

Fecha del CVA	11/12/2023
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Ignacio		
Apellidos	García Estévez		
Sexo (*)	Masculino	Fecha de nacimiento (dd/mm/yyyy)	02/04/1985
DNI, NIE, pasaporte	70816007L		
Dirección email	igarest@usal.es	URL Web	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	ORCID: 0000-0001-8794-8328 WOS Researcher ID: K-3936-2014 Scopus Author ID: 35317418200		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesor Contratado Doctor		
Fecha inicio	12/10/2022		
Organismo/ Institución	Universidad de Salamanca		
Departamento/ Centro	Química Analítica, Nutrición y Bromatología		
País	España	Teléfono	677596277
Palabras clave	Compuestos fenólicos, vino, uvas, HPLC, espectrometría de masas, astringencia, color, interacción tanino-proteína, alimentos, polisacáridos		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con el Art. 13.2.b) de la convocatoria, indicar meses totales)

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
06/09/2021-11/10/2022	Profesor Ayudante Doctor / U. Salamanca
01/05/2019-05/09/2021	Post-doc Juan de la Cierva – incorporación / U. Salamanca
01/05/2018-30/04/2019	Post-doc programa propio U. Salamanca /U Salamanca
01/07/2017-30/04/2018	Investigador postdoctoral / U. Salamanca
01/01/2016-30/06/2017	Post-doc contratado ICETA / U. Porto
01/10/2013-31/12/2015	Investigador / U. Salamanca
07/07/2009-06/07/2013	Investigador predoctoral FPU / U. Salamanca

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Doctor en Química	Universidad de Salamanca	2014
Licenciado en Química	Universidad de Salamanca	2008

Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5000 caracteres, incluyendo espacios):

Ignacio García Estévez es **Licenciado en Química** (2008, nota media 3.02/4) y posee el Certificado de Adaptación Pedagógica (CAP, 2009) por la Universidad de Salamanca (USAL). Se unió al Grupo de Investigación en Polifenoles en 2009, cuando obtuvo una **ayuda predoctoral FPU**. Posee el título “Grado de Salamanca” (2011, Cum Laude) y es **Doctor con Mención Europea** (2014, Cum Laude), habiendo obtenido el **Premio Extraordinario de Doctorado** de la USAL en el mismo año. Durante su periodo predoctoral realizó **dos estancias en el extranjero** (U. Burdeos, 2011, 4 meses, U. Nova de Lisboa, 2013, 2 semanas). Posteriormente, realizó **una estancia postdoctoral** (2016/17, 18 meses) en el grupo QUINOA-LAQV de la Universidad de Porto (Portugal) gracias a dos contratos postdoctorales concedidos por el “Instituto de Ciências e Tecnologias Agrárias e Agro-Alimentares – ICETA”. Durante esta estancia estuvo involucrado en 1 proyecto de investigación y 11 artículos en revistas de alto impacto. Posteriormente, regresó a la USAL gracias a un contrato de investigación a cargo de un proyecto internacional, tras lo que obtuvo un **contrato post-doctoral** del programa propio de la USAL (1 año) y un **contrato Juan de la Cierva-incorporación** (2 años y 4 meses). En septiembre de 2021 obtuvo un contrato como **Profesor Ayudante Doctor** en la misma universidad. Ha realizado **diferentes estancias post-doctorales** (BIFI-UNIZAR (Zaragoza, España), U. Aveiro (Aveiro, Portugal) y U. Sevilla (Sevilla, España). Actualmente, desde octubre de 2022, es **Profesor Contratado Doctor** en el Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología (Facultad de Farmacia).

