Fecha del CVA	16/05/2022

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	ARACELI		
Apellidos	REDONDO CUENCA		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	25/03/1956
DNI/NIE/Pasaporte	02499331J		
URL Web			
Dirección Email	arared@ucm.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-0238-2220		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrática de Universidad		
Fecha inicio	2019		
Organismo / Institución	Universidad Complutense de Madrid		
Departamento / Centro	NUTRICION Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS / F. FARMACIA		
País		Teléfono	
Palabras clave			

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora - indicar meses totales, según texto convocatoria-)

Periodo	Puesto / Institución / País
2022 - 2026	Miembro de la Junta de Facultad / Facultad de Farmacia
1987 - 1987	AYUDANTE LRU / Universidad Complutense de Madrid
1982 - 1987	PROFESOR AYUDANTE / Universidad Complutense de Madrid
1981 - 1982	COLABORADOR DE CÁTEDRA / DPTO NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA II. BROMATOLOGÍA. F. FARMACIA. UCM
1980 - 1981	DOCTORANDA / Universidad Complutense de Madrid
1978 - 1980	TESINANDA / Instituto de Fermentaciones Industriales
2016 -	Coordinadora de inclusión y de voluntariado / Facultad de Farmacia
2016 -	Miembro del Equipo de Gobierno / Facultad de Farmacia
2015 -	Catedrática Acreditada a nivel nacional / UCM
1987 -	PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD / Universidad Complutense de Madrid

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctor por la Universidad Complutense de Madrid dentro del Programa en Farmacia	Universidad Complutense de Madrid / España	1984
Farmacia	Facultad de Farmacia.	1984
Farmacia	Universidad Complutense de Madrid / España	1978
Licenciado en Farmacia	Facultad de Farmacia	1978

Parte B. RESUMEN DEL CV

Actividad docente:

-Evaluación docente (Docentia UCM) Muy Positiva desde 2012-2013

-Coordinadora de un gran número de asignaturas de los Grados en Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimento y Nutrición Humana y Dietética, así como en el Programa de doctorado: Ciencia, tecnología y análisis de los alimentos (F. Farmacia). Más de 30 asignaturas diferentes impartidas en distintas titulaciones de la Universidad Complutense de

Madrid (Licenciaturas, Grados, Programas de Doctorado y Másteres), desde el curso 1982-83, ininterrumpidamente, hasta la actualidad.

-Elaboración de material docente y participación en Proyectos de Innovación Docente desde el año 2009 y Participación como asistente en cursos orientados a la formación docente universitaria.

-Dirección de Tesis, Tesinas, DEAS, TFG, TFM, Trabajos Fin de Carrera Programa Erasmus.

- Miembro de diferentes Consejos de Titulación y representante del Departamento en los mismos.

- Miembro de tribunales para juzgar Tesis Doctorales, TFG, TFM, etc.

Actividad investigadora:

- Comienzo de la actividad investigadora en el año 1978 con la realización de la Tesina en la UEI de Microbiología en el IFI (CSIC). Posteriormente, Tesis Doctoral (1984, Sobresaliente Cum Laude) en el actual Dpto de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (Facultad de Farmacia, UCM). Tesis Doctoral, inicio de la Línea de investigación sobre fibra alimentaria, sus propiedades y determinación analítica. Destaca la participación en el Proyecto EU Project Dietary Fiber Reference Materials: Contract MAT1-CT92-0034 (1992-96). Trabajos posteriores sobre el aprovechamiento de subproductos vegetales como fuente de fibra alimentaria y prebióticos. Miembro de la Sociedad Española de Microbiota, Prebióticos y Probióticos y participación en la elaboración del Documento de Consenso sobre prebióticos y su importancia en la salud colónica. Actualmente continuación con las investigaciones acerca del aprovechamiento de subproductos, pero con especial hincapié en la obtención de prebióticos y estudio de su efecto sobre la salud humana.

