

Fecha del CVA	13/06/2022
---------------	------------

## Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	SUSANA		
Apellidos	SIMAL FLORINDO		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	23/10/1968
DNI/NIE/Pasaporte	43049715V		
URL Web			
Dirección Email	susana.simal@uib.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-4883-3533		

### A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrática de universidad		
Fecha inicio	2009		
Organismo / Institución	Universidad de las Islas Baleares		
Departamento / Centro	Departamento de Química / Facultad de Ciencias		
País	España	Teléfono	971172757
Palabras clave			

### A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Química	Universidad de las Islas Baleares	1995
Ciencias Químicas	Universidad de las Islas Baleares	1991

## Parte B. RESUMEN DEL CV

Resumen del CV (2022) -

Susana Simal es profesora catedrática de universidad y miembro del Grupo de Investigación en Ingeniería Agroalimentaria (Dep. Química, Universidad de las Islas Baleares). Su actividad de investigación se centra en la intensificación de los procesos de transferencia de masa, el uso de ultrasonidos en el procesado de alimentos y su implicación en la calidad; modelización matemática de procesos agroalimentarios; valorización de subproductos agroalimentarios; caracterización de productos con denominación de origen; análisis sensorial.

Ha publicado 147 artículos científicos en revistas indexadas en el JCR, citados en 5335 ocasiones (92.2% de citas externas), con una media de 36 citas por artículo, siendo su índice h actual de 41 (Web of Science, Thomson & Reuters, 2022). Ha publicado 10 artículos en revistas no indexadas, 4 reseñas, 15 capítulos de libros, y es coautora de 5 libros. Sus trabajos de investigación se difundieron en 149 participaciones en congresos científicos, 6 como oradora invitada (incluida una conferencia de apertura plenaria), 8 como presidenta, 7 como miembro del comité científico y copresidenta de 2 simposios internacionales. También ha impartido más de 25 conferencias de difusión en diferentes entornos (universidades e institutos de investigación, asociaciones profesionales, universidad abierta para adultos, centros de enseñanza, etc.).

En relación con los proyectos de investigación, ha participado en 13 proyectos del Programa Plan Nacional (3 como IP), 2 proyectos europeos, 26 proyectos en otras convocatorias competitivas (6 como IP), 11 proyectos de redes temáticas en convocatoria pública, 1 acción especial financiada (IP), 3 proyectos de movilidad en el Programa Salvador Madariaga y 36 contratos con empresas privadas / administraciones públicas (9 como IP).

Ha realizado varias estancias de investigación: Universidad de California-Davis (EE. UU., 3 meses, 2012), Universidad de Salerno (Italia, 3 meses, 2015-16) y AgroParisTech (Francia, 3 meses, 2018).

En cuanto a la capacidad de formación, ha supervisado 10 tesis doctorales, la mayoría con mención internacional o europea y pertenecientes a un programa de doctorado con mención de calidad. Actualmente, supervisa 2 tesis doctorales. Fue subdirectora del Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología Química (UIB 2006-2008) y en la actualidad es coordinadora del Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología Química (UIB 2021-sigue).

Tiene 5 sexenios de investigación reconocidos por el CNEAI, otorgado por última vez en 2021, reconocimiento de la actividad de investigación (AQUIB, Govern Balear), reconocimiento de excelencia investigadora y transferencia de conocimiento (AQUIB, Govern Balear).

Es coautora de la patente: Femenia A.; Adrover, S.; Simal, S.; Rosselló, C. 'Procedimiento para evitar la cristalización total o parcial del aceite de oliva durante su conservación a baja temperatura'. P25827ES00. ESPAÑA. 2011

Es experta técnica de la Entidad Nacional de Acreditación - ENAC desde 2009; Experto Técnico del Comité de Partes del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Oli de Mallorca; Experto Técnico del Comité de Partes del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pimentón de Mallorca /Pebre Bord de Mallorca; revisor de proyectos de investigación para AGAUR (Generalitat de Catalunya), el National Science Centre (Polonia), el National Centre for Research and Development (NCRD) (Polonia), la European Science Foundation (Brittany) y el DGRDI (Govern de les Illes Balears); y revisora de más de 25 revistas internacionales (JCR).