Su trayectoria científica incluye **2 capítulos de libro y 67 artículos indexados JCR**, de los cuales más del 75% están publicados en revistas Q1 de su categoría, y más del 65% son artículos de acceso abierto, resultando el 45% de colaboraciones internacionales y siendo autor de relevancia en más del 45% del total de su producción científica. Además, es co-autor de más de 100 comunicaciones a congresos (25 de ellas en formato oral, 1 invitada). Ha sido o es **IP/co-IP de 3 proyectos de investigación**, financiados por el Ministerio de Ciencia e Innovación (2022, 4 años), la USAL (2021, 1 año) y la Fundación Memoria Samuel Solórzano (2019, 1 año) y ha participado en **otros 12 proyectos de investigación** (3 de ellos internacionales). También ha participado en **21 contratos de investigación con empresas** del sector agroalimentario o relacionado, como sector vitivinícola, del cacao o de la hostelería, siendo **IP en 4 de ellos**. Ha sido miembro del **comité de evaluación** de los proyectos CIGA de la Universidad Checa CULS (2016, 2017, 2018), revisor experto para proyectos evaluados por la AEI (Ministerio de Ciencia e Innovación) y revisor de más de 45 artículos en 15 revistas diferentes como *Food Chem.*, *Anal. Chim. Acta*, *J. Agric. Food Chem.*, etc. Ha sido Editor invitado para la publicación de 5 Special Issues en revistas de open acceso abierto y miembro del **Comité Organizador de 3 Congresos** (1 de ellos internacional). Además, ha estado involucrado en **6 proyectos de innovación docente** (dos como IP) y tiene más de 450h de experiencia docente en asignaturas del Grado en Biología, Farmacia, Biotecnología y del Máster Universitario en Enología y su Adaptación al Cambio Climático, en este último siendo miembro de la Comisión Académica. Ha sido **director de 2 Tesis Doctorales, 6 TFM y 18 TFG** y actualmente es director de 3 Tesis Doctorales en desarrollo (defensa esperada en diciembre 2023, 2025 y 2026). Ha participado en diferentes **actividades de divulgación científica** (Programa Provincia Universitaria, Café Científico, Primavera Científica, Salamaq), siendo IP de un proyecto de divulgación científica financiado por la Unidad de Cultura Científica de la USAL (2021). Ha sido secretario de la Red Cooperativa Iberphenol y es miembro de las asociaciones INNOVA-Salamanca, Groupe Polyphenols y ACTA/CL.

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES -

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias. (67 publicaciones en revistas indexadas (>75% en Q1), 2 capítulos de libro)

- Manjón, E.; Li, S.; Dueñas, M.; **García-Estévez, I. (AC)**; Escribano-Bailón, M.T., 2023, *Food Chem.*, 400, 134110. DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.134110 (4/5)
- Manjón, E.; Brás, N.F.; **García-Estévez, I. (AC)**; Escribano-Bailón, M.T., 2020, *J. Agric. Food Chem.*, 68, 13459-13468. DOI: 10.1021/acs.jafc.9b08083 (3/4)
- Escribano-Bailón, M.T.; Ramos-Pineda, A.M.; **García-Estévez, I.** Astringency and color of wine: Role, significance, mechanism and methods of evaluation. In: *Wine Making: Basics and Applied Aspects* (Joshi, V.K. & Ray, R.C., Eds). CRC Press, Taylor & Francis. ISBN: 9781138490918 (3/3)
- Ramos-Pineda, A.M.; Carpenter, G.H.; **García-Estévez, I. (AC)**; Escribano-Bailón, M.T. 2020, *J. Agric Food Chem.*, 68, 2948–2954. DOI: 10.1021/acs.jafc.9b00527 (3/4)
- **García-Estévez, I.**; Escribano-Bailón, M.T.; Alcalde-Eon, C. 2019. *Food Chem.* 286, 43-50. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.02.007 (1/3)
- Escribano-Bailón, M.T.; Rivas-Gonzalo, J.C.; **García-Estévez, I.** Wine color evolution and stability. In: *Red Wine Technology* (Morata, A., Eds). Academic Press, Elsevier. ISBN: 9780128143995 (3/3)
- Ramos-Pineda, A.M.; **García-Estévez, I. (AC)**; Soares, S.; de Freitas, V.; Dueñas, M.; Escribano-Bailón, M.T. 2019. *Food Chem.* 272, 210-215. DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.08.024 (2/6)
- **García-Estévez, I.**; Cruz, L.; Oliveira, J.; Mateus, N.; de Freitas, V.; Soares, S. 2017. *Food Chem.* 228, 574-581. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.02.030 (1/6)
- **García-Estévez, I.**; Gavara, R.; Alcalde-Eon, C.; Rivas-Gonzalo, J.C.; Quideau, S.; Escribano-Bailón, M.T.; Pina, F. 2013. *J. Agric. Food Chem.* 61, 11569-11578. DOI:10.1021/jf960252c (1/7)
- **García-Estévez, I.**; Alcalde-Eon, C.; Rivas-Gonzalo, J.C.; Escribano-Bailón, M.T.; 2012. *J. Agric. Food Chem.* 60, 1373-1379. DOI:10.1021/jf203836a (1/4)

C.2. Congresos, (104 comunicaciones en congresos, 25 de ellas comunicaciones orales)

- Study of the interactions between mannoproteins extracted from *Torulasporea delbrueckii* and flavanols. María Oyón-Ardoiz; Elvira Manjón; Ignacio García Estévez (AC); M. Teresa Escribano Bailón. Poster. *In Vino Analytica Scientia 2022*, 03/07/2022-07/07/2022, Neustadt (Alemania)
- Effect of yeast mannoproteins on the interaction between flavanols and salivary proteins. Ignacio García Estévez; Elvira Manjón; María Oyón Ardoiz; Montserrat Dueñas; M. Teresa Escribano Bailón. Oral communication. *Advances in the role of phenols in health effects and other uses*. 05/11/2020 - 06/11/2020, Coimbra (online) (Portugal)
- Cell wall mannoproteins from yeast affect salivary proteins-flavanol interactions through different molecular mechanisms. Elvira Manjón; Natércia F. Brás; Ignacio García Estévez (AC); M. Teresa Escribano Bailón. Poster. *In Vino Analytica Scientia 2019 - OENO 2019*. 25/06/2019 – 28/06/2019, Bordeaux (Francia)
- Molecular basis of the modulation of astringency by biopolymers. Ignacio García Estévez; Elvira Manjón; Siyu Li; Montserrat Dueñas; Alba M. Ramos Pineda; M. Teresa Escribano Bailón. Invited oral communication. *Iberian Congress on Phenolic Compounds*. 02/10/2019, Ourense (España)
- Side-effects of astringency reducer mannoproteins on wine colour. Cristina Alcalde Eon; Ana Navarro Martínez; Rebeca Ferreras Charro; Ignacio García Estévez (AC); M. Teresa Escribano Bailón. Poster. *Macrowine 2018*. 28/05/2018 – 31/05/2018, Zaragoza (España)
- Interaction of food polyphenols with human salivary proteins and bitter taste receptors. Susana Soares; Ignacio García Estévez; Elsa Brandão; Maik Behrens; Nuno Mateus; Wolfgang Meyerhof; Victor de Freitas. Poster. *Eurosense 2018*. 02/09/2018 – 05/09/2018, Verona (Italia)
- Oral astringency: influence of chemical species on phenol-protein interaction. Alba M. Ramos Pineda; Guy H. Carpenter; Ignacio García Estévez (AC); M. Teresa Escribano Bailón. Oral communication. *International Congress On Grapevine And Wine Sciences (ICGW)*. 11/09/2018, Logroño (España)
- Influence of the proanthocyanidin structure on competitive studies of their interaction with salivary proteins. Ignacio García Estévez; Elsa Brandão; Mafalda Santos Silva; Nuno Mateus; Victor de Freitas; Susana Soares. Poster. *In Vino Analytica Scientia 2017*. 17/07/2017 – 20/07/2017, Salamanca (España)
- Physico-chemical properties of a myrtillin-vescalagin hybrid pigment. Ignacio García Estévez; Raquel Gavara; Cristina Alcalde Eon; Remi Jacquet; Rivas-Gonzalo, J. C.; Stephane Quideau; Escribano-Bailón, M. T.; Fernando Pina. Oral communication. *7th International Workshop on Anthocyanins (IWA 2013)*. 09/09/2013- 11/09/2013, Porto (Portugal)
- Colour stabilization of red wines. A chemical and colloidal approach. Cristina Alcalde Eon; Ignacio García Estévez; Victor Puente; Julián C. Rivas-Gonzalo; M. Teresa Escribano-Bailón. Invited oral communication. *7th International Workshop on Anthocyanins (IWA 2013)* 09/09/2013- 11/09/2013, Porto (Portugal)

C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado, (15 proyectos de investigación, IP en 3 de ellos).

