1. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	ESTHER SENDRA NADAL		
DNI/NIE/pasaporte	7484978T	Fecha nacimiento	10/12/1967
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	A-7459-2011	
	Código Orcid	0000-0002-6830-1956	

2. SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

Organismo	UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ			
Dpto./Centro	TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA			
Dirección	Ctra. Beniel km 3,2 03312, Orihuela (Alicante)			
Teléfono	966749735	correo electrónico	Esther.sendra@umh.es	
Categoría profesional	Catedrática de Universidad		Fecha inicio	09/11/2016
Espec. cód. UNESCO	780			
Palabras clave	Ciencia de los alimentos, Leche y productos lácteos, microbiología			

3. FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Lic. Veterinaria	Autónoma de Barcelona	1990
Dr. Veterinaria	Autónoma de Barcelona	1996

4. INDICADORES GENERALES DE CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Número de sexenios: 3
Tesis dirigidas: 5
Citas totales: 2488 (fuente: Scopus)
Promedio de citas/año, últimos 5 años: 269 (fuente: Scopus**)**
Publicaciones Q1: 41
Índice h: 31(fuente: Scopus)
RG Score (ResearchGate): 35.85

5. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Inicié mi investigación en productos lácteos de leche de pequeños rumiantes en 1991 en la U. Autónoma de Barcelona con una beca pre-doctoral del MEC (1991-1994), realicé una estancia pre-doctoral en Grecia (TEI Atenas). Tras doctorarme en Veterinaria (1996 UAB) obtuve una beca post-doctoral de la Generalitat de Catalunya en la University of Wisconsin-Madison (1996) seguida de un contrato post-doctoral del Center for Dairy Research, University of Wisconsin-Madison (1997) para estudiar las características especie específicas de la leche de pequeños rumiantes y el efecto de la alimentación animal sobre el perfil aromático de la leche y derivados.En 1998 dejé la posición de Ayudante de Escuela Universitaria en la UAB para incorporarme a la UMH asumiendo así el reto de iniciar una nueva etapa docente e investigadora. He realizado numerosas actividades de transferencia de tecnología al sector productivo.

Soy miembro del grupo de Investigación de la Universidad Miguel Hernández: Industrialización de Alimentos de Origen Animal participo en las líneas de investigación: 1) uso de subproductos para el desarrollo de alimentos funcionales, 2) uso de inhibidores naturales para la conservación de alimentos. Lidero la investigación en productos lácteos dentro del grupo de investigación y soy responsable del laboratorio de microbiología de alimentos del Departamento. Asesoro y colaboro de forma habitual con los compañeros del Área de Producción Animal en aspectos relativos a microbiología de la leche cruda y propiedades tecnológicas de la leche. Colaboro con grupos de investigación internacionales, en 2012 realicé una estancia de 3 meses en la Universidad de Cornell (USA) y estancias de corta duración en 2008 en la U de Plymouth y 2014 U de Wroclaw. Quisiera destacar mi capacidad y experiencia en trabajar con equipos multidisciplinares y mi motivación para la actualización de conocimientos y mejora continua.