



CLARA COLINA

FOOD, HEALTH & SCIENCE

EXPERIENCIA LABORAL

Experiencia como docente

- **Marzo 2020 – Actualidad.** Redactora de contenidos docentes universitarios. Universidad Tecnológica.
 - Redacción de la asignatura “Legislación alimentaria y normativas de calidad e inocuidad” para programa Máster en Seguridad Alimentaria.
 - Redacción de la asignatura “Logística y trazabilidad de lotes” para programa Máster 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. ISBN: 978-84-9079-650-4.
- **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.

DOCTORA EN NUTRICIÓN, Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



CLARA COLINA

FOOD, HEALTH & SCIENCE

- **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.

DOCTORA EN NUTRICIÓN, Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



CLARA COLINA

FOOD, HEALTH & SCIENCE

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.

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.

DOCTORA EN NUTRICIÓN, Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS