

**CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)**

<b>Fecha del CVA</b>	<b>26/01/2026</b>
----------------------	-------------------

**Parte A. DATOS PERSONALES**

Nombre	Julia		
Apellidos	de la Fuente Feria		
Sexo (*)			
		URL Web	
Dirección email		<a href="https://prisma.us.es/investigador/1388">https://prisma.us.es/investigador/1388</a>	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0001-6050-8699		

\* datos obligatorios

**A.1. Situación profesional actual**

Puesto	Catedrática de Escuela Universitaria		
Fecha inicio	13/05/2007		
Organismo/ Institución	Universidad de Sevilla		
Departamento/ Centro	Ingeniería Química		
País	España		
Palabras clave	Rheology; Interfacial Rheology; Emulsions, Gels; Biopolymers; Electrospinning; Hydrogels; Bioplastics; Encapsulation		

**A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)**

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
1988-1989 (3)	Plaza de profesor sustituto Enseñanzas Medias
1989-1990 (12)	Becario FPU / CSIC
1990-1991 (12)	Técnico Superior Foret (FMC – Huelva) Departamento IDi
1991-1996 (69)	Plaza de profesor asociado Universidad de Sevilla
1996-2001 (65)	Plaza de Titular de Escuela Universitaria. Universidad de Sevilla
2001-2024 (288)	Catedrática de Escuela Universitaria. Universidad de Sevilla

**A.3. Formación Académica**

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Licenciado en Química (Especialidad Industrial)	Universidad de Sevilla / España	1988
Doctor en Ciencias Químicas	Universidad de Sevilla / España	1993

**Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5.000 caracteres, incluyendo espacios)**

En el año 1988, al concluir mis estudios de Licenciatura en Químicas, comencé con la investigación incorporándome al grupo Tecnología de Alimentos (AGR-155) del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Sevilla. En Diciembre de 1993 defendí la Tesis Doctoral titulada *Estructura y Estabilidad de Monocapas de Emulsionantes Alimentarios*. Hasta el año 2003 continué con el estudio de estos sistemas y durante toda esta etapa investigadora el principal objeto de estudio era la determinación del comportamiento interfacial de películas de ácidos grasos, monoglicéridos y proteínas en la interfase aire-agua y aceite-agua en función de la formulación y de las condiciones de operación. Esta investigación se realizó al amparo de hasta 5 proyectos de diferentes convocatorias del Ministerio de Ciencia y Tecnología entre los que caben destacar los proyectos “Estudio de Lípidos y de Proteínas sobre interfaces fluido-fluido: Relación con la formación y estabilidad de emulsiones y espumas alimentarias”, “Estudio de Propiedades Funcionales de Emulsionantes Alimentarios”. También fue subvencionada por el proyecto europeo del IV Programa Marco (nº Ref. F-FAIR\_PL95-1216). Como resultado de estas investigaciones resultaron más de 20 publicaciones científicas como autor en revista de alto nivel como *Colloids and Surfaces A*, *Langmuir*, *Journal of Colloid and Interface Sci*, *AIChE*, etc. (en la relación de publicaciones se han constatado al final algunas de ellas como ejemplo), 6 capítulos de libros

internacionales y 5 ponencias invitadas en congresos internacionales.

En el año 2003 me incorporo al grupo de investigación Reología Aplicada y Tecnología de Fluidos Complejos (TEP005), avanzando en la aplicación de la investigación anteriormente realizada. De este modo a partir de este momento y hasta la actualidad participo en proyectos de investigación donde se analizan las propiedades estructurales y funcionales de sistemas alimentarios estabilizados con proteínas y polisacáridos, he intervenido en la publicación de artículos y en la remisión a congresos de los resultados de esta investigación. Es también en esta etapa en la que participo en contratos de I+D con empresas nacionales del sector y en una patente que consistía en la preparación de un producto alimenticio en forma de salsa tipo mayonesa incluyendo únicamente como emulsionante suero de mantequilla. En el año 2008 dirigí la tesis doctoral titulada “Estudio del comportamiento Interfacial de Películas de Proteínas con Interés Alimentario: Adsorción y Caracterización Reológica”. También es en esta etapa (desde el año 2003) cuando mi productividad investigadora se ha visto desplazada por tener que compaginar con los diferentes cargos de gestión de responsabilidad en la Universidad y en el centro donde imparto docencia que he ido ocupando. Desde el año 2002 al 2006 fui secretaria del centro, del 2006 al 2008 decana, desde el 2008 al 2012 vicerrectora de docencia y del 2012 hasta febrero de 2015 (que he cesado por petición propia y para volver de nuevo a la actividad investigadora) vicerrectora de estudiantes de la US.

