

CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

AVISO IMPORTANTE – El *Curriculum Vitae* abreviado **no podrá exceder de 4 páginas**. Para rellenar correctamente este documento, lea detenidamente las instrucciones disponibles en la web de la convocatoria.

Fecha del CVA 12/05/2023

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Manuel		
Apellidos	Gómez Pallarés		
Sexo (*)	Masculino	Fecha de nacimiento	05/06/1966
DNI, NIE, pasaporte	19999886Y		
Dirección email	mgpallares@uva.es	URL Web	https://innograin.uva.es/
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0003-2650-4082		

* *datos obligatorios*

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	25/04/11		
Organismo/ Institución	Universidad de Valladolid		
Departamento/ Centro	Dpto, Ingeniería Agrícola y Forestal/E.T.S.Ing. Agrarias de Palencia		
País	España	Teléfono	979108495
Palabras clave	Cereales, harinas, almidón, proteínas, pan, fibra, enzimas		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
06/08 a 05/11	Titular de Universidad en la Universidad de Valladolid
01/97 a 06/08	Titular de Escuela Universitaria en la Universidad de Valladolid
11/94 a 12/96	Ayudante de Escuela Universitaria en la Universidad de Valladolid

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/Pais	Año
Ingeniero Agrónomo	Universidad Politécnica de Valencia	1990
Doctor en Tecnología de Alimentos	Universidad Politécnica de Valencia	1996

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5.000 caracteres, incluyendo espacios):

Me incorporé al área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Valladolid en 1994 para impartir docencia de “Industrialización de Cereales” y “Panificación y pastelería industrial”, entre otras asignaturas. El área se había creado un año antes y no contaba con laboratorios de investigación ni con investigadores con experiencia. En 1996 conseguí terminar mi tesis doctoral, en aspectos relacionados sobre los champiñones, que había comenzado en la Univ. Politécnica de Valencia, siendo el primer doctor en el área. A partir de ese momento centre mis esfuerzos en montar un laboratorio y una planta piloto de cereales y panificación, que ha ido creciendo desde ese momento de manera continua. Los primeros resultados de investigación en esta línea vieron la luz, en forma de artículo en revista SCI en el año 2003. A partir de ese momento, debido a la experiencia acumulada, a los medios conseguidos, y a los fondos captados, el número de artículos se ha incrementado cada año. En la actualidad soy uno de los autores con más publicaciones a nivel mundial, en los últimos 10 años, en el área de Food



Technology, con la palabra “flour” en el tema, así como con la palabra cookie, bread y cake. Mis investigaciones en un primer momento se centraron en la mejora de los procesos de panificación tradicionales, pero posteriormente se han centrado en el desarrollo y mejora de productos sin gluten, así como en la creación de harinas con funcionalidades específicas por métodos físicos. Fruto de estas investigaciones he publicado 168 artículos en revistas SCI, y 14 capítulos en libros internacionales por invitación.

Además de mi labor investigadora me gustaría destacar mi labor formadora, y la transferencia de las personas formadas a universidades y empresas. He dirigido 10 tesis doctorales y todas estas personas están trabajando en la actualidad en labores de I+D relacionadas directamente con las temáticas de sus tesis doctorales (2 profesores universitarios, uno de ellos en Dinamarca, una persona con un contrato Ramón y Cajal, 2 con contratos postdoctorales (Dinamarca y Francia), y 5 en la empresa privada (2 dirigiendo departamentos de I+D). Además, he tutorado más de 150 entre Trabajos Fin de Carrera, Grado o Máster, transfiriendo directamente a la industria del sector cerealista a más de 50 de estos alumnos. Entre estas personas me gustaría destacar a Mario Martínez, galardonado con el Nils Foss Talent Prize 2021 (Foss Analytics, Dinamarca), el Young Scientist Research Award (Cereals & Grains Association, EE. UU.), el Ontario Excellent Researcher Award (Gobierno de Ontario, Canadá, concesión de 111k €) y la beca de excelencia DFF-Sapere Aude (Dinamarca, concesión de 833k €). También me gustaría destacar a Laura Román que ha sido galardonada con el premio L'Oréal-UNESCO's For Women in Science en Dinamarca, el Nils Foss Talent Prize 2022 (Foss Analytics, Dinamarca), y acaba de conseguir un contrato de investigación Ramón y Cajal 2022.

