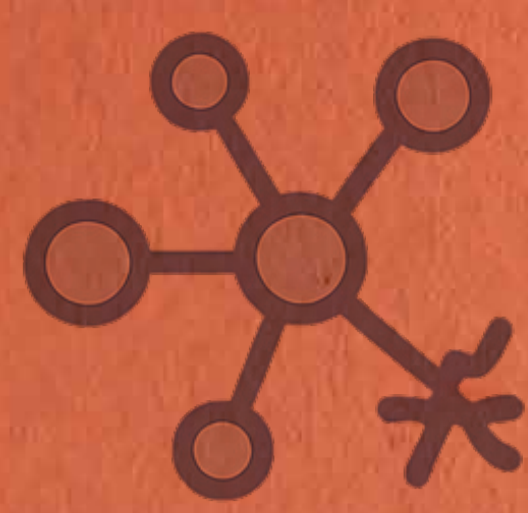


# Ciencia Vegetal

EXPOSICIÓN:

## ELLAS INVESTIGAN: CIENCIA CON VOZ PROPIA



### CRISTINA MALLOR GIMÉNEZ

Investigadora

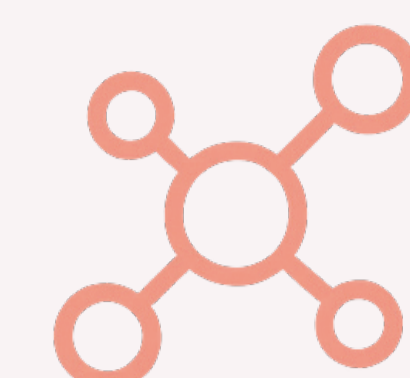
Grupo de investigación: AOVE. Alimentos de Origen Vegetal

Dpto. de investigación: Ciencia Vegetal. CITA Aragón

Instituto Agroalimentario de Aragón – IA2

Doctora en bioquímica por la Universidad de Zaragoza, Ingeniera Agrónoma por la Universidad Pública de Navarra e Ingeniera Técnica Agrícola por la Escuela Politécnica Superior de Huesca. Actualmente es investigadora del CITA Aragón y responsable del Banco de Germoplasma Hortícola, donde gestiona una colección de más de 18.000 muestras de semillas, principalmente de variedades locales o tradicionales.

**INVESTIGACIÓN e IMPACTO:** Su investigación se centra en conservar y aprovechar la biodiversidad hortícola para que agricultores y consumidores dispongan de variedades locales adaptadas y de calidad. Ha impulsado el registro del Tomate Rosa de Barbastro, apoyado la DOP Cebolla Fuentes de Ebro y facilitado la comercialización de la Judía Blanca de Muniesa. Su trabajo contribuye a preservar el patrimonio alimentario y a dinamizar el medio rural, además de promover la divulgación coordinando iniciativas como Embajadores de la Biodiversidad o Siembra Teruel.



### ERICA FADÓN ADRIÁN

Investigadora

Grupo de investigación: Fruticultura. Caracterización, adaptación y mejora genética

Dpto. de investigación: Ciencia Vegetal. CITA Aragón

Instituto Agroalimentario de Aragón – IA2

Ingeniera Agrónoma especializada en Mejora Genética de Plantas en el Instituto Agronómico Mediterráneo. Realizó su doctorado en la Estación Experimental de Aula Dei (CSIC) con una estancia de colaboración en la Universidad de Harvard. Como doctora, ha trabajado en la Universidad de Bonn (Alemania) y actualmente continúa su trabajo en el CITA Aragón. Ha participado en numerosos congresos y proyectos internacionales con países europeos y norte de África.

**INVESTIGACIÓN E IMPACTO:** Los frutales de clima templado (cerezos, albaricoqueros, ciruelos, almendros...) necesitan frío en invierno para florecer y fructificar. Su investigación se centra en los procesos biológicos que regulan la acumulación de frío y la floración. Sus trabajos buscan adaptar la producción de fruta a los inviernos cada vez más suaves debido al cambio climático, analizando qué variedades se adaptarán mejor a diferentes escenarios futuros, caracterizando las necesidades de frío de los árboles y el impacto del calentamiento global en las zonas productoras.



### PATRICIA IRISARRI SARTO

Investigadora

Grupo de investigación: Fruticultura. Caracterización, adaptación y mejora genética.

Dpto. de investigación: Ciencia Vegetal. CITA Aragón

Instituto Agroalimentario de Aragón – IA2

Doctora en Bioquímica y Biología Molecular por la Universidad de Zaragoza (2015). Se formó en Biología y Bioquímica en la Universidad de Navarra que completó con un Máster en Biología Molecular y Celular en la Universidad de Zaragoza. Realizó su tesis doctoral en el CITA Aragón, donde se especializó en el ámbito agroalimentario, y amplió su experiencia investigadora con una estancia en la Universidad de Copenhague.

**INVESTIGACIÓN E IMPACTO:** Durante su tesis analizó la compatibilidad de injerto en frutales, un factor clave para el desarrollo y optimización de la producción. En la actualidad continúa esta línea, combinándola con el estudio de la diversidad genética y la adaptación de los frutales al cambio climático. Participa en proyectos europeos FRUITD-IV, nacionales APPLEDIV o aplicados SIDRARBE, orientados a conservar y valorizar variedades tradicionales, mejorar la resiliencia de los cultivos y promover una agricultura más sostenible y respetuosa con la biodiversidad.



### EVA TEJEDOR CALVO

Investigadora Ramón y Cajal

Grupo de investigación: AGRINNARA. Innovación Pre y Postcosecha en Cultivos con Interés Agroalimentario en Aragón

Dpto. de investigación: Ciencia Vegetal. CITA Aragón

Instituto Agroalimentario de Aragón – IA2

Tecnóloga de alimentos por la Universidad de Zaragoza y posteriormente un Máster de Nuevos Alimentos en la Universidad Autónoma de Madrid. Realizó su tesis doctoral entre el CITA Aragón y el CIAL (Madrid). Ha llevado a cabo estancias de investigación internacionales en Suecia, Alemania, Italia y Argentina, y lidera proyectos centrados en la revalorización de productos agroalimentarios. Su trayectoria ha sido reconocida con diversos premios científicos.

**INVESTIGACIÓN E IMPACTO:** Investiga nuevas estrategias para revalorizar productos y subproductos agroalimentarios, con especial atención a hongos comestibles como la trufa. Su trabajo se centra en el estudio de compuestos aromáticos y bioactivos, su extracción mediante tecnologías innovadoras y el uso de procesos fermentativos para mejorar la calidad, seguridad y valor añadido de los alimentos. Esta investigación contribuye a reducir el desperdicio alimentario, impulsar la economía circular y desarrollar productos innovadores con aplicación directa en la industria alimentaria.

