

Fecha del CVA	26/03/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	CRISTINA		
Apellidos	SAMANIEGO SÁNCHEZ		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	[REDACTED]
DNI/NIE/Pasaporte	[REDACTED]		
URL Web	https://produccioncientifica.ugr.es/investigadores/353332/detalle		
Dirección Email	[REDACTED]		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-7904-1395		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	PROFESORA TITULAR DE UNIVERSIDAD		
Fecha inicio	2017		
Organismo / Institución	UNIVERSIDAD DE GRANADA		
Departamento / Centro	NUTRICION Y BROMATOLOGÍA / FARMACIA		
País		Teléfono	
Palabras clave			

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctor por la Universidad de Granada dentro del Programa en Nutrición Humana y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Granada	2006

Parte B. RESUMEN DEL CV

La Dra. [REDACTED] es Profesora Titular de la Universidad de Granada, adscrita al Departamento de Nutrición y Bromatología y al Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INYTA) y en la actualidad pertenece al grupo de investigación "EXPODIET: Exposición alimentaria a Fecha del CVA CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA) Pag 2 de 4 contaminantes ambientales (EXPODIET)" en el cual participa activamente y es un grupo que incluye investigadores especialistas en diferentes campos de la ciencia como la medicina, la farmacia, la nutrición, la toxicología y la química analítica. Doctora por dicha Universidad, su tesis doctoral recibió un premio extraordinario de doctorado por la Universidad de Granada en 2006, y también recibió el Premio de la Academia Iberoamericana De Farmacia Para "Jóvenes Investigadores". Institución: Academia Iberoamericana de Farmacia en el 2011. Ha realizado estudios pre y posdoctorales con estancias nacionales e internacionales en la Universidad de Sevilla y en la Universidad de Ferrara (Italia) en el Dipartimento Di Scienze Chimiche E Farmaceutiche durante 23 meses. Es autora de más de 31 artículos de investigación publicados mayoritariamente en revistas de impacto indexadas Web of Science, Thomson Reuters, Journal Citation Reports (JCR). Además, es autora de seis capítulos de libro relacionados con el área de Nutrición y Ciencias de los Alimentos. Presenta un total de 862 citas (550 desde 2018) y un índice H de 14 e índice i10 de 17 en Google Scholar ; y 531 citas con un índice H de 11 en la Web of Science. Adicionalmente, es coautora de 143 comunicaciones a congresos nacionales e internacionales, y ha impartido 11 conferencias. Ha participado y/o participa en 7 proyectos y 3 contratos de investigación financiados en convocatorias públicas y privadas, tanto nacionales como internacionales. Ha dirigido más de 35 trabajos de investigación entre tesis doctorales, trabajos fin de master y trabajos fin de grado relacionados con las líneas de investigación en las que trabaja en el Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos y la docencia que imparte en los grados de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, grado de Nutrición Humana y Dietética y en el Máster de Avances en Calidad y Tecnología de los Alimentos y el máster en Avances en Ciencias Gastronómicas. Es revisora habitual de revistas JCR de la especialidad Food Science and Technology entre otras, con más de 15 artículos remitidos a diferentes revistas indexadas JCR.

Tiene experiencia en gestión universitaria habiendo ocupado varios cargos en el Departamento de Nutrición y Bromatología y en la Facultad de Farmacia. En la actualidad es Tutora Docente de Movilidad Internacional (Erasmus+) en el Grado de Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Miembro de la Junta de Facultad y Coordinadora de la Titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética en la Facultad de Farmacia.

