

CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

Fecha del CVA 22/12/2025

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	ANA MARÍA		
Apellidos	ROLDÁN GÓMEZ		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0003-4550-8089		

* *datos obligatorios***A.1. Situación profesional actual**

Puesto	PROFESORA TITULAR DE UNIVERSIDAD
Fecha inicio	2017
Organismo/ Institución	UNIVERSIDAD DE CÁDIZ
Departamento/ Centro	DPTO. INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS/FACULTAD DE CIENCIAS
Palabras clave	Tecnología de alimentos, descartes, subproductos de pescado, algas, invertebrados, residuo cero

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
2011-2017	Profesora Contratada Doctora/UCA/España
2006-2011	Profesora Colaboradora/UCA/España
2001-2006	Profesora Asociada/UCA/España
2000-2002	Contrato de investigación a cargo de proyecto/UCA/España

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/Pais	Año
Licenciatura en Ciencias Químicas (especialidad Fermentaciones Industriales y Enología)	Universidad de Cádiz /España	1997
Doctora por la Universidad de Cádiz	Universidad de Cádiz/España	2008

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

Inició la actividad investigadora en el grupo AGR-203 en 1997, con la realización de la Tesis de Licenciatura. Posteriormente obtuvo una beca de investigación y un contrato de apoyo a la docencia y la investigación en el marco de un proyecto FEDER. Es Licenciada con Grado (2001) y Doctora por la Universidad de Cádiz (2008), con la máxima calificación. Cuenta con tres sexenios de investigación y un sexenio de transferencia, reflejo de una trayectoria consolidada. Su producción científica incluye 21 artículos en revistas JCR y SJR, 2 publicaciones en revistas IDR, 13 publicaciones en revistas CIRC, 1 libro, 13 capítulos de libro, una obra artística, y 49 comunicaciones a congresos nacionales e internacionales, además de la participación en charlas, cursos y seminarios.

Ha participado en 38 proyectos de investigación, dos de ellos como investigadora responsable (uno internacional financiado por la AECID y otro por la Fundación Biodiversidad), y en 23 contratos OTRI, siendo responsable de tres. Estas colaboraciones con empresas agroalimentarias han fortalecido su enfoque aplicado y su labor en transferencia de conocimiento.

Es inventora de 6 patentes (dos en explotación) y titular de la marca Flor de Garum, vinculada a la empresa Flor de Garum Gastronomía, Historia e Innovación S.L., spin-off universitaria de la que es socia.

Actualmente, su investigación se centra en el aprovechamiento de recursos marinos (descartes, macroalgas, microalgas e invertebrados) y de subproductos de la industria pesquera con fines alimentarios, así como el estudio y la mejora de la calidad y vida útil de productos de acuicultura.

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias (ver instrucciones).

AC: autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición / autores totales.

Si aplica, indique el número de citas y promedio por año.

1. Sánchez-García, F., Machado, N.D., Tirado-Fernández, M., ..., L. Casas-Cardoso (2025). Hake fish preservation using plant-based impregnated polylactic acid food films as active packaging. *Applied Sciences*, 15 (2), 643; <https://doi.org/10.3390/app15020643>
2. Sánchez-García, F., Palacios, V.M., Hernández, I., **Roldán, A.M.** (2024). Benefit of the nutritional and mineral composition of sea lettuce from a traditional salina: Implications for human consumption. *Food Research International*, 186; 117345. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114375>
3. Sánchez-García, F., Neira, M.J., Palacios, V.M., **Roldán, A.M.** From marine to fork: Effects of different cooking methods on the composition of sea lettuce. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Vol. 36, 100923. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100923>
4. Arango-Herrán, M.; Sánchez-García, F.; Palacios, V.M.; **Roldán, A.M.** (2023). The Impact of Sea Urchin as an Ingredient on the Physicochemical, Microbiological, and Sensory Properties of Fish Sauce Fermentation. *Foods*, 12 - 21. <http://dx.doi.org/10.3390/foods12213958>
5. Sánchez-García, F., Hernández, I., Palacios, VM., **Roldán, A.M.** (2021). Freshness quality and shelf-life evaluation of the seaweed *Ulva rigida* through physical, chemical, microbiological, and sensory methods. *Foods*, 10; 181; <http://dx.doi.org/10.3390/foods10010181>
6. Sánchez-García, F., Mirzayeva, A., **Roldán, A.M.**, Castro, R., Palacios, V.M., García-Barroso, C., Durán-Guerrero, E. (2020). Effect of different cooking methods on sea lettuce's (*Ulva rigida*) volatile compounds and sensory properties. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101(3); 970-980; <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.10705>
7. Sánchez-García, F., Mirzayeva, A., **Roldán, A.M.**, Castro, R., Palacios, V.M., García-Barroso, C., Durán-Guerrero, E. (2019). Evolution of volatile compounds and sensory characteristics of edible green seaweed (*Ulva rigida*) during storage at different temperatures. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(12); 5475-5482; <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.9808>