-Resultado de estas investigaciones son la publicación de mas de 110 artículos, muchos de ellos en revistas de alto factor de impacto, varios capítulos de libro, mas de 50 comunicaciones a Congresos Nacionales e Internacionales. Numerosos Proyectos de Investigación, dirección de Tesis Doctorales, Tesinas, Diplomas de estudios Avanzados, Trabajos de Fin de Grado, Trabajos de Fin de Master. Colaboraciones internacionales con la Universidad de Milán, Centros de investigación de Méjico y Argentina. Dirección del Grupo de Investigación UCM “Alimentos de origen vegetal: procesado, calidad e ingredientes funcionales” (ALIVEF)

Seis quinquenios de evaluación docente y 4 sexenios de evaluación investigadora

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

1 **Artículo científico**. Alejandra; Marta; Lorena; Araceli; Beatríz. 2022. EDIBLE PLANT BY-PRODUCTS AS SOURCE OF POLYPHENOLS: PREBIOTIC EFFECT AND ANALYTICAL METHODS Critical Reviews in Food Science and Nutrition. Taylor and Francis.

2 **Artículo científico**. Araceli Redondo Cuenca; Selene Elizabeth Herrera Vázquez; Luis Condezo Hoyos; Eva Gómez Ordoñez; Pilar Rupérez Antón;. 2021. Inulin extraction from common inulin-containing plant sources Industrial Crops & Products. Elsevier. 170, pp.113726.

3 **Artículo científico**. Inmaculada Mateos-Aparicio Cediel; Rocio Jiménez de la Peña Aramada; Mª Luisa Pérez Cózar; Mª Pilar Rupérez Antón; Araceli Redondo Cuenca; Mª José Villanueva Suárez; Mª José Villanueva Suárez; Mª José Villanueva Suárez. 2020. Apple by-product dietary fibre exhibits potential prebiotic and hypolipidemic effectsin high-fat fed Wistar rats : Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre. Elsevier. 23, pp.100219.

4 **Artículo científico**. Mª José Villanueva Suarez; Inmaculada Mateos-Aparico Cediel; Mª Luisa Pérez Cózar; Wallace Yokoyama; Araceli Redondo Cuenca. 2019. Hypolipidemic effects of dietary fibre from an artichoke by-product in syrian hamsters Journal of Functional Foods. Elsevier. 56, pp.156-162.

5 **Artículo científico**. 2018. Chemical structure and molecular weight influence the in vitro fermentability of polysaccharide extracts from the edible seaweeds Himathalia elongate and Gigartina pistillata 10.1016/j.foodhyd.2018.05.016 Food Hydrocolloids.83, pp.348-354.

6 **Artículo científico**. 2018. Soybean Okara modulates gut microbiota in rats fed a high-fat 10.1016/j.bcdf.2018.09.002 Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre. 16, pp.100-107.

7 **Artículo científico**. INMACULADA MATEOS-APARICIO CEDIEL; Mª LUISA PÉREZ CÓZAR; ARACELI REDONDO CUENCA; Maria-Jose Villanueva-Suarez. (4/). 2016. Potential fat-lowering and prebiotic effects of okaraET (enzymatically treated okara) inhigh-cholesterol fed Wistar rats International Journal of Food Sciences and Nutrition. ISSN 0963-7486.

8 **Artículo científico**. INMACULADA MATEOS-APARICIO CEDIEL; Mª LUISA PÉREZ CÓZAR; ARACELI REDONDO CUENCA; Maria-Jose Villanueva-Suarez. (4/). 2015. Potential fat-lowering and prebiotic effects of okaraET (enzymatically treated okara) inhigh-cholesterol fed Wistar rats Plant Foods for Human Nutrition. ISSN 0921-9668.