Gracias a los resultados de mis investigaciones he desarrollado más de 50 convenios o contratos de investigación con la industria o administración, la mayoría de ellos como IP, habiendo captado más de 500.000€. También he sido coordinador del grupo de panificación de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas, donde actualmente soy vicepresidente. En cuanto a la transferencia de los resultados de investigación, además de estos contratos, participo regularmente en organización de jornadas técnicas, formación a empresas y he colaborado con distintos medios de comunicación nacionales (prensa, radio y televisión), y regionales.

En cuanto a la internacionalización, he recibido 10 investigadores de distintos países (Argentina, Brasil, Canadá, Italia, Nueva Zelanda, Túnez) en estancias de diversa duración. Mis doctorados han realizado estancias en USA, Nueva Zelanda, Alemania, Dinamarca y Canadá. He participado en un proyecto CYTED, como coordinador del grupo de mi universidad, y he sido el coordinador del grupo de la UVA en un proyecto interregional con Portugal, liderado por el Instituto Politécnico de Braganza.

Algunos datos relevantes:

4 sexenios de investigación (último concedido en 2021); 1 sexenio de transferencia (concedido en 2018)

Publicaciones SCI: 168 (Q1: 84)

Índice h: 41 (55 en google scholar)

Director de la Unidad de Investigación Consolidada (reconocimiento de la Junta de Castilla y León) nº 281

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

- Sigüenza-Andrés, T., Gómez, M., Rodríguez-Nogales, J.M., Caro, I. (2023) Development of a fermented plant-based beverage from discarded bread flour. *LWT-Food Science and Technology*, 182, 114795. DOI: 10.1016/j.lwt.2023.114795
- Belorio, M., Gómez, M. (2022) Psyllium: a useful functional ingredient in food systems. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62:527-538. DOI: 10.1080/10408398.2020.1822276
- Paesani, C., Gómez, M. (2021) Effects of the pre-frying process on the cooking quality of rice. *LWT-Food Science and Technology*, 140:110743. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.110743
- Roman, L., Gómez, M., Martínez, M.M. (2021) Mesoscale structuring of gluten-free bread with starch. *Current Opinion in Food Science*, 38:189-195. DOI: 10.1016/j.cofs.2020.12.003
- Bravo-Nuñez, A., Gutkosky, L.C., Gómez, M. (2020) Understanding whole wheat flour and its effect in breads. A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19:3241-3265. DOI: 10.1111/1541-4337.12625

- Paesani, C, Bravo-Nuñez, A., Gómez, M. (2020) Effect of stabilisation of whole-grain maize flour on the characteristics of gluten-free cookies. *LWT-Food Science and Technology*, 132:109931. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109931
- Roman, L., Reguilón, M.P., Martínez, M.M., Gomez, M. (2020) The effects of starch cross-linking, stabilization and pre-gelatinization at reducing gluten-free bread staling. *LWT-Food Science and Technology*, 132:109908. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109908
- Belorio, M., Gómez, M. (2020) Gluten free muffins versus gluten containing muffins: Ingredients and nutritional differences. *Trends in Food Science & Technology*, 102:249-253. DOI: 10.1016/j.tifs.2020.03.015
- Belorio, M., Marcondes, G., Gómez, M. (2020) Influence of psyllium versus xanthan gum in starch properties. *Food Hydrocolloids*, 105:105843 DOI: 10.1016/j.foodhyd.2020.105843
- Roman, L., Reguilón, M.P., Gomez, M., Martínez, M.M. (2020) Intermediate length amylose increases the crumb hardness of rice flour gluten-free breads. *Food Hydrocolloids*, 100: 105451. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2019.105451
- Bravo-Nuñez, A., Gómez, M. (2019) Physicochemical properties of native and extruded maize flours in the presence of animal proteins. *Journal of Food Engineering*, 243:49-56. DOI:10.1016/j.jfoodeng.2018.09.005
- Roman, L., Belorio, M., Gomez, M. (2019) Gluten-free breads: The gap between research and commercial reality. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18:690-702. DOI:10.1111/1541-4337.12437

