

CV ABREVIADO

FELICIDAD RONDA BALBAS

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	María Felicidad Ronda Balbás		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	D-7009-2016	Código Orcid

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Valladolid		
Dpto./Centro	Ingeniería Agrícola y Forestal/E.T.S. de Ingenierías Agrarias		
Dirección	Avda. de Madrid 57, 34071 Palencia		
Teléfono	979108339	correo electrónico	fronda@iaf.uva.es
Categoría profesional	Catedrático de Universidad	Fecha inicio	2016
Espec. cód. UNESCO	330900 - Tecnología de los alimentos; 330907 - Productos de cereales; 330920 - Propiedades de los alimentos 330904 – Panificación		
Palabras clave	Propiedades físicas, reología, transiciones de fase, derivados de cereales, geles, masas, panes, sin gluten, índice glucémico, calidad física-química de alimentos, calidad sensorial		

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

Estudios superiores	Universidad	Año
Doctorado en Ciencias Químicas	Universidad de Valladolid	1985
Licenciado en Ciencias Químicas	Universidad de Valladolid	1982
Especialista en Tecnología Ambiental	Universidad de Valladolid	1993
Inglés	Escuela Oficial de Idiomas. Valladolid	1997

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

- Periodos de investigación evaluados positivamente (sexenios): **3** (último periodo evaluado 2010-2015)
- Períodos de evaluación docente evaluados positivamente (quinquenios): **4** (último período 2011-2016)
- Evaluación del Programa “Docentia”: 2 evaluaciones Excelente
- Tesis doctorales dirigidas (últimos 10 años): **4** defendidas (3 con **Mención Internacional** y 2 con Premio Extraordinario de doctorado) y **2 en realización**.
- Supervisión de Trabajos Fin de Master (últimos 10 años): **53**; y de Trabajos Fin de grado (últimos 10 años): **9**
- Citas (Web of Science)**
Total Artículos Publicados: **48 (32 Q1; 10 Q2)**
Citas totales: 1210
Número de citas promedio por artículo: 24.69
Número de citas promedio (periodo 2014-2018): 11.55
- Number publications (2009-2019): 32**
- Capítulos en libros científicos (volumes): **7**
- Capítulos en Libros de Conference Proceedings: **28**
- Presentaciones en Congresos: **123 (89, international)**.
- h index: **18 (WOS) 18 (SCOPUS)**

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Mi CV está fuertemente marcado por la actividad profesional llevada a cabo durante 15 años en un Laboratorio de I+D industrial. Me licencie en Ciencias Químicas el año 1982 por la Universidad de Valladolid y entre 1982 y 1985 desarrollé mi tesis doctoral en el Departamento de Ingeniería Química de la misma Universidad con una beca de Formación de Personal Investigador. Gracias a mi condición de doctora fui destinada al Centro I+D que la empresa Azucarera Ebro Agrícolas (principal compañía

azucarera de España con 11 fábricas) tenía destinado a la realización de proyectos de investigación que permitieran tanto la mejora de los procesos industriales ya existentes, como la búsqueda de nuevas alternativas. Además de esto, el Centro llevaba a cabo labores de control analítico de materias primas y de productos de azucarera, que servían tanto de apoyo a los proyectos de investigación, como de demostración de calidad ante la Administración y los Clientes. También era responsable de la puesta a punto y publicación de los métodos de análisis de aplicación general en todos los centros de la Compañía. En este Centro trabajé como Técnico de plantilla fija desde Septiembre de 1984 hasta Mayo de 1999, los últimos cuatro años como Jefe de Laboratorio. Entre Mayo y Noviembre de 1999 fui Jefe de Fabricación de la Azucarera de Peñafiel (Valladolid) a donde fui destinada para poner en marcha la nueva planta depuradora de la Fábrica (3000 m³) y hacerme cargo de la Gestión de Calidad y Medio Ambiente. Dentro de la compañía participé en comités nacionales e internacionales en representación de la empresa (como miembro de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, del comité europeo de fabricantes de azúcar para la revisión del Reglamento comunitario 1256/69, y como representante de España en ICUMSA).

