

Apellidos y nombre: **GARCÍA GARCÍA, AINA**
D.N.I.: 02672966-K
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1689-8751>

FORMACIÓN ACADÉMICA

- **GRADUADA EN QUÍMICA.** Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Complutense de Madrid
 - Fecha de terminación de estudios: junio de 2013.
 - Calificación: 2,78 (8,53)
 - Mención al tercer mejor expediente de la promoción 2012-2013.

FORMACIÓN DE TERCER CICLO

- **MÁSTER OFICIAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA QUÍMICAS.** Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Complutense de Madrid.
 - Fecha de terminación de estudios: junio de 2014
 - Calificación: 2,80 (8,99)
- **DOCTORADO EN VETERINARIA.** Realización de la Tesis Doctoral titulada "Utilización de técnicas genéticas y anticuerpos recombinantes para la detección de alérgenos alimentarios de origen vegetal", bajo la dirección de las Prof. Dras. Isabel González Alonso, Teresa García Lacarra y Rosario Martín de Santos, en el Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid.
 - Fecha de defensa: 22 de noviembre de 2019
 - Calificación: *Sobresaliente cum laude*

PUESTOS DESEMPEÑADOS

- **(21/09/2015 – 20/09/2019) INVESTIGADOR PREDOCTORAL. Contrato para la Formación de Personal Universitario (FPU).** Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid.
- **(24/02/2020 – 28/02/2021) INVESTIGADOR POSTDOCTORAL.** Contrato de investigación con cargo al proyecto AGL2017-84316-R. Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid.
- **(01/03/2021 – 19/07/2021) INVESTIGADOR POSTDOCTORAL.** Contrato de investigación con cargo al proyecto S2018/BAA-4574. Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid.
- **(20/07/2021 – Actualidad) PROFESOR AYUDANTE DOCTOR.** Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid.

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- **ANALÍTICA, TRANSCRIPTÓMICA Y PROTEÓMICA PARA LA EVALUACIÓN DE LA TOXICIDAD, MECANISMOS Y BIOACUMULACIÓN DE CONTAMINANTES ALIMENTARIOS Y AMBIENTALES. (ATP-TOXBIO) (CTQ2011-28328-C02-01).**
 - Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación.
 - Centro: Departamento de Química Analítica, Facultad de Química, Universidad Complutense de Madrid
 - Duración: 01/01/2012 a 31/12/2014
 - Investigador principal: Carmen Cámara

Grupo investigador de la UCM en “Metodologías Avanzadas de Trazabilidad, Detección de Microorganismos en los Alimentos y Bioseguridad de los Alimentos” (Nº 920193) desde septiembre de 2015.

- **DETECCIÓN DE ALÉRGENOS Y CONTROL DE AUTENTICIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES MEDIANTE ANTICUERPOS RECOMBINANTES Y TÉCNICAS GENÉTICAS (AGL2013-48018-R)**
 - Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad
 - Centro: Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid
 - Dotación: 135.000 €
 - Duración: 01/01/2014 a 31/12/2016
 - Investigador principal: Teresa García Lacarra e Isabel González Alonso
- **PRODUCCIÓN Y MODIFICACIÓN FUNCIONAL DE ANTICUERPOS RECOMBINANTES FRENTE A NUEZ, PISTACHO, GLUTEN Y LÁTEX: TRAZABILIDAD Y CONTROL DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (AGL2017-84316-R)**
 - Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad
 - Centro: Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid
 - Dotación: 157.300 €
 - Duración: 01/01/2018 a 31/12/2020
 - Investigador principal: Teresa García Lacarra y Rosario Martín de Santos
- **DESARROLLO DE METODOLOGÍAS AVANZADAS DE TRAZABILIDAD, DETECCIÓN DE MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS Y BIOSEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS (G/6400100/3000)**
 - Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid
 - Centro: Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid
 - Dotación: 2200 euros
 - Duración: 2020
 - Investigador principal: Rosario Martín de Santos
- **TERANÓSTICA DE LAS VNPS PARA LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS. (P2018/BAA-4574)**
 - Entidad financiadora: Consejería de Educación. Comunidad de Madrid.
 - Centro: Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid
 - Duración: 01/01/2019 a 31/12/2022
 - Dotación: 891.925 €
 - Investigador principal: Araceli Díaz Perales (coordinadora del programa) y Teresa García Lacarra (coordinadora del grupo de investigación)
- **DESARROLLO DE METODOLOGÍAS AVANZADAS DE TRAZABILIDAD, DETECCIÓN DE MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS Y BIOSEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS (G/6400100/3000)**
 - Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid
 - Centro: Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid
 - Dotación: 2600 euros
 - Duración: 2021
 - Investigador principal: Rosario Martín de Santos
- **GENERACIÓN DE REPERTORIOS DE ANTICUERPOS RECOMBINANTES PARA EL DESARROLLO DE INMUNOENSAYOS DESTINADOS AL CONTROL DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (PID2021-122925OB-I00)**
 - Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación.
 - Centro: Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid
 - Dotación: 217.800 €
 - Duración: 31.08.2022-30.08.2025
 - Puesto desempeñado: Miembro de equipo de investigación
 - Investigador principal: Teresa García Lacarra
- **XXI PREMIO DE INVESTIGACIÓN SOBRE PATOLOGÍAS POR SENSIBILIDAD AL GLUTEN/TRIGO**

- Título del proyecto: Estudio de anticuerpos inmunes derivados de pacientes celíacos como estrategia para detectar nuevos fragmentos inmunogénicos del gluten.
- Entidad financiadora: Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten.
- Centro: Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid
- Duración: 01.01.2025-31.12.2026
- Investigador principal: Aina García García
- Dotación: 18.000 €
- **BÚSQUEDA DE NUEVOS ANTICUERPOS RECOMBIANTES PARA EL DESARROLLO DE INMUNOENSAYOS CAPACES DE DETECTAR PÉPTIDOS DE GLUTEN RELEVANTES PARA LA ENFERMEDAD CELÍACA**
 - Código del proyecto: PR17/24-31917
 - Entidad financiadora: Comunidad de Madrid.
 - Centro: Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid
 - Duración: 01.01.2025-31.12.2026
 - Investigador principal: Aina García García
 - Dotación: 42.730 €
- **TECNOLOGÍAS INMUNOLÓGICAS Y GENÉTICAS DE VANGUARDIA PARA LA DETECCIÓN RÁPIDA DE GLUTEN Y SÉSAMO EN ALIMENTOS: IMPACTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD (PID2024-157837OB-I00)**
 - Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades
 - Centro: Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid
 - Dotación: 185.000 €
 - Duración: 01.09.2025-31.08.2028
 - Puesto desempeñado: Miembro de equipo de investigación
 - Investigador principal: Teresa García Lacarra

OTRAS AYUDAS

Acciones especiales de la convocatoria AEMC8/24

- Servicio de Coordinación y Apoyo a la Investigación de la UCM
- Concesión: Octubre 2024
- Dotación: 1890 euros

EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- Miembro del panel evaluador de los proyectos candidatos al XXII Premio de Investigación sobre Patologías por Sensibilidad al Gluten otorgado por la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten
- Colaboración con AENOR para la evaluación como experto de proyectos presentado a Ayudas de la Junta de Andalucía.

ESTANCIAS EN CENTROS DE INVESTIGACIÓN

- **International Iberian Nanotechnology Laboratory (INL), Braga, Portugal**
 - Departamento: Pastrana Group (Food Processing and Food Safety Group)
 - Periodo: 16-05-2025 al 15-08-2025
 - Objetivo de la estancia: Aprendizaje de técnicas novedosas de amplificación isotérmica de ADN (LAMP y RPA) para su integración en chips de microfluidica que permitan la detección rápida de alérgenos alimentarios.
- **Centro Nacional de Biotecnología (CNB) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)**
 - Departamento: Estructura de Macromoléculas
 - Periodo: 17-06-2024 al 16-09-2024
 - Objetivo de la estancia: Estancia breve para la transformación de dos anticuerpos recombinantes de tipo Fab en una molécula de inmunoglobulina completa y su producción en células de mamífero.
- **Centro Nacional de Biotecnología (CNB) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)**

-
- Departamento: Estructura de Macromoléculas
 - Periodo: 01-09-2022 al 31-12-2022
 - Objetivo de la estancia: Estancia breve para la elucidación de la estructura de un anticuerpo recombinante de tipo dAb frente al ovomucoide del huevo de gallina.
 - Tutor: Dr. José M^a Casanovas Suelves

 - **School of Biosciences. University of Nottingham. Reino Unido**
 - Departamento: Nutritional Sciences
 - Periodo: 23-04-2018 al 22-07-2018
 - Objetivo de la estancia: Estancia breve (Programa Estatal de Promoción del Talento y su Empleabilidad)
 - Tutor: Dr. Marcos Alcocer

 - **Instituto de Química-Física "Rocasolano" del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)**
 - Departamento: Laboratorio de Estructura y Termodinámica de Biomoléculas
 - Periodo: 01-06-2015 al 31-07-2015
 - Objetivo de la estancia: realización de estudios de dicroísmo circular y ultracentrifugación analítica durante el periodo predoctoral
 - Tutora: Dr. Margarita Menéndez Fernández

 - **Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Complutense de Madrid**
 - Departamento: Química Analítica (Grupo de Investigación: Trazas, Especiación y Proteómica)
 - Periodo: Octubre 2012 – Julio 2014
 - Objetivo de la estancia: Realización del Trabajo Final de Grado y Trabajo Final de Máster.

BECAS DISFRUTADAS

- **Ayudas complementarias de movilidad destinadas a beneficiarios del programa de Formación del Profesorado Universitario (FPU).**
 - Organismo: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
 - Finalidad: Realización de una estancia predoctoral
 - Fecha de concesión: 23 de abril de 2018
 - Fecha de fin: 22 de julio de 2018
 - Centro de aplicación de la beca: University of Nottingham (United Kingdom)

- **Beca para la Formación de Profesorado Universitario (FPU14/01248)**
 - Organismo: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
 - Finalidad: Formación de Profesorado Universitario
 - Fecha de concesión: 19 de septiembre 2015
 - Fecha de fin: 20 de septiembre de 2019
 - Centro de aplicación de la beca: Universidad Complutense de Madrid

- **Beca de Colaboración en Proyectos de Investigación**
 - Organismo: Ministerio de Educación y Ciencia
 - Finalidad: Formación como investigador
 - Fecha de concesión: Octubre 2012-Junio 2013
 - Centro de aplicación de la beca: Universidad Complutense de Madrid

- **Ayudas al Estudio por Aprovechamiento Académico Excelente**
 - Organismo: Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid
 - Finalidad: Ayuda para la Formación Universitaria
 - Fecha de concesión: Octubre 2007

PARTICIPACIÓN EN SEMINARIOS, CONGRESOS, CURSOS Y EVENTOS DE DIFUSIÓN CIENTÍFICA

CURSOS Y JORNADAS DE ESPECIALIZACIÓN

1. La reforma de la evaluación impulsada por CoARA en la UCM: nuevogrupo de trabajo y primeras implementaciones" (1,5 h). Formación on-line, 22 de octubre de 2025. Organizado por la Biblioteca de la Universidad Complutense.
2. Advanced Solutions for Allergen Detection: New High Accuracy Rapid Tests and PCR Technique (1 h). Formación on-line, 11 de octubre de 2023. Organizado por Gold Standard Diagnostics.
3. Nutrition and Health: Food Risks (64 h). Formación on-line (Curso MOOC de la plataforma EdX), enero-marzo de 2021. Organizado por WageningenX University and Research.
4. Jornadas sobre la Carrera Investigadora (12 h). Formación on-line, enero-abril de 2021. Organizado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid y la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular (SEBBM).
5. SARS-CoV-2 serology testing in the setting of vaccination (1 h). Formación on-line, 3 de febrero de 2021. Organizado por SelectScience.
6. Revolutionize your immunoassay development with SpyTag antibodies (1 h). Formación on-line, 28 de octubre de 2021. Organizado por SelectScience.
7. CRISPR screening in primary human T-cells: Extending cell type capabilities (1 h). Formación on-line, 8 de octubre de 2021. Organizado por SelectScience.
8. Challenge and improve your DNA/RNA sample preparation: the advantages of the bead-beating technology (1 h). Formación on-line, 8 de octubre de 2021. Organizado por SelectScience.
9. Aprende a manejar R y Rstudio. (15 h). Madrid, 21-25 de septiembre de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
10. Tratamiento de datos con RStudio (15 h). Madrid, 28 de septiembre al 2 de octubre de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
11. Prevención de Riesgos Laborales (40 h). Madrid, 6-24 de abril de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
12. Hojas de cálculo avanzado con Excel (46 horas). Formación on-line, septiembre-octubre de 2019. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
13. III Jornadas de Difusión de la Investigación de los Alumnos de Doctorado de la Facultad de Veterinaria (VETINDOC). Madrid, 29 de junio de 2018. Organizado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.
14. 7th Steps of Protein (4 h). Formación on-line, 7 de septiembre de 2017. Organizado por Thermo Fisher Scientific.
15. Academic writing: achieving clarity (20 h). Nottingham, 1-17 de Mayo de 2018. Organizado por Centre for English Language Education (CELE) of University of Nottingham.
16. IX Congreso CyTA-CESIA. Caixa Forum, Madrid, 16-18 de mayo de 2017. Organizado por Universidad Complutense de Madrid, Universidad Autónoma de Madrid y Universidad Rey Juan Carlos.
17. I Jornadas de Tecnologías Avanzadas en Vigilancia Sanitaria (TAVS) (9 h). Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET), Madrid, 30 de enero de 2017. Organizado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.
18. Introduction to protein engineering (9 h). Lisboa (Portugal), 31 de octubre-1 de noviembre de 2016. Organizado por Cambridge Healthtech Institute´s (PEGS Europe).
19. Mutation and selection strategies: beyond affinity optimisation (5 h). Lisboa (Portugal), 31 de octubre de 2016. Organizado por Cambridge Healthtech Institute´s (PEGS Europe).

-
20. Protein purification strategies: dealing with proteins that are prone to aggregate (5 h). Lisboa (Portugal), 3 de noviembre de 2016. Organizado por Cambridge Healthtech Institute´s (PEGS Europe).
 21. Los laboratorios de alimentos: del dato a la acción (18 h). San Lorenzo del Escorial, 4-6 de julio de 2016. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
 22. V Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria, Grupo ANALIZA CALIDAD "Trabajando por la industria" (5 h). Madrid, 24 de septiembre de 2015. Organizado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.
 23. III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria. Universidad Politécnica de Valencia, 10-12 de junio de 2015. Organizado por ACOFESAL (Asociación de Consultores y Formadores de España y Calidad y Seguridad Alimentaria).
 24. Jornada de Incorporación de Talento al Entorno Empresarial (5 h). Madrid, 7 de marzo de 2015. Organizado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.
 25. (Bio)Analytical strategies for speciation and ecotoxicity studies (30 h). Madrid, 20-23 de mayo de 2014. Organizado por la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Complutense de Madrid.
 26. SPME user meeting by Supelco (4.5 h). Madrid, 27 de junio de 2014. Organizado por la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Complutense de Madrid y Sigma Aldrich
 27. La Responsabilidad Social Corporativa: Ruta a la sostenibilidad (30 h). Formación on-line, febrero 2014, Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).

