

CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

Fecha del CVA	11/02/2025
----------------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	ANA		
Apellidos	SAYAGO GÓMEZ		
Sexo (*)	M	Fecha de nacimiento (dd/mm/yyyy)	
DNI, NIE, pasaporte			
Dirección email		URL Web	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0002-5781-2232		

* *datos obligatorios*

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesora Titular de Universidad		
Fecha inicio	2011		
Organismo/ Institución	UNIVERSIDAD DE HUELVA		
Departamento/ Centro	Dpto. de Química, Prof. Jose Carlos Vílchez Martín. Facultad de Ciencias Experimentales		
País	ESPAÑA	Teléfono	
Palabras clave	Toma y tratamiento de muestra; Métodos multivariados; Métodos de optimización y diseño experimental; Control de calidad; Validación de métodos analíticos; Cromatografía de líquidos (uv, luminiscente, ms, electroquímica, etc); Espectrofotometría uv-vis; Aceite de oliva; Vino; Fruto en baya.		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)
NO PROCEDE
A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Doctor en Ciencias Químicas	Universidad de Huelva	2001
Licenciada en Farmacia	Universidad de Sevilla	1997

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5.000 caracteres, incluyendo espacios)
Formación académica/profesional.

Licenciada en Farmacia en 1997 (3,59/4) (Premio Maestría de Sevilla, Premio Ayuntamiento de Sevilla y Mención Especial del Ministerio de Educación y Cultura, por el mejor expediente académico de la promoción). Doctorado en Química en 2001 (sobresaliente cum laude por unanimidad). Durante este periodo, obtuve 2 becas competitivas para la iniciación en la investigación ("Becas de Colaboración") y para estudios de doctorado (FPU). Para profundizar en el conocimiento de metodologías analíticas y estadísticas, realicé varias estancias: dos en la Universidad de De Montfort (Reino Unido), en el Instituto de la Grasa (CSIC) y en la Facultad de Ciencias Experimentales de la Universidad de Huelva.

Actividad científica.

Mi trabajo se ha centrado en tres líneas de investigación diferentes, gracias a los distintos grupos en los que se ha desarrollado. Una primera línea, correspondiente a la etapa predoctoral e inmediatamente postdoctoral, basada en la especiación del antimonio en muestras naturales. Y las otras dos líneas de investigación, que se han desarrollado simultáneamente desde entonces, basadas en la evaluación quimiométrica del equilibrio químico y en el desarrollo de nuevas metodologías de control de calidad y caracterización de alimentos. Estas investigaciones han generado 59 trabajos de investigación en revistas de gran relevancia en el área de la

Química Analítica (25 Q1) y 82 comunicaciones a congresos científicos internacionales/nacionales que han contribuido ampliamente a la generación de conocimiento en este campo. También he participado en la publicación de 3 libros en formato DVD y en la producción de 8 libros como coautor de capítulos. Investigador en cuatro proyectos de I+D del Plan Nacional, en seis contratos de investigación 68/83 con entidades públicas y privadas, en un Proyecto de Excelencia de la Junta de Andalucía, en cinco proyectos internacionales dentro del Programa de Cooperación Transfronteriza España-Portugal (Red de Investigación del Suroeste de Europa), he sido el investigador responsable de un proyecto de la Cátedra de la Provincia de la UHU, de un proyecto de la Cátedra de Sostenibilidad Agroalimentaria Fertinagro Biotech de la UHU y de un proyecto del Programa Operativo FEDER de Andalucía.

Actividad de Transferencia/Valorización.

Autor de un Modelo de Utilidad (Oficina Española de Patentes y Marcas). He participado en la ejecución del Proyecto "Plan de Divulgación Científica de la Universidad de Huelva 2020-2021" (UCC+i) (FCT-19-14342) como ponente en las Jornadas de Divulgación Científica. Ponente en las I Jornadas de transferencia de conocimiento de la UHU (2021). Soy coautor de 10 trabajos en revistas de divulgación científica. He formado parte del comité organizador de las jornadas científicas dentro de las Ferias Agroalimentarias del Aceite de Oliva Virgen Extra desde 2004. Además, he participado en actividades de difusión como la Noche Europea de los Investigadores y la Semana de la Ciencia (UHU).

Actividad internacional.