Desde Noviembre de 1999 trabajo en la Universidad de Valladolid en el Área de Tecnología de Alimentos adscrita a la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias, como Profesora Titular de Universidad desde el 2003 y como Catedrática desde 2016 (acreditada para catedrática por ANECA en Julio 2011). He sido la coordinadora del Área de Tecnología de Alimentos desde el 2001 hasta el 2014 y soy coordinadora del master universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos, desde el diseño y verificación del título por la ANECA (septiembre 2009), hasta la actualidad. Desde mi incorporación a la Universidad de Valladolid he participado en 14 proyectos de investigación subvencionados en convocatorias públicas: dos internacionales, seis nacionales y seis regionales. He sido IP de seis de ellos, uno europeo, dos nacionales y tres regionales. También he trabajado en numerosos proyectos de transferencia de conocimiento a la Industria (27 contratos empresariales/artículos 11/83). Fruto de ello he publicado: 87 artículos científicos, de los cuales 48 están indexados en el JCR; 123 comunicaciones a congresos, de los cuales 89 son internacionales y 7 libros y capítulos de libro. He dirigido cinco tesis doctorales ya defendidas y otras dos en realización; 47 Proyectos Fin de Carrera y 53 Trabajos Fin de Master.

Mis líneas de investigación se centran en el estudio de ingredientes y sistemas alimentarios (fundamentalmente basados en cereales y derivados) desde un punto de vista físico, químico, funcional y nutricional con el objeto de identificar su adecuación al desarrollo de nuevos productos alimentarios de mayor valor añadido, mejorados nutricionalmente, más seguros, de mayor vida útil y adecuados para poblaciones vulnerables o con necesidades especiales (en especial, para pacientes intolerantes al gluten). Las herramientas de diagnóstico en las que estoy más especializada se basan en medidas de propiedades físicas, efectos sobre las transiciones de fase de los sistemas, propiedades reológicas de las masas y geles, y su correlación con la calidad físico-química y sensorial de los productos finales. Sin embargo, dada mi procedencia y especialización en herramientas de análisis químico, actualmente estoy abriendo líneas de trabajo basadas en ensayos químicos y enzimáticos de medidas in vitro de digestibilidad de almidón y digestibilidad proteica, análisis de sustancias bioactivas y de otros principios de interés nutricional.

Además de colaborar con otros miembros de la Uva (pertenezco al GIR: Tecnología de la industria alimentaria: cereales y derivados), mantengo una colaboración activa y estrecha (demostrada con proyectos y publicaciones conjuntas) con investigadores de otras instituciones y países: Prof. Concha Collar (IATA, CSIC, España), Prof. Yrjö Roos (University College Cork, Irlanda), con el grupo del Prof. Costas Biliaderis y Athina Lazaridou (Aristotle University of Thessaloniki, Grecia), con el investigador senior Dr. Workineh Abebe (Instituto Etiope de Investigación Agraria, EIAR, Etiopia) y la profesora Joanna Harasym (Universidad de Economía de Wroclaw (Wroclaw, Polonia)

Tengo el número máximo de tramos de investigación posible (en los 15 años en la Universidad) (3sexenios) y de docencia (4 quinquenios) y he sido calificada como “excelente” en los dos tramos de evaluación del programa *Docentia*. Dirijo el grupo de investigación ProcerealTech (<http://procerealttech.uva.es/>), reconocido como Unidad de Investigación Consolidada por la Junta de Castilla y León en Junio 2017.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones en revistas indexadas (últimos 10 años)

