

Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA 18/05/2020

Nombre y apellidos	Ignacio García Estévez		
DNI/NIE/pasaporte	70816007L	Edad	35
Núm. identificación del/de la investigador/a	WoS Researcher ID	K-3936-2014	
	SCOPUS Author ID	35317418200	
	Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0001-8794-8328	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Salamanca		
Dpto./Centro	Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología		
Dirección	Fac. Farmacia, Campus Miguel de Unamuno, Salamanca, España		
Teléfono	923294537	correo electrónico	igarest@usal.es
Categoría profesional	Contratado Juan de la Cierva- inc	Fecha inicio	01/05/2019
Palabras clave	Compuestos fenólicos, vino, uvas, HPLC, espectrometría de masas, color, astringencia, interacción tanino-proteína, alimentos, flavonoides		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciado en Química	Universidad de Salamanca	2008
Doctor	Universidad de Salamanca	2014

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

46 publicaciones en revistas indexadas (38 de ellas en el Q1). Co-autor de 2 capítulos de libro. Índice h 12 (WOS). Autor:Garcia-Estevez, I*

419 citas totales, 340 citas, 68 citas/año en los últimos 5 años (WOS)

2 Tesis doctorales dirigidas

Revisor de artículos científicos para las revistas J. Agric. Food Chem., Food Chem., Anal. Chim. Acta, Biomed. Res. Int., Molecules, Food Res. Int., Aust. J. Grape Wine Res., Sci. Reports, Food Hydrocol., HortScience, Inn. Food Sci. Emer. Techn.

Guest Editor para la publicación de Special Issues en las revistas Molecules, J. Food Qual. y Foods.

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Licenciado en Química en 2008 recibe en 2009 una beca del programa de FPU para realizar la Tesis Doctoral en el seno del Grupo de Investigación en Polifenoles de la USAL. Posee el título de Grado de Salamanca (calificación Sobresaliente Cum Laude, 2011) y es Doctor por la Universidad de Salamanca en 2014 (Sobresaliente Cum Laude) recibiendo el Premio Extraordinario de Doctorado ese mismo año. Ha realizado dos estancias predoctorales en el extranjero (Burdeos - Francia, 2011; Lisboa - Portugal; 2013), fruto de las cuales se publicaron sendos artículos de investigación en revistas de elevado índice de impacto. Además, ha realizado una estancia postdoctoral en el extranjero (2016-2017) en la Universidade do Porto, en el grupo de investigación QUINOA-LAQV perteneciente a REQUIMTE, durante la cual se recibió una bolsa post-doctoral concedida por ICETA. Como resultado de esta estancia post-doctoral derivan numerosas comunicaciones a diferentes congresos nacionales e internacionales y más de 10 artículos de investigación. Posteriormente se han realizado estancias en el Instituto de Biocomputación y Física de Sistemas Complejos de la Universidad de Zaragoza (BIFI-UNIZAR), en la Universidade de Aveiro (Portugal) y en la Universidad de Sevilla (España). El resto de su experiencia postdoctoral se ha desarrollado en el Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia (USAL) donde actualmente está adscrito como investigador postdoctoral Juan de la Cierva-incorporación.

Como resultado de su actividad investigadora, se han publicado 46 publicaciones en revistas con elevado índice de impacto, participado en dos capítulos de libro y más de 70



comunicaciones a congresos. Además, se ha participado en 12 proyectos (4 internacionales) de I+D+i (IP de un proyecto, financiado por la Fundación Memoria de D. Samuel Solorzano Barruso) y en 16 contratos de investigación con empresas (IP en cuatro de ellos). Durante los últimos años ha sido miembro del comité evaluador de proyectos de I+D+i CIGA concedidos por la Czech University of Life Sciences Prague (CULS) en tres ediciones, ha formado parte del Comité Editorial como Editor invitado para la publicación de tres Special Issues de las revistas de open access Journal of Food Quality, Molecules y Foods y es revisor habitual de artículos científicos en más de 10 revistas de elevado índice de impacto.

