

Fecha del CVA	01/05/2022
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	Marta		
Apellidos *	Mesias Garcia		
Sexo *	Mujer	Fecha de Nacimiento *	07/03/1977
DNI/NIE/Pasaporte *	33978050N	Teléfono *	915492300
URL Web			
Dirección Email	mmesias@ictan.csic.es, mamesias@ucm.es		
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *	0000-0003-0905-1587	
	Researcher ID	E-7280-2014	
	Scopus Author ID	24174903200	

* Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Titulado Superior de Actividades Técnicas y Profesionales		
Fecha inicio	2016		
Organismo / Institución	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICION		
Departamento / Centro	Caracterización, Calidad y Seguridad / ICTAN		
País	España	Teléfono	915492300 - 231307
Palabras clave			

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Programa Oficial de Doctorado en Nutrición Humana	Universidad de Granada / España	2007
Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Intensificación Tecnología de los Alimentos	Universidad de Granada / España	2002
Licenciado en Farmacia Orientación Sanitaria	Universidad de Sevilla / España	2000

A.4. Indicadores generales de calidad de la producción científica

- No poseo sexenios reconocidos dada la vinculación temporal y la situación actual que hasta el momento he mantenido con el CSIC y con la Universidad.
- Número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años: 1
- Número de Tesis Fin de Máster (TFMs)/Trabajos Fin de Grado (TFGs) dirigidos en los últimos 10 años: 21
- Citas totales WOS: 1021 - Citas totales Scopus: 1238s
- Publicaciones SCI totales y distribución por cuartiles: 63 (50Q1, 9Q2; 2Q3+2Q4)
- Índice h WOS: 19 - Índice h Scopus: 22
- Total comunicaciones: 120 (congresos internacionales: 83; congresos nacionales: 37).

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

La actividad de la Dra. Mesías se ha desarrollado siempre en el ámbito del procesado de los alimentos y en concreto en la reacción de Maillard y en su repercusión desde un punto de vista nutricional y toxicológico. En los últimos años se ha centrado en profundizar el conocimiento acerca de los contaminantes químicos de procesado, investigando su mecanismo de formación y buscando estrategias para mitigar la formación durante el procesado y por tanto la exposición a través del consumo de los alimentos.

La formación académica comenzó con el estudio de la licenciatura en Farmacia (2000) en la Universidad de Sevilla y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2002) en la Universidad de Granada, realizando el doctorado en el Departamento de Nutrición Animal de la Estación Experimental del Zaidín (CSIC) en Granada, gracias a la concesión de una beca predoctoral de Formación del Profesorado Universitario (FPU) en el año 2007. Su tesis doctoral obtuvo el premio Extraordinario de Doctorado. Posteriormente, disfrutó varios contratos postdoctorales: en el Centro de Cirugía de Mínima Invasión Jesús Usón (Cáceres) (2008) y en la Universidad de Granada (UGR) (2008-2011), a través de dos contratos de investigación de convocatorias competitivas. En los contratos de la UGR realizó tanto tareas científicas como docentes, impartiendo clases en las Licenciaturas de Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética. Los distintos contratos han permitido el establecimiento de relaciones científicas con otros grupos nacionales, ampliando los conocimientos y las directrices de la investigación y la docencia. En el año 2011 se incorporó al grupo CHEMPROFOOD en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN, CSIC) en Madrid, inicialmente como doctor contratado a cargo de un Proyecto Europeo y posteriormente con otros contratos postdoctorales, siempre de carácter competitivo. Desde Julio de 2016 y hasta la actualidad, es Titulado Superior de actividades Técnicas y Profesionales. Además, desde el curso académico 2018/2019 es Profesora Asociada de la Universidad Complutense de Madrid, compaginando la labor docente con la investigadora. Ha participado en un total de 17 proyectos de investigación de diferentes entidades nacionales e internacionales (IP de uno de ellos), 4 proyectos docentes, 8 proyectos de divulgación científica (IP de dos de ellos), así como en 40 contratos de apoyo tecnológico/prestaciones de servicio. Ha publicado un total de 63 artículos SCI, 14 en revistas no indexadas y 13 capítulos de libro. Sus publicaciones han sido citadas más de 1000 veces según la WOS, dando lugar a un índice h de 19. Pertenece al comité editorial de las revistas Journal of Food Research y Vitae. Destacar su participación en congresos, nacionales e internacionales, habiendo realizado 120 comunicaciones orales o posters. La labor científica ha estado acompañada de una labor docente y divulgativa, impartiendo numerosas charlas y seminarios, así como cursos de formación científico-divulgativo. Desde octubre del 2016, además, pertenece a la Unidad de Cultura Científica del ICTAN, promoviendo y realizando actividades divulgativas.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

