Fecha del CVA	14/09/2023

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	Laura Jaime de Pablo		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del/de la investigador/a	WoS Researcher ID *(*)*		
	SCOPUS Author ID*(*)*		
	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) **		

(*) Al menos uno de los dos es obligatorio
(**) Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad Autónoma de Madrid		
Dpto./Centro	Química Física Aplicada. Sec. Ciencias de la Alimentación / Facultad de Ciencias		
Dirección	Campus de Cantoblanco, Ctra. Colmenar 28049, Madrid		
Teléfono	910017925	correo electrónico	Laura.jaime@uam.es
Categoría profesional	Profesor Titular Universidad	Fecha inicio	19/02/2011
Palabras clave	Alimentos funcionales, técnicas de extracción sostenibles, técnicas de enriquecimiento sostenibles, antioxidantes y antiinflamatorios naturales, bioaccesibilidad y biodisponibilidad.		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Doctora en Ciencias Químicas	Universidad Autónoma de Madrid	2000

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

-Número de sexenios reconocidos: , último () de transferencia (.
-Tesis doctorales dirigidas: 3, 1 en curso
-Artículos JRC: 54
-Artículos en Q1: 37
-Citas totales (sin citas propias): 1972
-Índice H: 28

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM *(máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco)*

La Dra. Laura Jaime se graduó en Ciencias Química en la Universidad Autónoma de Madrid en 1996. Posteriormente, obtuvo su título en Dra. en Ciencias Químicas en la misma universidad en el año 2000. Su trabajo como profesora e investigadora de Universidad comenzó en el año 1999 ocupando una plaza de Profesor Asociado a tiempo parcial, que pasó a desempeñar a tiempo completo en el año 2001 con su incorporación al Departamento de Química Física Aplicada (Sección Departamental Ciencias de la Alimentación). Desde el año 2011 ocupa una plaza de Profesor Titular en la misma universidad. En el año 2010, se incorporó al Departamento de Producción y Caractarización de Nuevos Alimentos del Instituto en Ciencias de la Alimentación (CIAL). Se trata de un Instituto mixto de Investigación UAM-CSIC centrado en el estudio de los alimentos. Es coautora de más de 50 artículos internacionales de investigación de alto impacto en el área de Food Science and Technology, 37 de ellos en revistas Q1. Ha participado en 20 proyectos de investigación competitivos, de los cuales 4 recibieron financiación Autonómica, 14 de instituciones ministeriales nacionales y 2 de la Comunidad Europea. Además, 5 de esos proyectos competitivos estaban basados en proyectos de I+D liderados por empresas alimentarias. Por otro lado, es coautora de 4 patentes, 2 de ellas transferidas a empresas para su explotación (una de ellas a nivel internacional). Asimismo, ha dirigido 3 tesis doctorales, 10 Trabajos Fin de master y 18 Trabajos Fin de Grado. Por otro lado, ha participado en diversos proyectos de EIT Food, destacando su participación como PL en uno de ellos y como docente en el Máster intereuropeo Master in Food Systems.

Sus principales líneas de investigación están centradas en la obtención de ingredientes bioactivos desde fuentes naturales, destacando:

- Diseño de procesos sostenibles de extracción y purificación de ingredientes bioactivos a partir de fuentes naturales.
- Estudio de la actividad biológica de ingredientes bioactivos.
- Análisis mediante técnicas avanzadas de análisis de la composición de los ingredientes bioactivos.
- Determinación de la estabilidad al proceso de digestión in vitro de ingredientes y formulaciones alimenticias.
- Diseño de formulaciones para mejorar la estabilidad durante el proceso de digestión.
- Medida de la absorción intestinal de ingredientes o formulaciones alimenticias.

Además, ha desarrollado y desarrolla diversas actividades de gestión tales como la coordinación del Máster en Nuevos Alimentos en la Universidad Autónoma de Madrid (2017-2021), secretaria de Sección Departamental (2012-2019), directora de la Sección Departamental (2019-actualidad), secretaria de Departamento Universitario (2022-actualidad) y vicedirectora de Instituto de Investigación (CIAL) (2021-actualidad).

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES 5 últimos años *(ordenados por tipología)*

C.1. Publicaciones

1. J. A. Nieto, I. Fernández-Jalao, M.N. Siles-Sánchez, S. Santoyo, **L. Jaime**. (2023). Implication of the Polymeric Phenolic Fraction and Matrix Effect on the Antioxidant Activity, Bioaccessibility, and Bioavailability of Grape Stem Extracts. Molecules, 28, 2461.

2. S. Wagner, M. Gomez-Celdrón, J. Navarro, D. Martin-Hernadez, M.N. Siles-Sanchez, S. Santoyo, **L.Jaime**, D. martin, T. Fornari, A. Ramirez de Molina. (2023). Biological activities of miracle berry supercritical extracts as metabolic regulatiors in chronic deseases. Int. J. Mol. Sci., 24, 6957.