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

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

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citas

- 1 Artículo científico.** Carolina L Ronca; Carmen Duque-Soto; (3/7) Cristina Samaniego-Sánchez; María Encarnación Morales-Hernández; Manuel Olalla-Herrera; Jesus Lozano-Sánchez; Rafael Gimenez-Martínez. 2024. Exploring the Nutritional and Bioactive Potential of Olive Leaf Residues: A Focus on Minerals and Polyphenols in the Context of Spain's Olive Oil Production. *Foods*. MDPI. 13, pp.1036-1055. ISSN 2304-8158.
- 2 Artículo científico.** Viviana Ramirez; Yolanda Gálvez-Ontiveros; Vega Almazan Fernandez de Bobadilla; et al; Ana Rivas. 2024. Exploring the role of genetic variability and exposure to bisphenols and parabens on excess body weight in Spanish children. *Ecotoxicology and Environmental Safety*. ELSEVIER. 286, pp.117206-117219.
- 3 Artículo científico.** Jose Javier Quesada-Granados 1; Cristina Samaniego-Sánchez; Silvia Pastoriza de la Cueva; Jose Angel Rufian-Henares. 2024. A chemometric and sensory study of Spanish Red Wines labelled “Tempranillo Crianza 2010” with Protected Designation of Origin. *Food Bioscience*. ELSEVIER. 61, pp.104561.
- 4 Artículo científico.** Rosario Perz-Córdoba; Jose Javier Quesada-Granados; Jessica del Pilar Ramirez-Anaya; Jaime Peña-Diaz; Rosa Blanca-Herrera; (6/6) Cristina Samaniego-Sánchez. 2023. Bioactive compounds in Spanish extra virgin olive oils: Migration and stability according to the culinary technique used. *Food Research International*. Elsevier. 172, pp.113191.
- 5 Artículo científico.** Inmaculada Moscosos-Ruiz 1; Yolanda Galvez-Ontiveros 2; (3/3) Cristina Samaniego-Sánchez 3 (AC). 2023. Presence of Parabens in Different Children Biological Matrices and Its Relationship with Body Mass Index. *Nutrients*. MPDI. 15-5. ISSN 20726643.
- 6 Artículo científico.** 2022. CHEMICAL CHANGES OF PUMPKIN SEED OILS AND THE IMPACT ON LIPID STABILITY DURING THERMAL TREATMENT: STUDY BY FTIR - SPECTROSCOPY. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*. 11-6. ISSN 13385178.
- 7 Artículo científico.** Celia monteagudo; Virginia Robles Aguilera; Inmaculada Salcedo Bellido; Yolanda Galvez Ontiveros; Cristina Samaniego Sanchez; Margarita Aguilera; Alberto Zafra Gomez; Ana Rivas. 2021. Dietary exposure to parabens and body mass index in an adolescent Spanish population. *Environmental Research*. ELSEVIER. 201, pp.111548.
- 8 Artículo científico.** Cristina Samaniego Sanchez; ST Castañeda Saucedo; J.J Quesada Granados; Rosa M Blanca Herrera; JP Ramirez Anaya. 2021. Migration of avocado virgin oil functional compounds during domestic cooking of eggplant. *Foods*,. MPDI. 10-8, pp.1790.
- 9 Artículo científico.** Fernanda Raquel Wust Schmitz; Cristina Samaniego Sanchez; Paola Tedeschi; Annalisa Maietti; Carolina Krebs da Souza. 2021. FATTY ACID PROFILE AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF ORYZA sativa L. (JAPÓNICA SUBSPECIES) MARKETING IN ITALY AND BRAZIL: A COMPARISON. *Journal of microbiology, biotechnology and food sciences*. 11-1, pp.1-9.

