



DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombre

RENES BAÑUELOS, ERICA

Departamento

HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área de conocimiento

Tecnología de Alimentos

Dirección postal

UNIVERSIDAD DE LEÓN
FACULTAD DE VETERINARIA
Departamento de HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Email

erenb@unileon.es

Teléfonos de contacto

987 291185

TITULACIÓN MÁS RELEVANTE

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

TÍTULO DE DOCTOR

Ciencias Veterinarias y de los Alimentos

EXPERIENCIA DOCENTE

PUESTOS DOCENTES DESEMPEÑADOS:

CURSOS 2014-15, 2015-16, 2016-17, 2017-18:

- Investigador predoctoral. Universidad de León. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Área de Tecnología de los Alimentos.

Docencia en varias asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Química y Bioquímica de los Alimentos, Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas de Origen Vegetal, Tecnología de las Bebidas Alcohólicas, Tecnología de las Frutas y de las Hortalizas, Tecnología de la Carne y del Pescado, Tecnología del Envasado y Tecnología de la Leche y Productos Lácteos), del Grado en Veterinaria (Tecnología de los Alimentos y Rotatorio Higiene y Tecnología de los Alimentos) y en Máster Universitario en Industrias Agroalimentarias (Procesos Tecnológicos en Industrias Agroalimentarias).

CURSOS 2018-19, 2019-20, 2020-21:

- Ayudante. Universidad de León. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Área de Tecnología de los Alimentos. Docencia en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Tecnología del Envasado) y en el Grado en Veterinaria (Tecnología de los Alimentos y Rotatorio Higiene y Tecnología de los Alimentos).

CURSOS 2021-22, 2022-23:

- Profesor Ayudante Doctor. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Área de Tecnología de los Alimentos. Área de Tecnología de los Alimentos. Docencia en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Tecnología Alimentaria General, Tecnología de la Carne y del Pescado, Tecnología de las Bebidas Alcohólicas y Tecnología del Envasado), en el Grado en Veterinaria (Tecnología de los Alimentos y Rotatorio Higiene y Tecnología de los Alimentos), en el Grado en Ingeniería Agraria (Propiedades de los Alimentos e Industrias de Alimentos de origen

vegetal) y en el Máster Universitario en Industrias Agroalimentarias (Procesos Tecnológicos en Industrias Agroalimentarias).

Desde 2023:

- Profesor Permanente Laboral. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Área de Tecnología de los Alimentos. Área de Tecnología de los Alimentos.

MATERIAS IMPARTIDAS EN EL ÚLTIMO CURSO (2023-2024):

- Tecnología Alimentaria General (Profesor Colaborador). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Tecnología de la Carne y del Pescado (Profesor Responsable Suplente). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Tecnología de las Bebidas Alcohólicas (Profesor Colaborador). Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Tecnología de los Alimentos (Profesor Colaborador). Grado en Veterinaria.
- Rotatorio Higiene y Tecnología de los Alimentos (Profesor Colaborador). Grado en Veterinaria.
- Propiedades de los Alimentos (Profesor Responsable Suplente). Grado en Ingeniería Agraria.
- Industrias de los Alimentos de Origen Vegetal (Profesor Responsable). Grado en Ingeniería Agraria.
- Procesos Tecnológicos en las Industrias Agroalimentarias (Profesor Colaborador). Máster Universitario Ingeniería Agronómica.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Desarrollo de alimentos funcionales.
- Propiedades tecnológicas de las bacterias ácido lácticas.
- Diseño de cultivos iniciadores con capacidad para producir compuestos bioactivos tales como el ácido linoleico conjugado (CLA) y el ácido gamma-aminobutírico (GABA).
- Revalorización de subproductos de la industria láctea.

EXPERIENCIA PROFESIONAL
