

Fecha del CVA	15/12/2023
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	Sonia	
Apellidos *	Ramos Gómez	
Teléfono *	(+34) 947258800 -8209	
Dirección Email	soniarg@ubu.es	
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *	0000-0001-8056-3900
	Researcher ID	L-7466-2014
	Scopus Author ID	37047791700

* Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesor Contratado Doctor		
Fecha inicio	2020		
Organismo / Institución	Universidad de Burgos		
Departamento / Centro	Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos / Facultad de Ciencias		
País		Teléfono	
	Palabras clave		
Producción alimenticia; Diseño molecular; Evolución molecular; Marcadores moleculares de reconocimiento; Genética; Transcripción genética; Genómica; Genética de plantas; Ingeniería genética			

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

La Dra. Sonia Ramos Gómez es profesora Contratado Doctor desde el año 2020 en la Universidad de Burgos y tiene más de 10 años de vinculación a dicha Universidad y 18 años desde que inició su carrera investigadora como pre-doctoral INIA en el ITACyL.

Durante su periodo de formación realizó una estancia en el Agricultural research Service (ARS), United States Department of Agriculture (USDA) bajo la dirección del Dr. Kevin McPhee. En este periodo se centró en la aplicación de técnicas de qPCR y RT-PCR para el estudio transcriptómico aplicado a la mejora genética y adquirió conocimientos y experiencia sobre la cuantificación y regulación de la expresión génica así como conocimientos de transcriptómica. Asimismo, realizó una breve estancia en Unité Mixte de Recherche Genetiques et Ecophysiology of Grain Legumes (UMRLEG) bajo la dirección del Dr. Sergio Ochatt, durante la cual se centró en el estudio de los avances tecnológicos en el cultivo in vitro así como adquirió conocimientos sobre citometría.

Ha participado en 9 proyectos de investigación de carácter competitivo y 2 contratos artículo 83. Estos proyectos corresponden tanto a convocatorias europeas, estatales como autonómicas, lo que le ha aportado experiencia en investigación y gestión de proyectos y una sólida formación en Bioquímica y Biología Molecular, especialmente en líneas de trabajo basadas en identificación génica y transcriptómica así como en el empleo de enzimas para aplicaciones tecnológicas. Resaltar la capacidad de adaptación a nuevas líneas de investigación aportando su experiencia en biología molecular a equipos multidisciplinares e incorporando nuevos conocimientos, incluyendo 9 artículos de investigación en revistas indexadas en la base de datos de JRC del Science Citation Index, otras 2 publicaciones de tipo científico-divulgativo y la presentación de más de 40 comunicaciones a Congresos de ámbito tanto nacional como internacional. Finalmente, destacar que ha participado en la dirección de 14 Trabajos Fin de Grado y 5 Trabajo Fin de Máster, todos ellos relacionados con el empleo de técnicas basadas en PCR y qPCR así como el estudio de enzimas y su caracterización.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

- 1 **Artículo científico**. 2023. Detection of Hazelnut and Almond Adulteration in Olive Oil: An Approach by qPCR. *Molecules* 2023, 28(10), 4248; <https://doi.org/10.3390/molecules28104248>
- 2 **Artículo científico**. 2022. Microencapsulation of a Commercial Food-Grade Protease by Spray Drying in Cross-Linked Chitosan Particles. *Foods* 2022, 11(14), 2077; <https://doi.org/10.3390/foods11142077>
- 3 **Artículo científico**. 2022. Rational design of mitochondria targeted thiabendazole-based Ir(III) biscyclometalated complexes for a multimodal photodynamic therapy of cancer. *Journal of Inorganic Biochemistry* 2022, 231 111790, <https://doi.org/10.1016/j.jinorgbio.2022.111790>
- 4 **Artículo científico**. 2021. Immobilization of naringinase on asymmetric organic membranes: Application for debittering of grapefruit juice. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 2021, 73, 102790, <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102790>
- 5 **Artículo científico**. Estefanía Ruíz; María D Busto; Sonia Ramos-Gómez; David Palacios; María C Pilar-Izquierdo; Natividad Ortega. 2018. Encapsulation of glucose oxidase in alginate hollow beads to reduce the fermentable sugars in simulated musts. *Food Bioscience*. Elsevier. 24, pp.67-72. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2018.06.004>
- 6 **Artículo científico**. Alba Alonso-Rebollo; Sonia Ramos-Gómez; María D Busto; Natividad Ortega. 2017. Development and optimization of an efficient qPCR system for olive authentication in edible oils. *Food Chemistry*. Elsevier. 232, pp.827-835. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.04.078>
- 7 **Artículo científico**. Sonia Ramos-Gómez; María D Busto; Silvia M Albillos; Natividad Ortega. 2015. Novel qPCR systems for olive (*Olea europaea* L.) authentication in oils and food. *Food Chemistry*. Elsevier. 194, pp.447-454. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.08.036>
- 8 **Artículo científico**. Natividad Ortega; Manuel Perez-Mateos; Maria D Busto; Sonia Ramos Gómez. 2014. Development of a method to recovery and amplification DNA by real-time PCR from commercial vegetable oils. *Food Chemistry*. 158, pp.374-383. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.02.142>
- 9 **Artículo científico**. Sonia Ramos-Gómez; Lorena López-Enríquez; Constantino Caminero; Marta Hernández. 2008. Pea detection in food and feed samples by real-time PCR method based on a specific legumin gene that allows diversity analysis. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56-23, pp.11098-11104. <https://doi.org/10.1021/jf8023968>
- 10 **Libro o monografía científica**. Ysmel M La Rosa; María D Busto; Natividad Ortega; Maria Concepción Pilar-Izquierdo; David Palacios; Sonia Ramos-Gómez. 2016. Immobilization of lipases from *Rhizomucor miehei* in beta-cyclodextrin polymers: pretreatment with olive oil and operational stability in esterification reactions. *New Biotechnology*. Elsevier. 33-3, pp.429-429. <https://doi.org/10.1016/j.nbt.2015.10.044>
- 11 Constantino Caminero; Carmen Alicia García; Alberto Martín; Abel Barrios; Sonia Ramos; Manuel Julio Rodríguez. 2007. Guía rápida del cultivo del guisante. *Vida Rural*. Eumedia. 255, pp.568-572.
- 12 Constantino Caminero; Carmen Alicia García; Alberto Martín; Abel Barrios; Sonia Ramos; Manuel Julio Rodríguez. 2007. Ventajas y riesgos del cultivo del guisante proteaginoso en Castilla y León. *Vida Rural*. Eumedia. 254, pp.54-58.

