

Fecha del CVA

31/10/2025

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos	Esther Sanjuán Velázquez		
Núm. identificación del investigador	Researcher ID		
	Scopus Author ID	6603550348	
	* Código ORCID	0000-0002-4789-8124	

* Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Las Palmas de Gran Canaria		
Dpto. / Centro	Dpto. de Patología Animal, Producción Animal, Bromatología y Tecnología de los Alimentos / Facultad de Veterinaria		
Dirección	Facultad de Veterinaria s/n. Trasmontaña. Campus de Arucas. 35413. Arucas. Las Palmas.		
Categoría profesional	Profesora Titular de Universidad	Fecha inicio	1997
Palabras clave	Ciencias naturales y ciencias de la salud; Tecnología de alimentos; Contaminación de los alimentos; Seguridad Alimentaria.		

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Doctorado en Veterinaria y Ciencias Alimentarias	Universidad de Córdoba	1992
Licenciatura en Veterinaria	Universidad de Córdoba	1987

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

- Número de sexenios de investigación concedidos: 3 (el último, concedido por Resolución de 3 de mayo de 2022).
- Número de Tesis Doctorales dirigidas: 12, (1 en los últimos 6 años).
- Citas totales: 920.
- Publicaciones totales en revistas de impacto: 31; primer cuartil (Q1): 12, (4 en los últimos 6 años).
- Índice H: 15.

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Dra. en Veterinaria por la Universidad de Córdoba y Diplomada en Sanidad por la Escuela Nacional de Sanidad, actualmente profesora titular de Universidad en el área de Nutrición y Bromatología en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) desde 1997.

Desde sus inicios como becaria, colaboró en el grupo de investigación AGR0120 del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Córdoba, participando en proyectos y realizando su Tesis Doctoral en el ámbito de la mejora de producción de quesos artesanos elaborados con cuajo vegetal. En la ULPGC, como coordinadora desde 2006 hasta la actualidad del Grupo de Investigación Reconocido OHAPA (Oficina de Higiene de Alimentos y Protección Alimentaria), ha desarrollado su trabajo bajo tres líneas principales: caracterización físico-química y microbiológica de alimentos autóctonos; instauración de Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en Establecimientos Alimentarios; determinación y control de la piocianina producida por *Pseudomonas fluorescens* en quesos frescos.

Sus labores docentes se han venido desarrollando primero en la Universidad de Córdoba (1988-1990) como Colaboradora Honoraria en el Dpto. de Bromatología y Tecnología de Alimentos, y más tarde en el área de Nutrición y Bromatología de la ULPGC, empezando como becaria (1990), luego como profesora asociada (1990-1994), interina (1995-1997), y finalmente como profesora titular (1997 hasta hoy), habiendo obtenido en la actualidad 6 tramos (quinquenios) reconocidos por méritos docentes positivos. Coordinadora también de asignaturas de este área, impartidas en diversos Másteres, Programas de doctorado (algunos

de ellos interdepartamentales e interuniversitarios), Grado de Teleformación y Título de Experto en la ULPGC. Actualmente se encuentra acreditada con el Título Propio de “Experto Universitario en Docencia Universitaria”, por la ULPGC.

Cuenta con tres sexenios de investigación reconocidos (períodos 91-99, 2002-2015 y 2016-2021). Ha participado en 1 proyecto de investigación a nivel nacional, 7 autonómicos (en 3 de ellos, como investigadora principal), 1 de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y 1 del Cabildo Insular de Gran Canaria.

En cuanto a contratos/proyectos, mediante Convenios de colaboración de I+D, ha participado en 20 (en 11 de ellos como IP) entre la ULPGC y diversas entidades oficiales o privadas, a través de la Fundación Universitaria de Las Palmas, para el desarrollo de servicios de control, asesoramiento y formación en materia de Control e Higiene Alimentaria.

Desde 1992 hasta la actualidad ha publicado 126 documentos científicos, unos en forma de artículos (31 en revistas indexadas), otros como libros (6), capítulos de libros (6), o CD (1). Ha realizado tres estancias de investigación en centros externos a la ULPGC (en Reino Unido y Chile) en los que se formó en aspectos novedosos sobre microbiología alimentaria y tecnología e higiene en productos lácteos.

En cuanto a Congresos científicos, ha participado con 142 aportaciones, siendo 70 de ellos internacionales. Ha contribuido por cinco ocasiones en la organización de Congresos Nacionales, formando parte del Comité Científico (2012-2019).

Ha sido directora y codirectora de 12 Tesis Doctorales que han sido defendidas desde 1998 hasta la actualidad en la ULPGC, así como también de 4 tesinas de licenciatura y múltiples Trabajos de Fin de Grado (19), de Máster (28) y Doctorado.

Desde el año 2006 a 2017 fue Jefa de Servicio de la OHAPA de la ULPGC, en la que se desarrollaron labores de servicio, docencia e investigación en materia de control e higiene alimentaria.