33. C. Collar; M. Villanueva; F. Ronda. Structuring diluted wheat matrices: impact of heat moisture treatment on protein aggregation and viscoelasticity of hydrated composite flours. *Food & Bioprocess Technology*. Enviado. Segunda revisión 26/10/2019. Q2
32. Rico, D; Ronda F., Villanueva, V. Martín, A.B. (2019) Development of healthy gluten- free crackers from white and brown Tef (*Eragrostis tef* Zucc.) flours. *Heliyon* 5, e02598
31. Solaesa A.G., Villanueva M., Beltrán S.; Ronda, F. (2019) Characterization of Quinoa Defatted by Supercritical Carbon Dioxide. Starch Enzymatic Susceptibility and Structural, Pasting and Thermal Properties. *Food and Bioprocess Technology*. DOI: 10.1007/s11947-019-02329-4
30. Acevedo, A.; Villanueva, M.; Chaves, M.; Avanza, M.; Ronda, F. (2019) Starch enzymatic hydrolysis, structural, thermal and rheological properties of pigeon pea (*Cajanus cajan*) and dolichos bean (*Dolichos lab-lab*) legume starches. *International Journal of Food Science and Technology*. DOI: 10.1111/ijfs.14334. Q2
29. M. Villanueva, J. Harasym, J.M Muñoz, F. Ronda (2019) Rice flour physically modified by microwave radiation improves viscoelastic behavior of doughs and its bread-making performance *Food Hydrocolloids* 90: 472–481 Q1
28. M. Villanueva, B. De Lamo, J. Harasym, F. Ronda
Microwave radiation and protein addition modulate hydration, pasting and gel rheological characteristics of rice and potato starches.
Carbohydrate Polymers. 201, 374–381, 2018
Cuartil Q1
27. Y. Assefa, S. Emire, M. Villanueva, W. Abebe, F. Ronda
Influence of milling type on tef injera quality.
Food Chemistry, 266: 155–160, 2018
Cuartil Q1
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 4.529, Revista dentro del 25%: Si (Q1)
Posición de publicación: 6 Num. revistas en cat.: 130
26. M. Villanueva, S. Pérez-Quirce, C. Collar, F. Ronda (2018) Impact of acidification and protein fortification on rheological and thermal properties of wheat, corn, potato and tapioca starch-based gluten-free bread doughs.
LWT - Food Science and Technology 96: 446–454. 2018
Cuartil Q1
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.329, Revista dentro del 25%: Si (Q1)
Posición de publicación: 32 Num. revistas en cat.: 130
Autor de correspondencia
25. S. Pérez-Quirce; P.A. Caballero; J.A. Vela; M. Villanueva, F. Ronda
Impact of yeast and fungi (1→3)(1→6)- β -glucan concentrates on viscoelastic behavior and bread making performance of gluten-free rice-based doughs
Food Hydrocolloids 79, 382-390, 2018
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 4.747; Revista dentro del 25%: Si (Q1)
Posición de publicación: 5 Num. revistas en cat.: 130
Autor de correspondencia
24. M. Villanueva, J., Harasym, J.M Muñoz, F. Ronda (2018) Microwave absorption capacity of rice flour. Impact of the radiation on rice flour microstructure, thermal and viscometric properties.
Journal of Food Engineering. 224, 156-164, 2018

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3.099; Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 20 Num. revistas en cat.: 130

Autor de correspondencia

23. M. Villanueva, F. Ronda, T. Moschakis, A. Lazaridou, C.G. Biliaderis (2018) Impact of acidification and protein fortification on thermal properties of rice, potato and tapioca starches and rheological behaviour of their gels.

Food Hydrocolloids 79: 20-29 Cuartil: Q1

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 4.747; Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 5 Num. revistas en cat.: 130

22. S. Pérez-Quirce; F. Ronda; A. Lazaridou & C. Biliaderis (2017) Effect of Microwave Radiation Pretreatment of Rice Flour on Gluten-Free Breadmaking and Molecular Size of β -Glucans in the Fortified Breads.

Food and Bioprocess Technology, 10(8), 1412-1421. 2017

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.576, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 26 Num. revistas en cat.: 130

Autor de correspondencia

21. S. Pérez-Quirce; A. Lazaridou; C. Biliaderis; F. Ronda

Effect of β -glucan molecular weight on rice flour dough rheology, quality parameters of breads and in vitro starch digestibility.