CURSOS DE FORMACIÓN RECIBIDOS PARA LA IMPARTICIÓN DE LA DOCENCIA

1. Aprendizaje efectivo: Experiencias sobre metodologías docentes (red INNOVA-MEDO) (25 h). Formación on-line, 10 de abril – 15 de mayo de 2025. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
2. Manejo inicial de problemas de salud mental en el ámbito universitario (16 h). Formación on-line, 24 de junio – 12 de octubre de 2024. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
3. Introducción a las herramientas de Inteligencia Artificial (IA) generativa para la docencia universitaria (20 h). Formación on-line, 15 de septiembre – 19 de enero de 2025. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
4. Pensar, diseñar y reflexionar la docencia en clínica y sus requerimientos de bioseguridad (4 h). Formación on-line, 2025. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
5. Herramientas que facilitan un aprendizaje profundo en el alumno universitario (12 h). Formación presencial, 17 de noviembre – 15 de diciembre de 2023. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
6. Curso breve de mindfulness y autocompasión: SC-MSC (Short Course of Mindful Self-Compassion) (12 h). Formación online, 15 de junio – 6 de julio de 2023. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
7. Revistas científicas: Indexación y posicionamiento en bases de datos, directorios y sistemas de evaluación (16 h). Formación semi-presencial, 1 – 24 de marzo de 2023. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
8. Evaluación educativa: instrumentos y procedimientos (14 h). Formación semi-presencial, 10 – 24 de mayo de 2022. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
9. Herramientas para dinamizar el aula de forma virtual (20 h). Formación on-line, 6-27 de abril de 2021. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
10. Desarrolla vídeos para la docencia virtual (1 h). Formación on-line, 8 de enero de 2021. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.

-
11. Aplicación de la perspectiva de género a la docencia y la investigación (6 h). Formación on-line, 28-29 de octubre de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 12. Blending learning, modelos de docencia frente a la Covid y buenas prácticas (3 h). Formación on-line, 15 de octubre de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 13. Principios de trabajo en remoto: ventajas y riesgos (3 h). Formación on-line, 29 de septiembre de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 14. Principios preventivos ante la vuelta presencial al trabajo (3 h). Formación on-line, 25 de septiembre de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 15. Ejecución examen online. Principales pasos a seguir. Seguridad, privacidad (1 h). Formación on-line, 16 de julio de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 16. Construye y gestiona el examen online a través del Campus Virtual (1 h). Formación on-line, 15 de julio de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 17. Creación gestión y evaluación de actividades a través del Campus Virtual (1 h). Formación on-line, 14 de julio de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 18. Potencia la participación de tus alumnos en las clases en remoto (1 h). Formación on-line, 13 de julio de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 19. Programa tu asignatura y diseña la evaluación continua de manera pedagógica y efectiva (1 h). Formación on-line, 9 de julio de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 20. Adapta tu clase magistral de siempre a la presencialidad virtual (1 h). Formación on-line, 7 de julio de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 21. Arrancamos el Campus Virtual: un mundo de posibilidades (1 h). Formación on-line, 6 de julio de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 22. Diversidad, Inclusión y Diseño Universal para el Aprendizaje en el aula universitaria (10 h). Formación on-line, 2-11 de mayo de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 23. Igualdad de género (20 h). Formación on-line, 4-15 de mayo de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
 24. Ciberseguridad (10 h). Formación on-line, 3-10 de mayo de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
 25. Herramientas TIC de la UCM (25 h). Formación on-line, 20 de enero al 1 de mayo de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
 26. Claves psicológicas para la enseñanza y el aprendizaje: saber, querer y saber cómo (10 h). Formación on-line, 24-25 de abril de 2020. Organizado por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).
 27. El laboratorio universitario del futuro: seguridad, docencia e investigación (4 h). Madrid, 12 de febrero de 2020. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, SEBBM y Waldner.
 28. Estrategias de éxito en la solicitud de figuras de profesor contratado doctor y ayudante doctor en el Programa de Evaluación del Profesorado (PEP) (10 h). Madrid, 8-9 de enero de 2019. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.
 29. Presentaciones eficaces y oratoria profesional (20 h). Madrid, 7-16 de octubre de 2018. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid, Plan de Formación del Profesorado.

PARTICIPACIONES EN CONGRESOS: DOCENCIA

1. Cid, Víctor; Amaro Torres, Francisco; Ayllón Santiago, Tania; Balletero García, Luna; Barbero Herranz, Raquel; Barbero Úriz, Óscar; Blesa Esteban, Alba; Borrajo López, Ana; Borrero del Pino, Juan; Bravo Vázquez, Daniel; Cortés Prieto, Isabel; Crespo Roche, Diego⁵, del Campo Moreno, Rosa; Díaz del Toro, Silvia; Díaz Formoso, Lara; Domenech Lucas, Mirian; Escudero García-Calderón, Jose Antonio; Fernández Favieres, Francisco Javier; Fernández-Acero, Teresa; Fernández-Vega Granada, Alejandro; García Benzaquén, Nerea; García García, Aina; García Pastor, Lucía; Gómez Albarrán, Carolina; González de Figueras, Carolina⁶; González Rubio, Gema; González Zorn, Bruno; Hipólito Carrillo de Albornoz, Alberto; Kieffer, Nicolás; Lavilla García, Beatriz; López Montesino, Sara; Maestro García-Donas, Beatriz; Martínez López, Raquel; Mascaraque Martín, Victoria; Molina Martín, María; Muñoz Atienza, Estefanía; Parra Giraldo, Claudia Marcela; Patiño Álvarez, Belén; Prieto Orzanco, Alicia⁵; Pulido Vadillo, Mario; Rodríguez Escudero, Isabel; Rodríguez Fernández, Carmina; Rodríguez Pires, Silvia; Román González, Elvira; Romero Martínez, Beatriz; Romero Rivera, Mario Herbert; Moreno Blanco, Ana; Rubio Lozano, Alba; Sanz Santamaría, Belén; Sempere García, Julio; Serna Bernaldo, Carlos; Suárez Rodríguez, Mónica; Vázquez Estévez, Covadonga; Vozmediano Peraita, Laura; Gil Serna, Jéssica. (2024). MicroMundo: Bridging Citizen Science and Service-Learning to promote Antibiotic Resistance Awareness in the Community. 7th European Conference on Service-Learning in Higher Education. 24-25 de septiembre de 2024, Palma de Mallorca, España. Organizado por la Universitat de les Illes Balears y la European Association of Service-Learning in Higher Education (EASLHE).
2. Álvarez, M.; Alba, C.; García, A.; Iriondo-DeHond, A.; Haza, A.I.; Herranz, C. (2024) Use of Flipped Classroom and Role-Playing for teaching an ISO Standard to Veterinary Medicine Students. VII Congreso español y I hispano-portugués de docencia veterinaria - VetDoc2024. 5 de junio – 7 de junio de 2024. Organizado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura, Cáceres, España.
3. Congreso Internacional sobre Innovación Pedagógica y Praxis Educativa - INNOVAGOGIA 2020 (40 h). Formación on-line, 27-29 de mayo de 2020. Congreso internacional sobre innovación docente organizado por el Colectivo Docente Internacional de Innovagogía y AFOE formación.