He realizado dos estancias en la Universidad de De Montfort (Reino Unido) y una breve estancia de formación investigadora a la Universidad de Salento que se traduce en una colaboración como coautor de 2 artículos. Soy coordinador académico de dos Convenios bilaterales Erasmus con las Universidades de Salento y La Calabria.

Contribuciones a la formación de jóvenes investigadores

He dirigido tres Diplomas de Estudios Avanzados dentro del programa de Doctorado "Estudios Avanzados en Análisis Químico y Farmacéutico", trece Trabajos Fin de Carrera de la titulación de I.T. Especialidad Industrial en Química Industrial, una Tesina dentro del Máster en Técnicas Instrumentales, veintiséis Trabajos Fin de Grado (Grado en Química y Grado en Ciencias Ambientales), siete Trabajos Fin de Máster dentro del Máster en Química, y tres Tesis Doctorales, todas ellas relacionadas con el ámbito alimentario, principalmente con el control de calidad y caracterización de aceites y vinos así como el diseño de nuevos productos con valor añadido. También he tutorizado trece Trabajos Fin de Máster dentro del Máster de Enseñanza.

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES -

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con "peer review" y conferencias (ver instrucciones). AC: autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición / autores totales.

- 1 Artículo científico.** Santos-Martin, M.; Cubero, J.; Gonzalez-Dominguez, R.; Cortes-Triviño, E.; Sayago, A.; Urbano, J.; Fernandez-Recamales, A. (5/7) 2023. ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM BLUEBERRY LEAVES USING NATURAL DEEP EUTECTIC SOLVENTS (NADES) FOR THE VALORIZATION OF AGRIFOOD WASTES. Biomass & Bioenergy. 175, ISSN 0961-9534
- 2 Artículo científico.** Cubero-Cardoso, J.; Gómez-Villegas, P; Santos-Martín, M; et al; Sayago, A.; Urbano, J. (4/12). 2022. COMBINING VEGETABLE OILS AND BIOACTIVE COMPOUNDS VIA INVERSE VULCANIZATION FOR ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL MATERIALS. Polymer Testing. ELSEVIER. 109, pp.107546. <https://doi.org/10.1016/j.polymertesting.2022.107546>
- 3 Artículo científico.** González Domínguez, Raúl; Sayago, Ana; Fdez-Recamales, Ángeles. (2/3). 2021. POTENTIAL OF ULTRAVIOLET-VISIBLE SPECTROSCOPY FOR THE DIFFERENTIATION OF SPANISH VINEGARS ACCORDING TO THE GEOGRAPHICAL ORIGIN AND THE PREDICTION OF THEIR FUNCTIONAL PROPERTIES. Foods. MDPI. 10-8, pp.1830. ISSN 2304-8158. WOS(1) <https://doi.org/10.3390/foods10081830>