### **Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES** (selección, últimos 5 años)

#### **C.1. Publicaciones más importantes en revistas con “peer review”** (citas de Google Scholar)

1. Félix Angel, Manuel, Bascón, Carmen, Cermeño, María; Fitzgerald, Richard J., Fuente Feria, Julia de la, Carrera Sánchez, Cecilio. Interfacial/foaming properties and antioxidant activity of a silkworm (*Bombyx mori*) pupae protein concentrate.; *Food Hydrocolloids*, 103; 105645; (2020). ISSN: 0268-005X. Elsevier B.V.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.105645>
2. Bascón, Carmen, Félix Angel, Manuel, Perez Puyana, Víctor Manuel, Fuente Feria, Julia de la: Use of Rheology as a Tool for Interfacial Characterisation of Silkworm Pupae (*Bombyx mori*) Protein Concentrate Adsorbed at A/W Interface. Pag. 123-126. En: *Proceedings of the Iberian Meeting on Rheology (IBEREO 2019)*. Springer. 2020. ISBN 978-3-030-27701-7
3. Cabrera , Leticia, Félix Angel, Manuel, Perez-Puyana, Victor Manuel, Fuente Feria, Julia de la: Desarrollo de Materiales Poliméricos Porosos Mediante Electrohilado. Pag. 141-146. En: *IV Jornada de Investigación y Postgrado. 3ciencias*. 2018. ISBN 978-84-948577-6-8

#### **C.2. Congresos, indicando la modalidad** (conferencia invitada, presentación oral, póster)

1. Título de la aportación: Use of interfacial rheology to analyse seaweed protein interactions at the A/W interface. Nombre del congreso: XVIIIth International Congress on Rheology. Tipo de evento: Ponencia en Congreso. Ámbito: Internacional. Año: 14/12/2020– 18/12/2020. Lugar: Brasil. Autores: FÉLIX-ANGEL, MANUEL; López-Castejón, M<sup>a</sup> Luisa; Fuente-Feria, Julia de La; Carrera-Sánchez, Cecilio
2. Título de la aportación: Use of Rheology as a Tool for Interfacial Characterisation of Silkworm Pupae (*Bombyx mori*) Protein Concentrate Adsorbed at A/W Interface. Nombre del congreso: 7th Iberian Meeting on Rheology (IBEREO 2019). Tipo de evento: Poster en Congreso. Ámbito: Internacional. Año: 04/09/2019–06/09/2019. Lugar: -Porto, Portugal. Autores: Bascón, Carmen; FÉLIX-ANGEL, MANUEL; Perez-Puyana, Víctor Manuel; Fuente-Feria, Julia de La
3. Guerrero Conejo, Antonio, Ramos, María, Ramos, María, Cordobes Carmona, Felipe, Fuente Feria, Julia de la: Soy protein-based matrices containing zinc as micronutrient for horticulture applications. Poster

en Congreso. XV Reunión del Grupo Especializado de Polímeros Gep (RSEQ,Rsef). Punta Umbría, Huelva. 2018

### **C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado**

1. Development of superabsorbent biomaterials based on oat protein through electrospinning and 3D printing (superbiOmAT). Horizont MSCA, EU (MSCA-2022 -PF-01, 101105413) (Universidad de Sevilla) 01/09/2022 – 31/08/2025. 24,000 € .
2. Encapsulación de ingredientes alimentarios bioactivos en emulsiones múltiples para el control de su bioaccesibilidad (BioNanoWOW). Junta de Andalucía /FEDER (PY20\_01046) (Universidad de Sevilla). 2021-2022. 120.490 €. (Investigador Principal, IP).
3. Desarrollo de Materiales Superabsorbentes Innovadores, Sostenibles y de Valor Añadido a partir de Biorresiduos. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades/AEI/FEDER (RTI2018-097100-B-C21). (Universidad de Sevilla y UPV/EHU). 2019-2021. 188.760 €..
4. Desarrollo de Materiales Superabsorbentes Biodegradables Procesados a partir de Subproductos Agroindustriales. Ministerio de Economía y Competitividad (CTQ2015-71164-P). (Universidad de Sevilla). 2016-2019. 106.722 €.

### **C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados**