

# CURRÍCULUM VITAE

## **DATOS PERSONALES**

**Nombre y apellidos:** Clara COLINA COCA

**Lugar y fecha de nacimiento:** Barcelona, 5 de junio de 1984

**Dirección:** c/ San Juan de Mata 53, 4 Izq. 28011 Madrid (Madrid), España

**Teléfono:** (+34) 615 86 66 09

**e-mail:** [claracolinacoca@gmail.com](mailto:claracolinacoca@gmail.com)

## **FORMACIÓN REGLADA**

- **Posgrado en Nutrición Deportiva.** Comité Olímpico Internacional (IOC). Febrero 2018 – Actualidad.
- **Doctora en Nutrición, y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Facultad de Farmacia. Universidad Complutense Madrid - ICTAN-CSIC. Enero 2011- Junio 2017.
  - Tesis Doctoral: “Evaluación de las propiedades antiinflamatorias, antioxidantes e hipolipidémicas de cebolla procesada como ingrediente funcional *in vitro* y en un modelo animal”.
  - Directores: Dra. Concepción Sánchez-Moreno González y Dra. Begoña de Ancos Siguero.
- **Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria.** Mención de Calidad. Universidad del País Vasco. Septiembre 2009- Septiembre 2010.
- **Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria Sistema APPCC,** especialización en Restauración colectiva y hostelería. Impartido por la Universidad de Vic y BTC. Junio 2007.
- **Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** en la Universidad de Vic. Diciembre 2007.
- **Diplomada en Nutrición Humana y Dietética** en la Universidad de Vic. Febrero 2006.

## **EXPERIENCIA LABORAL**

### **Experiencia como docente**

- **Marzo 2020 – Actualidad.** Redactora de contenidos docentes universtarios. Universidad Tecnológica.
  - Redacción de la asignatura “Legislación y normativa alimentaria” para programa Master en Seguridad Alimentaria.

- **Marzo 2019 – Noviembre 2019.** Redactora de contenidos docentes universitarios. FUNIBER (Fundación Universitaria Iberoamericana). Barcelona.
  - Redacción de la asignatura “Toxicología alimentaria” para programa de posgrado Nutrición y Dietética aplicada.
- **Marzo 2018 – Actualidad.** Profesor colaborador en Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Tutor Trabajo Final de Máster y Tutor prácticas Nutrición. Máster universitario Nutrición y Salud, y Máster Universitario Nutrición y Deporte. A distancia.
- **Julio 2017 – Septiembre 2019.** Docente en Nutrición Deportiva y redactora de contenidos docentes. FEDA (Federación Española de Actividades Dirigidas y Fitness). Madrid.
  - Curso presencial Nutrición y dietética deportiva. Horas lectivas 40.  
Fechas cursos: julio 2017, septiembre 2017, enero 2018, mayo 2018, septiembre 2018 y enero 2019.
  - Elaboración de contenido y materiales curso online de nutrición y dietética deportiva. Horas lectivas 40. Diciembre 2018.
- **Agosto 2017 – Noviembre 2017.** Redactora de contenidos docentes universitarios. FUNIBER (Fundación Universitaria Iberoamericana). Barcelona.
  - Redacción y elaboración de material didáctico de la asignatura optativa “Análisis sensorial” para el Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea del Atlántico. ISBN: 978-84-9079-536-1.

### **Experiencia como nutricionista - dietista**

- **Septiembre 2017 – Actualidad.** Nutricionista – Dietista. Consulta privada. Madrid.
- **Marzo 2018 – Febrero 2019.** Nutricionista – Dietista en Mteam Crossfit. Alcobendas. Madrid.
- **Junio 2018 – Diciembre 2018.** Nutricionista y asesor experto en el ámbito de la nutrición. Innobotive. Madrid.
- **Septiembre 2017 – Septiembre 2018.** Nutricionista deportivo en FitStudio. Madrid.
- **Enero 2016 – Noviembre 2017.** Nutricionista. O2 Centro Wellness Manuel Becerra. Madrid.
- **Noviembre 2015 – Abril 2018.** Nutricionista. O2 Centro Wellness Sexta Avenida. Madrid.
- **Marzo 2005.** Prácticas nutricionista – dietista. Hospital General de Vic. Barcelona.

### **Experiencia como técnico**

- **Noviembre 2010 - Octubre 2013.** Contrato técnico de laboratorio. Proyecto AGL2010-15910 (subprograma ALI) MICINN: *Propiedades antiinflamatorias, antioxidantes e hipolipidémicas de cebolla procesada como ingrediente funcional. Papel de los compuestos organosulfurados y sus metabolitos.* CSIC. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición – ICTAN. Madrid.
- **Junio 2008 – Septiembre 2008.** Técnico Alimentario. ExpoZaragoza 2008. Applus S.A. Zaragoza.
  - Funciones principales: Auditorias higiénico sanitarias en los diferentes establecimientos de restauración y control de mercancías en el centro logístico de Expo.
- **Abril 2007- Agosto 2007.** Técnico Alimentario. Laboratorios Altimir. Blanes.
  - Funciones principales: Auditorias higiénico sanitarias en restaurantes y hoteles, formación a manipuladores de alimentos e implantación del sistema APPCC en centros de restauración.