3. M.N**.** Siles-Sánchez, **L. Jaime**, M. Villalva, S. Santoyo. (2022). Encapsulation of marjoram phenolic compounds using chitosan to improve its colon delivery. Foods, 11, 3657.

4. M. Villalva, J. M. Silvan, T. Alarcón-Cavero, D. Villanueva-Bermejo, **L. Jaime**, S. Santoyo, A. J. Martinez-Rodriguez. (2022). Antioxidant, Anti-Inflammatory, and Antibacterial Properties of an Achillea millefolium L. Extract and Its Fractions Obtained by Supercritical Anti-Solvent Fractionation against *Helicobacter pylori*. Antioxidants, 11, 1849.

5. M. Granado, D.S. González-Hedström, S. Amor, A, Fajardo-Vidal, M. Villalva, M. de la Fuente-Fernández, A. Tejera-Muñoz, **L. Jaime**, S. Santoyo, A.L. García-Villalón. (2022). Marjoram extract prevents ischemia reperfusion-induced myocardial damage and exerts anti-contractile effects in aorta segments of male wistar rats. J. Ethnopharm., 282, 114660.

6. M. Villalva, S. Santoyo, L. Salas-Pérez, M.N. Siles-Sánchez, M. R. García-Risco, T. Fornari, G. Reglero, **L. Jaime** (2021). Sustainable Extraction Techniques for Obtaining Antioxidant and Anti-Inflammatory Compounds from the Lamiaceae and Asteraceae Species. Foods, 10, 2067.

7. M. Villalva, **L. Jaime**, E. Arranz, Z. Zhao, M. Correding, G. Reglero, S. Santoyo**.** 2020. Nanoemulsions and acidified milk gels as a strategy for improving stability and antioxidant activity of yarrow phenolic compounds after gastriontestinal digestión. Food Res. Int. 130, 108922.

8. J.A. Nieto, **S. Santoyo**, M. Prodanov, G. Reglero, L. Jaime (2020). Valorization of Grape Stems as a Source of Phenolic Antioxidants by Using a Sustainable Extraction Methodology. Foods, 9, 604.

9. E. Arranz, A.R. Corrochano, C. Shanahan, M. Villava, L. Jaime, **S. Santoyo,** M.J. Callanan, E. Murphy, L. Giblin. (2019). Antioxidant activity and characterization of whey protein-based beverages: Effect of shelf life and gastrointestinal transit on bioactivity. Inn. Food Sci. Emerg. Techn. 57, 102209.

10. E. Arranz, M. Villalva, A. Guri, E. Ortego-Hernandez, L. Jaime, G. Reglero, **S.Santoyo**, M. Correding. (2019). Protein matrices ensure safe and functional delivery of rosmarimic acid from marjoram (*Origanum majorana*) extracts. J. Sci. Food Agric. 99, 2629-2635.

11. M. Villalva, **L. Jaime**, D. Villanueva-Bermejo, B. Lara, T. Fornari, G. Reglero, S. Santoyo. 2019. Supercritical anti-solvent fractionation for improving antioxidant and antiinflammatory activities of an Achillea millefolium L. extract. Food Res. Int. 115, 128-134.

12. M. Villalva, **L. Jaime**, E. Aguado, J.A. Nieto, G. Reglero, S. Santoyo. 2018. Anti-inflammatory and antioxidant activities from the basolateral fraction of caco-2 cells exposed to a rosmarimic acid enriched extract. J. Agric. Food Chem. 66, 1167-1174.

C.2. Congresos

1. 3rd Conference on Food Bioactives & Health. Parma, Italia. Del 21 al 24 de junio 2022. Entidad organizadora: Effost. Título del trabajo: Chitosan microparticles as colon specific marjoram phenolic compounds vehicles. Autores: M. N. Siles-Sánchez, L. Jaime y S. Santoyo.

2. 18th Food Colloids Conference. Lund, Suecia. Del 11 al 13 de abril de 2022. Entidad organizadora: Reachem. Título del trabajo: Chitosan microparticles from Origanum majorana L. extract for improving colon delivery of phenolic compounds. Autores: M.N. Siles-Sánchez, L. Jaime y S. Santoyo.

3. 6th International Conference on Food Digestion. Granada, España. Del 2 al 5 de abril de 2019. Entidad organizadora: INFOGEST. Título del trabajo: Effect of in vitro digestion upon the antioxidant activity and bioaccesibility of yarrow formulated milk gels. Autores: M. Villalva, L. Jaime, Z. Zhao, E. Arranz, M. Corredig, G. Reglero y S. Santoyo.

4. 6th International Conference on Food Digestion. Granada, España. Del 2 al 5 de abril de 2019. Entidad organizadora: INFOGEST. Título del trabajo: Effect of in vitro digestion on microencapsulated phenolic compounds of Origanum majorana L. extracts. Autores: M.N. Siles-Sánchez, M. Abarca, S. Santoyo, G. Reglero y L. Jaime.