- 10 Artículo científico.** SILVIA SÁNCHEZ-HERNÁNDEZ; ADELAIDA ESTEBAN-MUÑOZ; (3/6) CRISTINA SAMANIEGO-SANCHEZ; RAFAEL GIMÉNEZ-MARTÍNEZ; BEATRIZ MIRALLES; MANUEL OLALLA-HERRERA. 2021. Study of the phenolic compound profile and antioxidant activity of human milk from Spanish women at different stages of lactation: A comparison with infant formulas. *Food Research International*. ELSEVIER. 141. ISSN 0963-9969.
- 11 Artículo científico.** ADELAIDA ESTEBAN MUÑOZ; SILVIA SANCHEZ HERNANDEZ; CRISTINA SAMANIEGO SANCHEZ; RAFAEL GIMENEZ MARTINEZ; MANUEL OLALLA HERRERA. 2021. Differences in the Phenolic Profile by UPLC Coupled to High Resolution Mass Spectrometry and Antioxidant Capacity of Two Diospyros kaki Varieties. *ANTIOXIDANTS*. MDPI. 10-31. ISSN 2076-3921.
- 12 Artículo científico.** CRISTINA SAMANIEGO-SANCHEZ; GABINO MARÍN-GARCÍA; JAVIER QUESADA-GRANADOS. 2020. A new fermented beverage from sugarcane (*Saccharum officinarum* L.) molasses: Analysis of physicochemical properties and antioxidant capacity, and comparison with other industrial alcohol products. *LWT - Food Science and Technology*. Elsevier. 128. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109505>
- 13 Artículo científico.** JDP RAMIREZ ANAYA; MARINA VILLALON MIR; HERMINIA LOPEZ GARCIA DE LA SERRANA; MANUEL OLALLA; MC CASTAÑEDA; (6/6) CRISTINA SAMANIEGO SANCHEZ (AC). 2019. Changes in the antioxidant properties of extra virgin olive oil after cooking typical mediterranean vegetables. *ANTIOXIDANTS*. MDPI AG. 8-8. ISSN 20763921. <https://doi.org/10.3390/antiox8080246>
- 14 Artículo científico.** 2019. Higher socioeconomic status is related to healthier levels of fatness and fitness already at 3 to 5 years of age: The PREFIT project: Relation between socioeconomic status, fatness and fitness in preschoolers. *Journal of Sports Sciences*. Routledge. 37-12, pp.1327-1337. ISSN 02640414. <https://doi.org/10.1080/02640414.2018.1558509>
- 15 Artículo científico.** HE GOMEZ HERNANDEZ; E PIMIENTA BARRIOS; JDP RAMIREZ ANAYA; ST MARTIN DEL CAMPO; (5/5) CRISTINA SAMANIEGO SANCHEZ. 2019. Identifying non-destructive growth and maturity indexes of Prickly pear (*Opuntia albicarpa* S. Var. Burróna) and evaluation of freeze-drying conditions. *CYTA - Journal of Food*. Taylor and Francis Ltd.. 17-1, pp.917-925. ISSN 19476337. <https://doi.org/10.1080/19476337.2019.1676315>
- 16 Artículo científico.** JOSE JAVIER QUESADA-GRANADOS; ROSA MARIA BLANCA HERRERA; SILVIA PASTORIZA DE LA CUEVA; JOSER ANGEL RUFIAN HENARES; MIGUEL NAVARRO ALARCON; (6/6) CRISTINA SAMANIEGO SANCHEZ. 2018. Use of iso 5495:2009 to determine sensory preferences of consumers of spanish red wines with designation of origin. *American Journal of Enology and Viticulture*. American Society for Enology and Viticulture. 69-4, pp.334-341. ISSN 00029254. <https://doi.org/10.5344/ajev.2018.17114>
- 17 Artículo científico.** Ascension Rueda; (2/6) Cristina samaniego sanchez; manuel olalla herrera; rafel gimenez; carmen cabrera vique; isabel seiquer. 2016. Combination of Analytical and Chemometric Methods as a Useful Tool for the Characterization of Extra Virgin Argan Oil and Other Edible Virgin Oils. Role of Polyphenols and Tocopherols. *Journal of AOAC International*. AOAC International. 99-2, pp.489-494. ISSN 10603271. <https://doi.org/10.5740/jaoacint.15-0121>
- 18 Artículo científico.** TERESA CASTRO AGUILAR; MIGUEL NAVARRO ALARCON; CRISTINA SAMANIEGO SANCHEZ; (4/6) JOSE JAVIER QUESADA GRANADOS; JOSE ANGEL RUFIAN HENARES; M.FLOR NOGUERAS. 2016. Ulcerative Colitis and Crohns Disease Are Associated with Decreased Serum Selenium Concentrations and Increased Cardiovascular Risk. *Nutrients*. MDPI AG. 8-12(1). ISSN 20726643. <https://doi.org/10.3390/nu8120780>
- 19 Artículo científico.** JESSICA DEL PILAR RAMIREZ ANAYA; (2/5) CRISTINA SAMANIEGO SANCHEZ; M. CLAUDIA CASTAÑEDA; MARINA VILLALON MIR; HERMINIA LOPEZ GARCIA DE LA SERRANA. 2015. Phenols and the antioxidant capacity of Mediterranean vegetables prepared with extra virgin olive oil using different domestic cooking techniques. *FOOD CHEMISTRY*. Elsevier Ltd. 188-6, pp.430-438. ISSN 03088146. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.04.124>