PARTICIPACIONES EN CONGRESOS: COMUNICACIÓN PÓSTER

1. Gallegos Hernández, S., García-García A. (2025). Formulación de preparados cárnicos a base de pollo libres de alérgenos: innovación y seguridad para una alimentación más segura. I Congreso en I+D+i en la Industria Alimentaria. Madrid, 18 de septiembre de 2025. Organizado por la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.
2. Rodríguez Gómez S., García-García A., Martín de Santos R., García Lacarra T. (2025). Development of a naïve rabbit scFv library as a robust source of recombinant antibodies for allergens detection. 45º Congreso de la Sociedad Española de Inmunología (SEI). Santander, 22 al 24 de mayo de 2025. Organizado por SEI [Internacional].
3. Rodríguez Gómez S., García-García A., Martín de Santos R., García Lacarra T. (2024). Development of a novel naïve scFv antibody library. XVI PEGS Europe. Barcelona, 5 al 7 de noviembre de 2024. Organizado por Cambridge Healthtech Institute [Internacional].
4. García-García A., Rodríguez Gómez S., Martín de Santos R., García Lacarra T. (2024). Development of single-domain antibodies with fluorescent and luminescent properties using the Pichia pastoris expression system. XVI PEGS Europe. Barcelona, 5 al 7 de noviembre de 2024. Organizado por Cambridge Healthtech Institute [Internacional].
5. García-Calvo, E., García-García A., Rodríguez Gómez S., Martín de Santos R., García Lacarra T. (2023). Profiling the antibody composition of phage display libraries derived from peripheral blood of celiac patients. XLIV Congreso de la Sociedad Española de Inmunología. Bilbao, 10 al 13 de mayo de 2023. Organizado por la Sociedad Española de Inmunología.
6. García-García A., García-Calvo E., Rodríguez Gómez S., Farrais S., Martín de Santos R., García Lacarra T. (2022). Development of a high-affinity anti-gluten Fab by merging chains from semi-synthetic (VH) and

immune (VL) origin. XIV PEGS Europe. Barcelona, 14 al 16 de noviembre de 2022. Organizado por Cambridge Healthtech Institute [Internacional].

7. Garcia-Calvo, E., García-García A., Rodríguez Gómez S., Farras S., Martín de Santos R., García Lacarra T. (2022). From celiac patients to food security assurance: development of novel Fabs for gluten detection in food matrix. XIV PEGS Europe. Barcelona, 14 al 16 de noviembre de 2022. Organizado por Cambridge Healthtech Institute [Internacional].
8. Rodríguez Gómez S., Garcia-Calvo E., García-García A., Martín de Santos R., García Lacarra T. (2022). Generation of a single-chain variable fragment (scFv) library for the detection of hen's egg ovomucoid in foods. XIV PEGS Europe. Barcelona, 14 al 16 de noviembre de 2022. Organizado por Cambridge Healthtech Institute [Internacional].
9. Garcia-Calvo, E., García-García A., Rodríguez Gómez S., Takkinen K., Martín de Santos R., García Lacarra T. (2022). Antibody re-formatting, assisted by phage display, a novel methodology for developing a high-affinity Fab against gluten. XLIII Congreso de la Sociedad Española de Inmunología. León, 22 al 24 de septiembre de 2022. Organizado por la Sociedad Española de Inmunología.
10. García-García, A., Madrid, R., González, I., Martín, R., García, T. (2017). Aplicación de una técnica de amplificación de múltiples sondas dependiente de ligasa (MLPA) para la detección de la presencia de ADN de cereales alergénicos. IX Congreso CyTA-CESIA. Caixa Forum, Madrid, 16-18 de mayo. Organizado por Universidad Complutense de Madrid, Universidad Autónoma de Madrid y Universidad Rey Juan Carlos.
11. Madrid-García, R., García-García, A., González, I., Martín-de-Santos, R., García-Lacarra, T. (2017). Estrategias de selección de anticuerpos recombinantes (dAb) específicos frente a pistacho mediante phage display. IX Congreso CyTA-CESIA. Caixa Forum, Madrid, 16-18 de mayo. Organizado por Universidad Complutense de Madrid, Universidad Autónoma de Madrid y Universidad Rey Juan Carlos.
12. Madrid, R., García, A., de la Cruz, S., González, I., García, T., Martín, R. (2017). Claves para seleccionar anticuerpos recombinantes específicos de una genoteca de dAbs. XII Jornadas Complutenses, XI Congreso Nacional de Investigación para alumnos Pregraduados en Ciencias de la Salud y XVI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Facultad de Psicología, 20-22 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
13. García, A., Madrid, R., de la Cruz, S., González, I., Martín, R., García, T. (2016). Production and functional modification of recombinant antibodies (scFv) specific to walnut (*Juglans regia*) proteins by recombinant *Pichia pastoris*. Eighth Annual PEGS Europe. Protein & Antibody Engineering Summit. Lisboa, 31 Octubre- 4 Noviembre. Organizado por Cambridge Healthtech Institute.
14. Madrid, R., García, A., González, I., Martín, R., García, T. (2016). Domain antibodies (dAbs) obtained by phage display technology to detect pistachio in foods. Eighth Annual PEGS Europe. Protein & Antibody Engineering Summit. Lisboa, 31 Octubre- 4 Noviembre. Organizado por Cambridge Healthtech Institute.
15. de la Cruz, S., Madrid, R., García, A., Martín, R., González, I., García, T. (2016). Caracterización de las proteínas reconocidas por fago-anticuerpos aislados por afinidad frente a extractos de almendra y nuez de Brasil. Jornadas de Toxicología Españolas e Iberoamericanas. Universidad de Sevilla, 30 junio. Organizado por la Asociación Española de Toxicología.
16. de la Cruz, S., Madrid, R., García, A., López-Calleja, I.M., Alcocer, M., González, I., Martín, R., García, T. (2015). Phage display technology as an alternative to replace mouse hybridoma technology in the production of monoclonal antibodies aimed to detect tree nuts in foodstuffs. XII Congreso SECAL – III Congreso SPCAL. I Congreso Ibérico de Ciencias del Animal de Laboratorio. Centro de Cirugía de Mínima Invasión "Jesús Usón". Cáceres, 18-20 noviembre. Organizado por SECAL/SPCAL. ISSN: 0023-6772, Volumen 49 (S3), pág. 83.
17. de la Cruz, S., García, A., Madrid, R., Ghosh, S., López-Calleja, I.M., Pegels, N., González, I., Martín, R., García, T. (2015). Utilización de la levadura *Pichia pastoris* para la producción y modificación funcional de anticuerpos recombinantes específicos frente a alérgenos de almendra. III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria. Universidad Politécnica de Valencia, 10-12 junio. Organizado por ACOFESAL (Asociación de Consultores y Formadores de España y Calidad y Seguridad Alimentaria). ISBN: 978-84-606-8827-3, pág. 47-48.
18. López-Calleja, I. M., García, A., Madrid, R., Ghosh, S., de la Cruz, S., Lacarra, T., González, I., Martín, R. (2015). Desarrollo de una técnica de PCR en tiempo real dúplex para detectar la presencia simultánea de

trazas de girasol y amapola en productos destinados al consumo humano. III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria. Universidad Politécnica de Valencia, 10-12 junio. Organizado por ACOFESAL (Asociación de Consultores y Formadores de España y Calidad y Seguridad Alimentaria). ISBN: 978-84-606-8827-3, pág. 51-52.