C.2. Congresos

1. Sánchez-García, F.; Oliva, M.; Castro, D.; Achahbar, H.; Cartán, S.; **Roldán, A.M.**; Mancera, J.M.; Jerez-Cepa, I. Effect a natural nutraceutic antioxidant on increasing the shelf life of fish fillets from European seabass *Dicentrarchus labrax*. EAS Aquaculture Europe 25. Valencia (2025). Póster.
2. Sánchez-García, F.; Achahbar, H.; Cartán, S.; Filipa-Silva, A.; Valente, L.M.P.; Carbú, M.; **Roldán, A.M.**; Mancera, J.M.; Jerez-Cepa, I. Dietary supplementation with natural antioxidant modulates muscle structure and freshness physical parameters under chronic stress in European seabass *Dicentrarchus labrax*. EAS Aquaculture Europe 25. Valencia (2025). Póster.
3. Bermejo-Román, R.; Murillo-Cruz, M.C.; Hurtado, M.C.; Sánchez-García F.; **Roldán, A.M.**; Acien F.G. Alimentos y bebidas fortificados con pigmentos de algas y hongos: un estudio colorimétrico y de evaluación del consumidor. CNC XIV Congreso Nacional del Color, Mérida (2025). Comunicación oral.
4. Tirado, M.; Cejudo, C.; Sánchez-García F.; **Roldán, A.M.**; Casas, L.; Mantell, C. Supercritical solvent impregnation of poly-lactic acid food films with olive leaf extract for fresh fish preservation. Polymers 2024, composites 2024 and 3BS materials 2024 International Joint Conference, Sevilla (2024). Póster.
5. Sánchez-García, F.; Hernández, I., Palacios, V.M., **Roldán, A.M.** Earthen Pond to fork: the journey of the sea lettuce from the bay of Cádiz to the consumer's plate. 12-15.09.2022. Ulva: Tomorrow's

- Wheat of the sea a model for an innovate mariculture. COST Póster (2022).
6. **Roldán A.M.** El garum romano, la recuperación de un mito. Curso de Verano Por un Puñado de Sestericios...Costumbres Romanas en Tierras Bárbaras. Universidad de Burgos, Peñalba de Castro. 28-30/06/202. Comunicación oral (2021).
 7. Sánchez-García, J., Palacios, V.M., Malta, E.; **Roldán, A.M.** Evaluation of the quality, freshness and shelf life of sea lettuce (*Ulva* sp. laminar) collected in the earthen ponds of the Bay of Cadiz. 2nd Seaweed for Health Conference. 24-25.08.20, BDP A/S, Comunicación oral. Celebración online (2020).
 8. Sánchez-García, F.; Hernández, I., Palacios, V.M., **Roldán, A.M.** Influence of storage temperature on the freshness of sea lettuce (*Ulva* sp. laminar) collected in the earthen ponds of Cádiz Bay. I congreso Internacional de Jóvenes Investigadores del Mar. 03-05.10.18, Universidad de Cádiz. Comunicación oral (2018).
 9. **Roldán, A.M.** Transformación de productos de origen marino. I Encuentro Internacional Conocimiento y Crecimiento Azul, InnovAzul 2018. Fecha: 29-30.11.18 Comunicación oral (2018)
 10. **Roldán, A.M.** Casos de éxito en la gastronomía Universidad-Empresa. Demolab. I Encuentro Internacional Conocimiento y Crecimiento Azul, InnovAzul 2018. Fecha: 29-30.11.18 Comunicación oral (2018).