También es directora y coordinadora de acuerdos marco para la colaboración académica y científica establecida entre la UIB y la Universidad de Salerno, Italia; Instituto Politécnico de Coimbra, Portugal; Instituto Nacional Politécnico de Toulouse, Francia; IUT d'Orsay de la Universidad Paris-Sud, Francia.

## Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

### C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

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

- 1 Artículo científico.** Mónica Umaña; Christelle Turchiuli; Carmen Rosselló; Susana Simal. (0/4). 2021. Addition of a mushroom by-product in oil-in-water emulsions for the microencapsulation of sunflower oil by spray drying 901532 - Food Chemistry. 343-128429. ISSN 0308-8146. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128429>
- 2 Artículo científico.** Cristina Reche; Carmen Rosselló; Mónica M. Umaña; Valeria Eim; Susana Simal. (0/5). 2021. Mathematical Modelling of Ultrasound-Assisted Extraction Kinetics of Bioactive Compounds from Artichoke By-Products 919179 - Foods. 10-5, pp.931. ISSN 2304-8158. <https://doi.org/10.3390/foods10050931>
- 3 Artículo científico.** Mónica Umaña; Paweł Wawrzyniak; Carmen Rosselló; Beatriz Llavata; Susana Simal. (0/5). 2021. Evaluation of the addition of artichoke by-products to O/W emulsions for oil microencapsulation by spray drying 910702 - Lwt-Food Science And Technology. 151-112146, pp.1-12. ISSN 0023-6438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112146>
- 4 Artículo científico.** Llavata, B.; García-Pérez, J.V.; Simal, S.; Cárcel, J.A.(0/4). 2020. Innovative pre-treatments to enhance food drying: a current review 918867 - Current Opinion In Food Science. 35, pp.20-26. ISSN 2214-7993. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.12.001>

- 5 **Artículo científico.** Esperanza Dalmau; Carmen Rosselló; Valeria Eim; Cristina Ratti; Susana Simal. (0/). 2020. Ultrasound-Assisted Aqueous Extraction of Biocompounds from Orange Byproduct: Experimental Kinetics and Modeling 919088 - Antioxidants. 9-352. ISSN 2076-3921. <https://doi.org/10.3390/antiox9040352>
- 6 **Artículo científico.** Maria Esperanza Dalmau; Pedro Juan Lladrés; Valeria S. Eim; Carmen Rosselló; Susana Simal. (0/). 2019. Influence of freezing on the bioaccessibility of beetroot (*Beta vulgaris*) bioactive compounds during in vitro gastric digestion 901550 - Journal of the Science of Food and Agriculture. ISSN 0022-5142.
- 7 **Artículo científico.** Francisca Vallespir; Óscar Rodríguez; Juan A. Cárcel; Carmen Rosselló; Susana Simal. (0/5). 2019. Ultrasound assisted low-temperature drying of kiwifruit. Effects on drying kinetics, bioactive compounds and antioxidant activity.901550 - Journal of the Science of Food and Agriculture. 99-6, pp.2901-2909. ISSN 0022-5142. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9503>
- 8 **Artículo científico.** Francisca Vallespir; Óscar Rodríguez; Valeria S. Eim; Carmen Rosselló; Susana Simal. (0/5). 2019. Effects of freezing treatments before convective drying on quality parameters: Vegetables with different microstructures 908683 - Journal of Food Engineering. 249, pp.15-24. ISSN 0260-8774. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.01.006>
- 9 **Artículo científico.** Francisca Vallespir; Laura Crescenzo; Óscar Rodríguez; Francesco Marra; Susana Simal. (0/5). 2019. Intensification of low-temperature drying of mushroom by means of power ultrasound: effects on drying kinetics and quality parameters 914080 - Food And Bioprocess Technology. 12-5, pp.839-851. ISSN 1935-5130. <https://doi.org/10.1007/s11947-019-02263-5>
- 10 **Artículo científico.** Francisca Vallespir; Óscar Rodríguez; Valeria S. Eim; Carmen Rosselló; Susana Simal. (0/5). 2018. Freezing pre-treatments on the intensification of the drying process of vegetables with different structures 908683 - Journal of Food Engineering. 239, pp.83-91. ISSN 0260-8774. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.07.008>

