

Fecha de nacimiento : 24.04.1985
Nacionalidad : española
Tel : 665448874
Email :
gabriela.gallego.iradi@gmail.com

María Gabriela Gallego Iradi



EDUCACION

2012-Actualidad **Doctorado en Ingeniería de Procesos Químicos**
Barcelona-España

2011-2012 **Máster en Ingeniería de Procesos Químicos**
Barcelona-España Universidad Politécnica de Cataluña

2002-2007 **Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**
Isla de Margarita- Universidad de Oriente
Venezuela Título homologado

EXPERIENCIA LABORAL

Sep. 2011–Actual **Universidad Politécnica de Cataluña**
Barcelona, España **Investigación (Beca FPI-UPC)**

- Determinación de la capacidad antioxidante, mediante las técnicas FOLIN, ABTS, DPPH, FRAP, ORAC
- Medición de la oxidación de las grasas en productos alimenticios (valor peróxido, TBARS, HPLC-MS...)
- Control microbiológico de productos alimenticios
- Fabricación de films comestibles con antioxidantes naturales y análisis en alimentos
- Docencia en las asignaturas Tecnología de Alimentos y Química I a estudiantes cursantes de la carrera de Ingeniería Química
- **Publicaciones :**
- Artículo "*Caesalpinia decapetala extracts as inhibitors of lipid oxidation in beef patties*" en la revista *Molecules* 20, 13913-13926 (julio 2015).
- Artículo de tercer autor "*Antioxidant properties of aqueous and ethanolic extracts of tara (Caesalpinia spinosa) pods in vitro and in model food emulsions*" en la revista *Journal of the Science and Food and Agriculture* (Agosto 2013).
- "*Antioxidant properties of three aromatic herbs (rosemary, thyme and lavender) in Oil-in-Water-Emulsions*" en la revista *Journal of the American Oil Chemists Society* 90:1559–1568 (julio 2013).

Dic.2009-sep.2011 **Ministerio de Salud- Dirección Higiene de los Alimentos**
Porlamar, Venezuela **Coordinadora Programa de Control Sanitario de Aguas Envasadas**

- Evaluación de la calidad higiénico-sanitaria de las empresas alimentarias e implementación del programa APPCC, monitoreando permanentemente los PCC.
- Verificación de los parámetros microbiológicos a lo largo del proceso.
- Formación en higiene y manipulación de alimentos al personal de empresas de hostelería y fabricas procesadoras de alimentos.
- Gestión de proyectos de nuevos productos.
- Manejo de la documentación para el registro de productos.

Ene.2009-jul.2011
Porlamar, Venezuela

Instituto Iberoamericano de Gastronomía
Docente

Docencia de las asignaturas : higiene y manipulación de alimentos y Nutrición humana

REFERENCIAS LABORALES

Isaac Rodríguez

Instituto de Investigación de Análisis Alimentario (Santiago de Compostela-España)
Profesor Facultad Química- Investigador del IIAA
Teléfono : 881816035 E-mail : isaac.rodriguez@usc.es

María Pilar Almajano

Universidad Politécnica de Cataluña
Profesora Departamento de Ingeniería Química
Teléfono : 934016686 E-mail : m.p.almajano@upc.edu

CURSOS Y CONGRESOS

Mar.2015. Curso de APPCC en el sector de la alimentación. Academia Integral. Málaga, España.

Ene. 2014. Ponencia en congreso II Encuentro Juventud Investigadora. Universidad de Santiago. Santiago de Compostela, España.

Abr. 2013. Seminario de Análisis de Aguas, Alimentos y Bebidas. Metler Toledo. Barcelona, España.

Ene. 2013. Taller Buenas Prácticas de Pipeteo. Metler Toledo. Barcelona, España.

Nov. 2009. Ponencia en el taller "Sistema piloto de vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos". Ministerio de Salud. Caracas, Venezuela.

2009. Seminario "Nutrición e hidratación en el gimnasio". Instituto Gatorade de Ciencias del Deporte (GSSI). Porlamar, Venezuela.

2009. XII Congreso nacional de nutricionistas y dietistas de Venezuela. Nutrición, esencia de la salud integral, del 29 de septiembre al 2 de octubre del 2009. Porlamar, Venezuela.

2009. Taller de conteo de carbohidratos. XII Congreso nacional de nutricionistas y dietistas de Venezuela, 20 de septiembre de 2009. Porlamar, Venezuela.

2009. Taller "Sistema piloto de vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos". Ministerio de Salud. Porlamar, Venezuela.

Idiomas: **Español:** Materno
Inglés: Medio

Programas manejados: Microsoft office (Word, Excel, Power Point...), programa estadístico Minitab.

BECAS Y MENCIONES HONORÍFICAS

2011. Beca doctoral FPI-UPC de la Universidad Politécnica de Cataluña, Barcelona, España.

2007. *Cum Laude* Licenciatura en Tecnología y Ciencia de los alimentos.

CAPACIDADES COMPETITIVAS Y ORGANIZATIVAS

Carácter responsable con excelentes capacidades organizativas (coordinar y gestionar grupos, planificar actividades, organizar y llevar agendas, ejecución de actividades planificadas en el tiempo establecido).

Capaz de trabajar de forma muy eficaz en grupo e independientemente.