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

- 1 **Artículo científico.** M Mesias; C Delgado-Andrade; FJ Morales. 2022. An updated view of acrylamide in cereal products Current Opinion in Food Science.
- 2 **Artículo científico.** L Teixeira; A Lima; C Delgado-Andrade; M Mesias; I Seiquer. 2022. Bioavailability evaluation of calcium, magnesium and zinc in Brazilian cheese through a combined model of in vitro digestion and Caco-2 cells J Food Compos Anal.
- 3 **Artículo científico.** L Gonzalez-Mulero; C Delgado-Andrade; FJ Morales; E Olombrada; M Mesias. 2022. Study of furanic compound content in common Spanish culinary preparations. Influence of the food preparation setting J Food Compos Anal.
- 4 **Artículo científico.** M Mesias; C Delgado-Andrade; F Holgado; L Gonzalez-Mulero; FJ Morales. 2021. Effect of consumer's decisions on acrylamide exposure during the preparation of French fries. Part 2: Color analysis Food and Chemical Toxicology.
- 5 **Artículo científico.** M Mesias; E Olombrada; L Gonzalez-Mulero; FJ Morales; C Delgado-Andrade. 2021. Investigation on heat-induced chemical indexes in traditional and reformulated biscuits Journal of Food Composition and Analysis.

C.2. Congresos

- 1 L Gonzalez-Mulero; C Delgado-Andrade; FJ Morales; M Mesias. Exposición a acrilamida en la dieta de comedores de centros escolares. XXVI Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. 2022.

- 2 A Martin de Andres; MA Martin; M Mesias. Papel de las unidades de cultura científica en la difusión de la nutrición. Caso práctico durante la Semana de la Ciencia 2021 en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC).. XXVI Jornadas Internacionales de Nutrición Práctica. 2022.
- 3 M Mesias; FJ Morales; E Pereira; C Caleja; TCS Pires; RC Calhelha; L Barros. Risk/benefits of new ingredients added to novel cereal-based formulations. Transcolab Summit - Trends in grain-based foods. 2022.
- 4 M Mesias; C Delgado-Andrade; F Holgado; L Gonzalez-Mulero; FJ Morales. Consumer's decisions on the selection of the end-point in a controlled potato frying process influence the exposure to Acrylamide. EuroFoodChem. 2021.
- 5 M Mesias; E Olombrada; L Gonzalez-Mulero; FJ Morales; C Delgado-Andrade. Investigation of heat-induced chemical indexes in traditional and reformulated biscuits. EuroFoodChem. 2021.

C.3. Proyectos y Contratos

- 1 **Proyecto**. Estrategias integradas para la mejora de la calidad, la seguridad y la funcionalidad de los alimentos: hacia una alimentación saludable. M Luisa Marina. (INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICION). 01/01/2019-31/12/2023.
- 2 **Proyecto**. Exposición y bioaccesibilidad de acrilamida en el ámbito de la restauración colectiva y la cocina tradicional. ACRINTAKE. Marta Mesias Garcia. (INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICION). 01/01/2019-30/09/2022.
- 3 **Proyecto**. Identificación de estrategias globales de mitigación de formación de acrilamida durante la elaboración de panela: Fomento de una red de apoyo público-privada en Sudamérica. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Francisco Morales Navas. (INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICION). 01/01/2018-31/12/2019.
- 4 **Proyecto**. Incidencia de las operaciones de fritura doméstica y de restauración colectiva en la exposición a nuevos contaminantes químicos de procesado: SAFEFRYING. Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades. Francisco Morales Navas. (INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICION). 01/01/2016-31/12/2018.
- 5 **Proyecto**. Nuevas formulaciones de productos de aperitivo fritos y horneados. Incidencia sobre la formación de contaminantes de procesado. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Cristina Delgado Andrade. (INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Y NUTRICION). 01/12/2017-30/11/2018.
- 6 **Contrato**. Determinación de los niveles de acrilamida en patatas fritas como base para el diseño de modelos quimiométricos predictivos Universidad de Navarra. M Mesias. Desde 01/02/2022.
- 7 **Contrato**. Evaluación de un método rápido y sensible de medición semicuantitativa de acrilamida en productos de aperitivo de patata IBERSNACK. FJ Morales. Desde 01/06/2021.
- 8 **Contrato**. Análisis del contenido en acrilamida y sus precursores en muestras de patatas como respaldo a la aplicación de tecnologías quimiométricas predictivas Universidad de Navarra. M Mesias. Desde 01/12/2020.
- 9 **Contrato**. Evaluation of Acrylamide content in potato crisps Altho SA. FJ Morales. Desde 15/06/2020.
- 10 **Contrato**. COLOR – Reducción de Acrilamida en Alimentos Procesados CYL IBERSNACKS. FJ Morales. Desde 20/12/2018.

C.4. Actividades de transferencia y explotación de resultados

FJ Morales; M Mesias; C Delgado-Andrade. SAFEFRYING. Aplicación de móvil para reducir el riesgo de la presencia de la contaminante acrilamida en las patatas fritas través de la evaluación objetiva del color