

INFORMACIÓN PERSONAL

Estefanía Sánchez Rodríguez



📍 Granada, España

☎ (+34) 677113815

✉ estefaniasr@outlook.com

Personal Contratado por la Fundación UGR Empresa

Grupo de Investigación CTS-461 "Bioquímica de la Nutrición. Implicaciones Terapéuticas".

EXPERIENCIA LABORAL

Nov. 2018 – Abr. 2020

Contratada por el grupo CTS461 "Bioquímica de la Nutrición: implicaciones terapéuticas". Universidad de Granada.

Contratada por la Fundación UGR-empresa para llevar a cabo un proyecto de investigación de evaluación nutricional de diferentes líneas de productos de venta en pequeñas y grandes superficies.

Feb. 2016 – Oct. 2018

Personal Investigador UGR. Departamento de Mineralogía y Petrología. Universidad de Granada.

Contratada como personal técnico investigador para el proyecto internacional "Anhiwa Better Bones". Febrero 2016- Marzo 2017

Contratada como personal técnico investigador para el proyecto Nacional "Ovofortis". Abril 2017-Oct 2018

Feb. 2014 – Ene. 2016

Estudiante de Doctorado. Departamento de Bioquímica y Biología Molecular II. Universidad de Granada.

Contratada por la Fundación UGR-empresa para la realización de la tesis doctoral titulada: evaluación clínica de dos aceites de oliva virgen optimizados enriquecidos en compuestos fenólicos de diferentes fracciones de la aceituna comparadas con un aceite de oliva virgen extra control. Directores de tesis: Ángel Gil Hernández y María Dolores Mesa García.

13 May. 2013 - 27 Sep. 2013

Prácticas en la empresa Abbott Nutrition. Departamento de Investigación. Granada

Nov. 2012 – Jun. 2013

Beca de colaboración. Departamento de Bioquímica y Biología Molecular II. Universidad de Granada.

Jun. 2011 - May. 2012

Prácticas en Biosearch Life (Antigua Puleva Biotech). Granada

EDUCACIÓN

Abr. 2014 – Oct. 2018

Doctorado Internacional en Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Título: "Evaluación clínica de dos aceites de oliva virgen optimizados enriquecidos en compuestos fenólicos obtenidos a partir de la propia aceituna comparados con un aceite de oliva virgen extra control".

Abr. 2015 – Jun. 2015

Estancia en un Centro de Investigación Extranjero.

Norwich Medical School. University of East Anglia (Norwich) England.
Responsable: Anne-Marie Minihane Profesora en Nutrigenómica

EQF Level 8

Oct. 2012 – Sep. 2103	Máster en Biología Molecular aplicada a empresas Biotecnológicas (Bioenterprise) Universidad de Granada.	EQF Level 7
Nov. 2005 – Mar. 2011	Licenciada en Biología.	EQF Level 6
Nov. 2010 – Mar. 2011	Experto en Alimentos Funcionales (250h)	EQF Level 7
Sep. 2009 - Sep. 2011	Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	EQF Level 6

HABILIDADES PERSONALES

Lengua materna Español

Otros idiomas

	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
Inglés	B2	C1	B2	B2	B2
Alemán	A1	A1	A1	A1	A1

 Levels: A1/2: Basic user - B1/2: Independent user - C1/2 Proficient user
 Common European Framework of Reference for Languages

Programas informáticos Buen manejo en los sistemas operativos Windows y Linux. Experiencia en manejo de SPSS, R, Office, Excel, Alimentacion y Salud, Nutrire, MassLynx, Spectra Manager etc

Licencia de conducción B

INFORMACIÓN ADICIONAL

Publicaciones

Sanchez-Rodriguez E, Egea-Zorrilla A, Plaza-Diaz J, Aragon-Vela J, Muñoz-Quezada S, Tercedor-Sanchez L, Abadia-Molina F. The gut microbiota and its implication in the development of atherosclerosis and related cardiovascular diseases. *Nutrients*, 2020. Under review.

