

Fecha del CVA	19-11-2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	Gaspar Ros Berruezo		
DNI/NIE/pasaporte	██████████	Edad	██
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	K-7590-2014	
	Código Orcid	0000-0002-8894-4481	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Murcia		
Dpto./Centro	Departamento de Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología/Facultad de Veterinaria		
Dirección	Campus de Espinardo, Edificio 17, 30071-Murcia, España		
Teléfono	██████████	correo electrónico	gros@um.es
Categoría profesional	Catedrático de Universidad	Fecha inicio	Junio 2000
Espec. cód. UNESCO	3306		
Palabras clave	Functional food, bioavailability, vitamins and minerals, micronutrients, bioactive components, satiety		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciado en Veterinaria	Córdoba	1985
Doctor en Veterinaria	Universidad de Murcia	1988

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica (véanse instrucciones)

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco)

Mi trayectoria científica se ha desarrollado principalmente en la Universidad de Córdoba y la Universidad de Murcia, junto con una estancia posdoctoral en la Universidad de Tennessee (Knoxville, EE. UU.). Estas experiencias han favorecido una extensa red de colaboración internacional con centros de investigación de Europa, América y Asia.

Desde 1991 dirijo el grupo de investigación de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia, integrado por 20 investigadores y situado de forma estable entre los más productivos de la institución. He impartido docencia en seis títulos de Ciencias de la Salud, así como en diversos másteres y programas de doctorado. He desempeñado cargos académicos en el Departamento (secretario y director), en la Facultad (secretario y vicedecano) y en la Universidad (vicerrector), con responsabilidades en investigación e internacionalización. Desde 2016 soy Decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia.

Mi investigación se centra en el análisis de alimentos, la identificación de nutrientes y compuestos bioactivos y la evaluación de su biodisponibilidad, distribución y bioeficacia para determinar su funcionalidad y beneficios para la salud. Inicialmente trabajé en vegetales y leguminosas, estudiando el impacto del procesado en su calidad nutricional y contenido de antinutrientes. Posteriormente, en colaboración con empresas, amplí estas líneas al

estudio de zumos y productos vegetales, analizando micronutrientes relevantes (licopeno, folatos, vitaminas hidrosolubles) y compuestos fenólicos con actividad antioxidante.

Una línea especialmente relevante ha sido la investigación en alimentación infantil, desarrollada en el proyecto CONSOLIDER FUN-C-FOOD y en colaboración con el Instituto de Investigación en Alimentación Infantil “Hero”. Hemos trabajado en la mejora de beikosts y fórmulas infantiles para aproximarlas a la leche materna, estudiando alfa-lactoalbúmina, poliaminas, nucleótidos, péptidos bioactivos, galactooligosacáridos con efecto prebiótico, bacterias lácticas y formas biodisponibles de minerales y vitaminas. Los estudios se han realizado mediante un enfoque integral: ensayos in vitro con cultivos celulares, estudios in vivo con modelos animales y ensayos clínicos con lactantes y niños.

Las colaboraciones con empresas también han permitido investigar extractos de plantas (cortezas, hojas, frutos) y su aplicación en alimentos funcionales, evaluando sus efectos sobre salud cardiovascular, metabolismo hepático, estrés oxidativo, saciedad y regulación del apetito, contribuyendo a nuevas estrategias frente a la obesidad y el refuerzo del sistema inmune. Asimismo, hemos estudiado la biodisponibilidad de minerales esenciales (calcio, hierro) y elementos traza (selenio, yodo), aplicándolos a distintas necesidades nutricionales y tecnológicas en proyectos desarrollados junto a la industria alimentaria y nutracéutica.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones

Resumen

Total	Desde 2020	
<u>Citas</u>	12611	6860
<u>Índice h</u>	55	38
<u>Índice i10</u>	181	119

Se indican las de los 2 últimos años (2024 y 2025)

Exploring the Health Effects of New Additive-and Allergen-Free Reformulated Cooked Meat Products: Consumer Survey, Clinical Trial, and Perceived Satiety

J Quizhpe, P Ayuso, F Yepes, D Miranzo, A Avellaneda, G Nieto, G Ros
 Nutrients 17 (10), 1616

Breastmilk polyamines modify gut gene expression in children at three months of age 2025

M Sánchez-Campillo, A Gázquez, MT Pastor-Fajardo, MJ López-Andreo, ...
 Clinical Nutrition 46, 80-87

Nuevos productos cárnicos saludables: carnes funcionales con propiedades antioxidantes e inmunomoduladoras 2025

AS Martínez, GR Berruezo
 Universidad de Murcia

El significado y evolución de “Anales de Veterinaria de Murcia 2024

GR Berruezo
 Anales de Veterinaria de Murcia 38

Urinary concentrations of non-essential and essential elements during weaning in infants from the NELA cohort in Spain 2024

L Notario-Barandiaran, E Morales, J Vioque, C Martinez-Gracia, ...
 Environmental Research 263, 119989

The early appearance of asthma and its relationship with gut microbiota: a narrative review 2024