- 4 **Artículo científico.** Felix, M; Martinez, I.; Sayago, Ana; Fdez-Recamales, Ángeles. 2021. WINE LEES: FROM WASTE TO O/W EMULSION STABILIZER. Innovative Food Science & Emerging Technologies. ELSEVIER SCI LTD. 74, pp.102810. ISSN 1466-8564. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102810>
- 5 **Artículo científico.** González Domínguez, Raúl; Sayago, Ana; Fdez-Recamales, Ángeles. (2/3). 2020. FATTY ACID PROFILING FOR THE AUTHENTICATION OF IBERIAN HAMS ACCORDING TO THE FEEDING REGIME. Foods. MDPI. 9-2, pp.149. ISSN 2304-8158. WOS(6) <https://doi.org/10.3390/foods9020149>
- 6 **Artículo científico.** González Domínguez, Raul; Sayago, Ana; Akhatou, Ikram; Fdez-Recamales, Ángeles. (2/4). 2020. MULTI-CHEMICAL PROFILING OF STRAWBERRY AS A TRACEABILITY TOOL TO INVESTIGATE THE EFFECT OF CULTIVAR AND CULTIVATION CONDITIONS. Foods. MDPI. 9-1, pp.96. ISSN 2304-8158. WOS (7) <https://doi.org/10.3390/foods9010096>
- 7 **Artículo científico.** González Domínguez, Raúl; Sayago Gómez, Ana; Akhatou, Ikram; Fdez-Recamales, Ángeles. (2/4). 2020. VOLATILE PROFILING OF STRAWBERRY FRUITS CULTIVATED IN A SOILLESS SYSTEM TO INVESTIGATE CULTIVAR-DEPENDENT CHEMICAL DESCRIPTORS. Foods. MDPI. 9-6, pp.768. ISSN 2304-8158. WOS (3) <https://doi.org/10.3390/foods9060768>
- 8 **Artículo científico.** González Domínguez, Raúl; Sayago, Ana; Morales, Maria Teresa; Fdez-Recamales, Ángeles. (2/4). 2019. ASSESSMENT OF VIRGIN OLIVE OIL ADULTERATION BY A RAPID LUMINESCENT METHOD. Foods. MDPI. 8-8, pp.287. ISSN 2304-8158. WOS (8) <https://doi.org/10.3390/foods8080287>
- 9 **Artículo científico.** Sayago, Ana; González-Domínguez, Raúl; Urbano, Juan; Fdez-Recamales, Ángeles. (1/4). 2019. COMBINATION OF VINTAGE AND NEW-FASHIONED ANALYTICAL APPROACHES FOR VARIETAL AND GEOGRAPHICAL TRACEABILITY OF OLIVE OILS. LWT-Food Science and Technology. 111, pp.99-104. ISSN 0023-6438. WOS (8) <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.05.009>
- 10 **Artículo científico.** López-Carbón, Verónica; Sayago, Ana; González Domínguez, Raúl; Fdez-Recamales, Ángeles. (2/4). 2019. SIMPLE AND EFFICIENT GREEN EXTRACTION OF STEVIOL GLYCOSIDES FROM STEVIA REBAUDIANA LEAVES Foods. MDPI. 8-9, pp.402. ISSN 2304-8158. WOS(3) <https://doi.org/10.3390/foods8090402>
- 11 **Artículo científico.** Becerra-Herrera, M.; Vélez-Martín, A.; Ramos-Merchante, A.; Richter, P; Beltrán, R.; Sayago, A. (6/ 6). 2018. CHARACTERIZATION AND EVALUATION OF PHENOLIC PROFILES AND COLOR AS POTENTIAL DISCRIMINATING FEATURES AMONG SPANISH EXTRA VIRGIN OLIVE OILS WITH PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN Food Chemistry. 241, pp.328-337. ISSN 0308-8146. WOS (29) <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.08.106>
- 12 **Artículo científico.** Sayago, Ana; González-Domínguez, Raúl; Beltrán, Rafael; Fernández-Recamales, Ángeles. (1/4). 2018. COMBINATION OF COMPLEMENTARY DATA MINING METHODS FOR GEOGRAPHICAL CHARACTERIZATION OF EXTRA VIRGIN OLIVE OILS BASED ON MINERAL COMPOSITION Food Chemistry. ELSEVIER. 261, pp.42-50. ISSN 0308-8146. WOS (24) <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.04.019>.
- 13 **Artículo científico.** Montero Lobato, María Zaida; Ramos Merchante, Adrián; Fuentes Cordero, Juan Luis; Et Al; Sayago Gómez, Ana; Garbayo Nores, Ines. (4/9). 2018. OPTIMIZATION OF GROWTH AND CAROTENOID PRODUCTION BY HALOFERAX MEDITERRANEI Marine Drugs. 16, pp.372-384. ISSN 1660-3397. WOS (16) <https://doi.org/10.3390/md16100372>.
- 14 **Capítulo de libro.** Fernández-Recamales, Á.; Santos-Martín, M.; González-Domínguez, R.; Sayago, A. 2023. COMPREHENSIVE AND HIGH-THROUGHPUT METHOD FOR QUANTITATIVE FINGERPRINTING OF PHENOLIC COMPOUNDS Methods in Molecular