Cuenta con experiencia docente en las asignaturas de Químicas de los Alimentos y Nutrición y Bromatología del Grado en Farmacia, Biotecnología alimentaria del Grado en Biotecnología y Bromatología, del Grado en Biología, ha sido co-director de dos Tesis Doctorales (una calificada con Premio Extraordinario de Doctorado en 2019), es actualmente co-director de otra Tesis Doctoral en desarrollo (fecha de lectura estimada julio 2022); co-tutor de un trabajo fin de máster (TFM) y seis trabajos fin de grado (TFG) defendidos por la Universidad de Salamanca. Además, cuenta con la Evaluación positiva de ACSUCyL para las figuras de Ayudante Doctor y Contratado Doctor.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (10 aportaciones más relevantes últimos 10 años)

C.1. Publicaciones

1. Manjón, E.; Brás, N.F.; García-Estévez, I.*; Escribano-Bailón, M.T. Cell wall mannoproteins from yeast affect salivary protein– flavanol interactions through different molecular mechanisms. **2020**. *J. Agric Food Chem.* DOI:10.1021/acs.jafc.9b08083
2. Ferrer-Gallego, R.; Rodríguez-Pulido, Toci, A.T.; F.J.; García-Estévez, I. Phenolic composition, quality and authenticity of grapes and wines by vibrational spectroscopy. **2020**. *Food Rev. Int.* DOI: 10.1080/87559129.2020.1752231.
3. Ramos-Pineda, A.M.; Carpenter, G.H.; García-Estévez, I.*; Escribano-Bailón, M.T. Influence of chemical species on polyphenol–protein interactions related to wine astringency. **2019**. *J. Agric Food Chem.* DOI: 10.1021/acs.jafc.9b00527.
4. García-Estévez, I.; Escribano-Bailón, M.T.; Alcalde-Eon, C. Effect of the presence of different oak ellagitannins in their own disappearance under oxidative or inert atmosphere. **2019**. *Food Chem.*, 286, 43-50.
5. Escribano-Bailón, M.T.; Rivas-Gonzalo, J.C.; García-Estévez, I. Wine Color Evolution and Stability. En: *Red Wine Technology*. **2019**. Academic Press - Elsevier. pp.195-206. ISBN 978-0-12-814399-5.
6. Ramos-Pineda, A.M.; García-Estévez, I.*; Soares, S.; de Freitas, V.; Dueñas, M.; Escribano-Bailón, M.T. Effect of the addition of mannoproteins on the interaction between wine flavonols and salivary proteins. **2018**. *Food Chem.*, 264, 226-232.
7. García-Estévez, I.; Cruz, L.; Oliveira, J.; Mateus, N.; de Freitas, V.; Soares, S. First evidences of interaction between pyranoanthocyanins and salivary proline-rich proteins. **2017**. *Food Chem.*, 228, 574-581.
8. García-Estévez, I.; Andrés-García, P.; Alcalde-Eon, C.; Giacosa, S.; Rolle, L.; Rivas-Gonzalo, J.C.; Quijada-Morín, N.; Escribano-Bailón, M.T. Relationship between agronomic parameters, phenolic composition of grape skin, and texture properties of *Vitis vinifera* L. cv. Tempranillo. **2015**. *J. Agric. Food Chem.*, 63, 7663-7669.
9. García-Estévez, I.; Rivas-Gonzalo, J.C.; Escribano-Bailón, M.T.; Alcalde-Eon, C. Validation of a mass spectrometric method to quantify oak ellagitannins in wine samples. **2012**. *J. Agric. Food Chem.*, 60,1373-1379.
10. García-Estévez, I.; Rivas-Gonzalo, J.C.; Escribano-Bailón, M.T.; Alcalde-Eon, C. Development of a fractionation method for the detection and identification of oak ellagitannins in red wines. **2010**. *Anal. Chim. Acta.* 660,171-176.

