

CURRICULUM VITAE

Fecha del CV	27/04/2023
---------------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	Celestino Santos Buelga		
DNI	10577196W	Fecha de nacimiento	14/07/1957
URL Web	https://produccioncientifica.usal.es/investigadores/56229/detalle		
Código ORCID	0000-0001-6592-5299		

A.1. Situación profesional actual

Categoría profesional	Catedrático de Universidad	Fecha de inicio	7/12/2002
Organismo	Universidad de Salamanca		
Departamento/Centro	Nutrición y Bromatología / Facultad de Farmacia		
Dirección	Campus Miguel de Unamuno. 37007 - Salamanca		
Teléfono	(+34) 663 161 520	Correo electrónico	csb@usal.es
Categoría profesional	Catedrático de Universidad	Fecha de inicio	7/12/2002
Espec. Cód. UNESCO	3206 (Ciencias de la nutrición), 3309 (Tecnología de los alimentos)		
Palabras clave	Alimentos, compuestos fenólicos, flavonoides, metabolitos, actividad biológica, salud		

A.2. Puestos anteriores

1/11/1980 - 15/12/1984	Ayudante no doctor / Universidad de Salamanca
16/12/1984 - 13/05/1986	Profesor Ayudante Doctor / Universidad de Salamanca
14/05/1986 - 6/12/2002	Profesor Titular de Universidad / Universidad de Salamanca
1/10/1989-15/12/1989	Investigador visitante / Institut de Produits de la Vigne-Narbonne (Francia)
1/01/1993-31/10/1993	Investigador visitante / Lehrstuhl für Obstbau Technische Universität München (Alemania)
1/03/1994-15/09/1994	Investigador visitante / Lehrstuhl für Obstbau Technische Universität München (Alemania)

A.3. Formación académica

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciado en Farmacia	Salamanca	1979
Doctorado en Farmacia	Salamanca	1984

Parte B. RESUMEN DEL CV

Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Salamanca (España) desde 2002, y desde 2017 director del "Grupo de Investigación en Polifenoles" (GIP-USAL), reconocido como Unidad de Investigación Consolidada (UIC-158) y Grupo de Excelencia (GR133) por la Comunidad Autónoma de Castilla y León (España). Experiencia investigadora relacionada con el estudio de los compuestos fenólicos vegetales: análisis, caracterización e influencia sobre características sensoriales y funcionales de alimentos. Intereses actuales de investigación centrados en las implicaciones para la salud de los flavonoides: biodisponibilidad, metabolismo y evaluación de su actividad biológica y mecanismos de acción en sistemas modelo, incluyendo el nematodo *C. elegans*. Investigador principal en 26 proyectos competitivos financiados por entidades europeas y nacionales; director de 22 Tesis de Doctorado; coeditor en 3 libros de referencia, coautor de 18 capítulos en libros internacionales y de más de 300 artículos en revistas JCR; 12

ponencias invitadas en Congresos Internacionales. Editor de la revista *Phytochemical Analysis* en el período 2005-2016; actual miembro de los comités de redacción de las revistas *Molecules* y *Ciência e Técnica Vitivinícola-Journal of Viticulture and Enology*, indexadas en el JCR. Investigador visitante en el *Institut de Produits de la Vigne* (Station Expérimentale de Pech Rouge-Narbonne, Francia) en 1989, y en el Departamento de Fruticultura (*Lehrstuhl für Obstbau*) de la *Technische Universität München* (Freising-Weihenstephan, Alemania) en los años 1993 y 1994. Adjunto a la coordinación del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Agencia Española de Evaluación y Prospectiva (ANEP) en el período 2005-2011. Miembro de la Comisión de Evaluación de I+D+i (área de Alimentos) de la Agencia Andaluza de Evaluación (DEVA) en el periodo 2016-2021. Galardonado con el Premio "María de Maeztu" a la Excelencia Científica (Universidad de Salamanca, España) en 2011. Reconocimiento con la invitación a impartir la Conferencia Magistral titulada "Del color a la salud" en el acto solemne de 'Santo Tomás de Aquino' el 28 de enero de 2016 en la Universidad de Salamanca. Evaluación positiva de 6 sexenios de actividad investigadora.