LWT - Food Science and Technology 82: 446-453, 2017

Cuartil Q1

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.329, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 32 Num. revistas en cat.: 130

Autor de correspondencia

20. S. Pérez-Quirce; F. Ronda; C. Melendre; A. Lazaridou; C. Biliaderis

Inactivation of endogenous rice flour β -glucanase by microwave radiation and impact on physico-chemical properties of the treated flour.

Food and Bioprocess Technology. 9 (9): 1562-1573, 2016

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.576, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 26 Num. revistas en cat.: 130

Autor de correspondencia

19. W. Abebe; C. Collar; F. Ronda.

Impact of variety type and particle size distribution on starch enzymatic hydrolysis and functional properties of tef flours.

Carbohydrates Polymers. 115, pp. 260 - 268. 2015.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition – QUIMICA APLICADA

Índice de impacto: 4.219, Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 4 Num. revistas en cat.: 72

Autor de correspondencia

18. M. Villanueva; R. R Mauro; C. Collar; F. Ronda.

Acidification of protein-enriched rice starch doughs: effects on breadmaking. European Food Research and Technology. 240, pp. 783 - 794. 2015.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.

Índice de impacto: 1.433; Revista dentro del 25%: No (Q3)

Posición de publicación: 65 Num. revistas en cat.: 125

Autor de correspondencia

17. F. Ronda; S. Pérez-Quirce; A. Lazaridou; C. Biliaderis.
Effect of barley and oat β -glucan concentrates on gluten-free rice-based doughs and bread quality: a physico-chemical and nutritional perspective.
Food Hydrocolloids. 48, pp. 198 - 207. 2015.
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 3.858; Revista dentro del 25%: Si (Q1)
Posición de publicación: 9 Num. revistas en cat.: 125
Autor de correspondencia
16. W. Abebe; F. Ronda; M. Villanueva; C. Collar.
Effect of tef [Eragrostis tef (Zucc.) Trotter] grain flour addition on viscoelastic properties and stickiness of wheat dough matrices and bread loaf volume.
European Food Research and Technology 241, pp 469-478. 2015.
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 1.433; Revista dentro del 25%: No (Q3)
Posición de publicación: 65 Num. revistas en cat.: 125
Autor de correspondencia
15. W. Abebe; F. Ronda.
Flowability, moisture sorption and thermal properties of tef flours.
Journal of Cereal Science. 63, pp. 14 - 20. 2015.
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.402 Revista dentro del 25%: Si (Q1)
Posición de publicación: 30 Num. revistas en cat.: 125
Autor de correspondencia
14. F. Ronda; W. Abebe; S. Pérez-Quirce; C. Collar.
Suitability of tef varieties in mixed wheat flour bread matrices: A physico-chemical and nutritional approach.
Journal of Cereal Science. 64, pp. 139 - 146. 2015.
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.402 Revista dentro del 25%: Si (Q1)
Posición de publicación: 30 Num. revistas en cat.: 125
13. F. Ronda; J. Quilez; V. Pando; Y. Roos.
Fermentation time and fiber effects on recrystallization of starch components and staling of bread from frozen part-baked bread.
Journal of Food Engineering. 131, pp. 116 - 123. 2014.
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.771 Revista dentro del 25%: Si (Q1)
Posición de publicación: 19 Num. revistas en cat.: 123
Autor de correspondencia
12. F. Ronda; M. Villanueva; C. Collar.
Influence of acidification on dough viscoelasticity of gluten-free rice starch-based dough matrices enriched with exogenous protein.
LWT -Food Science and Technology. 59, pp. 12 - 20. 2014.
Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.416 Revista dentro del 25%: Si (Q1)
Posición de publicación: 24 Num. revistas en cat.: 123
Autor de correspondencia
11. W. Abebe; F. Ronda.

Rheological and textural properties of tef [Eragrostis tef (Zucc.)Trotter] grain flour gels.