### **Experiencia como administrativa**

- **Septiembre 2013 - Enero 2016.** Administrativa. 014 Media S.L. Madrid.

### **Colaboración en líneas de investigación**

- **Julio 2010- Septiembre 2010.** Prácticas final de máster. Proyecto AGL2008-04798-C02-01/ALI. MICINN: *Mejora de la funcionalidad de los compuestos bioactivos de tejidos vegetales mediante la aplicación de altas presiones: Estudios químicos, microestructurales y nutricionales.* CSIC. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición - ICTAN. Madrid.

### **Otros méritos**

- **Octubre 2016.** Ponencia. Nutrición y Deporte. Ciclos Formativos Zola Las Rozas. Las Rozas. Madrid.
- **Abril 2012.** Ponencia 2ª Jornadas Municipales sobre Salud Física, Psíquica y Emocional. Hoyo de Manzanares. Madrid.

### **PUBLICACIONES**

- Sánchez-Moreno, C., González-Peña, D., **Colina-Coca, C.**, De Ancos, B. Métodos físicos no tradicionales de control microbiológico aplicables al proceso de elaboración de hortalizas IV Gama. **Agrociencia Uruguay**, 22; 1:26-36, 2018. [ISSN 1510 08](#)

- **Colina-Coca, C.**, González-Peña D., De Ancos, B., Sánchez-Moreno, C. Dietary onion ameliorates antioxidant defence, inflammatory response, and cardiovascular risk biomarkers in hypercholesterolemic Wistar rats. **Journal of Functional Foods**, 36: 300-309, 2017. Impact factor 3.76. doi: [10.1016/j.jff.2017.07.014](https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.07.014)
- De Ancos, B., Sánchez-Moreno, C., **Colina-Coca, C.**, González-Peña, D., Jiménez, L., Gómez, R. Subproductos de la industria de IV y V gama de hortalizas. **Simiente**, 85 (3-4), 47-75 (2015).
- González-Peña D., Dudzik, D., **Colina-Coca, C.**, De Ancos, B., García, A., Barbas, C., Sánchez-Moreno, C. Evaluation of onion as a functional ingredient in the prevention of metabolic impairments associated to diet-induced hypercholesterolaemia using a multiplatform approach based on LC-MS, CE-MS and GC-MS. **Journal of Functional Food**, 19(A):363-375, 2015. Impact factor 3.76. doi: [10.1016/j.jff.2015.09.033](https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.09.033)
- De Ancos, Begoña; González-Peña, Diana; **Colina-Coca, Clara** y Sánchez-Moreno, Concepción. Uso de películas/recubrimientos comestibles en los productos de IV y V Gama. **Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha**, 16(1), 8-17, 2015. [ISSN: 1665-0204](https://doi.org/10.1016/j.rit.2015.08.001)
- B. De Ancos, **C. Colina-Coca**, D. Gonzalez-Peña and C. Sánchez-Moreno. Bioactive compounds from vegetable and fruit by-products. **Biotechnology of Bioactive compounds. Sources and applications**. Vijai Kumar Gupta, Maria G. Tuohy, Anthonia O'Donovan and Mohtashim Lohani. Ed. Wiley-Blackwell, 1-14, 2015. [ISBN: 978-1-118-73349-3](https://doi.org/10.1016/j.bba.2015.08.001).
- Diana González-Peña, Danuta Dudzik, **Clara Colina-Coca**, Begoña de Ancos, Antonia García, Coral Barbas, Concepción Sánchez-Moreno. Multiplatform metabolomic fingerprinting as a tool for understanding hypercholesterolemia in Wistar rats. **European Journal of Nutrition**, 55:997-1010, 2016. Impact factor 4.42. doi: [10.1007/s00394-015-0914-1](https://doi.org/10.1007/s00394-015-0914-1)
- Diana González-Peña, Javier Angulo, Susana Vallejo, **Clara Colina-Coca**, Begoña de Ancos, Carlos F Sánchez-Ferrer, Concepción Peiró and Concepción Sánchez-Moreno. High-cholesterol diet enriched with onion affects endothelium-dependent relaxation and NADPH oxidase activity in mesenteric microvessels from Wistar rats. **Nutrition and Metabolism**, 11:57, 2014. Impact factor 3.71. doi: [10.1186/1743-7075-11-57](https://doi.org/10.1186/1743-7075-11-57)
- **C. Colina-Coca**, L.M. Rodríguez-Alcalá, J. Fontecha, D. González-Peña, B. De Ancos, C. Sánchez-Moreno. Effects of hypercholesterolemic diet enriched with onion as functional ingredient on fatty acid metabolism in Wistar rats. **Food Research**

**International**, 64, 546-552, 2014. Impact factor 4.19. doi:

[10.1016/j.foodres.2014.07.047](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.07.047)

