

Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA 06/10/2022

Nombre y apellidos	MANUELA RUIZ DOMÍNGUEZ		
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	L-9113-2014	
	Código Orcid	0000-0003-1226-1032	
	ScopusID	6508137823	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Sevilla		
Dpto./Centro	Ingeniería Química / Escuela Politécnica Superior		
Dirección	Sevilla, Andalucía, España		
Teléfono	954552846	Correo electrónico	manuela@us.es
Categoría profesional	Catedrático de escuela universitaria	Fecha inicio	2002
Espec. cód. UNESCO	3303		
Palabras clave	Emulsificación; Interfases; Geles; Proteínas; Hidrocoloides; Encapsulación		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciada en Ciencias Químicas	Universidad de Sevilla	1990
Doctor en Ciencias Químicas	Universidad de Sevilla	1996

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

Indicador	Medida
-----------	--------

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

En el año 1991 comienzo mi actividad investigadora en el grupo de investigación Tecnología de Alimentos (AGR155), fundamentalmente en el estudio de las propiedades interfaciales de distintos emulsionantes alimentarios en función de las condiciones de operación y de la composición del medio.

En 2003 me incorporo al grupo de investigación Reología Aplicada y Tecnología de Fluidos Complejos, actualmente denominado RheoTech: Tecnología y diseño de productos multicomponente (TEP-229), participando como investigador en distintos proyectos de convocatoria nacional y en contratos de I+D con empresas nacionales. Han sido objeto de investigación en estos proyectos y contratos, entre otros, el análisis de las propiedades estructurales y funcionales de proteínas, tanto de origen animal como vegetal, y sus mezclas con otras sustancias como los polisacáridos, así como la influencia de estas propiedades en el procesado y en las características reológicas de sistemas dispersos estabilizados por surfactantes.

Son resultado de esta labor investigadora 14 artículos en diversas revistas con índice de impacto, 16 capítulos de libro con ISBN y 25 comunicaciones a congresos. He participado también en una patente internacional de preparación de un producto alimenticio en forma de salsa tipo mayonesa empleando suero de mantequilla como emulsionante y he codirigido la Tesis Doctoral titulada "Estudio del comportamiento interfacial de películas de proteínas de interés alimentario: adsorción y caracterización reológica", defendida en 2008.

En los últimos años he compaginado la labor investigadora con tareas de gestión, primero como Subdirectora de Investigación y Postgrado de la Escuela Politécnica Superior, en el período comprendido entre 2012 y 2016, y desde 2014 como coordinadora del Máster Oficial en Tecnología e Industria Alimentaria.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones

Publicación en Revista. Félix-Ángel, Manuel; Camacho-Ocaña, Zulema; López-Castejón, María-Luisa; Ruiz-Domínguez, Manuela. 2021. Rheological properties of quinoa-based gels. An alternative for vegan diets. Food Hydrocolloids, 120.
<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.106827>

Publicación en Revista. Trujillo-Cayado, Luis Alfonso; Ramirez-Del Amo, Pablo; Alfaro-Rodríguez, María-Carmen; Ruiz-Domínguez, Manuela; Muñoz-García, Jose. 2014. Adsorption at the biocompatible alpha-pinene-water interface and emulsifying properties of two eco-friendly surfactants. Colloids and Surfaces B: Biointerfaces. 122, pp. 623-629.

Capítulo de libro. Trujillo-Cayado, Luis Alfonso; Ramirez-Del Amo, Pablo; Alfaro-Rodríguez, María-Carmen; Ruiz-Domínguez, Manuela; Muñoz-García, Jose. 2015. Interfacial rheology at the alpha-pinene/water interface and emulsifying properties of two eco-friendly surfactants. Challenges in rheology and development, pp. 262-266. ISBN 978-989-26-1056-6.

Capítulo de libro. Jiménez-Rosado, Mercedes; Gamero-Roldán, Sandra; Cordobés-Carmona, Felipe, Ruiz-Domínguez, Manuela; Guerrero-Conejo, Antonio. 2017. Development of protein-based absorbent matrices containing zinc as micronutrient for horticulture. The multi-disciplinary science of Rheology. Towards a healthy and sustainable development. Grupo Español de Reología and Sociedad Portuguesa de Reología. Pag. 124-127.

Capítulo de libro. Jiménez-Rosado, Mercedes; Cordobés-Carmona, Felipe, Ruiz-Domínguez, Manuela; Guerrero-Conejo, Antonio. 2018. Desarrollo de matrices con base proteica de soja para horticultura conteniendo zinc como micronutriente. IV Jornada de Investigación y Postgrado. 3Ciencias. ISBN 978-84-948577-6-8.

C.2. Proyectos

Encapsulación de ingredientes alimentarios bioactivos en emulsiones múltiples para el control de su bioaccesibilidad (BionanoWOW). Junta de Andalucía. Guerrero Conejo, Antonio (Universidad de Sevilla). 2021-2022. Investigador/a.

Incentivo al Grupo de Investigación TEP-229/2017. Junta de Andalucía. Guerrero Conejo, Antonio (Universidad de Sevilla). 2017-2019. Investigador/a.

Desarrollo de Materiales Superabsorbentes Biodegradables Procesados a partir de Subproductos Agroindustriales. Ministerio de Economía Y Competitividad. Guerrero Conejo, Antonio (Universidad de Sevilla). 2016-2018. 126.172 EUR. Investigador/a.

Incentivo al Grupo de Investigación TEP-229/2011. Junta de Andalucía. Guerrero Conejo, Antonio (Universidad de Sevilla). 2013-2015. Investigador/a.

Ayuda a la Consolidación del Grupo de Investigación TEP-229/2010. Junta de Andalucía. Muñoz-García, José (Universidad de Sevilla). 2012-2014. Investigador/a.

Caracterización Reológica y Estabilidad Física de Emulsiones Formuladas con Disolventes Verdes. Ministerio de Ciencia e Innovación. Muñoz-García, José (Universidad de Sevilla). 2012-2014. 134.310 EUR. Investigador/a.