19. López-Calleja, I. M., Madrid, R., García, A., Ghosh, S., de la Cruz, S., Martín, R., García, T., González, I. (2015). Detección simultánea de alérgenos en alimentos mediante una técnica de MLPA (amplificación dependiente de ligasa de múltiples sondas). III Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria. Universidad Politécnica de Valencia, 10-12 junio. Organizado por ACOFESAL (Asociación de Consultores y Formadores de España y Calidad y Seguridad Alimentaria). ISBN: 978-84-606-8827-3, pág. 59-60.
20. López-Calleja, I.M., García, A., Madrid, R., Ghosh, S., González, I., García, T., Martín, R. (2015). Desarrollo de una técnica de PCR en tiempo real dúplex para detectar la presencia de trazas de alérgenos de sésamo y lino en productos comerciales. X Jornadas Complutenses, IX Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XIV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Universidad Complutense de Madrid, 23-25 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
21. López-Calleja, I.M., Madrid, R., García, A., Ghosh, S., García, T., González, I., Martín, R. (2015). Desarrollo de una técnica de amplificación dependiente de ligasa de múltiples sondas (MLPA) para la detección de alérgenos alimentarios. X Jornadas Complutenses, IX Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XIV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Universidad Complutense de Madrid, 23-25 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
22. de la Cruz, S., García, A., Madrid, R., Ghosh, S., Martín, R., González, I., García, T. (2015). Detección de un alérgeno alimentario: obtención y modificación funcional de un anticuerpo recombinante (scFv) frente a la nuez (*Juglans regia*). X Jornadas Complutenses, IX Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XIV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Universidad Complutense de Madrid, 23-25 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.

PARTICIPACIONES EN CONGRESOS: COMUNICACIÓN ORAL

1. García-García A., García-Calvo E., Rodríguez Gómez S., Martín de Santos R., García Lacarra T. (2024). "Phage-displayed Fab libraries derived from celiac donors: A strategy for guiding the selection of gliadin-specific probes. 5th International Caparica Christmas Conference on Translational Chemistry (IC3TC-2024). Caparica, Portugal, 8 al 12 de diciembre de 2024. Organizado por PROTEOMASS Scientific Society [Ponencia invitada] [Internacional].
2. García-García A., Rodríguez Gómez S., Martín de Santos R., García Lacarra T. (2024). Development of single-domain antibodies with fluorescent and luminescent properties using the *Pichia pastoris* expression system. XVI PEGS Europe. Barcelona, 5 al 7 de noviembre de 2024. Poster seleccionado para presentación oral. Organizado por Cambridge Healthtech Institute [Ponencia invitada][Internacional].
3. Rodríguez Gómez S., García-García A., García, T., Martín, R. (2024). Logros y dificultades en la construcción de un repertorio naïve de anticuerpos recombinantes de conejo. X VETINDOC-PhDay 2024. Facultad de Veterinaria, 26 de junio de 2024. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
3. García-García, A., Rodríguez Gómez S., Martín, R. García, T. (2022). Isolation of recombinant domain antibodies against ovomucoid (Gal d 1) for egg detection in foods. 2nd Edition of Food Science and Technology Virtual (V-Food2022). 15-16 de abril. Organizado por SciWide Webinars. [Ponencia invitada]
4. Rodríguez Gómez S., García-Calvo E., García-García A. (2021). Production of a recombinant antibody fragment for hen's egg detection using a prokaryotic expression system. XV Congreso de Investigación de Estudiantes de Grado en Ciencias de la Salud y XIX Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Facultad de Medicina, 25-27 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
5. García-García, A., García-Calvo, E., González, I., García, T., Martín, R. (2019). Aislamiento de anticuerpos recombinantes (dAb) mediante phage display para la detección de gluten en alimentos. XIV Congreso de Investigación para Estudiantes Pregraduados de Ciencias de la Salud y XVIII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Facultad de Medicina, 25-27 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
6. Madrid, R., García-García, A., Torán-García, J.L., Martín, R., García, T. (2019). La mutagénesis dirigida permite producir en *Pichia pastoris* un anticuerpo recombinante específico frente a pistacho. XIV Congreso

de Investigación para Estudiantes Pregraduados de Ciencias de la Salud y XVIII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Facultad de Medicina, 25-27 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.

7. Madrid, R., García, A., Acosta, E., González, I. (2018). Estudio comparativo entre ELISA y PCR para la detección de pistacho en alimentos. XIII Jornadas Complutenses, XII Congreso Nacional de Investigación para alumnos Pregraduados en Ciencias de la Salud y XVII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Facultad de Veterinaria, 19-21 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
8. García, A., Madrid, R., Acosta, E., García, T. (2018). Verificación del etiquetado del gluten en productos comerciales mediante PCR en tiempo real. XIII Jornadas Complutenses, XII Congreso Nacional de Investigación para alumnos Pregraduados en Ciencias de la Salud y XVII Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Facultad de Veterinaria, 19-21 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
9. García-García, A., Madrid, R., González, I., Martín, R., García, T. (2017). Aplicación de una técnica de amplificación de múltiples sondas dependiente de ligasa (MLPA) para la detección de la presencia de ADN de cereales alergénicos. IX Congreso CyTA-CESIA. Caixa Forum, Madrid, 16-18 de mayo. Organizado por Universidad Complutense de Madrid, Universidad Autónoma de Madrid y Universidad Rey Juan Carlos.
10. García, A., Madrid, R., de la Cruz, S., García, T., Martín, R., González, I. (2017). Desarrollo de una técnica de rt-PCR para la detección de cereales con gluten. XII Jornadas Complutenses, XI Congreso Nacional de Investigación para alumnos Pregraduados en Ciencias de la Salud y XVI Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Facultad de Psicología, 20-22 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
11. García, A., Madrid, R., Martín, R., García, T., González, I. (2016). Detección de ADN de trigo, cebada, centeno y avena en matrices alimentarias mediante una técnica de amplificación dependiente de ligasa de múltiples sondas. II Jornada de difusión de la investigación de los alumnos de Doctorado de la Facultad de Veterinaria (VETINDOC). Facultad de Veterinaria, 23 de junio. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
12. Madrid, R., García, A., de la Cruz, S., González, I., García, T. (2016). Detección de nuez en alimentos mediante el desarrollo de anticuerpos recombinantes. II Jornada de difusión de la investigación de los alumnos de Doctorado de la Facultad de Veterinaria (VETINDOC). Facultad de Veterinaria, 23 de junio. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
13. García, A., Madrid, R., Martín, R., García, T., González, I. (2016). Desarrollo de una técnica de MLPA (amplificación dependiente de ligasa de múltiples sondas) para la detección de cereales con gluten. XI Jornadas Complutenses, X Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid, 21-23 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.
14. Madrid, R., de la Cruz, S., García, A., González, I., García, T. (2016). Aplicación de anticuerpos recombinantes para la detección de nuez en alimentos. XI Jornadas Complutenses, X Congreso Nacional de Investigación para Alumnos de Pregrado en Ciencias de la Salud y XV Congreso de Ciencias Veterinarias y Biomédicas. Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid, 21-23 de abril. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid.

PUBLICACIONES

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

1. Rodríguez, S., García-García, A.*, Martín, R., García, T. (2026). Generation and NGS profiling of naive rabbit antibody libraries for efficient monoclonal antibody selection. *New Biotechnology*, 91, 127-140, doi: 10.1016/j.nbt.2025.12.002.
2. Ruiz-Valdepeñas, V., García-Calvo, E., María Gamella, M., García-García, A.*, Rodríguez, S., García, T., Pingarrón, J.M., Martín, R., Campuzano, S.* (2025). Electrochemical tracking of gluten in marketed foods

by using a recombinant antibody fragment based-platform. *Talanta*, 288, 127747, doi: 10.1016/j.talanta.2025.127747.

