

# **Curriculum vitae abreviado**

**Teresa Manso Alonso**  
**Fecha. 5 de octubre de 2021**

**Parte A. DATOS PERSONALES**

<b>Fecha del CVA</b>	5/10/2021
----------------------	-----------

Nombre y apellidos

TERESA MANSO ALONSO			
Núm. identificación del investigador		Researcher ID	A-4005-2012
		Código Orcid	0000-0003-4129-0932

**A.1. Situación profesional actual**

Organismo	Universidad de Valladolid		
Dpto./Centro	Dpto. Ciencias Agroforestales. ETS Ingenierías Agrarias		
Dirección	Avda. Madrid s/n 34004 PALENCIA		
	correo electrónico	<a href="mailto:tmanso@agro.uva.es">tmanso@agro.uva.es</a>	
Categoría profesional	Catedrática de Universidad	Fecha inicio	07/03/2018
Espec. cód. UNESCO	3104.06, 3104.07		
Palabras clave	Nutrición y alimentación, ganado ovino, canal, carne, leche, lípidos, ácidos grasos, antioxidantes		

**A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica**

Nº de Sexenios de investigación: **4** (último tramo reconocido 2012-2018)

**Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM****B.1.Experiencia profesional**

Ayudante. Dpto. de Producción Animal de la UCM (1990-1995)

Profesora asociada a tiempo completo. Dpto. Producción Animal de la UCM (1990-1995)

Profesora Titular de EU. Área de Producción Animal. ETS Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid (1999-2002)

Profesora Titular de Universidad. Área de Producción Animal. ETS Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid (2002-6/3/2018).

Catedrática de Universidad. Área de Producción Animal. ETS Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid (7/3/2018- actualidad).

**Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)****C.1. Publicaciones (selección de 10 publicaciones)**

- Gómez-Cortés, P., Guerra, C., Gallardo, B., Lavín, P., Mantecón, A.R., de la Fuente M.A. & **Manso, T.** (2018). Grape pomace in ewes diet: effects on meat quality and the fatty acid profile of their sucking lambs. Food Research International, 113: 36-42. (Q1).
- Guerra-Rivas, C., Gallardo, B., Mantecón, A.R., Del Álamo-Sanza, M., **Manso, T.** (2017). Evaluation of grape pomace from red wine by-product as feed for sheep. Journal of the Science of Food and Agriculture, 97: 1885-1893. (Q1)
- **Manso, T.**, Gallardo, B., Salvá, A., Guerra-Rivas, C., Mantecón, A.R., Lavín, P., De la Fuente, M.A. 2016. Influence of dietary grape pomace combined with linseed oil on fatty acid profile and milk composition. Journal of Dairy Science 99, 1111-1120. (Q1)
- Guerra-Rivas, C., Vieira, C., Rubio, B., Martínez, B., Gallardo, B., Mantecón, A.R., Lavín, P., **Manso, T.** 2016. Effects of grape pomace in growing lamb diets compared with vitamin E and grape seed extract on meat shelf life. Meat Science 116, 221-229. (Q1)

- Gallardo, B., Manca, M.G., Mantecón, A.R., Nudda, A., **Manso, T.** (2015). Effects of linseed oil and natural or synthetic vitamin E supplementation in lactating ewes' diets on meat fatty acid profile and lipid oxidation from their milk fed lambs. *Meat Science*, 102, 79-89. (Q1)
- Gallardo, B., Gómez-Cortés, P., Mantecón, A.R., Juárez, M., **Manso, T.** y de la Fuente, M.A. (2014). Effects of olive and fish oil Ca soaps in ewe diets on milk fat and muscle and subcutaneous tissue fatty acid profiles of suckling lambs. *Animal*, 8, 1178-1190. (Q1)
- Gómez-Cortés, P., Gallardo, B., Mantecón, A.R., Juárez, M., De la Fuente, M.A. y **Manso, T.** (2014). Effects of different sources of fat (calcium soap of palm oil vs. extruded linseed) in lactating ewes diet on the fatty acid profile of their suckling lambs. *Meat Science*, 96, 1304-1312. (Q1)
- Vieira, C., Fernández-Diez, A., Mateo, J., Bodas, R. Soto, S., **Manso, T.** (2012) Effects of addition of different vegetable oils to lactating dairy ewes' diet on meat quality characteristics of suckling lambs reared on the ewes' milk. *Meat Science*, 91, 277-283. (Q1)
- **Manso, T.**, Bodas, R., Vieira, C., Mantecón A.R., Castro, T. (2011). Feeding vegetable oils to lactating ewes modifies the fatty acid profile of suckling lambs. *Animal*, 5, 1659-1667. (Q1)
- Autores: Bodas, R., **Manso, T.**, Mantecón, A.R., Juárez, M., De la Fuente, M.A., Gómez-Cortés, P. (2010). Comparison of the fatty acid profiles in cheeses from ewes fed diets supplemented with different plant oils. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58: 10493-10502. (Q1).

## **C.2. Proyectos (selección proyectos como IP últimos 10 años)**

- Alternativas de empleo de suplementos ricos en ácidos grasos omega-3 y antioxidantes en raciones de ganado ovino sobre la mejora del perfil lipídico y calidad de leche y carne. Entidad Financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad: Plan Nacional. Duración: (2017-2020). AGL2016-75159-C2-1-R. Teresa Manso Alonso (Coordinadora del proyecto e IP del Subproyecto 1).
- Proyecto de Investigación: RTA2010-0068-C02-02. Título: "Aprovechamiento de residuos de la elaboración del vino ricos en compuestos fenólicos para alimentación del ganado ovino: efecto sobre la calidad de la carne de cordero y de lechazo". Entidad Financiadora: INIA. Fecha de inicio y finalización: 2011-2013. Coordinador: Teresa Manso Alonso. Tipo de participación: Investigadora principal (subproyecto 2).

## **C.4. Dirección de Tesis Doctorales**

- Título de la Tesis: Empleo de diferentes fuentes lipídicas en la ración de ovejas Churras en lactación: efecto sobre los rendimientos y calidad de los productos. Doctoranda: Beatriz Gallardo García. Universidad: Universidad de Valladolid. Fecha: 14 de octubre de 2013. Calificación: Sobresaliente "Cum Laude" Mención Doctorado Internacional.
- Título: Empleo de orujo de uva en la alimentación del ganado ovino. Doctoranda: Cristina Guerra Rivas (becaria FPU). Universidad: Universidad de Valladolid. Fecha prevista de lectura: 20 de octubre de 2015. Calificación: Sobresaliente "Cum Laude" Mención Doctorado Internacional.

## **C.5. Gestión de la Investigación**

- Directora de la Unidad de Investigación Consolidada "Producción sostenible y alimentación de rumiantes" (UIC-219). Reconocida por la Junta de Castilla y León en el año 2016 para el reconocimiento de grupos con excelente trayectoria investigadora conjunta.

### **• Otros méritos**

- 6 quinquenios docentes reconocidos
- Evaluada como EXCELENTE según el programa Docencia