5. 12th World Congress on Polyphenols Applications. Bonn, Alemania. Del 25 al 28 de septiembre de 2018. Entidad organizadora: Bonn University. Título del trabajo: Encapsulation strategies for improving yarrow phenolic compounds stability during gastrointestinal digestion. Autores: M. Villalva, L. Jaime, E. Olombrada, Z. Zhao, E. Arranz, M. Corredig, G. Reglero y S. Santoyo.

6. XXXIX Congreso de la Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas. Cádiz, España. Del 18 al 21 de septiembre de 2018. Entidad organizadora: Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas. Título del trabajo: Study of the effects of a Marjoram extract (Origanum majorana) on cardiac damage induced by coronary ischemia-reperfusion in wistar rats. Autores: S. Amor, C. Zambrano, A. Tejera-Muñoz, D. González-Hedstrom, L. Jaime, S. Santoyo, A. L. García-Villalón y M. Granado

7. XXXIX Congreso de la Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas. Cádiz, España. Del 18 al 21 de septiembre de 2018. Entidad organizadora: Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas. Título del trabajo: Study of the effects of a Marjoram extract (Origanum majorana) on inflammation and vascular function in wistar rats. Autores: S. Amor, A. Fajardo, C. Zambrano, A. Tejera-Muñoz, D. González-Hedstrom, L. Jaime, S. Santotyo y A. L. García-Villalón.

8. NutRedOx Cost Action CA16112 “Towards a Redox Health Aging”. Palma de Mallorca, España. Del 15 al 16 de febrero de 2018. Entidad Organizadora: NutRedOx Cost Action. Título del trabajo: Actioxidant activity of whey-based beverages: effect of shelf life and gastrointestinal transit on bioactivity. Autores: E. Arranz, A. R. Cornacho, M. Villalva, L. Jaime, S. Santoyo, E. Murphy y L. Glibin.

C.3. Proyectos

1. Título: Hongos comestibles-medicinales y enfermedades neurodegenerativas: prevención de neurodegeneración y neuroinflamación (parte 1: estudios in vitro) (NEUROfungAL) PID2022-139536OB-C21. Ministerio de Economía y Competitividad. Programa Estatal de I+D+I orientada a los retos de la sociedad. Participación: Investigador**.** Desde 01/09/2023 hasta 31/08/2027. Importe: 132.250 €.

2.Título: Desarrollo de fórmulas alimentarias de precisión dirigidas al tratamiento del cáncer de colón: producción y caracterización. (FORDISCOVERY) PID2019-110183RB-C22. Ministerio de Economía y Competitividad. Programa Estatal de I+D+I orientada a los retos de la sociedad. **IP: Laura Jaime** y Susana Santoyo**.** Desde 01/06/2019 hasta 31/05/2023. Importe: 120.000 €.

3. Título: Fórmulas terapéuticas de nutrición de precisión para el cáncer. ALIBIRD2020-CM (S2018/BAA-4343) Comunidad de Madrid. Subdirección General de Universidades e Investigación IP: Guillermo Reglero (Universidad Autónoma de Madrid). Desde 01/01/2019 hasta 31/12/2022. Importe: 1.052.421 €. Participacion: Investigador.

4. Título: Formulación de productos alimenticios para la prevención y tratamiento dirigido de enfermedades crónicas relacionadas con el metabolismo. (FORCHRONIC) AGL2016-76736-C3-1-R Ministerio de Economía y Competitividad. Programa Estatal de I+D+I orientada a los retos de la sociedad. IP: Guillermo Reglero (Universidad Autónoma de Madrid). Desde 01/01/2017 hasta 31/12/2019. Importe: 242.000 €. Participacion: Investigador.

5. Título: Functional foods and effective nutritional strategies for the prevention and treatment of chronic diseases. ALIBIRD-CM P2013/ABI2728 Comunidad de Madrid. Subdirección General de Universidades e Investigación ALIBIRD-CM. PI: Guillermo Reglero (Universidad Autónoma de Madrid). From 01/10/2014 to 30/09/2018. Participation: Researcher.

C.4. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

1.- Contrato con empresa: Título: Medida de la actividad antioxidante y antiinflamatoria celular de extractos procedentes de sustratos y hongos**.** Empresa: Asociación Profesional de Productores de Sustratos y Hongos de La Rioja, Navarra y Aragón, (ASOCHAMP). IP: Susana Santoyo. Desde 24/03/2022 Hasta 10/09/2022. Importe: 7308,63 €.

2. Contrato con empresa. Título: Aplicación de extractos de plantas específicas**.** Empresa: Asesores Agroambientales SLU. **IP: Laura Jaime de Pablo** (Universidad Autónoma de Madrid). Desde 10/09/2021 Hasta 11/10/2021. Importe: 858,15 €. Participation: Investigador.

1. Contrato Title: Use and Management of domestic food for minimizing food waste. Company: Barilla España S.L. PI: Guillermo Reglero (Universidad Autónoma de Madrid). From 02/11/2017 to 02/02/2018. Amount: 20.000 €. Participation: Researcher.