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** Fármacos y Disruptores Endocrinos Químicos en el Medioambiente. Comportamiento y Destino como Contaminantes. FEDER. Lourdes Rodrigo Conde-Salazar. (Universidad de Granada). 01/01/2024-31/12/2026. 12.000 €.
- 2 **Proyecto.** European Consortium: Expertise Support to EFSA with Safety Assessment of Novel Foods. GP/EFSA/NUTRI/2021/01. European Food Safety Authority-EFSA. Samaniego Sanchez 10. (European Food Safety Authority-EFSA). 01/09/2022-31/08/2026. 400.000 €.
- 3 **Proyecto.** EFECTO DE LA EXPOSICIÓN ALIMENTARIA A DISRUPTORES ENDOCRINOS EN LA MICROBIOTA INTESTINAL EN NIÑOS. PAPEL EN EL FENOTIPO OBESOGÉNICO. PE-0250-2019. ANA MARIA RIVAS VELASCO. (Consejería de Salud de la Junta de Andalucía Tipo de entidad: Junta de Andalucía Ciudad entidad financiadora: Sevilla, Andalucía, España). 23/12/2019-22/12/2023. 148,73 €.
- 4 **Proyecto.** FORMULACIÓN DE LECHE FERMENTADAS A PARTIR DE LECHE DE CABRA CON PROBIÓTICOS NATURALES DE LECHE MATERNA HUMANA: INTERÉS EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE LA SOCIEDAD. B-CTS-252-UGR20. FEDER. Rafael Gimenez-Martinez. (FEDER). 01/01/2022-30/06/2023. Miembro de equipo.
- 5 **Proyecto.** INFLUENCE OF ENDOCRINE DISRUPTERS CHEMICALS ON GUT MICROBIOTE: A MISSED LINK IN CHILDHOOD OBESITY (ENDOMICROMICS). PI20/01278. SAMANIEGO SANCHEZ. (Instituto de Salud Carlos III). 01/01/2021-01/01/2023.
- 6 **Proyecto.** Knowledge Platform for Assessing the Risk of Bisphenols on Gut Microbiota and its Role in Obesogenic Phenotype: Looking for Biomarkers. GP/EFSA/ENCO/2018/03. EFSA, Patnering Grants. ANA MARIA RIVAS VELASCO. (EFSA, Patnering Grants). 29/03/2019-28/03/2021. 51,2 €. Miembro de equipo.
- 7 **Proyecto.** Análisis del comportamiento de los marcadores biológico/nutricionales durante el embarazo, y su influencia en el parto y la lactancia materna. Modelo predictivo. (BECOME). PI17/02305. Cristina samaniego Sánchez. (INSTITUTO DE SALUD CARLOS III). 01/01/2018-01/01/2020. 32.734,13 €.
- 8 **Proyecto.** Patrones de dieta, antioxidantes y biomarcadores del estatus oxidante-antioxidante en la cohorte EPIC-Granada y EPIC-Gipuzkoa(European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition). PI12/00002.. Eduardo Guerra. (INSTITUTO CARLOS III. COFINANCIADA POR FEDER.). 01/01/2013-31/12/2016. 50.215 €.
- 9 **Proyecto.** ACEITE DE AGUACATE VIRGEN. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y FUNCIONALES SEGUN ATRIBUTOS DE AGUACATES(PERSEA AMERICANA MILL.) DE LA VARIEDAD HASSDEL SUR DE JALISCO. (PROGRAMA PARA EL DESARROLLO PROFESIONAL DOCENTE EN EDUCACION SUPERIOR. APOYO A LA REINCORPORACIÓN DE EXBECARIOS PROMEP. Subsecretaría de Educación Superior). 2014-2016.
- 10 **Proyecto.** Efecto de la exposición a disruptores endocrinos en la obesidad y neurodesarrollo. Papel de la variabilidad genética y la microbiota (NEUROBESS). PI23/01359. Ana María Rivas Velasco. (Instituto de Salud Carlos III_2023). Desde 01/01/2024. 77.500 €. Miembro de equipo.