C.2. Proyectos

1. Título: Unidad de Producción Agrícola y Medioambiente – Agrienvironment. **Ref.:** CLU-2018-04. **Entidad financiadora:** JCyL. **Duración:** 16/09/2019-15/09/2023. **Cuantía:** 850.000 € **IP:** Oscar Lorenzo Sánchez, Universidad de Salamanca.



- 2. Título:** Bases moleculares para la interpretación de la astringencia y de su modulación mediante el uso de biopolímeros. **Ref.:** AGL2017-84793-C2-1-R, **Entidad financiadora:** Ministerio de Economía y Competitividad. **Duración:** 01/01/2018-31/12/2021. **Cuantía:** 205.700 € **IP:** M. Teresa Escribano Bailón, Universidad de Salamanca.
- 3. Título:** Red cooperativa de investigación en el ámbito de polifenoles y sus aplicaciones Industriales – IBERPHENOL. **Ref.:** 0377_IBERPHENOL_6_E. **Entidad financiadora:** EP-INTERREG V A España-Portugal (POCTEP). **Duración:** 01/01/2015-31/07/2020. **Cuantía:** 375.328 € **IP:** M. Teresa Escribano Baión, Universidad de Salamanca.
- 4. Título:** Cool climate vs. Warm climate red wines: Chemical and Organoleptic characterization. **Ref.:** REDI170088. **Entidad financiadora:** Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica (CONICYT). **Duración:** 01/01/2018-31/12/2019. **Cuantía:** 24.808 € **IP:** Mariona Gil i Cortiella, Universidad Autónoma de Chile.
- 5. Título:** FoodNanoSense: Bio-sensing research on food astringency and bitterness of natural phenolics. **Ref.:** P2020-PTDC/AGR-TEC/6547/2014. **Entidad financiadora:** FCT/MEC Fundação para a Ciência e a Tecnologia Portugal. **Duración:** 01/01/2016-31/12/2018. **Cuantía:** 122.422 € **IP:** Susana Soares, University of Porto.
- 6. Título:** Aproximaciones moleculares para la interpretación de la modulación de la astringencia de vinos tintos mediante manoproteínas. **Ref:** FS/14-2017. **Entidad financiadora:** Fundación Memoria de D. Samuel Solórzano Barruso. **Duración:** 01/01/2018-31/01/2018. **Cuantía:** 501,17 € **IP:** Ignacio García Estévez, Universidad de Salamanca.
- 7. Título:** Aproximaciones a la interpretación molecular de la astringencia de compuestos fenólicos del vino tinto. Evaluación de técnicas adaptativas. **Ref.:** AGL2014-58486-C2-1-R. **Entidad financiadora:** Ministerio de Economía y Competitividad. **Duración:** 01/01/2015-31/12/2017. **Cuantía:** 181.500 € **IP:** M. Teresa Escribano Bailón, Universidad de Salamanca.
- 8. Título:** Papel de los flavanoles y flavonoles en la intensidad y calidad de la astringencia de vinos y su interacción con el color. **Ref.:** AGL2011-30254-C02-01. **Entidad financiadora:** Ministerio de Economía y Competitividad. **Duración:** 01/01/2012-31/12/2014. **Cuantía:** 170.000 € **IP:** M.T. Escribano-Bailón, Universidad de Salamanca.
- 9. Título:** Composición detallada de flavanoles y su relación con la madurez fenólica en la uva tinta para vinificación. **Ref.:** AGL2008-05569-C02-01. **Entidad financiadora:** Ministerio de Economía y Competitividad. **Duración:** 01/01/2009-31/12/2011. **Cuantía:** 141.570 € **IP:** M.T. Escribano Bailón, Universidad de Salamanca.
- 10. Título:** Funcionalidad biológica y tecnológica de los flavanoides de los alimentos. **Ref.:** GR113. **Entidad financiadora:** JCyL Orden EDU/894/2009., **Duración:** 01/01/2009-31/12/2011. **Cuantía:** 178.016 € **IP:** J.C. Rivas-Gonzalo, Universidad de Salamanca