C Suárez-Martínez, M Santaella-Pascual, G Yagüe-Guirao, ...
 Microorganisms 12 (7), 1471

Improving the nutritional quality of protein and microbiota effects in additive-and allergen-free cooked meat products 2024

P Ayuso, J Quizhpe, F Yepes, D Miranzo, A Avellaneda, G Nieto, G Ros
 Foods 13 (12), 1792

Plasma polyamines during pregnancy and their relationships with maternal allergies and the immune response of the neonates 2024
 A Gázquez, AM García-Serna, T Hernández-Caselles, E Martín-Orozco, ...
 Pediatric Allergy and Immunology 35 (6), e14167

Ingredientes saciantes de la Dieta Mediterránea para prevenir el sobrepeso 2024
 A Martínez Martínez
 Proyecto de investigación:

Efectos beneficiosos del consumo regular de productos cárnicos reformulados de alta calidad proteica sin aditivos ni alérgenos 2024
 G Ros
 Revista de nutrición práctica 28, 34-35

ABORDAJE DE LOS RIESGOS DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS EN UN ENTORNO GLOBAL CAMBIANTE 2024
 GR Berruezo, CM Graciá
 Anales de Veterinaria de Murcia 38, 4-4

Effect of hydroxytyrosol, Moringa, and spirulina on the physicochemical properties and nutritional characteristics of gluten-free brownies 2024
 R Peñalver, L Martínez-Zamora, JM Lorenzo, G Ros, G Nieto Martínez
 Food Science & Nutrition 12 (1), 385-398

C.2. Proyectos

Consultar portal de investigación UMU: <https://portalinvestigacion.um.es/financiaciones?personalid=331820>
 2025

1. A Strategic Community of Practice And Observatory For The Agrifood Pact For Skills
 145.413,57 €
2. Investigación sobre el Efecto del Uso de Suplementos Funcionales O Bioactivos Obtenidos de Coproductos de Alimentos Chilenos del Sector Agrícola en Alimentos Funcionales
 6.200,00 €
3. Investigación de Tratamientos Enzimáticos para el Desarrollo de Alimentos Funcionales Bajos en Azúcar, Enriquecidos en Compuestos Bioactivos y Nutrientes (Fisura)
 30.000,00 €
4. Capacidad de Liberación de Hormonas Saciantes Inducida por Compuesto Bioactivos Pharmactive
 10.333,33 €
5. Evaluación de la Actividad de Subproductos de Alcachofa y Brócoli en Alimentos Funcionales para la Gestión de la Obesidad: Una Aproximación Multiómica (Biofun-Omics)
 51.309,00 €

2024

1. Material Digital Inclusivo sobre Ciencia de la Saliva para Los Planes de Estudios de las Instituciones Europeas de Educación Superior
 110.000,00 €
2. Ampliación de Laboratorio de Investigación Agroalimentaria y Medioambiental (Lc/Ms/Qqq)
 500.630,70 €
3. Extracción de Compuestos Bioactivos y Nutrientes de Subproductos de la Industria Alimentaria y Su Aplicación en el Desarrollo de Alimentos Cárnicos y de Panadería Funcionales (Bio-Bakery-Meat)
 16.000,00 €

C.3. Contratos

Investigación y desarrollo de alimentos cárnicos mínimamente procesados e hipoalergénicos. (HIPOCARNE) (Vinculados a proyecto CDTII). Empresa: El Pozo Alimentación.

IP grupo UMU: **Gaspar Ros Berruezo y Gema Nieto Martínez**. Otros investigadores: Amparo López, Rafael Navarro Cifuentes.

Fecha de inicio: 02/012/2020, fecha de finalización: 02/12/2023. Importe: 84.700€.

Investigación y desarrollo experimental de nuevos alimentos más saludables y envases avanzados (AVANZA-S). (Vinculados a proyecto CDTII). Empresa: El Pozo Alimentación.

IP grupo UMU: **Gaspar Ros Berruezo y Gema Nieto Martínez**. Otros investigadores: Antonio Serrano, Lorena Martínez Zamora.

Fecha de inicio: 01/10/2015, fecha de finalización: 01/10/2019. Importe: 117.378,47€.

Desarrollo de nuevas formulaciones en productos cárnicos para incrementar la vida comercial. Empresa: Martínez Lorient S.A.

IP grupo UMU: **Gaspar Ros Berruezo y Gema Nieto Martínez**. Otros investigadores: Amparo López, Rafael Navarro Cifuentes.

Fecha de inicio: 02/02/2015, fecha de finalización: 02/02/2026. Importe: 25.555,2€.

Estudio de la aceptabilidad, tolerancia y saciedad de un cereal infantil elaborado con un porcentaje de harina de trigo de grano completo y baja hidrólisis enzimática en lactantes entre 5-8 meses de edad. INCEACSA-HERO.

Empresa: Hero España, S.A.

IP grupo UMU: **Gaspar Ros Berruezo**. Otros investigadores: Amparo López, Rafael Navarro Cifuentes.

Fecha de inicio: 02/02/2015, fecha de finalización: 02/10/2015. Importe: 24.200€.