

LAURA VÁZQUEZ ARAÚJO

e-mail: laura.vazara@gmail.com - Teléfono: (+34) 644 480 066

PERFIL PERSONAL

Doctora en Ciencias y Tecnologías Agrarias y Alimentarias con más de 5 años de experiencia en el análisis instrumental y sensorial de alimentos.

Especialista en Análisis Sensorial de alimentos: entrenando y liderando paneles de catadores, realizando estudios de consumidores, grupos focales (certificado “*Fundamentals of Moderating*” otorgado por *RIVA Training Institute* - Washington) y analizando los resultados con las pertinentes herramientas estadísticas.

Investigadora principal en diversos proyectos dedicados al **desarrollo de nuevos productos**. Con experiencia en cuanto a la **colaboración con grandes empresas de alimentación y organismos públicos a nivel internacional** (por ejemplo: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, la Comisión del Grano de Sorgo de Kansas, Lay’s).

Encargada del manejo y mantenimiento de **grandes equipos** en diversos laboratorios, destacando entre ellos el uso del Cromatógrafo de Gases-Espectrómetros de Masas para el análisis de compuestos volátiles de alimentos (**aromas**). Otros equipos utilizados con frecuencia: Absorción Atómica, Cromatógrafo Líquido de alta Resolución.

Calificada por sus anteriores superiores como una persona con una “*habilidad excepcional para obtener, liderar, y realizar proyectos en un tiempo excepcional*”, además de ser “*una gran comunicadora, colaboradora, y tener alta capacidad de liderazgo*”.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Puesto actual: **Responsable de Investigación y Desarrollo Sensorial**. Departamento de Calidad, Hijos de Rivera S.A.U.

Labores desempeñadas en el puesto: **Responsable de las áreas de análisis sensorial y del laboratorio de microbiología** (incluidos en el Departamento de Calidad).

Previamente:

- ≈ **Doctor contratado (Programa Juan de la Cierva)** en la Universidad de Vigo (Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ciencias)
- ≈ **Investigador/Profesor Asistente** en *Kansas State University (Sensory Analysis Center, Septiembre 2010-Octubre 2011)*
- ≈ **Investigador Asociado** en *Kansas State University (Sensory Analysis Center, Septiembre 2009-Agosto 2010)*
- ≈ **Profesor Asociado** en la Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH - Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Octubre 2007- Febrero 2009)
- ≈ **Control Analítico de Productos Objeto de Comercio Exterior (beca de especialización)** en el Ministerio de Turismo y Comercio de España (laboratorios SOIVRE de Alicante, Enero 2006-Diciembre 2007)
- ≈ Previamente, otras becas: “*Calidad y Seguridad Alimentaria*”, “*Entrenamiento de un Panel Sensorial para la Evaluación de Turrón y Derivados*” en la UMH.

LAURA VÁZQUEZ ARAÚJO, cont.

FORMACIÓN ACADÉMICA

DOCTORADO en Ciencias y Tecnologías Agrarias y Alimentarias. Universidad Miguel Hernández de Elche – Febrero de 2008

LICENCIATURA en **Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Universidad Miguel Hernández de Elche – Septiembre de 2005. Experiencia en **Análisis Microbiológico** de alimentos.

LICENCIATURA en **Biología (Biología Molecular y Biotecnología).** Universidad de Santiago de Compostela – Septiembre de 2003

IDIOMAS

INGLÉS: Más de dos años viviendo en Estados Unidos, y posteriormente en Inglaterra durante 3 meses. Alto nivel, tanto hablado como escrito. Nivel B2 – IELTS (Avanzado).

GALLEGO: Diploma de Iniciación e Perfeccionamiento (equivalente a CELGA 4).

OTRAS ACTIVIDADES PROFESIONALES

Estancia de 3 meses en la empresa **Campden BRI** (Surrey, Londres, Inglaterra), recibiendo formación específica en cuanto al **análisis sensorial de cerveza.**

Pertenece al **cuerpo editorial** de la revista **Journal of Sensory Studies**, desde enero de 2012. Escritura y revisión de **artículos científicos** en revistas de **ámbito internacional:** más de 40 artículos publicados en los últimos 6 años. Últimas publicaciones:

- **Vázquez-Araújo L., et al. 2013.** Comparison of temporal-sensory methods for beer flavor evaluation. *Journal of Sensory Studies*. 28:387-395
- **Vázquez-Araújo L., et al. 2013.** Study of the suitability of two hop cultivars for making herb liqueurs: volatile composition, sensory analysis, and consumer study. *European Food Research and Technology*. 237:775-786
- **Vázquez-Araújo L., et al. 2013.** Use of hydrodistillation and head space-solid phase microextraction to characterize the volatile composition of different hop cultivars. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93:2568-2574

Profesora asistente en cursos de formación para empresas (relacionados con el análisis sensorial de alimentos, por ejemplo: Chocolates Valor, Jijonenca, Industrias Licoreras de Guatemala).

Presentación de trabajos en **congresos de ámbito internacional:** más de 25 presentaciones (orales y/o pósters) en los últimos 5 años.

Redacción, obtención y liderazgo de **proyectos de investigación y contratos con empresas:** durante los últimos años ha liderado y/o participado activamente en más de 5 proyectos de investigación y más de 10 contratos con empresas.

Escritura de **informes, análisis estadístico** de datos (usuaria habitual de los paquetes estadísticos SPSS, y The Unscrambler).