### C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** PID2019-106148RR-C43, Integración de subproductos agroalimentarios revalorizados en un modelo de economía circular. Alimentos veganos con valor añadido para los sectores agroindustrial y HORECA (REVAL 2.0). Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Susana Simal Florindo. (Universidad de las Islas Baleares). 01/06/2020-31/05/2023. 116.160 €.
- 2 **Proyecto.** RTA2015-00060-C04-03, Revalorización integral de subproductos en función de sus usos potenciales: Extracción de compuestos de interés mediante aplicación de US de potencia y estudios de bioaccesibilidad in vitro. Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO). Susana Simal Florindo. (Universidad de las Islas Baleares). 26/06/2017-31/12/2020. 130.000 €.
- 3 **Proyecto.** BIA17/18, Estudi de la influència del medi ambient a les característiques diferencials del pebre coent mallorquí. Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori. Fons de Garantia Agrària i Pesquera de les Illes Balears (FOGAIBA). Susana Simal Florindo. (Universidad de las Islas Baleares). 20/05/2019-20/11/2020. 17.000 €.
- 4 **Proyecto.** PRX14/00017, Virtualization of food processes with a multi-physics approach. Ministerio de Educación. Susana Simal Florindo. (University of Salerno). 01/12/2015-29/02/2016. 10.317 €.
- 5 **Proyecto.** DPI2012-37466-C03-02, Aplicación de los ultrasonidos de potencia en la intensificación de procesos de secado a baja temperatura. Materia prima y eficacia del proceso. Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO). María Carmen Rosselló Matas. (Universidad de las Islas Baleares). 01/01/2013-31/12/2015. 111.149,99 €.
- 6 **Proyecto.** DPI2012-37466-C03-02, Aplicación de los ultrasonidos de potencia en la intensificación de procesos de secado a baja temperatura. Materia prima y eficacia del proceso. Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO). María Carmen Rosselló Matas. (Universidad de las Islas Baleares). 01/01/2013-31/12/2015. 111.149,99 €.

- 7 Proyecto.** 57/2011, Grupo investigador de excelencia de la Comunidad Autónoma de les Illes Balears. Grupo de Ingeniería de Alimentos de la Universitat de les Illes Balears. Conselleria d'Economia, Hisenda i Innovació. Govern de les Illes Balears. María Carmen Rosselló Matas. (Universidad de las Islas Baleares). 2011-2014. 48.000 €.
- 8 Proyecto.** BIA07/12, Diseño de un método sensorial para el control y certificación de la aceituna y la almendra de Mallorca. Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori. Fons de Garantia Agrària i Pesquera de les Illes Balesars (FOGAIBA). Susana Simal Florindo. (Universidad de las Islas Baleares). 22/12/2012-21/12/2013. 11.669,59 €.
- 9 Proyecto.** PSE-060000-2009-11, Técnicas sostenibles para la estabilización de subproductos. Metodologías de caracterización química de compuestos de interés y extractos. BISOSTAD. Proyecto Singular y Estratégico 2009. MICINN; FEDER. Carmen Rosselló Matas. (Universidad de las Islas Baleares). 01/01/2009-31/12/2011. 414.288,3 €.
- 10 Proyecto.** PSE-060000-2009-3, Valoración de subproductos hortofrutícolas nacionales: Obtención sostenible de aditivos de origen natural BIOSTAD. Ministerio de Ciencia e Innovación. María Carmen Rosselló Matas. (Universidad de las Islas Baleares). 01/01/2009-31/12/2010. 101.398 €.

#### **C.4. Actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados**

**Patente de invención.** Femenia A.; Adrover, S.; Simal, S. i Rosselló, C.. Procedimiento para evitar la cristalización total o parcial del aceite de oliva durante su conservación a baja temperatura España. 2011. 3767 - UIB - Departament de Química.