Journal of Cereal Science . 60, pp. 122 - 130. 2014.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.094 Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 31 Num. revistas en cat.: 123

Autor de correspondencia

10. S. Pérez-Quirce; C. Collar; F. Ronda.

Significance of healthy viscous dietary fibres on the performance of gluten-free rice-based formulated breads.

International Journal of Food Science and Technology. 49, pp 1375-1382, 2014.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1.384 Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 57 Num. revistas en cat.: 123

Autor de correspondencia

9. B.A. Acevedo; M.V. Avanza; M.G. Cháves; F. Ronda.

Gelation, thermal and pasting properties of pigeon pea (*Cajanus cajan* L.), dolichos bean (*Dolichos lablab* L.) and jack bean (*Canavalia ensiformis*) flours.

Journal of Food Engineering. 119, pp. 65 - 71. 2013.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.576 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 23 Num. revistas en cat.: 123

Autor de correspondencia

8. F. Ronda; S. Pérez-Quirce; A. Angioloni; C. Collar.

Impact of viscous dietary fibres on the viscoelastic behaviour of gluten-free formulated rice doughs: A fundamental and empirical rheological approach.

Food Hydrocolloids. 32, pp.252 - 262. 2013.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 4.280 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 6 Num. revistas en cat.: 123

7. F. Ronda; P. Rivero; P.A. Caballero; J. Quilez.

High insoluble fiber content increases in vitro starch digestibility in partially baked breads.

International Journal of Food Science and Nutrition. 63, pp. 971 - 977. 2012.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1,257 Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 57 Num. revistas en cat.: 124

Autor de correspondencia

6. C.A. Blanco; F. Ronda; B. Pérez; V. Pando

Improving gluten-free bread quality by enrichment with acidic food additives.

Food Chemistry. 127, pp. 1204 - 1209. 2011.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 3,655 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 6 Num. revistas en cat.: 128

5. F. Ronda; B. Oliete; M. Gomez; P.A. Caballero; V. Pando.

Rheological study of layer cake batters made with soybean protein isolate and different starch sources.

Journal of Food Engineering. 102, pp. 272 - 277. 2011.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2,168 Revista dentro del 25%: Si(Q1)

Posición de publicación: 27 Num. revistas en cat.: 128

Autor de correspondencia

4. F. Ronda; Y. Roos.

Staling of fresh and frozen gluten-free bread.

Journal of Cereal Science. 53, pp. 340 - 356. 2011.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2,073 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 30 Num. revistas en cat.: 128

Autor de correspondencia

3. F. Ronda; P.A. Caballero; J. Quilez; Y. Roos.

Staling of frozen partly and fully baked breads. Study of the combined effect of amylopectin recrystallization and water content on bread firmness.

Journal of Cereal Science. 53, pp. 97 - 103. 2011.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2,073 Revista dentro del 25%: Si (Q1)

Posición de publicación: 30 Num. revistas en cat.: 128

Autor de correspondencia

2. F. Ronda; M. Gomez; J. Quilez.

Prolonged frozen storage of partially-baked wheat bread increases in vitro slowly digestible starch after final bake.

International Journal of Food Sciences and Nutrition. 61, pp. 624 - 629. 2010.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1,313 Revista dentro del 25%: No (Q2)

Posición de publicación: 47 Num. revistas en cat.: 117

1. F. Ronda; M. Gomez; P.A. Caballero; B. Oliete; C.A. Blanco.

Improvement of quality of gluten-free layer cakes.

Food Science and Technology International. 15, pp. 193 - 202. 2009.

Fuente de impacto: WOS (JCR) Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 1,172 Revista dentro del 25%: No (Q3)

Posición de publicación: 51 Num. revistas en cat.: 118

C2. Publicaciones científicas no indexadas con un índice de calidad relativo (últimos 10 años)

13. F. Ronda; P.A. Caballero (2019) Harinas más nutritivas para mejorar la calidad del pan sin gluten.

The conversation. 26 mayo 2019 21:58 CES.