- Funcionalidad tecnológica de polisacáridos de origen microbiano y vegetal para modular características sensoriales y procesos oxidativos de vinos tintos **Ref:** PID2021-127126OB-C21. **IP:** García-Estévez, I. (co-IP) **Entidad Financiadora:** Ministerio de Ciencia e Innovación. **Financiación:** 205000€. **Fechas:** 01/09/2022-31/08/2026
- Composición de polisacáridos y su eficacia como agentes moduladores del color y la astringencia de vinos tintos. **Ref:** PPUSALII-P6. **IP:** García-Estévez, I. **Entidad Financiadora:** Universidad de Salamanca. **Financiación:** 3000€. **Fechas:** 01/01/2021-31/12/2021.
- Implicaciones sensoriales y efectos para la salud de los compuestos fenólicos de la uva. **Ref:** SA093P20. **IP:** Santos-Buelga, C. **Entidad Financiadora:** JCyL (Regional). **Financiación:** 264000€. **Fechas:** 01/01/2021-31/12/2023.
- Unidad de Producción Agrícola y Medioambiente – Agrienvironment. **Ref.:** CLU-2018-04. **IP:** Lorenzo, O. **Entidad Financiadora:** JCyL (Regional). **Financiación:** 850000€. **Fechas:** 16/09/2019 - 15/09/2023.
- Bases moleculares para la interpretación de la astringencia y de su modulación mediante el uso de biopolímeros. **Ref.:** AGL2017-84793-C2-1-R. **IP:** Escribano-Bailón, M. T. **Entidad Financiadora:** MINECO (National) **Financiación:** 205700€. **Fechas:** 01/01/2018-31/12/2021.
- Aproximaciones moleculares para la interpretación de la modulación de la astringencia de vinos tintos mediante manoproteínas. **Ref:** FS/14-2017. **IP:** García-Estévez, I. **Entidad Financiadora:** Fundación

Memoria de D. Samuel Solórzano Barruso – USAL (Regional). **Financiación:** 501.17€. **Fechas:** 01/01/2018-31/01/2018.

- Cool climate vs. warm climate red wines: Chemical and organoleptic characterization. **Ref:** REDI170088. **IP:** Gil i Cortiella, M. (UA de Chile). **Entidad Financiadora:** CONICYT, Chile (International). **Financiación:** 24808€. **Fechas:** 01/01/2018-31/12/2019.
- Red cooperativa de investigación en el ámbito de polifenoles y sus aplicaciones Industriales. **Ref:** 0377_IBERPHENOL_6 E. **IP:** Escribano-Bailón, M.T. **Entidad Financiadora:** EP - INTERREG V A España Portugal (POCTEP) (International). **Financiación:** 375328€. **Fechas:** 01/01/2015 – 31/07/2020.
- FoodNanoSense: Bio-sensing research on food astringency and bitterness of natural phenolics. **Ref:** P2020-PTDC/AGR-TEC/6547/2014. **IP:** Soares, S. (U. Porto) **Entidad Financiadora:** FCT/MEC, Portugal. (International) **Financiación:** 122422€. **Fechas:** 01/01/2016 - 31/12/2018.
- Evaluación de estrategias tecnológicas adaptativas para vinificación en condiciones de cambio climático. **Ref:** AGL2014-58486-C2-1-R. **IP:** Escribano Bailón, M.T. **Entidad Financiadora:** MINECO. (National) **Financiación:** 181500€. **Fechas:** 01/01/2015 - 31/12/2017.
- 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. **IP:** Escribano-Bailón, M. T. **Entidad Financiadora:** MINECO. (National) **Financiación:** 170000€. **Fechas:** 01/01/2012 - 31/12/2014
- Composición detallada de flavanoles y su relación con la madurez fenólica en la uva tinta para vinificación. **Ref:** AGL2008-05569-C02-01. **IP:** Escribano-Bailón, M.T. **Entidad Financiadora:** MICINN. (National) **Financiación:** 141570€. **Fechas:** 01/01/2009 - 31/12/2011.