9 **Artículo científico**. JL Alonso; F Azpiroz; M Calvo; et al; ;. (12/). 2015. Prebióticos. Concepto, propiedades y efectos beneficiosos Nutricion Hospitalaria. Supl. 1, pp.99-118. ISSN 0212-1611.

10 **Artículo científico**. INMACULADA MATEOS-APARICIO CEDIEL; MARCOS MOLINA RODRIGUEZ; ARACELI REDONDO CUENCA. (3/). 2015. Scavenging activity on DPPH radical of the enzymatically obtained oligosaccharides from Himanthalia elongata Current Nutrition and Food Science. 4. ISSN 1573-4013.

11 **Artículo científico**. VÍCTOR ANDRÉS; INMACULADA MATEOS-APARICIO CEDIEL; MONICA MORCILLO; ARACELI REDONDO CUENCA; MARIA DOLORES TENORIO SANZ; MARIA JOSE VILLANUEVA SUAREZ. (6/). 2014. Health-promoting effects in the gut and influence on lipid metabolism of Himanthalia elongata and Gigartina pistillata in hypercholesterolemic Wistar rats European Food Research and Technology. 238, pp.409-416. ISSN 1438-2377.

12 **Capítulo de libro**. Alejandra; Inmaculada; Mª Dolores; Mª José; Araceli. 2022. Phytochemicals in Soybeans: Bioactivity and Health Benefits'.Okara: a soybean by-product with interesting properties in nutrition and health. CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC ISBN 9780367466619.

13 **Capítulo de libro**. ARACELI REDONDO CUENCA; MARIA DOLORES TENORIO SANZ; MARIA JOSE VILLANUEVA SUAREZ. (1/). 2016. Factores antinutritivos: cómo potenciar el valor nutritivo y funcional de las legumbres Comunidad de Madrid.

14 **Capítulo de libro**. ISABEL GOÑI CAMBRODON; ARACELI REDONDO CUENCA; MARIA JOSE VILLANUEVA SUAREZ. (1/). 2016. HEALTHY DIETARY FIBERS FROM PLANT FOOD BY-PRODUCTS CRC Press, Taylor & Francis, Inc.,. ISBN 97814822-12297.

15 **Capítulo de libro**. INMACULADA MATEOS-APARICIO CEDIEL; ARACELI REDONDO CUENCA; MARIA JOSE VILLANUEVA SUAREZ. (2/). 2013. Dietary fiber from the food industry by-products NOVA PUBLISHERS INC.. ISBN 978-1-62808-931-8.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

1 **Proyecto**. Revalorización de subproductos del cultivo del espárrago para la obtención de ingredientes alimentarios.. Ministerio de Economia. Rocio Rodriguez Arcos. (UCM-IG). 01/01/2018-31/12/2020.

2 **Proyecto**. Mejora de la funcionalidad prebiótica de subproductos agroalimentarios por tratamiento simultáneo con enzimas hidrolíticas y alta presión hidrostática. Ministerio de Economia. Mª Pilar Rupérez Antón. (UCM-ICTAN). 01/01/2017-31/12/2019.

3 **Proyecto**. Estrategia basada en nutrigenética para el tratamiento personalizado de sobrepeso y obesidad;. ISABEL GOÑI CAMBRODON. 22/12/2016-22/12/2017.

4 **Proyecto**. Trivializando con los alimentos. INMACULADA MATEOS-APARICIO CEDIEL. 01/07/2016-30/06/2017.

5 **Proyecto**. JORNADAS CIENTÍFICAS SOBRE TÉCNICAS ANALÍTICAS UTILIZADAS PARA LA DETERMINACIÓN DE NUTRIENTES Y FITOQUÍMICOS DE IMPORTANCIA CLÍNICA Y ALIMENTARIA EN EL GRADO DE FARMACIA;VICERRECTORADO DE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD.;Proyectos de Innovación y Mejora de la Calidad Docente CIENCIAS DE LA SALUD (26 de mayo de 2015). UCM. ELENA RODRIGUEZ RODRIGUEZ. 26/05/2015-26/05/2016.