<http://theconversation.com/harinasmas-nutritivas-para-mejorar-lacalidad-del-pan-sin-gluten-117335>

12. Assefa, Y., Emire, S., Abebe, W., Ronda, F.

Effect of Mill Type and Mechanical Kneading Conditions on Fermentation Kinetics of Tef Dough During Injera making and Phytate to Mineral Molar Ratio of Injera. Research & Reviews: Journal of Food Science and Technology, 7 (2), 9-19. 2018.

Online ISSN: 2278-2249, Print ISSN: 2321-6468.

11. Assefa Y. L., Emire, S. A., Abebe W., Villanueva M., Ronda. F

The effect of mechanical kneading and absit preparation on tef injera quality.

African Journal of Food Science 12 (10) 246-253, 2018

Food Science & Technology. Octubre 2018.

<http://uvadoc.uva.es/handle/10324/32640>

10. F. Ronda.

Azúcares y edulcorantes (I). Su utilización en panadería y pastelería.
Molinería y Panadería. 1221-1222, pp. 6 - 20. 2012.

9. F. Ronda.

Azúcares y edulcorantes (II). Su utilización en panadería y pastelería Azúcar.
Molinería y Panadería. 1223-1224, pp. 6 - 15. 2012.

C.3 Capítulos de libros (últimos 10 años)

1. F. Ronda; S. Pérez-Quirce; M. Villanueva

Capítulo: Rheological Properties of Gluten-Free Bread Doughs. Relationship with Bread Quality
Libro: Advances in Food Rheology and Applications. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition
Elsevier Science and Technology. Eds: Jasim Ahmed, Paweł Ptaszek and Santanu Basu
Septiembre 2016
ID: 3692616

C.4. Proyectos (10 últimos años)

10. Nombre del proyecto: Aplicación de ondas electromagnéticas a harinas sin gluten para la adecuación de su estructura y funcionalidad a las necesidades de la industria alimentaria. Desarrollo de productos de mejor calidad (VA-072P17)

Nombres investigadores principales: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León

Fecha de inicio-fin: 2017-2019

Cuantía total: 120.000 € Duracion: 3 años

9. Nombre del proyecto: BREADforALL (Ref: 706102)

Nombres investigadores principales: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: European Comission H2020-MSCA-IF-2015 Action: MSCA-IF-EF-ST,

Fecha de inicio-fin: 01/09/2016-01/09/2018

Estimated Project Cost: €170121.60 Duracion: 2 años

http://cordis.europa.eu/project/rcn/205752_en.html

8. Nombre del proyecto: Impacto de los tratamientos por microondas y ultrasonidos sobre la funcionalidad de harinas sin gluten. Aplicación a la creación de estructuras en matrices panarias sin gluten (AGL2015-63849-C2-2-R)

Nombres investigadores principales: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad,

Fecha de inicio-fin: 2016-2020

Cuantía total: 84700 € Duracion: 4 años

7. Nombre del proyecto: Mejora nutricional y funcional de panes sin gluten: adición de betaglucanos de diferentes orígenes y pesos moleculares atendiendo a las declaraciones de salud aprobadas por EFSA (Ref: AGL2012-35088).

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad

Fecha de inicio-fin: 01/01/2013 - 31/12/2015

Cuantía total: 76.050 Euros

6. Nombre del proyecto: Elaboración de pan sin gluten mediante incorporación de redes proteicas (exógenas) estructuradas y su incidencia sobre la digestibilidad del almidón (Ref: VA 252A12-2).

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León

Fecha de inicio-fin: 08/08/2012 - 31/12/2013

Cuantía total: 30.000 Euros

5. Nombre del proyecto: Estudio del alargamiento de la vida útil de panes aptos para celiacos mediante procesos de congelación (VA 067A08).