C.2. Proyectos

1. **Laboratorio Colaborativo Transfronterizo para la sostenibilidad y innovación del sector Agroalimentario y Agroindustrial (TRANSCoLAB).** Programa INTERREG V A España Portugal (POCTEP). Proyecto 0612_TRANS_CO_LAB_2_P (Financia la Unión Europea). Fechas: 2019-2021. Presupuesto subproyecto UVA: 171.594,03€. Tipo de participación: IP del subproyecto de la Univ. Valladolid
2. **Estudio de la extrusión como herramienta para obtener matrices hidratos de carbono - proteína y su integración en alimentos libres de gluten.** Programa estatal de investigación, desarrollo e innovación orientada a los retos de la sociedad 2014. Ministerio de Economía y Competitividad (AGL2014-52928-C2-2-R). Fechas: 2015-2018. Presupuesto: 114.950€. Tipo de participación: Investigador Principal
3. **Combinación de tratamientos enzimáticos y extrusión para modificar las propiedades funcionales de las harinas.** Convocatoria de Proyectos de Investigación de la Junta de Castilla y León. VA054A12-2. Fechas: 2012-2014. Presupuesto: 30.000€. Tipo de participación: Investigador Principal
4. **Hacia alimentos horneados libres de gluten más saludables. Efecto combinado de tratamientos enzimáticos y físicos sobre matrices hidrocarbonadas.** Ministerio de Ciencia e Innovación (AGL2011-23802). Fechas: 2012-2014. Presupuesto: 78.650€. IP: Cristina Molina (IATA-CSIC). Tipo de participación: Investigador

C.3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

1. **Desarrollo e innovación tecnológica y funcional de variedades de trigo blando en Castilla y León.** Empresa financiadora: GALLETAS SIRO, S.A.. Fechas: 2020-2022. Importe: 135.550€. Tipo de participación: Investigador Principal
2. **Investigación y desarrollo de nuevas harinas saludables.** Empresa financiadora: Coperblanc Zamorana. Fechas: 2018-2019. Importe: 10.000€. Tipo de participación: Investigador Principal

3. **Mejora de la vida útil de pan sin gluten mediante inclusión de componentes novedosos.** Empresa financiadora: SIRO AGUILAR, S.L.U.. Fechas: 2017-2018. Importe: 30.000€. Tipo de participación: Investigador Principal
4. **Desarrollo de bizcochos/magdalenas bajos en calorías.** Empresa financiadora: SIRO EL ESPINAR, S.L.U.. Fechas: 2016-2017. Importe: 18.000€. Tipo de participación: Investigador Principal
5. **Diseño de nuevos procesos para la obtención de productos hidrolizados enzimáticamente con nuevas propiedades funcionales.** Empresa financiadora: Molendum Ingredients. Fechas: 2014-2016. Importe: 88.948€. Tipo de participación: Investigador Principal
6. **Asesoría Técnica para el Desarrollo de Nuevos Productos de IV y V Gamma Libres de Gluten.** Empresa financiadora: Industria Gastronómica Blanca Mencía SL. Fechas: 2013-2014. Importe: 29.560€. Tipo de participación: Investigador Principal
7. **Investigación en Ingredientes y Alimentos Saludables.** Empresa financiadora: GALLETAS SIRO, S.A.. Fechas: 2009-2012. Importe: 286.000€. Tipo de participación: Investigador Principal

C.4. Patentes

Dispositivo y procedimiento para medir mojabilidad de productos alimentarios. Inventores: Manuel Gómez Pallarés; Mario Martínez Martínez. N° de publicación: WO2015086874 A1. País de prioridad: España. Fecha de prioridad: 12/13. Entidad titular: Universidad de Valladolid

C.5. Tesis doctorales dirigidas

Influencia de las propiedades físicas de harinas de cereales sin gluten en la digestibilidad y los parámetros de calidad de panes y bizcochos. **Esther de la Hera Aguado.** 29 de noviembre de 2013

Extruded flours: applications and new functionality. **Mario Martínez Martínez.** 26 de enero de 2016

Reformulación de panes y galletas de masa corta sin gluten: cambios en la reología de las masas y en la calidad de los productos. **Camino Martínez Mancebo.** 25 de noviembre de 2016

Analysis of volatile compounds in bread and related products. Improvement of gluten-free breads aroma. **Joana Pico Carbajo.** 13 de abril de 2018

Role of starch gelatinization and fragmentation in extruded flour functionality. **Laura Román Rivas.** 14 de septiembre de 2018

Estudio de la incorporación de altos porcentajes de proteínas en productos sin gluten a base de cereales. **Marta Sahagún Carabaza.** 8 de noviembre de 2019

Interacciones proteína-almidón y su aplicación en sistemas modelo. **Ángela Bravo Núñez.** 18 de diciembre de 2019

Empleo del psyllium para el desarrollo de nuevos productos a base de cereales. **Mayara Lopes da Silva Belorio.** 1 de octubre de 2020

Reutilización para alimentación humana de los desechos de pan en industria y distribución. **Priscila Guerra de Oliveira.** 17 de febrero de 2023