3. Garcia-Calvo, E., García-García, A.*, Rodríguez, S., Martín, R., García, T. (2024). Unraveling the properties of phage display Fab libraries and their use in the selection of gliadin-specific probes by applying high-throughput nanopore sequencing. *Viruses*, 16(5), 686, doi:10.3390/v16050686.
4. Garcia-Calvo, E., García-García, A.*, Rodríguez, S., Martín, R., García, T. (2024). Exploring gluten assessment in marketed products through a sandwich-ELISA methodology based on novel recombinant antibodies. *Foods*, 13(9), 1341, doi:10.3390/foods13091341
5. Rodríguez, S., García-García, A.*, Garcia-Calvo, E., Esteban, V., Pastor-Vargas, C., Díaz-Perales, A., García, T., Martín, R. (2023). Generation of an Ovomuroid-Immune scFv Library for the Development of Novel Immunoassays in Hen's Egg Detection. *Foods*, 12(20), 3831, doi:10.3390/foods12203831.
6. Garcia-Calvo, E., García-García, A.*, Rodríguez, S., Takkinen, K., Martín, R., García, T. (2023). Production and characterization of novel Fabs generated from different phage display libraries as probes for immunoassays for gluten detection in food. *Foods*, 12(17), 327; doi:10.3390/foods12173274.
7. Garcia-Calvo, E., García-García, A.*, Rodríguez, S., Farras S., Martín, R., García, T (2023). Development of a new recombinant antibody, selected by phage-display technology from a celiac patient library, for detection of gluten in foods. *Current Research in Food Science*, 7, 100578, doi:10.1016/j.crfs.2023.100578.
8. Garcia-Calvo, E., García-García, A.*, Rodríguez, S., Farras S., Martín, R., García, T (2022). Construction of a Fab library merging chains from semisynthetic and immune origin, suitable for developing new tools for gluten immunodetection in food. *Foods*, 12(1), 149, doi:10.3390/foods12010149.
9. Madrid, R., García-García, A., Cabrera, P., González, I., Martín, R., García, T.* (2021). Survey of commercial food products for detection of walnut (*Juglans regia*) by two ELISA methods and real-time PCR. *Foods*, 10, article number 140. DOI:10.3390/foods10020440
10. Garcia-Calvo, E.; García-García, A.; Madrid, R.; Martín, R.; García, T.* (2021) From polyclonal sera to recombinant antibodies: A review of immunological detection of gluten in foodstuff. *Foods*, 10, article number 66. DOI:10.3390/foods10010066
11. Madrid, R., García-García, A., González, I., Martín, R.; García, T.* (2020). Phage displayed domain antibodies (dAb) for detection of allergenic pistachio proteins in foods. *Foods*, 9, article number 1230. DOI: 10.3390/foods9091230
12. García-García, A.*; Madrid, R.; Garcia-Calvo, E.; Mendoza-Chamizo, B.; García, T.; Martín, R. (2020) Production of a recombinant single-domain antibody for gluten detection in foods using the *Pichia pastoris* expression system. *Foods*, 9, article number 1838. DOI: 10.3390/foods9121838
13. García-García, A.*, Madrid, R., González, I., García, T., Martín, R. (2019). A novel approach to produce phage single domain antibody fragments for the detection of gluten in foods. *Food Chemistry*, 321, article number 126685. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.126685
14. García-García, A., Madrid, R., Sohrabi, H., de la Cruz, S., García, T., Martín, R., González, I. (2019). A sensitive and specific real-time PCR targeting DNA from wheat, barley and rye to track gluten contamination in marketed foods. *LWT-Food Science and Technology*, 11; article number 108378. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108378
15. García-García, A.*, Madrid, R., García, T., Martín, R., González, I. (2018). Use of multiplex ligation-dependent probe amplification (MLPA) for screening of wheat, barley, rye and oats in foods. *Food Control*, 8; 268-277. DOI: 10.1016/j.foodcont.2017.07.037
16. Madrid, R., de la Cruz, S., García-García, A., Alcocer, M., González, I., García, T., Martín, R. (2018). Multimeric recombinant antibody fragments (scFv) for ELISA detection of allergenic walnut. An alternative to antibodies raised in animals. *Journal of Food Composition and Analysis*, 67, 201-210. DOI: 10.1016/j.jfca.2018.01.017

17. Zarco-Fernández, S., García-García, A., Sanz-Landaluze, J., Pecheyran, C., Muñoz-Olivas, R. (2018). *In vivo* bioconcentration of a metal mixture by *Danio rerio* eleutheroembryos. *Chemosphere*, 196, 87-94. DOI: 10.1016/j.chemosphere.2017.12.141
18. de la Cruz, S., Madrid, R., García, A., Alcocer, M., Martín, R., González, I., García, T. (2018) Identification and characterization of the proteins bound by specific phage-displayed recombinant antibodies (scFv) obtained against Brazil nut and almond extracts. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 1685-1695. DOI: 10.1002/jsfa.8640
19. López-Calleja, I., García, A., Madrid, R., García, T., Martín, R., González, I. (2017). Multiplex ligation-dependent probe amplification (MLPA) for simultaneous detection of DNA from sunflower, poppy, flaxseed, sesame and soy allergenic ingredients in commercial food products. *Food Control*, 71, 301-310. DOI: 10.1016/j.foodcont.2016.06.014
20. de la Cruz, S., Alcocer, M., Madrid, R., García, A., Martín, R., González, I., García, T. (2016). Production of *in vivo* biotinylated scFv specific to almond (*Prunus dulcis*) proteins by recombinant *Pichia pastoris*. *Journal of Biotechnology* 227, 112-119. DOI: 10.1016/j.jbiotec.2016.04.024

CAPÍTULOS DE LIBRO

1. García, A., Madrid, R., García, T., Martín, R., González, I. (2017). Detection of food allergens by Taqman real-time PCR methodology. En: "*Food Allergens: Methods and Protocols*", parte de *Methods in Molecular Biology* (volume 1592, pp. 95-108). Lin, J. y Alcocer, M. (Eds.). Springer (Clifton, N. J.). DOI: 10.1007/978-1-4939-6925-8_8
2. Madrid, R., de la Cruz, S., García, A., Martín, R., González, I., García, T. (2017). Detection of food allergens by phage displayed produced antibodies. En: "*Food Allergens: Methods and Protocols*", parte de *Methods in Molecular Biology* (volume 1592, pp. 109-128). Lin, J. y Alcocer, M. (Eds.). Springer (Clifton, N. J.). DOI: 10.1007/978-1-4939-6925-8_9

ARTÍCULOS DE DIVULGACIÓN

1. Garcia-Calvo, E., García-García, A., Rodríguez, S., Martín, R., García, T. (2024). Patologías relacionadas con el gluten: un auténtico desafío para la seguridad alimentaria. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 44(4), 65-77, <https://doi.org/10.12873/444garcia>.

COMUNICACIONES DOCENCIA y DE APRENDIZAJE Y SERVICIO

1. Álvarez, M., Alba, C., García, A., Iriondo-DeHond, A., Haza, A.I., Herranz, C. Use of flipped classroom and role-playing for teaching an ISO standard to veterinary medicine students. VII Congreso español y I hispano-portugués de docencia veterinaria (Cáceres, Spain), Abstract Book, *Frontiers*, 93-96. DOI: 10.3389/978-2-8325-1249-4. ISBN: 9782832512494
2. Teresa García Lacarra, Aina García García. Reducir el desperdicio alimentario y cumplir los objetivos de la economía circular mediante la ayuda colaborativa: una experiencia piloto desde la UCM aplicada a un barrio de Madrid con población vulnerable. VI Jornadas del programa ApS 2030: Día Internacional de la Diversidad Cultural para el Desarrollo el 18 de mayo de 2023.

NOTA DE PRENSA

1. Desarrollan una técnica más eficaz para la detección de gluten. Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI), Vicerrectorado de Transferencia del Conocimiento y Emprendimiento. Octubre 2019. URL: https://www.ucm.es/data/cont/docs/1334-2019-10-08-2019_10_not2.pdf (Scopus, cita en web Madrid+d)

-
- **Colaboración en tareas docentes con contrato postdoctoral en el Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria (UCM).**
 - Desarrollos teórico-prácticos de la asignatura *Calidad y Microbiológica de los Alimentos* del tercer curso del grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Curso académico: 2020–2021. Dedicación: 10 h.

