

## **Dra. Paloma Maria Manzanares Mir**

### **Biografía**

La Dra. Paloma Manzanares es investigadora científica del CSIC en el IATA (ORCID ID 0000-0001-5036-9787). Obtuvo su Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en 1994 por la Universidad de Valencia, trabajando en la caracterización de beta-glucanos y beta-glucanasas de cebada, las principales actividades enzimáticas involucradas en su hidrólisis. Luego realizó una estancia postdoctoral de dos años en el grupo de Genética Molecular de Microorganismos Industriales liderado por el Dr. Jaap Visser en la Universidad de Wageningen (Países Bajos), donde se centró en el estudio de aplicaciones biotecnológicas de enzimas producidas por hongos filamentosos. Cuando regresó a España en 1997, se unió al grupo de Enología en el IATA-CSIC, donde contribuyó al desarrollo de distintas estrategias para mejorar la calidad del aroma del vino, que incluían la purificación y caracterización de nuevas glicosidasas fúngicas y la construcción de levaduras vínicas que expresan genes que codifican glicosidasas. Después de obtener una posición permanente en el año 2000, Paloma Manzanares dirigió su propia línea de investigación centrada en el estudio de las levaduras vínicas no-Saccharomyces para el desarrollo de cultivos iniciadores basados en su perfil enzimático. En ese momento, la Dra. Manzanares comenzó una fructífera colaboración con el Dr. José Marcos (IATA-CSIC) con el objetivo de aplicar péptidos antimicrobianos para controlar los microorganismos alterantes del vino. Además, la Dra. Manzanares tiene una amplia experiencia en la caracterización y el estudio del mecanismo de acción de péptidos bioactivos de interés en alimentación, especialmente aquellos con efecto antihipertensivo. Actualmente, la Dra. Manzanares co-dirige el grupo "Péptidos y proteínas bioactivos" con el Dr. Marcos ([www.iata.csic.es/en/research/bioactive-proteins-and-peptides](http://www.iata.csic.es/en/research/bioactive-proteins-and-peptides)). La investigación en el laboratorio se centra en la identificación, el diseño racional, la caracterización y el desarrollo de péptidos y proteínas antimicrobianos y antifúngicos con aplicación en la agricultura y la conservación de alimentos. También se ha abordado con éxito la caracterización de péptidos neuroprotectores. En la actualidad, el grupo coordina el proyecto AFunPlus (RTI2018-101115-B-C21 Fungal AntiFungal Proteins: from Fungi to Plants and beyond) del Ministerio de Economía y Competitividad, y lidera el proyecto FunFact18 Prometeo (PROMETEO2018/066; Biología sintética aplicada al desarrollo de nuevas plataformas fúngicas como factorías celulares para la producción de biomoléculas de interés en el campo agroalimentario) de la Generalitat Valenciana. Además, participa en el proyecto SUSPHIRE ERA CoBioTech (Bioproducción Sostenible de Feromonas para el control de plagas de insectos en la agricultura), y en el Proyecto Pre-HLB: "Preventing HLB epidemics for ensuring Citrus survival in Europe" financiado por H2020-SFS-05-2018-2019-2020 – RIA: New and emerging risks to plant health. A medio y largo plazo, el interés principal de la Dra. Manzanares es el desarrollo de sistemas de producción eficientes de péptidos y proteínas bioactivos con aplicación en la protección de plantas, alimentos y biomedicina, el diseño racional de nuevos péptidos con propiedades mejoradas y el estudio

de sus mecanismos de acción.  
Proteínas y Peptidos Bioactivos de Interés en Agroalimentación  
Bioactive Peptides and Proteins  
[http://w1.iata.csic.es/prometeo\\_funfact/](http://w1.iata.csic.es/prometeo_funfact/)