



M. DOLORES
DEL CASTILLO

La Dra. M. Dolores del Castillo es Investigadora Científica del CSIC, se doctoró en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Complutense de Madrid. Es Investigadora Científica del CSIC y; desde 2011, Jefa del Grupo de Investigación de Biociencia de Alimentos en el Instituto de Investigaciones en Ciencias de los Alimentos. Su principal línea de investigación en los últimos años ha sido la búsqueda de soluciones innovadoras a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de la FAO y el Pacto Verde encaminados a lograr seguridad nutricional global; así como, un sistema alimentario, alimentación y salud sostenibles, con un enfoque multidisciplinar y de acuerdo con la legislación europea vigente y, aplicando conceptos de co-creación, bioeconomía y bioquímica de la nutrición. Trabaja por un mejor uso de los recursos naturales por medio de la ciencia interdisciplinaria “de la granja a la mesa y más allá”. Ha publicado más de 100 artículos en revistas indexadas, la mayoría de ellos en el primer cuartil; y 6 patentes y ha presentado más de 100 comunicaciones en conferencias nacionales e internacionales. Ha publicado 18 capítulos de libros, más de 20 artículos en revistas no indexadas y 1 libro. Ha dirigido 14 doctorandos, 29 Trabajos de Fin de Máster y 25 de Fin de Grado. Cinco de sus doctorandos han recibido la mención internacional, dos dobles titulaciones y una el premio Agrobank. Colabora en las labores de formación e investigación con las Universidades de Querétaro, Guanajuato, Udelar, Católica de la República de Uruguay, el Programa Olésay, EITFOOD, Universidad de Wroclow, Universidad de Milán, Universidad de Oporto, Universidad de Río de Janeiro, entre otras. La Dra. del Castillo ha recibido la Medalla Margarita Salas en 2023 como reconocimiento a su labor de formación de personal investigador.

DEL CAFÉ APROVECHAMOS TODO

El café es una de las bebidas más consumidas en todo el mundo. Sus efectos en la salud han sido objeto de controversia. Sin embargo, en la actualidad la mayoría de los estudios indican que la bebida está compuesta por un conjunto de componentes con beneficios para la salud. El 90% de la cereza del café se desecha antes de llegar a la taza. Estos productos son contaminantes y se les puede dar una segunda vida en nuestro beneficio. Sus aplicaciones nos pueden ayudar a combatir el hambre, aumentar los ingresos y mejorar la seguridad alimentaria de los países más pobres del mundo y también de los más favorecidos económicamente. Te contamos como es el viaje de la planta a la taza y cómo aprovechar todo su potencial para contribuir, entre otras cosas, a una salud sostenible...