En 12 ocasiones ha obtenido Premios de distintas entidades oficiales u organizadores, por trabajos relacionados con las líneas de trabajo de investigación expuestas. También, en el ámbito docente cuenta con el Reconocimiento de la Excelencia en la convocatoria Docencia-ULPGC 2022/2023.

Ha pertenecido al Comité editor de la Revista Canaria de Ciencias Veterinarias (2003-2013), y para otras revistas indexadas ha actuado como revisor de publicaciones científicas.

Ha sido directora y codirectora de diversos programas de doctorado ofertados en la ULPGC, así como coordinadora de másteres en la ULPGC y colaboradora con la Universidad de La Laguna.

Durante 10 años (1994-2004), desempeñó el cargo de Secretaria de Departamento en la Facultad de Veterinaria de la ULPGC.

Idiomas: obtención del First Certificate in English por la University of Cambridge. Acreditación del Nivel B2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas en el idioma Inglés, por la ULPGC.

Miembro de diversos Comités de Cata del Consejo Regulador y de Concursos insulares en quesos y mieles a nivel regional, dependientes del Gobierno de Canarias y del Cabildo Insular de Gran Canaria (desde 1992 hasta la actualidad).

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones (últimos 6 años)

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores

1. Artículo científico (5/9)

Talayi-Anbaran, A., Jáber, J.R., Rasouli, B., Seidavi, A., Sanjuán, E., Ramírez, L., Espinosa, J., Saavedra, P., Ventura, M. (2025). Compatible alternative to antibiotics in broilers: evaluating *Nigella sativa* as a natural growth promoter. *Org. Agr.* 1-18.

DOI: 10.1007/s13165-025-00521-9

2. Artículo científico (6/7)

Barbera, M., Mendoza-Grimón, V., Espinosa, Rodríguez Ponce, E., Gracia, A., Sanjuán, E.,

Ventura, M.R. (2025). Feed intake, preferences, in vivo digestibility, and nutritional value of teder (*B. bituminosa* var. *bituminosa*) and maralfalfa (*Pennisetum purpureum*) in Canary sheep. *Trop Anim Health Prod* **57**, 44.
DOI: 10.1007/s11250-025-04284-z

3. Artículo científico (5/5)

Hernández-Arencibia, P., Saavedra, P., Carrascosa Iruzubieta, C., Monzón, E., Sanjuán, E. (2024). Taste Panellists' Evaluations in Official Cheese Competitions: Analysis for Improvement Proposals. *Foods*, **13**(23), 3769.
DOI: 10.3390/foods13233769

4. Artículo científico (3/6)

Vega Rodríguez, Angelo; Rodríguez Oramas, Cristina Isabel; Sanjuán Velázquez, Esther; de la Torre, Arturo Hardisson; Armendáriz, Carmen Rubio; Conrado Carrascosa Iruzubieta. (2022). *Applied Sciences*, **12**(6), 2861, 1-24pp. EISSN 2076-3417.
DOI: 10.3390/app12062861

5. Artículo científico (5/5)

Saavedra, P., Santana, A., Bello, L., Pacheco, J.M., Sanjuán, E. (2021). A Bayesian spatio-temporal analysis of mortality rates in Spain: application to the COVID-19 2020 outbreak. *Population Health Metrics*, **19**(1), 1-10. ISSN/ISBN: 1478-7954.
DOI: 10.1186/s12963-021-00259-y

6. Artículo científico (5/5)

Verdú, A., Millán, R., Saavedra, P., Carrascosa, C., Sanjuán, E. (2021). Does the Consumer Sociodemographic Profile Influence the Perception of Aspects Related and Not Related to Food Safety? A Study in Traditional Spanish Street Markets. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, **18**(18): 9794.
DOI: 10.3390/ijerph18189794

7. Artículo científico. (4/6)

Ahmed, Sydia; Navarro Botello, Victor; Jáber Mohamad, José Raduán; Sanjuán Velázquez, Esther; Rodríguez Ponce, Eligia; Rodríguez Ventura Myriam. (2021). Characteristics of Canary Hair Sheep's Breed Carcass Fed Banana (Musa acuminata) By-Products: Effects on Regional Tissue Composition, pH and Color. *International Journal of Agriculture & Biology*, **26**,431-435. ISSN/ISBN: 1560-8530.
DOI: 10.17957/IJAB/15.1853

8. Artículo científico. (5/5)

Ramírez-Olivares, N.; Pérez-González, G.; Millán, R.; Carrascosa, C.; Sanjuán, E. (2020). Artisanal cheese with no designation of origin: keys to correctly label it. *Journal of Applied Animal Research*, **48**(1), pp.515-524. ISSN 0974-1844, ISBN 0971-2119.
DOI: 10.1080/09712119.2020.1837841