Biology. SPRINGER. 2571, pp.1-12.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** APROXIMACIÓN MULTI-OMICA A LA OBESIDAD INFANTIL, LA RESISTENCIA A LA INSULINA Y EL METABOLISMO ERITROCITARIO: COMBINACIÓN DE TÉCNICAS METABOLÓMICAS, MICROBIÓMICAS Y METALÓMICAS. Instituto de Salud Carlos III. Raúl González-Domínguez. 01/01/2023-31/12/2025. 75.020 €.
- 2 **Proyecto.** PID2020-116698RB-I00, VALORIZACIÓN DEL ALPERUJO MEDIANTE LA PRODUCCIÓN DE ÁCIDOS ORGÁNICOS VOLÁTILES DE GRAN INTERÉS COMO BASE DE SISTEMAS DE BIOREFINERÍAS/ VALORIZATION OF ALPERUJO THROUGH THE PRODUCTION OF VOLATILE FATTY ACIDS AS BUILDING BLOCKS FOR BIOREFINERIE. MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN. Agencia Estatal de Investigación. Proyectos I+D+i 2020. Fernando González Feroso. 01/09/2021- 31/08/2023. 108.900 €.
- 3 **Proyecto.** UTILIZACIÓN DE DISOLVENTES VERDES PARA VALORIZACIÓN DE BIOMASA (BIOGREEN). Programa Operativo FEDER Andalucía. 01/07/2021- 31/05/2023. 30.736,84 €. Investigador principal.
- 4 **Proyecto.** UTILIZACIÓN DE DISOLVENTES VERDES PARA LA VALORIZACIÓN DE RESIDUOS AGRÍCOLAS. Convocatoria de Micro-Proyectos de Investigación y Transferencia del Conocimiento en el Marco de la “Cátedra de Sostenibilidad Agroalimentaria Fertinagro-Biotech” de la UHU. ANA SAYAGO. 19/04/2022- 19/04/2023. 5.000 €.
- 5 **Proyecto.** DETERMINACIÓN DE PROLACTINA EN ORINA COMO BIOMARCADOR DEL INICIO ADECUADO DE LA LACTANCIA MATERNA. Estrategia de Política de Investigación y Transferencia (Plan propio de Investigación de la UHU). ÁNGELES FERNÁNDEZ RECAMALES. 01/10/2020-01/10/2022. 10.000 €. Miembro de equipo.
- 6 **Proyecto.** ESTUDIO DEL PERFIL DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE MADROÑO, FRUTO DE ARBUTUS UNEDO L., RECOLECTADO EN ALGARVE (PORTUGAL) Y ANDALUCÍA (ESPAÑA). Cooperación Transfronteriza en la Euro región Alentejo-Algarve-Andalucía. ÁNGELES FERNÁNDEZ RECAMALES. 01/10/2021- 30/09/2022. 6.000 €.
- 7 **Proyecto.** DISEÑO, DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE BEBIDAS FERMENTADAS A PARTIR DE FRUTOS ROJOS. Convocatoria de micro-proyectos de investigación y transferencia del conocimiento en el marco de la “Cátedra de la Provincia” de la UHU. ANA SAYAGO GÓMEZ. 01/10/2020-01/10/2021. 3.000 €. Investigador principal.
- 8 **Proyecto.** DETERMINACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y SU BIOACCESIBILIDAD EN MIELES Y PRODUCTOS DERIVADOS (ÁGUA-MEL) EN EL SUROESTE DE LA PENÍNSULA IBÉRICA. Cooperación Transfronteriza en la Euroregión Alentejo-Algarve-Andalucía. ÁNGELES FERNÁNDEZ RECAMALES. 01/10/2020- 30/09/2021. 6.000 €. Miembro de equipo.
- 9 **Contrato.** MEDIDA DE LA DUREZA DE LOS GARBANZOS MEDIANTE ENSAYO CON TEXTURÓMETRO COOPERATIVA CAMPO DE TEJADA, SCA. Ángeles Fernández Recamales. 25/03/2022-25/05/2022. 2.400 €.
- 10 **Contrato.** CARACTERÍSTICAS EDAFOCLIMÁTICAS DE LA ZONA GEOGRÁFICA DEL TÉRMINO DE TRIGUEROS EL PUERTO PRODUCTORA DE GARBANZO. COOPERATIVA SAN ANTONIO ABAD. Ángeles Fernández Recamales. 02/07/2021- 01/02/2022. 4.500 €.
- 11 **Contrato.** DETERMINACIÓN DE LA DUREZA DEL GARBANZO DE ESCACENA Y SU RELACIÓN CON LA COMPOSICIÓN QUÍMICA IGP GARBANZO DE ESCACENA. *Ángeles Fernández Recamales. 15/03/2021-15/10/2021. 10.500 €.*

C.4. Actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados

Rafael Beltrán Lucena; Ana Sayago Gómez; M^a Ángeles Fernández Recamales; Marta De La Vega Naranjo; Raúl González Domínguez. U201731487. Bebida espumosa a partir de fresas y arándanos España. 22/05/2018. UNIVERSIDAD DE HUELVA.