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

1. **FEDER-UCA-2024-A1-35.** Estudio del potencial de las algas como conservantes alimentarios en productos marinos (CONMAR). Programa de Ayudas en Concurrencia Competitiva a Proyectos de Investigación e Innovación Aplicada dentro del Plan Propio y Estímulo a la Investigación y la Transferencia, financiados por el Programa Operativo FEDER Andalucía 2021-2027. IP. Fini Sánchez García (Universidad de Cádiz). 2025-2027, 24.970€. **Investigadora.**
2. **PID2023-149326OB-C22.** Combinación de agentes estresantes: el próximo reto para los peces de acuicultura (COMBISTRESS). Convocatoria de Proyectos de Generación del Conocimiento 2023. Agencia Estatal de Investigación. IP. Juan Miguel Mancera. 2024-2027, 176.250,00 €. **Investigadora.**
3. **PCM00029.** Aplicación de nutraceuticos fitogénicos en acuicultura para mejorar el bienestar animal y la calidad de la carne (Phytowelfish). IP. Juan Miguel Mancera e Ismael Cepa (Universidad de Cádiz). 23/01/2023-30/09/2025. 249.378,07€. **Investigadora.**
4. **ProyExcel_00920.** Innovación en la generación den envases activos mediante técnicas de alta presión utilizando extractos naturales. Nuevos materiales, escalamiento y aplicación en alimentos (ImPack). IP. Casimiro Mantel Serrano (Universidad de Cádiz). **Equipo de trabajo.**
5. **TED2021-131555B-C22-UMA.** Innovaciones en el desarrollo de alimentos funcionales relacionados con las algas para una sociedad más sostenible y saludable (ALGAHUB). I.P. Francisco Gabriel Acien Fernandez (UAL) y FELIX Lopez Figueroa (UMA). 01/12/2022-30/12/2024. 175.000€. **Investigadora.**
6. **2021-060/PV/PLEAMAR 21/PT.** Avanzando hacia una gestión integral de los residuos y descartes procedentes de pesquerías sostenibles en la ZEPA del Golfo de Cádiz (ECOFISH 4.0). FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD. IP. Remedios Cabrera Castro. 03/01/2022-03/10/2022. 176.222,51€. **Investigadora.**
7. **PDC2021-03.** Garvm romano y cultura mediterránea: transferencia del conocimiento a la sociedad, reintroducción en la gastronomía y fortalecimiento del patrimonio histórico andaluz. IP. Darío Bernal Casasola y Víctor Palacios Macías (Universidad de Cádiz). 01/12/2021-30/11/2023. 89.700,00€. **Investigadora.**
8. **PID2020-116142RB-I00-CSIC.** Valorización de invertebrados marinos infrautilizados con interés en alimentación funcional (MARINFOOD). Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia e Investigación. IP. Óscar 01/09/2021-31/08/2024. 191.180,00€. **Investigadora.**
9. **P18-FR-1483. ARQUEOFISH.** Garvm en Baelo Claudia, Tingitana y Sicilia. Desarrollo de un protocolo interdisciplinar para la caracterización de ingredientes y conservas marinas en yacimientos arqueológicos romanos. IP. Darío Bernal Casasola y José Juan Díaz Rodríguez (Universidad de Cádiz). 01/01/2020-31/12/2022. **Investigadora.**