Parte C. MÉRITOS RELEVANTES

C.1. Publicaciones: 10 publicaciones recientes representativas

(*indica el "corresponding autor")

Santos-Buelga, C.*, González-Paramás, A.M., González-Manzano, S. (2023). Phenolic acids and derivatives: description, sources, properties, and applications. In: Carocho, M., Heleno, S.A., Barros, L. (eds) *Natural Secondary Metabolites*. Springer, Cham; pp. 37-72. DOI: 10.1007/978-3-031-18587-8_3.

Ayuda-Durán, B.; Sánchez-Hernández, E.; González-Manzano, S.; Santos-Buelga, C.; González-Paramás, A.M.* (2022). The effects of polyphenols against oxidative stress in *Caenorhabditis elegans* are determined by coexisting bacteria. *Frontiers in Nutrition* 9, 989427. DOI: 10.3389/fnut.2022.989427

Madureira, J.; Cabo Verde, S.*; Margaça, F.M.A.; Santos-Buelga, C.; Ferreira, I.C.F.R.; Barros, L. (2022). Applications of bioactive compounds extracted from olive industry wastes: a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 21, 453-476. DOI: 10.1111/1541-4337.12861

Filaferro, M.; Codeluppi, A.; Brighenti, V. (...); Pellati, F.*; Vitale, G.* (2022). Disclosing the antioxidant and neuroprotective activity of an anthocyanin-rich extract from sweet cherry (*Prunus avium* L.) using in vitro and in vivo models. *Antioxidants* 11, 211. DOI: 10.3390/antiox11020211 (Author position: 6/9).

Rodrigo-Gonzalo, M.J.; González-Manzano, S.*; Méndez-Sánchez, R.; Santos-Buelga, C.; Recio-Rodríguez, J.I. (2022). Effect of polyphenolic complements on cognitive function in the elderly. *Antioxidants* 11, 1549. DOI: 10.3390/antiox11081549

Álvarez-Suárez, J.M.; Cuadrado, C.; Ballesteros Redondo, I.; Giampieri, F.; González-Paramás, A.M.; Santos-Buelga, C.* (2021). Novel approaches in anthocyanin research - Plant fortification and bioavailability issues. *Trends in Food Science and Technology*, 117, 92-105. DOI: 10.1016/j.tifs.2021.01.049

González-Paramás, A.M.; Brighenti, V.; Bertoni, L.; Marcelloni, L.; Ayuda-Durán, B.; González-Manzano, S.; Pellati, F.*; Santos-Buelga, C.* (2020). Assessment of the in vivo antioxidant activity of an anthocyanin-rich bilberry extract using the *Caenorhabditis elegans* model. *Antioxidants* 9, 509. DOI: 10.3390/antiox9060509.

Ayuda-Durán, B.; González-Manzano, S.; Miranda-Vizueté, A. (...) Santos-Buelga, C.*; González-Paramás, A.M. (2019). Exploring target genes involved in the effect of quercetin on the response to oxidative stress in *Caenorhabditis elegans*. *Antioxidants* 8, 585. DOI: 10.3390/antiox8120585. (Author position: 7/9).

Ayuda-Durán, B.; González-Manzano, S.; Miranda-Vizueté, A.; Dueñas, M.; Santos-Buelga, C.*; González-Paramás, A.M. (2019) Epicatechin modulates stress-resistance in *C. elegans* via insulin/IGF-1 signaling pathway. *PLoS ONE* 14, e0199483. DOI: 10.1371/journal.pone.0199483

Santos-Buelga, C.*; González-Paramás, A.M.; Oludemi, T.; Ayuda-Durán, B.; González-Manzano, S. (2019). Plant phenolics as functional food ingredients. *Advances in Food and Nutrition Research* 90, 183-257. DOI: 10.1016/bs.afnr.2019.02.012.

