Fecha del CVA	11/08/22

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	M Rosario Linacero de la Fuente		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador		Researcher ID	Y-1389-2019
		Código Orcid	0000-0002-9773-8444

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad Complutense de Madrid		
Dpto./Centro	Genética / Facultad CC Biológicas		
Dirección	José Antonio Novais 2		
Teléfono	913944842	Correo electrónico	charolin@bio.ucm.es
Categoría profesional	Catedrática Universidad	Fecha inicio	2019
Espec. cód. UNESCO	240900–Genética, 241714 Genética Vegetal		
Palabras clave	Genética, Biotecnología de Plantas		

A.2. Formación académica *(título, institución, fecha)*

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Doctor en Ciencias Biológicas Premio extraordinario de doctorado	Universidad Complutense de Madrid	1989
Licenciado en Biología	Universidad Complutense de Madrid	1982

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

sexenios posibles y concedidos, último concedido en 2020. Publicaciones SCI 40 trabajos publicados 67% en Q1, 33% D1; Indice h 20/17/17 (Google Scholar/Scopus/WOS); Citas totales: 2137/1339/1236 (Google Scholar/Scopus/WOS); Tesis dirigidas y defendidas: 4.

A.4 Proyectos (últimos 5 años)

1.- Desarrollo de biomarcadores para el control del riesgo alergenico de cacahuete, avellana y altramuz y obtencion de alimentos hipoalergenicos. PID2021-122942OB-I00. Entidad financiadora MINECO. Investigado responsable R Linacero, INIA y UCM. Fecha de inicio-fin: 2022-2024. 135. 520€.

2.- Desarrollo de biosensores para la detección de alérgenos en alimentos procesados AGL2017-83082-R. Entidad financiadora MINECO. Investigadores responsables C Cuadrado y R Linacero, INIA y UCM. Fecha de inicio-fin: 2018-2021. 145.200 €.

2.-Biotecnología de plantas. Santander-UCM (GR105/18) 05/12/2018 *hasta:* 30/09/2019 Cuantía 1.000€ Investigador responsable: Rosario Linacero

3.- Presiones selectivas del cambio climático sobre la ecofisiología y la estructura genética de árboles y comunidades microbianas del suelo en ecotonos forestales. CGL2013-48843-C2-2-R MINECO. Plan Nacional. Investigador responsable Juan Carlos Linares Calderón. Afiliación participantes: UPO, UCM. Fecha de inicio-fin: 01/09/2013 - 01/10/2017. 134.000 €

4.- Efecto de procesado tecnológico combinando temperatura, presión y tratamientos enzimáticos sobre la reactividad alergénica de frutos secos (anacardo, pistacho y castaña). Entidad financiadora: PN I+D+I,Programa Proyectos de Investigación Fundamental No Orientada Ref: AGL2012-39863-C02-02/ALI. IP: C Cuadrado. Afiliación participantes: HUDO, INIA, UCM. Duración: 2013-2017. 176.000€.

C.1. Publicaciones (últimos 5 años)

1.- Sanchiz A, Sánchez-Enciso P, Cuadrado C, **Linacero R.** Detection of peanut allergen by real-time PCR: Looking for a suitable detection marker as affected by processing (2021). Foods 10, 1421. IF: 4.350; Nº 37/144 FST (JCR/2020). Q2

2.- Sanchiz, Africa; Cuadrado, Carmen; Haddad, Joseph; **Linacero, Rosario.** Effect of Instant Controlled Pressure Drop (DIC) Treatment on the Detection of Nut Allergens by Real Time PCR (2020) Foods 9 DOI:10.3390/foods9060729. IF: 4.092; Nº 27/139 FST (JCR/2019). Q1.

África Sanchiz, Isabel Ballesteros, Adrián López-García, Ana Ramírez, Julia Rueda, Carmen Cuadrado, **Rosario Linacero**. Chestnut allergen detection in complex food products: Development and validation of a real-time PCR method (2020) LWT, 123 IF: 4.006; Nº 29/139 (JCR/2019). Q1.

3. **Linacero** R, Sanchiz A, Ballesteros I, Cuadrado C. Application of Real Time PCR for tree nut allergen detection in processed foods (2020) Critical Reviews in Food Science and Nutrition 60, 11077-1093. DOI: 10.1080/10408398.2018.1557103. IF: 6.704; Nº 4/139 FST (JCR/2019). D1.

4. Carmen Cuadrado, África Sanchiz Fátima Vicente, Isabel Ballesteros, Rosario **Linacero**; Changes Induced by Pressure Processing on Immunoreactive Proteins of Tree Nuts. (2020) Molecules 25 pp 954-965 IF: 3.267; Nº 141/297 BMB (JCR/2019). Q2.

5. África Sanchiz; Mercedes M Pedrosa; Claudia Arribas; Blanca Cabellos; Eva Guillamon; **Rosario Linacero**; Carmen Cuadrado. Influence of boiling and autoclave processing on the phenolic content, antioxidant activity and functional properties of pistachio, cashew and chestnut flours. (2020) LWT. pp. 250 - 256. IF: 3.714; Nº 23/135 (JCR/2018). Q1.

6. África Sanchiz; Mercedes M Pedrosa; Claudia Arribas; Blanca Cabellos; Eva Guillamon; Rosario **Linacero**; Carmen Cuadrado. Influence of boiling and autoclave processing on the phenolic content, antioxidant activity and functional properties of pistachio, cashew and chestnut flours. (2019) LWT. pp. 250 - 256. IF: 3.714; Nº 23/135 (JCR/2018). Q1.