- **C. Colina-Coca**, B. De Ancos, C. Sánchez-Moreno. Nutritional Composition of Processed Onion: *S*-Alk(en)yl-L-cysteine Sulfoxides, Organic Acids, Sugars, Minerals, and Vitamin C. **Food Bioprocess Technology**, 7(1): 289-298, 2014. Impact factor 2.99. doi: [10.1007/s11947-013-1150-4](https://doi.org/10.1007/s11947-013-1150-4)
- D. González-Peña, **C. Colina-Coca**, C. D. Char, MP Cano, B. De Ancos and C. Sánchez-Moreno. Hyaluronidase Inhibiting Activity and Radical Scavenging Potential of Flavonols in Processed Onion. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 61, 4862-4872, 2013. Impact factor 3.41. doi: [10.1021/jf3054356](https://doi.org/10.1021/jf3054356)
- **C. Colina-Coca**, D. González-Peña, E. Vega, B. De Ancos, C. Sánchez-Moreno. Novel approach for the determination of volatile compounds in processed onion by headspace gas chromatography-mass spectrometry (HS GC-MS). **Talanta**, 103, 137-144, 2013. Impact factor 4.24. doi: [10.1016/j.talanta.2012.10.022](https://doi.org/10.1016/j.talanta.2012.10.022)
- L. Plaza, C. Colina, B. De Ancos, C. Sánchez-Moreno, M. P. Cano. Influence of ripening and astringency of carotenoid content of high-pressure treated persimmon fruit (*Diospyros kaki L.*). **Food Chemistry**, 130, 591-597, 2011. Impact factor 4.87. doi: [10.1016/j.foodchem.2011.07.080](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.07.080)

### **PRESENTACIONES A CONGRESOS**

- Positive effects on lipid metabolism in Wistar rats of hypercholesterolemic diets enhanced by onion intake. **C. Colina-Coca**, L.M. Rodríguez-Alcalá, J. Fontecha, D. González-Peña, B. De Ancos, C. Sánchez-Moreno. **11<sup>th</sup> Congress of the International Society for the Study of Fatty Acids and Lipids**. ISSFAL. Stockholm, Sweden, 28 June - 2 July, 2014.
- Caracterización de compuestos fenólicos en sub-productos de variedades de mango (*Mangifera indica L.*) cultivos en España mediante HPLC-ESI-QTOF-MS. De Ancos, B., Sánchez-Moreno, C., Gómez, R., **Colina-Coca, C.**, González, M., Lobo, G., Dorta, E. **Congreso Chileno de Fitopatología**. Viña del Mar, Chile, Septiembre 2013.
- Obtención de compuestos bioactivos de sub-productos generados en el procesado de hortalizas de IV y V gama. De Ancos, B., Gómez, R., **Colina-Coca, C.**, Sánchez-Moreno, C. **Congreso Chileno de Fitopatología**. Viña del Mar, Chile, Septiembre 2013.

- Effect High-Pressure processing and Freeze-drying on onion bioactive compounds. De Ancos, B., González-Peña, D., **Colina-Coca, C.**, Sánchez-Moreno, C. **EUROFOODCHEM XVII**, Istanbul, Turkey, 07- 10 May, 2013.
- Flavonoids in High-Pressure processed citrus juices. De Ancos, B., González-Peña, D., **Colina-Coca, C.**, Sánchez-Moreno, C., Cano, MP. **EUROFOODCHEM XVII**, Istanbul, Turkey, 07- 10 May, 2013.
- Inhibition of hyaluronidase activity by high-pressure treated onion. D. González-Peña, B. De Ancos, **C. Colina-Coca**, L. Plaza, M.P. Cano, C. Sánchez-Moreno. **EFFoST Annual Conference Process - Structure - Function Relationships**, Berlin, Germany- 9-11 November 2011.

### **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

- Curso Práctica basada en la Evidencia (72 horas). Academia Española de Nutrición y Dietética, y Nutrinfo. Noviembre 2019 – Febrero 2020.
- Curso Habilidades culinarias para Dietistas – Nutricionistas (130 horas). Academia Española de Nutrición y Dietética, y Nutrinfo. Febrero 2019 – Julio 2019.
- Curso de Corrección Profesional (79 horas). Cálamo & Cran. Acreditado por la Universidad Europea de Madrid. Octubre 2017 – Febrero 2018.
- Antropometrista ISAK nivel 1 (32 horas). Julio 2017. Madrid.
- Curso Excel 2010 avanzado on-line (40 horas). CSIC. 2013.
- Curso Excel 2010 Básico on-line (40 horas). CSIC. 2013.
- Terapeuta EFT (Emotional Freedom Technique). Nivel personal y profesional con Victoria Cadarso (42 horas). Itiee. 2013.
- Curso de Formador de Formadores en Higiene Alimentaria (200 horas). Formastur. Octubre – Noviembre 2007.
- Curso de Auditor Jefe de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (Irca 2019). Bureau Veritas. Septiembre 2007. Barcelona.

## **IDIOMAS**

Castellano: Lengua materna.

Catalán: Lengua materna.

Inglés: B2 (IELTS 6.5). Enero 2018.

Francés: Nivel 1 en la Escuela de Idiomas de la Universidad de Vic. Curso 2004-2005.