C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados (23 contratos de investigación con empresas, IP en 4 de ellos)

- Nuevas técnicas de cultivo y prácticas enológicas para la elaboración de vinos con alta concentración de compuestos fenólicos. **IP:** Escribano-Bailón, M.T. **Entidad financiadora:** Real Sitio de la Ventosilla S.A. **Financiación:** 36300€ **Fechas:** 01/06/2020 – 30/05/2023.
- Estabilidad de pigmentos antocianicos en preparados de cacao. **IP:** Escribano-Bailón, M.T. **Entidad financiadora:** OKAO Food S.L. **Financiación:** 5800€ **Fechas:** 04/06/2020 - 04/10/2020
- Impartición de ponencias sobre el valor nutricional de los alimentos (3 contracts). **IP:** García Estévez, I. **Entidad financiadora:** Asociación empresarios de hostelería de Salamanca. **Financiación:** 285€ **Fechas:** 27/02/2020 - 28/02/2020; 26/02/2019 - 27/02/2019 and 26/02/2018 - 27/02/2018.
- Prácticas enológicas en vinos tintos de alta gama de Ribera del Duero para modular la astringencia (ASTRINO). **IP:** Escribano-Bailón, M.T. **Entidad financiadora:** Bodegas La Horra S.A. **Financiación:** 35000€ **Fechas:** 01/06/2017 - 31/12/2019.
- Analisis del tirosol e hidroxitirosol en aceitunas y aceites de oliva. **IP:** García Estévez, I. **Entidad financiadora:** Michel Rumiz - Courela do Zambujeiro. **Financiación:** 600€ **Fechas:** 16/10/2017 - 16/01/2018.
- Evaluación de la actividad antimicrobiana de extractos fenólicos de uva tinta. Aplicaciones en la vinificación (Fitotox) (2 contracts). **IP:** Rivas-Gonzalo, J.C y Escribano-Bailón M.T. **Entidad financiadora:** J. Laffort y CIA, S.A. y Bodegas Roda S.A. **Financiación:** 114950€ **Fechas:** 15/03/2013 - 30/06/2015.
- Análisis y estudio de polifenoles sobre muestras de vinos y mostos procedentes del proyecto ENOLVIT. **IP:** Rivas-Gonzalo, J.C. **Entidad financiadora:** Asociación Foro para la Calidad de Castilla y León (FORCAL). **Financiación:** 68440€ **Fechas:** 01/01/2012 - 01/01/2013.
- Estudio de la composición fenólica de vinos tintos de calidad elaborados con uva Tempranillo de Ribera de Duero, aplicando distintas técnicas vitivinícolas. **IP:** Escribano-Bailón, M.T. **Financiación:** 46400€ **Entidad financiadora:** Bodegas La Horra, S.L. **Fechas:** 01/11/2009 - 01/11/2011.
- Influencia del cambio climático en la composición flavanólica y antocianica de la uva y vino: nuevas tecnologías de vinificación: Proyecto CENIT "Demeter" (5 contracts). **IP:** Rivas-Gonzalo, J. C. **Entidad financiadora:** Consorcio Empresarial CENIT-DEMETER. **Financiación:** 537068€ **Fechas:** 01/01/2008 - 31/12/2011.
- **IP del Proyecto de divulgación y transferencia** “Comer y beber con ciencia” financiado por la “Unidad de Cultura Científica-USAL” (300€, 2021) sobre el impacto del cambio climático en el vino y en la producción y propiedades de los alimentos.