6 **Proyecto**. Caracterización del okara (subproducto de la soja) como materia prima para la obtención de alimentos funcionales. UCM-SANTANDER. ARACELI REDONDO CUENCA. 17/11/2014-20/11/2015. 1.264,7 €.

7 **Proyecto**. HERRAMIENTAS ONLINE DE APRENDIZAJE Y AUTOEVALUACIÓN EN EL ÁMBITO DEL CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. Universidad Complutense de Madrid. MARIA DOLORES TENORIO SANZ. 01/05/2014-30/04/2015. 375 €.

8 **Proyecto**. Aislamiento, fraccionamiento e identificación de los polisacáridos procedentes de algas comestibles mediante técnicas cromatográficas y espectrométricas. Estudio comparativo de algas pardas y rojas. UCM-SANTANDER. ARACELI REDONDO CUENCA. 01/01/2011-31/12/2011. 2.100 €.

9 **Proyecto**. METODOLOGÍAS INNOVADORAS EN LA DOCENCIA DEL ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS.. Universidad Complutense de Madrid. CARMEN DIEZ MARQUES. 01/10/2009-31/07/2010. 3.000 €.

10 **Proyecto**. OBTENCIÓN DE OLIGOSACÁRIDOS A PARTIR DE OKARA DE SOJA POR TRATAMIENTO ENZIMÁTICO.. BANCO SANTANDER. REDONDO CUENCA. Desde 01/2009.

11 **Contrato**. Análisis de carotenoides en variedades de zanahorias recién recolectadas y sometidas a radiación UV-C Universidad Politécnica de Madrid. MARIA DOLORES TENORIO SANZ. 15/02/2015-30/05/2015.

12 **Contrato**. Estudio del incremento de la vida comercial de alimentos perecederos almacenados en cámaras frigoríficas polivalentes y tratadas con un absorbedor de volátiles SuperBio-Star S.A.. MARIA JOSE VILLANUEVA SUAREZ. 01/01/2003-05/01/2004. 6.000,84 €.

13 **Contrato**. Estudio del incremento de la vida comercial de alimentos perecederos almacenados en cámaras frigoríficas polivalentes y tratadas con un absorbedor de volátiles SuperBio-Star S.A.. VILLANUEVA SUAREZ. 01/01/2003-31/12/2003. 6.000,84 €.

14 **Contrato**. Hacia un desayuno más saludable: educación nutricional de la Ayuntamiento de Alcorcón. TENORIO SANZ. 01/01/2003-01/01/2004. 3.540,32 €.

15 **Contrato**. Hacia un desayuno más saludable: educación nutricional de la población infantil de Alcorcón. Ayuntamiento de Alcorcón. MARIA DOLORES TENORIO SANZ. 01/01/2003-01/01/2004. 3.540,32 €.

16 **Contrato**. Efecto del absorbedor de volátiles Green Keeper (GK) en la prolongación de la vida útil de kiwi, plátano, judía verde y champiñón envasados en materiales poliméricos. SuperBio-Star S.A.. VILLANUEVA SUAREZ. 01/01/2001-31/12/2001. 6.000 €.

C.4. Actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados

1 **Patente de invención**. Mª LUISA PÉREZ CÓZAR; ARACELI REDONDO CUENCA; Mª PILAR RUPEREZ ANTÓN; MARIA JOSE VILLANUEVA SUAREZ. Método para la obtención de oligosacáridos vegetales ES 2 355 788 B1 25/01/2012. CSIC y UCM.

2 **Patente de invención**. GUADALUPE PRÉSTAMO MARTÍNEZ; ARACELI REDONDO CUENCA; Mª PILAR RUPEREZ ANTÓN. Recubrimiento prebiótico a base de okara para fritos y precocinados Consejo Superior de Investigaciones Científicas.