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León

Fecha de inicio-fin: 01/01/2008 - 31/12/2010

Cuantía total: 11.100 Euros

4. Nombre del proyecto: Recuperación de variedades tradicionales de trigo para su uso en la elaboración de productos de panadería y bollería de castilla y león (Ref: VA-11-C2-1)

Nombres investigadores principales: Manuel Gómez Pallarés

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León

Fecha de inicio-fin: 29/05/2007 - 28/05/2010

Cuantía total: 46.000

3. Nombre del proyecto: Obtención de productos de panificación para necesidades específicas (panxtodos) (Ref: P105PI0055).

Nombre investigador principal: Alberto Edel León

Entidad de realización: Universidad de Valladolid

Entidad financiadora: Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED)

Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 31/12/2009

Cuantía total: 147.287 Euros

C.5. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia (10 últimos años)

Título del contrato/proyecto: Aplicabilidad de tratamientos físicos para mejorar las propiedades de panificación de trigo blando (Applicability of physical treatments to improve the baking properties of non-baking wheat).

Empresa/Entidad financiadora: Addiment SAS (relacionada con el corporativo Bimbo, México)

Duración: desde: 10/07/2019 hasta: 30/09/2019

Importe: 6354 €

Investigadores responsables: Felicidad Ronda; Pedro A. Caballero

Investigadores participantes: M. Villanueva, A. García Solaesa

Título del contrato/proyecto: Convenio entre el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, la Universidad de Valladolid y la Fundación Parque Científico Universidad de Valladolid para la realización de actividades de investigación, promoción de la innovación y la transferencia del conocimiento sobre productos alimentarios y optimización de los procesos productivos en sectores estratégicos de Castilla y León: sector harinero.

Empresa/Entidad financiadora: ITACYL/Universidad de Valladolid

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde: 1/10/2018 hasta: 1/10/2020

Importe: 96914,64 € (Este presupuesto incluye las aportaciones no dinerarias de las entidades que participan).

Investigador responsable: Pedro A. Caballero, Felicidad Ronda

14. Título del contrato/proyecto: Estudio de la trasformación agroalimentaria del alpiste (*phalaris canariensis l.*) como herramienta de desarrollo rural en la provincia de Palencia » (Proyecto ganador del segundo premio de la Diputación de Palencia como herramienta de desarrollo rural en la provincia de Palencia)

Empresa/Entidad financiadora: Fitopal S.L. (art. 83)

Entidades participantes: Departamento Ingeniería Agrícola y Forestal. Universidad de Valladolid

Duración: desde: 15/12/2017 hasta: 30/05/2018

Importe: 3000 €

Investigador responsable: Pedro A. Caballero

Investigadores participantes: F. Ronda, M. Villanueva. J. Harasym

13. Título del contrato/proyecto: Optimización de los procesos de pre-tratamiento y envasado de pistacho natural

Tipo de contrato: Artículo 83

Empresa/Administración financiadora: PISTACYL SOCIEDAD COOPERATIVA S.L.

Duración, desde: 3/04/2017 hasta: 30/09/2017

Investigador responsable: Pedro A. Caballero Calvo

Importe: 8000 €

Número de investigadores: F. Ronda, M. Villanueva. J. Harasym

13. Nombre del contrato/proyecto: Enriquecimiento del pan con beta-glucanos

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad financiadora: Biofactoría Naturaе Salus S.A.

Fecha de inicio: 05/09/2015 Duración: 1 mes Cuantía total: 2100 Euros

12. Nombre del contrato/proyecto: Análisis y estudios de harinas.

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad financiadora: Grupo Ordesa S.A.

Fecha de inicio: 9-07-2014 Duración 1 Año Cuantía total: 2300 €

11. Nombre del proyecto: Efecto de la formulación de harinas infantiles en la digestibilidad de almidón

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad financiadora: Grupo Ordesa

Fecha de inicio: 06/05/2014 Duración: 1 año Cuantía total: 1260 Euros

10. Nombre del proyecto: Estudio de digestibilidad del almidón en muestras de harinas

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad financiadora: Grupo Ordesa

Fecha de inicio: 18/3/2014 Duración: 1 año Cuantía total: 420 Euros

9. Nombre del proyecto: Efecto del procesado y de la composición del pan precocido congelado sobre la calidad del producto final

Nombre investigador principal: Felicidad Ronda Balbás

Entidad financiadora: Europastry, S.A.