Sanchez-Rodriguez E, Benavides-Reyes C, Torres C, Dominguez-Gasca N, Garcia-Ruiz AI, Gonzalez-Lopez S, Rodriguez-Navarro AB. Changes with age (from 0 to 37 D) in tibiae bone mineralization, chemical composition and structural organization in broiler chickens. *Poult Sci*. 2019, Nov 1;98(11):5215-5225. doi: 10.3382/ps/pez363.

Vazquez A, **Sanchez-Rodriguez E**, Vargas F, et al. Cardioprotective Effect of a Virgin Olive Oil Enriched with Bioactive Compounds in Spontaneously Hypertensive Rats. *Nutrients*, 2019, 11(8):1728. Published 2019 Jul 26. doi:10.3390/nu11081728

Sanchez-Rodriguez E, Biel-Glesson S, Fernandez-Navarro JR, et al. Effects of Virgin Olive Oils Differing in Their Bioactive Compound Contents on Biomarkers of Oxidative Stress and Inflammation in Healthy Adults: A Randomized Double-Blind Controlled Trial. *Nutrients*, 2019,11(3):561. Published 2019 Mar 6. doi:10.3390/nu11030561

de la Torre R, Carbo M, Pujadas M, Biel S, Mesa M, Covas M, Fernandez Navarro J, Espejo J, **Sanchez-Rodriguez E**, Diez-Pellicer P, Jimenez-Valladares J, Calleja M, Pozo O, Fito M. Compartmental and non-compartmental modeling of maslinic and oleanolic acids absorption and their effect on endothelial function in healthy adults. A randomized, controlled, dose-response study. *Under consideration*.

Dominguez-Gasca N, Benavides-Reyes C, **Sanchez-Rodriguez E**, Rodriguez-Navarro AB. Changes in avian cortical and medullary bone mineral composition and organization during acid induced demineralization. *Eur. J. Mineral*, 2018, doi: 10.1127/ejm/2019/0031-2826

Sanchez-Rodriguez E, and Mesa, M. Compuestos bioactivos del aceite de oliva, *Nutr Clin Med*, 2018, 12, pp. 80–94. doi: 10.7400/NCM.2018.12.2.5064.

Sanchez-Rodriguez E, Lima-Cabello E, Biel-Glesson S, Fernandez-Navarro JR, Calleja MA, Roca M, Espejo-Calvo JA, Gil-Extremera B, Soria-Florido M, de la Torre R, Fito M, Covas MI, Alche JD, Martinez De Victoria E, Gil A, Mesa MD. Effects of virgin olive oils differing in their bioactive compound contents on metabolic syndrome and endothelial functional risk biomarkers in healthy adults: A randomized double-blind controlled trial, *Nutrients*, 2018, 10(5). doi: 10.3390/nu10050626.

Kulshreshtha G, Rodriguez-Navarro A, **Sanchez-Rodriguez E**, Diep T, Hincke MT. Cuticle and pore plug properties in the table egg. *Poultry Science*, 2018, 97(4), pp. 1382–1390. doi: 10.3382/ps/pex409.

Pozo OJ, Pujadas M, Biel-Gleeson S, Mesa-Garcia MD, Pastor A, Kotronoulas A, Fito M, Covas MI, Fernandez-Navarro JR, Espejo-Calvo JA, **Sanchez-Rodriguez E**, Marchal R, Calleja MA, de la Torre R. Liquid chromatography tandem mass spectrometric determination of triterpenes in human fluids: Evaluation of markers of dietary intake of olive oil and metabolic disposition of oleanolic acid and maslinic acid in humans', *Analytica Chimica Acta*, 2017, 990, pp. 84–95. doi: 10.1016/j.aca.2017.07.041.

Biel-Glesson S, Mesa, MD, de la Torre R, Espejo JA, Fernandez-Navarro JR, Fito M, **Sanchez-Rodriguez E**, Rosa C, Marchal R, Alche JD, Exposito M, Brenes M, Gandul B, Calleja MA, Covas MI. 'The NUTRAOLEOUM Study, a randomized controlled trial, for achieving nutritional added value for olive oils.', *BMC complementary and alternative medicine*, 2016. BioMed Central, 16(1), p. 404. doi: 10.1186/s12906-016-1376-6.