9. Artículo científico. (3/8)

Carrascosa, C.; Martínez, R.; Sanjuán, E.; Millán, R.; Del Rosario Quintana, C.; Acosta Arbelo, F.; García, A.; Jaber, J.R. (2021). Identification of the *Pseudomonas fluorescens* group as being responsible for blue pigment on fresh cheese. *Journal Dairy Science*, **104**(6), 6548-6558. ISSN 0022-0302.
DOI: 10.3168/jds.2020-19517

10. Artículo científico. (2/8)

Carrascosa, C.; Sanjuán, E.; Millán, R.; Martín, S.; Saavedra P.; Raposo, A.; del Rosario Quintana, C.; Jaber, J.R. (2019). Is the use of supermarket trolleys microbiologically safe? Study of microbiological contamination. *Journal of Applied Animal Research*, **47**-Issue1, pp.17-23. ISSN 0971-2119.
DOI: 10.1080/09712119.2018.1555091

11. Artículo científico. (3/6)

Raposo, A.; Pérez, E.; Sanjuán, E.; Saavedra, P.; Millán, R.; Carrascosa, C. (2018). Vending

machines and university students' consumption trends. *Journal of Food and Nutrition Research*, 57 (3)-57(3), pp.295-306. ISSN 1336-8672.

C.3. Contratos (últimos 6 años)

- 1 Título del contrato/proyecto: La Gestión de la Eficacia de los Planes de Limpieza y Desinfección en Diversas Empresas.
 Tipo de contrato: Convenio
 Entidad financiadora: Bingo el Faro S.A.
 Entidades participantes: ULPGC y FULP.
 Duración, desde: 2017 hasta: 2018
 Investigador responsable: Conrado Carrascosa Iruzubieta y Esther Sanjuán Velázquez.
 Listado de investigadores participantes: Rafael Millán de Larriva.
 Precio total del proyecto: 3.500 €
- 2 Convenio específico de colaboración entre la Universidad de La Laguna, la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y gofios la Piña S.L. para desarrollo del proyecto de investigación "acrilamida en gofio: evaluación y mitigación del riesgo"
 Tipo de contrato: Convenio
 Entidades participantes: ULPGC y FULP.
 Duración, desde: 2021 hasta: vigente
 Investigador responsable: Conrado Carrascosa Iruzubieta.
 Listado de investigadores participantes: Esther Sanjuán Velázquez
- 3 Título del contrato/proyecto: La Gestión de la Eficacia de los Planes de Limpieza y Desinfección en Diversas Empresas.
 Tipo de contrato: Convenio
 Entidad financiadora: Juegos San José S.A.
 Entidades participantes: ULPGC y FULP.
 Duración, desde: 2017 hasta: 2020
 Investigador responsable: Conrado Carrascosa Iruzubieta y Esther Sanjuán Velázquez.
 Listado de investigadores participantes: Rafael Millán de Larriva.
 Precio total del proyecto: 4.200€/año
- 4 Proyecto de Colaboración Sobre la Gestión de la Eficacia de los Planes de Limpieza y Desinfección en Diversas Empresas.
 Tipo de contrato: Convenio
 Entidad financiadora: Proquimia S.A.
 Entidades participantes: ULPGC y FULP.
 Duración, desde: 2017 hasta: vigente
 Investigador responsable: Esther Sanjuán Velázquez y Conrado Carrascosa Iruzubieta.
 Listado de investigadores participantes: Rafael Millán de Larriva.
 Precio total del proyecto: 6.000 €/año
- 5 Convenio con el grupo OHAPA (Oficina de Higiene de los Alimentos y Protección Alimentaria) de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, sobre trabajo a realizar para la autorización del empleo de cuajo animal procedente de cabrito, empleado como coagulante para la elaboración de quesos mayorero y palmero y del cuajo vegetal procedente de la flor del cardo *Cynara cardunculus*, para queso flor de Guía / queso de media flor de Guía / queso de Guía, con DOP.
 Entidad financiadora: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias.
 Entidades participantes: ULPGC y FULP.
 Duración ETAPA I, desde: 2015 hasta: 2015
 Duración ETAPA II, desde: 2020 hasta: 2020
 Duración ETAPA III, desde: 2021 hasta: 2021
 Investigador responsable: Conrado Carrascosa Iruzubieta.
 Listado de investigadores participantes: Esther Sanjuán Velázquez, Abel Verdú Santana.
 Precio total del proyecto: ETAPA I 6.000€, ETAPA II 10.700€, ETAPA III 3000€.

- 6 Convenio Servicio de Vigilancia y Autocontrol higiénico-sanitario de los comedores colectivos y máquinas expendedoras de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
Tipo de contrato: Servicio Externo de la ULPGC.
Empresa/Administración financiadora: Empresas contratadas por la ULPGC
Entidades participantes: ULPGC, FULP
Duración, desde: 1995 hasta: 2017
Investigador responsable: Rafael Millán Larriva y Esther Sanjuán Velázquez
Listado de investigadores participantes: Rafael Millán, Esther Sanjuán, Conrado Carrascosa.
Precio total del proyecto (Euros): 20.375 €/año.