Más información sobre publicaciones en:

- Web: <https://produccioncientifica.usal.es/investigadores/56229/indicadores>
- Google Scholar: <https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=ECXmKs4AAAAJ>

C.2. Congresos: Selección de ponencias invitadas

Santos-Buelga, C. “Wine, polyphenols and Mediterranean diet: what else is there to say?”. 2nd Science & Wine World. Wine and Olive Oil Production: The fluid aspect of the Mediterranean diet”. Porto (Portugal) 2-3 June 2021.

Santos-Buelga, C. “Wine and health: a matter of moderation?”. First Science & Wine World. Porto (Portugal) 8-10 May 2019.

Santos-Buelga, C. “Polyphenols identification. Has LC-MS killed HPLC-DAD?”. 10º Encontro Nacional de Cromatografía. Bragança (Portugal) 4-6 December 2017.

Santos-Buelga, C. “Polyphenols: old products for new ingredients”. I International Conference on Research for Sustainable Development in Mountain Regions, Bragança (Portugal) 3-7 October 2016.

Santos-Buelga, C. “Evaluation of the biological activity of phytochemicals using in vivo model organisms”. XXV International Meeting of the Italo-Latin American Society of Ethnomedicine (SILAE2016), Modena (Italia), 11-15 September 2016.

Santos-Buelga, C. “Alimentación y salud: más allá de los nutrientes” (Conferencia inaugural) Biodisponibilidad y metabolismo de flavonoides”. V Congreso Ecuatoriano de Ingeniería en Alimentos / XIV Jornadas de Ciencia y Tecnología en Alimentos. Quito (Ecuador), 25-28 November 2014.

C.3. Proyectos de investigación (últimos 10 años)

Como investigador principal:

“Evaluación del potencial neuroprotector de los flavonoides de la uva en la prevención de la enfermedad de Alzheimer” (PID2019-106167RB-I00). Ministerio de Ciencia e Innovación (2020-2023).

“Implicaciones sensoriales y efectos para la salud de los compuestos fenólicos de la uva” (SA093P20). Junta de Castilla y León (2020-2023).

“Polifenoles y metabolitos. Estudio en *C. elegans* de sus mecanismos de acción y relación con la microbiota” (AGL2015-64522-C2-2-R). Ministerio de Ciencia e Innovación (2016-2020).

“Estudio de los mecanismos moleculares implicados en la bioactividad de los flavonoides de la dieta utilizando *Caenorhabditis elegans* como modelo” (Ref. BFU2012-35228). Ministerio de Economía y Competitividad (2013-2015).

Como responsable de equipo:

“PLANTS4AGEING: Potencial das Plantas Aromáticas e Mediciniais no Envelhecimento Cardiovascular” (PD21_00003). Fundação “la Caixa”/Fundação para a Ciência e a Tecnologia (Portugal) (2022-2025).

“Unidad de Producción Agrícola y Medio Ambiente” (CLU2018-04). Programa de ayudas destinadas a financiar planes estratégicos y programas estratégicos de investigación. Junta de Castilla y León. Coordinator: Oscar Lorenzo Sánchez. (2019-2023).

“Red cooperativa de investigación en el ámbito de polifenoles y sus aplicaciones industriales” (528_IBERPHENOL_6_E). EP-INTERREG V A España Portugal (POCTEP). Coordinator: M. Teresa Escribano-Bailón (2018-2021).

“Desarrollo de un nuevo producto con características saludables mejoradas a partir de subproductos de vinificación” (INNFACTO, Ref. IPTR-2012-0130-060000) Ministerio de Economía y Competitividad (2012-2015).