C.3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

- 1. Título:** Impartición de ponencias sobre el valor nutricional de los alimentos. **IP:** I. García Estévez. **Entidad financiadora:** Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca. **Duración:** 27/02/2020-28/02/2020.
- 2. Título:** Impartición de ponencias sobre el valor nutricional de los alimentos. **IP:** I. García Estévez. **Entidad financiadora:** Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca. **Duración:** 26/02/2019-27/02/2019.
- 3. Título:** Impartición de ponencias sobre el valor nutricional de los alimentos. **IP:** I. García Estévez. **Entidad financiadora:** Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca. **Duración:** 26/02/2018-27/02/2018.
- 4. Título:** Análisis del tirosol e hidroxitirosol en aceitunas y aceites de oliva. **IP:** I. García Estévez. **Entidad financiadora:** Michel Rumiz – Courela do Zambujeiro. **Duración:** 16/10/2017-16/01/2018.
- 5. Título:** Prácticas enológicas en vinos tintos de alta gama de Ribera del Duero para modular la astringencia. (ASTRINO-17). **IP:** M. T. Escribano-Bailón. **Entidad/es financiadora/s:** Bodegas La Horra S.L. **Duración:** 11/12/2017-12/06/2020.
- 6. Título:** Evaluación de la actividad antimicrobiana de extractos fenólicos de uva tinta. Aplicaciones en la vinificación. Proyecto Fitotox. (2 contratos) **IPs:** J.C. Rivas-Gonzalo y M. T. Escribano-Bailón. **Entidades financiadoras:** J. LAFFORT y CIA, S.A y Bodegas Roda S.A. **Duración:** 15/03/2013-15/03/2015.



7 **Título:** Análisis y estudio de polifenoles sobre muestras de vinos y mostos procedentes del proyecto ENOLVIT. **IP:** Julián C. Rivas-Gonzalo. **Entidad financiadora:** Asociación Foro para la Calidad de Castilla y León (FORCAL). **Duración:** 01/01/2012-31/12/2012.

8. **Título:** Estudio de la composición fenólica de vinos tintos de calidad elaborados con uva Tempranillo de Ribera de Duero, aplicando distintas técnicas vitivinícolas. **IP:** M.T. Escribano-Bailón. **Entidad financiadora:** Bodegas La Horra, S.L. **Duración:** 01/11/2009-01/11/2011.

9. **Título:** Influencia del cambio climático en la composición flavanólica y antociánica de la uva y vino: nuevas tecnologías de vinificación: Proyecto CENIT "Demeter" (5 contratos) **IP:** Rivas-Gonzalo, J. C. **Entidades financiadoras:** Protos Ribera del Duero de Peñafiel S.L., Bodegas RODA S.A., Bodegas Matarromera S.L., J. Laffort Y CIA, S.A., Consorcio Empresarial CENIT-DEMETER (Bodegas Barbadillo). **Duración:** 01/01/2008-31/12/2011.

C.4. Otros méritos

- Miembro del comité de evaluación para los proyectos CIGA de la Czech University of Life Sciences of Prague (CULS) (Ediciones 2016, 2017 y 2018)
- Miembro del comité organizador de los Congresos 10th Symposium In Vino Analytica Scientia (Salamanca, 2017) y II Jornadas de Jóvenes Investigadores INNOVA-Salamanca (Salamanca, 2019).
- Editor del libro de Abstract del Congreso 10th Symposium In Vino Analytica Scientia
- Secretario de la Red cooperativa de investigación en el ámbito de polifenoles y sus aplicaciones Industriales (Iberphenol)
- Miembro de la Comisión Académica del Máster "Enología y su adaptación al cambio climático" (Universidad de Salamanca)
- Director del Curso de Formación Pemanente "Elaboración y características sensoriales de bebidas fermentadas: Vino y cerveza"