-
- Prácticas de la asignatura *Higiene y Seguridad Alimentaria* del tercer curso del grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Curso académico: 2020–2021. Dedicación: 30 h.
 - Prácticas de la asignatura *Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria* del cuarto curso del grado en Veterinaria. Curso académico: 2019–2020. Dedicación: 25 h.
 - Asignatura *Rotatorio de Higiene, Seguridad y Tecnología de los Alimentos* del quinto curso del grado en Veterinaria. Curso académico: 2019–2020. Dedicación: 15 h.
 - **Colaboración en tareas docentes con contrato predoctoral en el Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria (UCM).**
 - Prácticas de la asignatura *Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria* del cuarto curso del grado en Veterinaria. Curso académico: 2018–2019. Dedicación: 54 h.
 - **Colaboración en tareas docentes con contrato predoctoral en el Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria (UCM).**
 - Prácticas de la asignatura *Higiene y Seguridad Alimentaria* del tercer curso del grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Curso académico: 2017–2018. Dedicación: 10 h.
 - Prácticas de la asignatura *Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria* del cuarto curso del grado en Veterinaria. Curso académico: 2017–2018. Dedicación: 15 h.
 - Asignatura *Rotatorio de Higiene, Seguridad y Tecnología de los Alimentos* del quinto curso del grado en Veterinaria. Curso académico: 2017–2018. Dedicación: 15 h.
 - Prácticas de la asignatura *Higiene y Seguridad Alimentaria* del tercer curso del grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Curso académico: 2016–2017. Dedicación: 5 h.
 - Prácticas de la asignatura *Higiene y Seguridad Alimentaria* del tercer curso del grado en Nutrición Humana. Curso académico: 2016–2017. Dedicación: 5 h.
 - Prácticas de la asignatura *Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria* del cuarto curso del grado en Veterinaria. Curso académico: 2016–2017. Dedicación: 30 h.
 - Colaboración y apoyo al profesor en las clases prácticas de las asignaturas "*Higiene, Inspección y Seguridad alimentaria*" del grado en Veterinaria, "*Higiene y Seguridad Alimentaria*" del grado en Nutrición Humana y Dietética e "*Higiene y Seguridad Alimentaria*" del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Curso académico: 2015–2016. Dedicación: 40 h.
 - Colaboración y apoyo al profesor en las clases prácticas de las asignaturas "*Higiene, Inspección y Seguridad alimentaria*" del grado en Veterinaria, "*Higiene y Seguridad Alimentaria*" del grado en Nutrición Humana y Dietética e "*Higiene y Seguridad Alimentaria*" del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Curso académico: 2014–2015. Dedicación: 30 h.

B. DIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES

1. **Raquel Madrid García. (2023) DOCTORADO EN VETERINARIA.** Tesis Doctoral titulada "Obtención y caracterización de anticuerpos recombinantes (scFv y dAb) para la detección de nuez (*Juglans regia*) y pistacho (*Pistacia vera*) en alimentos mediante técnicas inmunoenzimáticas ELISA". Dirigida por Dra. Teresa García Lacarra, Dra. Aina García García, Dra. María del Rosario Martín de Santos (Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid)
 - Fecha de defensa: 24 de febrero de 2023
 - Calificación: *Sobresaliente cum laude*
 - Mención de Doctorado Internacional

-
2. **Eduardo Rafael García Calvo. (2024)** DOCTORADO EN VETERINARIA. Tesis Doctoral titulada “Desarrollo de métodos para la detección de gluten en alimentos, a partir de repertorios de anticuerpos recombinantes derivados de la respuesta inmune celiaca”. Dirigida por Dra. Teresa García Lacarra, Dra. Aina García García, Dra. María del Rosario Martín de Santos (Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid)
 - o Fecha de defensa: 12 de abril de 2024
 - o Calificación: *Sobresaliente cum laude*
 - o Mención de Doctorado Internacional

DIRECCIÓN DE TRABAJOS FIN DE GRADO/MÁSTER

1. **Marcos Mancebo Recondo. (2020/2021)** Trabajo Fin de Máster en Nutrición Humana y Dietética Aplicada. Título “Obtención de anticuerpos recombinantes frente a la proteína alergénica Cuc m 2 de melón mediante la tecnología de phage display”. Dirigido por Dra. Aina García García, Dra. Belén Mendoza Chamizo y Dra. María del Rosario Martín de Santos (Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid)
 - o Fecha de defensa: 21 de junio de 2021
 - o Calificación: Matrícula de Honor
2. **África Fabro Espada. (2021/2022)** Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título “Estudio del empleo de anticuerpos recombinantes de dominio único obtenidos mediante phage display para la detección de ovomucoide en alimentos”. Dirigido por Dra. Aina García García y Dra. María del Rosario Martín de Santos (Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid)
 - o Fecha de defensa: 24 de junio de 2022
 - o Calificación: Sobresaliente
3. **María Cristina Hidalgo Chacha. (2022/2023)** Trabajo Fin de Máster en Nutrición Humana y Dietética Aplicada. Título “Caracterización funcional de anticuerpos recombinantes obtenidos mediante phage display para la detección de gluten en alimentos”. Dirigido por Dra. Aina García García y Dra. María del Rosario Martín de Santos (Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid)
 - o Fecha de defensa: 22 de junio de 2023
 - o Calificación: Sobresaliente
4. **Ana Sánchez Cea. (2022/2023)** Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título “Seguridad Alimentaria e Higiene en un Centro Educativo del Cinturón de Extrema Pobreza de Tegucigalpa”. Dirigido por Dra. Aina García García y Dra. Teresa García Lacarra (Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid)
 - o Fecha de defensa: 12 de septiembre de 2023
 - o Calificación: Matrícula de Honor
5. **Laura Espinosa Ibáñez. (2023/2024)** Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título “Optimización de las condiciones de producción de un anticuerpo recombinante frente al gluten”. Dirigido por Dra. Aina García García y Dra. María del Rosario Martín de Santo (Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid)
 - o Fecha de defensa: 21 de junio de 2024
 - o Calificación: Sobresaliente
6. **Beatriz Alache Manchado. (2023/2024)** Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título “Trabajo de campo para impulsar la cultura de la seguridad alimentaria en un centro educativo de Tegucigalpa”. Dirigido por Dra. Aina García García y Dra. Teresa García Lacarra (Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid)
 - o Fecha de defensa: 21 de junio de 2024

-
- Calificación: Sobresaliente

7. **Sara Rodríguez Ros. (2023/2024)** Trabajo Fin Máster del Máster en Seguridad Alimentaria. Título "Revisión de certificaciones agroalimentarias en una empresa del sector cárnico". Dirigido por Dra. Aina García García (Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid) y Laura Villard (Responsable de calidad dl Encinar de Humienta).

- Fecha de defensa: 12 de julio de 2024
- Calificación: Notable

8. **Sara Gallegos Hernández. (2024/2025)** Trabajo Fin Máster en I+D+i en la Industria Alimentaria. Título "Formulación de preparados cárnicos a base de pollo libres de alérgenos: innovación y seguridad para una alimentación más segura". Dirigido por Dra. Aina García García (Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense de Madrid) y Dolores Murillo Gil (Responsable de calidad de Avimosa).