Gonzalez-Anton C, Lopez-Millan B, Rico MC, **Sanchez-Rodriguez E**, Ruiz-Lopez MD, Gil A, Mesa MD. An enriched, cereal-based bread affects appetite ratings and glycemic, insulinemic, and gastrointestinal hormone responses in healthy adults in a randomized, controlled trial, *Journal of Nutrition*, 2015, 145(2). doi: 10.3945/jn.114.200386.

Gonzalez-Anton C, Rico MC, **Sanchez-Rodriguez E**, Ruiz-Lopez MD, Gil A, Mesa MD. Glycemic responses, appetite ratings and gastrointestinal hormone responses of most common breads consumed in Spain. A randomized control trial in healthy humans, *Nutrients*, 2015, 7(6). doi: 10.3390/nu7064033.

Capítulos de libro

Coautora del capítulo 11 titulado "Polyphenols in obesity and metabolic syndrome" dentro del libro titulado "Obesity: Oxidative Stress and Dietary Antioxidant". Editorial Elsevier. ISBN: 978-0-12-812504-5.

Coautora de la 3ª edición del Tratado de Nutrición: Tomo 5-Capítulo 33 titulado Nutrición y Enfermedad Cardiovascular. Editorial Panamericana. 2017. ISBN: 9788491101956.

Docencia impartida

Prácticas de Bioquímica Estructural para las Licenciaturas de Farmacia, Nutrición y Doble Grado en Nutrición y Ciencia y Tecnología de los Alimentos: 4.5 créditos

Comunicaciones a congresos

Comunicación Oral: Lima-Cabello E, Alche V, **Sanchez-Rodriguez E**, Biel Glesson S, Fernandez Navarro JR, Calleja MA, Espejo-Calvo JA, Gil-Extremera B, de la Torre R, Fito M, Covas MI, Vilchez P, Martinez de Victoria E, Gil A, Mesa MD, Alche JD. *In vivo* and *ex vivo* assesment of the effects of different virgin olive oils on oxidative stress markers and pro-inflammatory mediators. New trends in redox biology: a multidisciplinary approach. XII Geirli meeting. 4-5 Julio de 2019, Barcelona, España.

Póster: Mesa-García MD, Vázquez A, **Sanchez-Rodriguez E** et al. Cardioprotective of a virgin olive oil enriched with bioactive components in an experimental model of hypertensive rats. 13th world congress on polyphenols applications. International Society of Antioxidants. 30 sept-1 oct 2019, Valletta, Malta.

Comunicación oral: Mesa Garcia MD, Sanchez Rodriguez E, Biel Glesson S, Espejo Calvo JA, Fito M, Roca M, Martinez de Victoria E, Gil A. Effects of virgin olive oils differing in their bioactive compound contents on postprandial plasma insulin and gastrointestinal hormones in healthy adults. XXVIII Reunión de la Sociedad Española de Nutrición. 20-22 de junio de 2019, Soria, España.

Póster: multi-scale characterization of bone mineral composition and structural organization. 31 st European Crystallographic meeting. 22-27 agosto de 2018, Oviedo, España.

Póster: Beryl Eusemann, Stefanie Petow, Estefania Sanchez Rodriguez, Cristina Benavides Reyes, Nazaret Dominguez Gasca, Santiago Gonzalez Lopez, Alejandro B. Rodriguez Navarro. influence of egg production on tibiae bone properties of laying hens. 45 st European Calcified Tissue Society (ECTS) 2018. 25-29 mayo de 2018, Valencia, España.

Póster: characterization of eggshell cuticle by FTIR and SEM in table eggs. XVII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg

Products. EggMeat Edinburgh 2017. Edimburgo, Inglaterra. 3-5 septiembre de 2017. Estefanía Sánchez Rodríguez, Alejandro B Rodríguez Navarro, Garima Kulshreshtha, Maxwell Hincke

Comunicación oral corta: characterization of eggshell cuticle by FTIR and SEM in table eggs. XVII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. EggMeat Edinburgh 2017. Edimburgo, Inglaterra. 3-5 septiembre de 2017.