7. A Pérez-González, M Marconi, I Cobo-Simón, B Méndez-Cea, P Perdiguero, R Linacero, JC Linares, FJ Gallego. Abies pinsapo Boiss. Transcriptome Sequencing and Molecular Marker Detection: A Novel Genetic Resources for a Relict Mediterranean Fir. (2018) Forest Science 64, 609-617 https://doi.org/10.1093/forsci/fxy022. IF: 1.364; Nº 33/66 FS (JCR/2018). Q2.

8. Sanchiz A, Ballesteros I, Marqués E, Dieguez MC, Rueda J, Cuadrado C, **Linacero** R. 2018. Evaluation of locked nucleic acid and TaqMan probes for specific detection of cashew nut in processed food by real time PCR. Food Control 89, 227-234. IF: 4.248; Nº 11/135 FST (JCR/2016). D1.

9. Sanchiz A, Cuadrado C, Dieguez MC, Ballesteros I, Rodríguez J, Crespo JF , de las Cuevas N, Rueda J, **Linacero** R, Cabanillas B, Novak N. Thermal processing effects on the IgE-reactivity of cashew and pistachio. Food Chemistry 245, 595-602. IF: 5.399; Nº 7/135 FST (JCR/2018). D1.

10. Cuadrado C, Cheng, Sanchiz A, Ballesteros I, Easson M, Grimm CC, Dieguez MC, **Linacero R**, Burbano C, Maleki SJ. 2017. Influence of enzymatic hydrolysis on the allergenic reactivity of processed cashew and pistachio. Food Chemistry 241, 372-379. 5.399; Nº 7/135 FST (JCR/2018). D1.

11. Ruiz-Valdepeñas Montiel Víctor; Gutiérrez, M. Luisa; Torrente-Rodríguez, Rebeca M.; Povedano, Eloy; Reviejo, A. Julio; **Linacero**, Rosario; Galllego, Francisco J.; Campuzano, Susana; Pingarron, Jose. (2017) Disposable amperometric PCR-free biosensor for rapid detection of adulteration with horsemeat in raw lysates targeting mitochondrial DNA. DOI: 10.1021/acs.analchem.7b02412. Analytical Chemistry 89, 9474–9482. IF: 6.320 Nº 4/76 CA (JCR/2018). D1.

12. Ruiz-Valdepeñas Montiel V, Torrente-Rodriguez RM, Gonzalez de Rivera G, Reviejo AJ, Cuadrado C, **Linacero** R, Gallego FJ, Campuzano S, Pingarron JM. 2017. Amperometric determination of hazelnut traces by means of express PCR coupled to magnetic beads assembled on disposable DNA sensing scaffolds. Sensors and Actuators b: Chemical 245, 895-902. IF: 6.393; Nº 6/76 CA (JCR/2018). D1.

C.4. Patentes

Título propiedad industrial registrada: Método y kit para detectar y/o cuantificar la presencia de ADN de caballo en muestras aisladas Inventores/autores/obtentores: F Javier Gallego; Rosario Linacero; Victor Ruiz-Valdepeñas; Susana Campuzano; José M Pingarrón

Entidad titular de derechos: Universidad Complutense de Madrid. Nº de solicitud: p201700642

C.5, Direccion de tesis doctorales (5 años)

Tesis doctorales:

- Título: Efecto de procesado tecnológico combinando temperatura, presión y tratamientos enzimáticos sobre la reactividad alergénica de frutos secos (anacardo, pistacho y castaña). – Doctorando: Dª África Sanchiz Giraldo. Fecha de defensa: noviembre 2018

C.6, Actividad docente, innovacion y divulgación (5 años)

Puestos docentes Profesora Departamento de Genética de la UCM. Docencia en licenciatura, grado, doctorado y másteres. Participación como coautora en libros de texto.

Innovación y divulgación, Proyectos de Innovación educativa

1. Herramientas de aprendizaje para estudiantes de secundaria: Aplicaciones de la Genética y la Genómica 2019-2020, responsable.
2. Herramientas de aprendizaje para estudiantes de secundaria: Aplicación de la Genética a una situación real. 2018-2019, responsable.
3. Herramientas de aprendizaje para estudiantes de secundaria en el campo de la Genética 2017-2018, responsable.
4. Del color de los ojos al interior del genoma. Nuevas tecnologías aplicadas a la educación una experiencia en la enseñanza de la genética curso 2016-2017 responsable.
5. Nuevas tecnologías aplicadas a la educación una experiencia en la enseñanza de la genética cursos 2015-2016 y 2016-2017, responsable.
6. Regulación del Metabolismo II curso 2015-2016, participante.

Divulgación

1.- Escuela de Verano de la Universidad Complutense

- Directora y profesora del curso: Biotecnología en la Empresa Agroalimentaria (7,5 créditos). 2017.
- Directora y profesora del curso: Biotecnología en la Empresa Agroalimentaria (7,5 créditos). 2014.

2.- Semana de la ciencia

- Del ADN al color de lo ojos, coordinadora ediciones 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019
- ¿Fraude en la hamburguesa? Coordinadora edición 2018, 2019 y 2021
- Clonando plantas, coordinadora ediciones 2015, 2016, 2017 2018, 2019 y 2021

3.- Congreso nacional de investigación para alumnos pregraduados en ciencias de la salud

- Miembro del comité en la edición 2018
- Moderadora en las ediciones 2013, 2016, 2018 y 2019.

Cargos académicos:

Subdirectora Directora Departamento Genética, Fisiología y Microbiología UCM (febrero 2022--) Departamento Genética, Fisiología y Microbiología UCM (2018-2022) Directora Departamento de Genética de la UCM (2013-2017), Secretaría académica (2005-2013).