- Fecha de defensa: 23 de julio de 2025
- Calificación: Sobresaliente

PROYECTOS DE INNOVACIÓN DOCENTE

1. **GENERACIÓN DE RECURSOS EDUCATIVOS INNOVADORES PARA LA DOCENCIA VIRTUAL EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.**

- Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid
- Número de proyecto: 24
- Duración: curso académico 2020-2021
- Responsable del proyecto: Teresa García Lacarra

2. **DISEÑO Y DESARROLLO DE UNA HERRAMIENTA AUDIOVISUAL PARA LA DOCENCIA VIRTUAL DE LA INSPECCIÓN VETERINARIA OFICIAL DE PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA EN UN MERCADO CENTRAL (TIC-CONTROL-VET).**

- Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid
- Número de proyecto: 262
- Duración: curso académico 2021-2022
- Responsable del proyecto: Estefanía Muñoz Atienza

3. **INTEGRA Y APRENDE. CONSTRUYENDO UNA CADENA DE BLOQUES (BLOCKCHAIN) DE LA GRANJA A LA MESA.**

- Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid
- Número de proyecto: 321
- Duración: curso académico 2022-2023
- Responsable del proyecto: Isabel Cambero

4. **IMPLEMENTACIÓN DE RECURSOS DIGITALES PARA LA PLANTA PILOTO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE LA FACULTAD DE VETERINARIA.**

- Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid
- Número de proyecto: 113
- Duración: curso académico 2024-2025
- Responsable del proyecto: Xavier Hernández Hospital

PROYECTOS DE APRENDIZAJE Y SERVICIO

5. **REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO Y CUMPLIR LOS OBJETIVOS DE LA ECONOMÍA CIRCULAR MEDIANTE LA AYUDA COLABORATIVA: UNA EXPERIENCIA PILOTO DESDE LA UCM APLICADA A UN BARRIO DE MADRID CON POBLACIÓN VULNERABLE.**

- Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid
 - Duración: curso académico 2022-2023
 - Responsable del proyecto: Teresa García Lacarra y Aina García García
-

6. MICROMUNDO

- o Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid
- o Duración: curso académico 2022-2023
- o Responsable del proyecto: Víctor Jiménez Cid

7. MICROMUNDO

- o Entidad financiadora: Universidad Complutense de Madrid
- o Duración: curso académico 2023-2024
- o Responsable del proyecto: Víctor Jiménez Cid y Jessica Gil Serna

PREPARACIÓN DE MATERIAL DOCENTE

1. Vídeos realizados para la asignatura Higiene, Inspección y Seguridad Alimentaria del Grado en Veterinaria.

- o Autores: Estefanía Muñoz Atienza, Rosario Martín de Santos, Teresa García Lacarra, Luis M. Cintas Izarra, María Marín Martínez, Pablo Hernández Cruza, Juan Borrero del Pino, Aina García García, Alberto Álvarez, Ángel Yagüe Sánchez.
- o Títulos y código ISAN:
 - Detección de fraudes en pescado. ISAN 0000-0007-3CB0-0000-D-0000-0000-Z
 - Etiquetado del pescado. ISAN 0000-0007-3DB6-0000-Q-0000-0000-X
 - Identificación de especies de pescado y marisco. ISAN 0000-0007-41D1-0000-X-0000-0000-C
 - Determinación de la frescura del pescado. ISAN 0000-0007-80C6-0000-D-0000-0000-Z

OTROS CURSOS

CURSOS DE IDIOMAS

- INGLÉS ADVANCE CERTIFICATE IN ENGLISH (STAGE 1, 60 horas). Madrid, septiembre de 2019 - actualidad. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid (Centro Superior de Idiomas Modernos).
- INGLÉS FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH (STAGE 2, 60 horas). Madrid, septiembre de 2018 a febrero de 2019. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid (Centro Superior de Idiomas Modernos).
- INGLÉS, CURSO ESPECIAL PARA PERSONAL DOCENTE E INVESTIGADOR (NIVEL B2) (44 horas). Madrid, septiembre de 2017 a febrero de 2018. Organizado por la Universidad Complutense de Madrid (Centro Superior de Idiomas Modernos).

OTROS MÉRITOS

ACREDITACIONES:

Enero 2021 - EVALUACION POSITIVA como PROFESORA AYUDANTE DOCTORA. ANECA (Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación).

Marzo 2022 - EVALUACION POSITIVA como PROFESORA CONTRADO DOCTOR. ANECA (Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación).

Julio 2025 - EVALUACION POSITIVA como PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD. ANECA (Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación).

CERTIFICADOS OFICIALES DE IDIOMAS:

Junio 2021 – First Certificate in English. Nivel de Inglés certificado: **C1**. University of Cambridge.

INFORMÁTICA:

1. Ofimática en el entorno de Windows: Microsoft Office (Word, PowerPoint y Excel) (nivel avanzado).
2. Manejo de bases de datos y aplicaciones de biología molecular (PubMed, BLAST, Emboss, Chromas, SnapGene, etc.).
3. Manejo de Gestores bibliográficos: Mendeley y Zotero.

PONENTE COLABORADOR – ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN CIENTÍFICA

Participación como ponente colaborador en las Jornadas de la Semana de la Ciencia Madri+d. "Juega y diviértete fabricando alimentos". Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria (UCM). Durante los años 2015-2019.

Organizadora de las Jornadas de la Semana de la Ciencia Madri+d. "Juega y diviértete fabricando alimentos". Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria (UCM). Durante los años 2022 y 2023.

Organizadora de las Jornadas de la Semana de la Ciencia Madri+d. "Ciencia en la Cocina: Higiene y Seguridad Alimentaria al Alcance de Todos". Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria (UCM) el año 2024.

Participación como ponente colaborador en las Jornadas de la Semana de la Ciencia Madri+d. "Ciencia en la Cocina: Higiene y Seguridad Alimentaria al Alcance de Todos". Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria (UCM) el año 2025.

Coordinadora de la Estación de Planta Piloto del proyecto LOGIN CYTA-VET 2024 y 2025

Investigador participante en la Noche Europea de los Investigadores de Madrid, con la actividad "Alimentos y Cáncer: Identificando los Peligros Ocultos en tu Plato". Real Jardín Botánico Alfonso XIII, 26 de septiembre de 2025. Duración 4 horas. Actividad cofinanciada por la Unión Europea y la Fundación para el Conocimiento Madri+d.

COLABORACIÓN COMO REVISOR ESPECIALIZADO EN REVISTAS CIENTÍFICAS INTERNACIONALES

- o Nombre de la revista: Foods
 - Editorial: MDPI
 - ISSN: 2304-8158
 - Número de revisiones (año): 1 (2021)
- o Nombre de la revista: European Food Research and Technology
 - Editorial: Springer
 - ISSN: 1438-2385
 - Número de revisiones (año): 1 (2021)
- o Nombre de la revista: International Journal of Food Properties
 - Editorial: Taylor and Francis
 - ISSN: 1094-2912
 - Número de revisiones (año): 1 (2020)
- o Nombre de la revista: Journal of Enzyme Inhibition and Medical Chemistry (Informa Health Care)
 - Editorial: Informa Health Care
 - ISSN: 1475-6374
 - Número de revisiones (año): 2 (2020)
- o Nombre de la revista: Toxins
 - Editorial: MDPI
 - ISSN: 2072-6651
 - Número de revisiones (año): 1 (2020)
- o Nombre de la revista: Journal of Food Composition and Analysis
 - Editorial: Elsevier
 - ISSN: 0889-1575
 - Número de revisiones (año): 1 (2018)

- Factor de Impacto: 2.994 (2018)

DILIGENCIA DE REFRENDO DE *Curriculum Vitae*

Dña. Aina García García, con DNI 02672966-K, se responsabiliza de la veracidad de los datos contenidos en el presente *Curriculum vitae* y se compromete a aportar, en su caso, las pruebas documentales que le sean requeridas.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Aina García', with a horizontal line drawn through it and a large, sweeping flourish underneath.

Firmado y fechado en Madrid, a 8 de enero de 2026