Fecha de inicio: 29/09/2010 Duración: 4 meses Cuantía total: 2000 Euros

8. Título del contrato/proyecto: Investigación en Ingredientes y Alimentos Saludables

Investigador responsable: Manuel Gómez Pallarés

Empresa/Administración financiadora: Galletas Siro, S.A.

Fecha de inicio: 1/10/2009 Duración 2.5 Años Importe: 286000 €

C.6. Patentes (últimos 10 años):

Patent: RICE FLOUR MODIFIED BY HYDROTHERMAL MICROWAVE TREATMENT, METHOD OF PRODUCTION AND USES. Ronda, F., Villanueva, M., Harasym, J., Muñoz, J.M., Caballero, P.A., Pérez-Quirce, S. National scope. N° 201830851 (3). 29/08/2018.

Utility model: FOOD PRODUCT ADAPTED FOR PATIENTS WITH DYSPHAGIA (Producto alimenticio adaptado y listo para consumir para pacientes con disfagia). Caballero, P.A., Ronda F., Villanueva, M., Harasym J. Arratibel, A. N° U201831386, 14/7/2018.

C.7 Responsabilidades institucionales (últimos 10 años):

- Coordinadora del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Valladolid (2005-2014)
- Directora de la “Unidad de Investigación Consolidada” ProcerealTech, (UIC N°: 239) reconocido por la Junta de Castilla y León en Junio 2017.
- Coordinadora del Master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos de la E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia (UVa) desde 2008 hasta la actualidad.
- Responsable de Intercambios Bilaterales en el marco de la movilidad Erasmus (ámbito: food industries and food science and technology) (2002-a la actualidad)
- Miembro de la Comisión Evaluadora de la actividad investigadora del personal docente e investigador de la UVa en el campo de las Tecnologías mecánicas y de la producción (2011- hasta la actualidad).
- Responsable de Prácticas en Empresa de alumnos del master en Calidad, desarrollo e innovación de alimentos (ETSIIAA, UVa) (2009-2016)

C.8 TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN DIRIGIDOS (últimos 10 años)

- Becas tutoradas en tareas de investigación (de colaboración con departamentos): 6

- Estancias de pregrado (becas Erasmus Mundus u otra financiación): 2
- Estancias de posgrado y profesores visitantes (becas Erasmus Mundus): 3

C.9 ESTANCIAS EN EL EXTRANJERO (últimos 10 años):

- R&D Department of Genius Foods Ltd. (Edinburgh, UK) with Dr. Susie Turan, 2018 (1 week)
- University of Thesaloniki (Greece) with Prof. C. Biliaderis. 2015 (1 week)
- University of Lund (Sweden) with Prof. A. Eliasson. 2013 (1 week)
- University of Thesaloniki (Greece) with Dra. A. Lazaridou. 2011 (1 week)
- University College Cork (Ireland) with Prof. Y. Roos. 2007 (3 months)
- University of Vasile Alexandri of Bacau (Rumunia). 2011 (1 week)
- University of Life Sciences-SGGW, Warsaw (Poland). 2010 (1 week)

C.10 ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN (últimos 10 años):

- Revisora de revistas SCI: Carbohydrate Polymers; Food Chemistry; Food Hydrocolloids; J. Food Engineering; Int. J. Food Science and Technol.; Int. J. Food Sci and Nutrition; J. Cereal Sci.; J. Agricultural and Food Chemistry; J. Agricultural Sci.; J. Food Processing and preservation; J. Food Sci.; LWT.
- Evaluadora de proyectos ANEP desde el año 2009
- Evaluadora de proyectos CYTED desde el año 2006
- Evaluadora de investigación de la UVA desde 2011
- Evaluadora del Austrian National Research Projects (FWF) desde 2019
- Evaluadora del National Science Center (Poland) desde 2019