10. **ECOFISH+**. Consolidando la pesquería sostenible en el golfo de Cádiz (Ecofish +). Fundación Biodiversidad. IP. Gonzalo Muñoz Arroyo (Universidad de Cádiz). 04/12/2020-04/01/2022. 72.586,15€. **Investigadora.**
11. **PESCA-ACUI-MAPA-2022-002**. Impulso al sector emergente y sostenible de las micro y macroalgas en España: diversificación de especies y aplicaciones con alto valor comercial y ambiental. UNIÓN EUROPEA (INNOVALGA). IP. Ignacio Hernández (Universidad de Cádiz). 30/12/2021-15/10/2023. 134.702,66. **Investigadora.**
12. **NOVELFISH**. Desarrollo de productos de alto valor añadido a partir de especies pesqueras de bajo valor comercial. PLEAMAR. Fundación Biodiversidad-Fondo Europeo de Pesca. 01/02/2020-28/02/2020. 89.600,00€. **Investigadora Responsable.**
13. **ACTOPUSH**. Caracterización nutricional y sensorial del pulpo común (*Octopus vulgaris*) silvestre y cultivado. Universidad de Cádiz-Unión Martín S.L. Acuerdo OTRI de la empresa. 01/06/2020-31/03/2023. 27.000,00 €. Tipo de participación: **Investigadora Responsable.**
14. Desarrollo de nuevas formulaciones de garum y productos derivados. Universidad de Cádiz-Productos Majuelo S.L. Acuerdo OTRI de la empresa. IP Víctor Manuel Palacios Macías. 05/01/2019-05/01/2021. 20.000,00 €. **Investigadora.**

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

Patentes de interés para el proyecto

1. Palacios Macías, V.M.; **Roldán Gómez, A.M.**; Sánchez García, J. ES2681068. Aderezo de vinagre de jerez aromatizado con algas de estero. 20/02/2019. Universidad de Cádiz.
2. Palacios Macías, V. M.; **Roldán Gómez, A.M.**; Gilabert Bolabonzo, J.; Díaz Hernández, J.A. ES2533221. Procedimiento para la producción de escamas de sal marina de morfología laminar. 27/11/2015. Albareros SLU y Universidad de Cádiz.
3. Palacios Macías, V.M.; **Roldán Gómez, A.M.**; Sánchez García, J.; Amores Arrocha, A. ES2425606. Mousse de algas frescas de estero. 29/01/2014. Universidad de Cádiz.
4. Palacios Macías, V. M.; **Roldán Gómez, A.M.**; Gilabert Bolabonzo, J.; Díaz Hernández, J.A. WO 2014/053675. Procedimiento para la yodación industrial de sal marina. 04/02/2015. Albareros SLU y Universidad de Cádiz. Albareros SLU.

Propiedad Industrial

1. Productos con Registro de Propiedad Industrial. Palacios, V.M.; **Roldán, A.M.**; Bernal, D.; García, E. Flor de garum. Nº 3.068.406. España. 25/09/2013. Nacional.
2. Empresas Spin-off. Palacios Macías, V.M.; Bernal Casasola, D.; **Roldán Gómez, A.M.**; García Vargas, E.; Sánchez-García, J.; Rodríguez Alcántara, A. Flor de Garum: Gastronomía, Historia e Innovación S.L. Universidad de Cádiz. 20/12/2013.

Revista de ámbito nacional e internacional para la trasferencia de innovaciones, tecnologías y tendencias al sector de la industria de alimentos y bebidas.

1. "Productos Innovadores con especies pesqueras de bajo valor comercial". Autores: Arango, M., Sánchez-García, F., Lasanta, C. Carbú, M., Palacios, V., **Roldán, A.** Tecnifood, 130: 82-84. 2020.
2. "El proyecto Novelfish: Desarrollo de productos innovadores a partir de especies pesqueras de bajo valor comercial". Montero, T. Europa Azul, Revista del Mar, 176: 51-56. 2020.
3. "From discards to delicatessen: NOVELFISH supports the landing obligation". Oceans and fisheries. FAME Success Story. NEWS ARTICLE 29 October 2021. https://oceans-and-fisheries.ec.europa.eu/news/discards-delicatessen-novelfish-supports-landing-obligation-2021-10-29_en