

DR. MARTA MIGUEL CASTRO

Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad Complutense de Madrid y Doctora por la Universidad Autónoma de Madrid con Mención de Doctor Europeo. En la actualidad trabaja como investigadora en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Su trayectoria científica ha girado fundamentalmente en torno al estudio de péptidos bioactivos derivados de proteínas alimentarias, abordando su aislamiento, caracterización química y valoración de sus propiedades biológicas *in vitro* e *in vivo*. También estudia su digestibilidad gastrointestinal y su biodisponibilidad, así como los beneficios y riesgos que comportan para la salud humana, mediante la realización de estudios de intervención en humanos. En el momento actual su investigación se centra en el estudio de distintos componentes alimentarios, que podrían resultar de utilidad para mejorar y/o prevenir simultáneamente algunas de las alteraciones cardiometabólicas más frecuentes asociadas al síndrome metabólico (obesidad, dislipemia, diabetes y/o hipertensión). En los últimos años, la Dra. Marta Miguel decidió aliarse con la alta gastronomía para la adecuación tecnológica de los diferentes productos desarrollados. Esta estrecha colaboración entre científicos y cocineros les ha permitido el hallazgo de nuevas y mejores potencialidades culinarias para este tipo de nuevos productos, lo que dota de más valor a estos ingredientes funcionales, a la vez que se conjuga el consumo de un ingrediente beneficioso para la salud, con la excelencia sensorial.

Los resultados conseguidos durante todos estos años de investigación se reflejan en sus más de 80 artículos, capítulos de libro y libros publicados. Destacar que su trabajo ha dado lugar a la presentación de 8 patentes. Es importante señalar que de la mayoría de ellas se ha solicitado su ampliación internacional dado su interés en el sector industrial y, además, 3 de ellas han sido licenciadas a empresas. En total ha presentado más de 95 comunicaciones en Congresos nacionales e internacionales, de las cuales más de veinte se han realizado como ponente invitado. Durante su trayectoria científica ha participado en diferentes proyectos y contratos con la industria alimentaria como colaborador y como investigador principal, y ha realizado además varias estancias nacionales e internacionales en centros de reconocido prestigio (Francia, Reino Unido y Brasil) que le

han permitido completar su formación científica. Destacar que ha codirijo 5 Tesis Doctorales, y 5 trabajos de inicio a la investigación. También ha colaborado activamente en la docencia universitaria y está acreditada por la ANECA como profesor titular de universidad. Su trabajo ha sido premiado en varias ocasiones por distintas instituciones. En el año 2003 y en el año 2014 parte de sus resultados de investigación fueron premiados por el Instituto de Estudios del Huevo con el Premio a la Investigación sobre alimentación, sanidad, nutrición, salud o seguridad alimentaria relacionadas con el huevo y sus derivados. También obtuvo el Premio de Investigación 2008/2009 de la Universidad Complutense en el Área de Ciencias de la Salud por el trabajo titulado: "Péptidos antihipertensivos derivados de proteínas alimentarias", y recibió el premio a la mejor comunicación oral presentada en el 31 Congreso de la Sociedad Española de Farmacología celebrado en Sevilla el año 2009, y en el año 2015 recibió el Premio Nacional de Hostelería a la innovación tecnológica. Posee además una excelente trayectoria en cuanto a divulgación científica se refiere, y habitualmente difunde sus resultados de investigación en prensa, o en programas de radio y televisión, así como en redes sociales (Bioactive Gastronomy, @BioactGastronom). Recientemente su trabajo sobre “desarrollo de snacks saludables a partir de hidrolizado de clara de huevo” ha sido seleccionado para su difusión en el Pabellón de España de la Expo de Milán 2015. En la actualidad dirige el comité de Ciencia y Gastronomía de la Federación Española de Cocineros y Reposteros (FACYRE). En la actualidad colabora además con el Museo Nacional de Ciencias Naturales y con el Real Jardín Botánico de Madrid en la divulgación de la Ciencia y la Gastronomía a través de la organización de diferentes cursos y talleres.