Comunicación oral: una oportunidad para identificar las propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, vasoprotectoras y antitrombóticas de distintas fracciones químicas de fenoles y ácidos triterpénicos obtenidas de la aceituna. XVIII Simposio Científico-Técnico de EXPOLIVA 2017. Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines. ISBN 978-84-946839-1-6. Jaén, España. 10-12 mayo de 2017.

Póster: evaluación del efecto de aceites de oliva virgen con diferente contenido en compuestos bioactivos sobre biomarcadores de inflamación. XVII Reunión de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ) 2016. Nutrición Hospitalaria Vol. 33 suplemento 7 Nov 2016. Santiago de Compostela, España. 3-5 noviembre de 2016.

Comunicación oral: evaluación del efecto de aceites de oliva virgen con diferente contenido en compuestos bioactivos sobre biomarcadores de daño endotelial". XVII Reunión de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ) 2016. Santiago de Compostela, España. 3-5 noviembre de 2016. Santiago de Compostela, España. 3-5 noviembre de 2016.

Póster: evaluación del efecto de aceites de oliva virgen con diferente contenido en compuestos bioactivos sobre biomarcadores de daño endotelial. XVII Reunión de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ) 2016. Santiago de Compostela, España. 3-5 noviembre de 2016. Santiago de Compostela, España. 3-5 noviembre de 2016.

Comunicación oral: evaluación clínica de dos aceites de oliva virgen enriquecidos en compuestos fenólicos de diferentes fracciones de la aceituna comparados con un aceite de oliva virgen extra control. I Jornadas de Investigadores en Formación. Fomentando la Interdisciplinariedad (JIFFI). Granada, España. 18-20 mayo de 2016.

Comunicación oral: evaluación del efecto de aceites de oliva virgen con diferente contenido en compuestos bioactivos sobre biomarcadores de riesgo cardiovascular. XII International Fair of Olive Oil and Allied Industries. Jaén, España. 6-9 mayo de 2015.

Póster: evaluación del efecto de aceites de oliva virgen con diferente contenido en compuestos bioactivos sobre parámetros de estrés oxidativo en adultos sanos. Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Nutrición Clínica en Medicina. Vol. 9 suplemento 1. Sevilla, España. 5-7 marzo de 2015.

Comunicación oral: evaluation of a dietary supplement for people with neurodegenerative diseases. III Meeting of Young Researcher in Nutrition. Sevilla, Spain. 4 marzo de 2015.

Póster: glycaemic index, glycaemic load and insulinaemic index of five different Spanish breads. III Congreso Mundial de Nutrición y Salud Pública. International Journal of Community Nutrition, 2014, 0 (suppl). Public Health Nutrition: The core of International cooperation for development. Las Palmas de Gran Canaria, España. 7-12 noviembre de 2014.

Póster: evaluation of the appetite ratings by visual analogue scores (VAS) after consumption of a breakfast soft bread. III Congreso Mundial de Nutrición y Salud Pública. International Journal of Community Nutrition, 2014, 0 (suppl). Public Health Nutrition: The core of International cooperation for development. Las Palmas de Gran Canaria, España. 7-12 noviembre de 2014.

Comunicación oral: glucose and insulin responses after the intake of Puravita breakfast © soft bread in healthy adults. XXXVII Meeting of the Spanish Society in Physiological Sciences. Acta Physiologica Vol. 212 supplement 698 September 2014. Granada, España. 24-26 septiembre de 2014.

Comunicación oral: perfil postprandial de hormonas gastrointestinales tras el consumo de puravita breakfast ©. XVI Reunión de la Sociedad Española de Nutrición. Nutrición Hospitalaria Vol. 30 suplemento 1 July 2014. Pamplona, España. 3-5 julio de 2014.

Comunicación oral: clinical evaluation of two optimized virgin olive oils enriched in phenolic compounds from different olive fractions compare with a standard virgin olive oil. II Meeting of Young Researcher in Nutrition. Pamplona, España. 2-3 julio de 2014.