C.3. Proyectos y Contratos

- 1 **Proyecto**. Desarrollo de semillas recubiertas con agentes biológicos para una agricultura sostenible (ecoSEED+). Agencia Estatal de Investigación. María Dolores Busto Núñez. (Universidad de Burgos). 01/09/2023-31/08/2026. 137.500 €.
- 2 **Proyecto**. BIOremediation systems exploiting SYnergieS for improved removal of Mixed

pOllutants. 01/09/2022-31/08/2026.

- 3 **Proyecto**. Identificación de dianas terapéuticas para el tratamiento personalizado del paciente oncológico: desde el tejido tumoral a la biopsia líquida (BIOINFORMACIÓN-TARGET). (Universidad de Burgos). 07/05/2020-06/05/2022.
- 4 **Proyecto**. Producción enzimática de monoglicéridos y diacilglicéridos estructurados a partir de aceite de girasol. Características bioactivas y estabilidad oxidativa. (Universidad de Burgos). 05/06/2018-30/09/2020.
- 5 **Proyecto**. Caracterización de los patógenos causantes de la grasa y de la necrosis foliar y podredumbre de cuello en guisante proteaginoso presentes en Castilla y León. Identificación y mapeo de genes de resistencia a estas enfermedades. (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León . ITACyL). 2007-2010.
- 6 **Proyecto**. Desarrollo de herramientas genómicas para su aplicación a la evaluación de especies vegetales de valor agroalimentario. Leguminosas de grano como ejemplo. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León . ITACyL. (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León . ITACyL). 2007-2010.
- 7 **Proyecto**. Exploiting genetic variability of resistance genes in major European food legumes to improve varieties for sustainable agriculture. (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León . ITACyL). 2007-2010.
- 8 **Proyecto**. Mejora genética de guisante proteaginoso para siembra otoñal-invernal en condiciones semiáridas: Tolerancia a heladas y resistencia a bacteriosis. (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León . ITACyL). 2006-2009.
- 9 **Proyecto**. Regeneración, multiplicación y mantenimiento de las colecciones españolas del género Pisum. (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León . ITACyL). 2006-2009.
- 10 **Proyecto**. Mejora genética y estudios agronómicos de garbanzo y guisante en las regiones del norte de Portugal y oeste de Castilla y León. (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León . ITACyL). 2004-2007.
- 11 **Contrato**. Obtención de semillas con enzimas inmovilizadas para mejorar la biodisponibilidad vegetal de fósforo y nitrógeno. AGROPECUARIA PALENTINA S. COOP. LTDA.. 01/09/2018-01/09/2020.
- 12 **Contrato**. Obtención de proteína de uso alimentario con características tecno-funcionales y /o bioactivas a partir de subproductos de la industria cárnica. CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.. Desde 27/11/2017.
- 13 **Contrato**. Estudio y optimización de la aplicación de tecnología enzimática para la elaboración de bebidas de avena Frías Nutrición, S.A.. María Dolores Busto Núñez. 41.946,67 €.
- 14 **Contrato**. Convenio de colaboración para la obtención de variedades de guisante proteaginoso competitivas, estables, rentables, de calidad y adaptadas a los condicionantes agroclimáticos de Castilla y León y otras regiones productoras 2007-01/01/2011.