <p>*Alimentos para Regímenes Especiales". Teoría y Seminarios. Curso 2008 / 09 – actualidad. Coordinación de asignatura.</p> <p>- Asignaturas impartidas en el Doble Grado Farmacia -Grado de Nutrición Humana y Dietética:</p> <p>* Análisis de los Alimentos. Curso 2020/21-actualidad</p> <p>- Asignaturas impartidas en Postgrados:</p> <p>*Procesos tecnológicos y control de calidad en la industria alimentaria. Programa de Doctorado en Farmacia. Curso 2001/02 a 2005/06.</p> <p>*Innovaciones en la investigación bromatológica. Programa de Doctorado en Farmacia. Curso 2004/05.</p> <p>* Control de Calidad y Análisis de Alimentos". Programa de Doctorado en Ciencias Farmacéuticas. Curso 2005 / 06</p> <p>*Legislación y Control de Calidad de Alimentos y Aguas". Máster en Ciencias Farmacéuticas , Posgrado en Farmacia. Curso 2006 / 07 a 2009/10</p> <p>* Módulo de Normativa de etiquetado en Alimentos funcionales y Especiales. Master UCM en Seguridad Alimentaria. Curso 2014/15 – actualidad. Coordinación del módulo.</p> <p>- Docencia Internacional en la Universidad de Estrasburgo (Dpto. Chimie Analytique et Sciences de l'Aliment. Faculté de Pharmacie, Illkirch-Graffenstaden), Francia. Programa Erasmus de movilidad para profesorado universitario:</p> <p>*Asignatura "Analyse Physico-chimique", Grado de Farmacia y Master en "Sciences du médicament".. Laboratorio. Cursos 2002/03 y 2013/14.</p> <p>- Tutorización en actividades docentes: 13 TFM; 26 TFG; 2 alumnos de prácticas externas; 8 Tesis Doctorales codirigidas (2 Doctorados Europeos; 1 Premio Extraordinario de Doctorado).</p>
--	---



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE FARMACIA

	<ul style="list-style-type: none">- Participación en 10 Proyectos de innovación docente (1 como IP), desde 2008 hasta la actualidad, incluyendo 2 en la convocatoria UCM de Proyectos ApS.- Participación en actividades de divulgación: Noche de los Investigadores 2016, 2021; impartición de diversas conferencias en Jornadas de divulgación científica.- Participación en comisiones que tengan implicación en el título que imparte: Comisión de Biblioteca de la Facultad de Farmacia, 2011-2017; Comisión de docencia práctica del Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, 2011- actualidad.- Asistencia a 10 Cursos de formación docente, impartidos en la UCM y en la VIU (Valencian International University). Horas totales: 150 h.- Elaboración de materiales docentes complementario al seguimiento de las clases para su publicación en el Campus Virtual, y de las Guías de Prácticas de laboratorio de uso en las asignaturas impartidas. Elaboración de manuales para su uso en la docencia online de la VIU (Valencian International University).
Gestión	<ul style="list-style-type: none">- Actividades en Agencias de evaluación de proyectos de investigación:<ul style="list-style-type: none">*Israel Science Foundation: 2011*ANEP desde 2013 – actualidad*Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. Evaluación de Cursos de Formación Continuada para las Profesionales Sanitarias, desde 2017 – actualidad.
Investigación (solo en el caso de que se tenga)	<ul style="list-style-type: none">- 3 sexenios de investigación (2015)- Líneas de investigación:<ul style="list-style-type: none">*Análisis químico de alimentos*Antinutrientes en leguminosas*Compuestos bioactivos en alimentos: vitaminas y antioxidantes*Revalorización de alimentos de consumo tradicional- Equipos de investigación: pertenencia a los Grupos de Investigación UCM ALIMNOVA (Ref. 951505) y NUSAGA (Ref. 950574).- Publicaciones: 51 JCR (27 Q1). Índice h: 18 Destacadas últimos 5 años:<ul style="list-style-type: none">*Romero-Aguilera, F.; Alonso-Estéban, J.I.; Torija-Isasa, M.E.; Cámara-Hurtado, M.; Sánchez-Mata, M.C. (2017) Improvement and Validation of Phytate Determination in Edible Seeds and Derived Products, as Mineral Complexing Activity. Food Analytical Methods. 10(10), 3285-3291.*Cámara, M.; Fernández-Ruiz, V.; Morales, P.; Sánchez-Mata, M.C. (2017) Fiber Compounds and Human Health. Current Pharmaceutical Design, 23 (19), 2835-2849.



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE FARMACIA

	<p>*Ugidos-Rodríguez, S. Matallana-González, M.C.; Sánchez-Mata, M.C. (2018) Lactose and lactose intolerance: a review. <i>Food & Function</i>, 9, 4056-4068.</p> <p>*Boussalah, N., Boussalah, D., Cebadera-Miranda, L., Fernández-Ruiz, V., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R., Sanchez Mata, M.C., Madani, K. (2018) Nutrient composition of Algerian strawberry-tree fruits (<i>Arbutus unedo</i> L.). <i>Fruits</i>, 73 (5), 283-297.</p> <p>- Alonso-Esteban, J. I., Pinela, J., Barros, L., Ćirić, A., Soković, M., Calhella, R. C., ... & Ferreira, I. C. (2019). <i>Industrial Crops and Products</i>, 134, 154-159.</p> <p>- Domínguez Díaz, L., Dorta, E., Maher, S., Morales, P., Fernández-Ruiz, V., Cámara, M., & Sánchez-Mata, M. C. (2020). <i>Nutrients</i>, 12(5), 1397.</p> <p>- Cámara, M.; Sánchez-Mata, M.C.; Fernández-Ruiz, V.; Cámara, R.M.; Cebadera, E.; Domínguez, L. A (2021) Review of the Role of Micronutrients and Bioactive Compounds on Immune System Supporting to Fight against the COVID-19 Disease. <i>Foods</i>, 10, 1088.</p> <p>- Participación en proyectos de I+D+I, como miembro del equipo investigador en 1 proyecto financiado por la Comunidad Autónoma de Madrid (1994-1997); 3 proyectos de la convocatoria de Plan Nacional (1999-2002; 2005-2008; 2009-2011); 3 proyectos competitivos UCM (2000, 2002-IP, 2006); programa de Financiación de Grupos de Investigación Validados y Consolidados SANTANDER Universidad Complutense de Madrid (2008- actualidad). Colaboraciones científicas en diversos proyectos de investigación competitivos con miembros de la UCM o con otras instituciones (INIA, UPV)</p> <p>- Participación en contratos de I+D+I: 21 contratos art. 11/LRU o art. 83/LOU (2 de ellos como IP), desde 1996 hasta la actualidad, con diversas empresas agroalimentarias, laboratorios farmacéuticos y hospitales, encaminados al análisis químico de alimentos de origen vegetal, o bien al desarrollo de productos alimenticios para colectivos con necesidades nutricionales especiales.</p>
Otros	<p>Estancias de docencia e investigación:</p> <ul style="list-style-type: none">- Universidad de California, Davis. College of Agricultural and Environmental Sciences. Dpt. Food Science and Technology. Davis, CA, EEUU. 1996 (6 semanas). Investigación. Ayuda para becarios FPI/MEC.- Universidad Louis Pasteur. Faculté de Pharmacie. Dpt. des Sciences de l'Aliment. Illkirch-Graffenstaden, Francia. *1998 (3 meses). Investigación. Ayuda para becarios FPI/MEC. *2003 (2 semanas). Docencia e investigación. Ayuda movilidad profesorado Programa Erasmus. *2014 (1 semana). Docencia. Ayuda movilidad profesorado Programa Erasmus.- United States Department of Agriculture. Western Research Regional Centre. Albany, CA, EEUU. 2007 (3 meses). Investigación. Beca Flores-Valles.- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). Dpto. de Tecnología de alimentos, Madrid. 2001-2002 (9 meses). Investigación.