



**MARÍA PÉREZ SERRATOSA**

Generado desde: Pruebas de SICA (Central)

Fecha del documento: 27/06/2023

**v 1.4.0**

ccf9572f52d0473d2f97d4fab9be4841

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>

**MARÍA PÉREZ SERRATOSA**

Apellidos: **PÉREZ SERRATOSA**  
Nombre: **MARÍA**  
DNI:  
ORCID: **0000-0003-0244-947X**  
ScopusID: **24279035500**  
Fecha de nacimiento:  
Sexo: **Mujer**  
Nacionalidad:  
País de nacimiento:  
Teléfono fijo:  
Correo electrónico: **mpserratos@uco.es**

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** Universidad de Córdoba  
**Departamento:** Química Agrícola y Edafología  
**Categoría profesional:** Profesor titular de universidad  
**Ciudad entidad empleadora:** Córdoba, Andalucía, España  
**Teléfono:**  
**Fecha de inicio:** 09/11/2019  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo



## Actividad docente

### Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** CINÉTICA DEL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN DE FRUTOS ROJOS Y ELABORACIÓN DE BEBIDAS FERMENTADAS. CAMBIOS EN EL COLOR Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DURANTE EL PROCESADO.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba  
**Alumno/a:** Juan Martín Gómez  
**Calificación obtenida:** Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 2020
- 2** **Título del trabajo:** COMPUESTOS BIOACTIVOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE FRUTOS ROJOS Y BEBIDAS ELABORADAS A PARTIR DE ELLOS  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Alumno/a:** M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 2018
- 3** **Título del trabajo:** Determinación del perfil antociánico por HPLC en frutos con elevada actividad antioxidante (arándanos)  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
- 4** **Título del trabajo:** Color y perfil antociánico de un vino de arándanos  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
- 5** **Título del trabajo:** Determinación de parámetros de color y perfil fenólico por HPLC durante la fermentación de vinos tintos dulces  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor
- 6** **Título del trabajo:** Determinación de parámetros de color y perfil fenólico por HPLC durante la etapa de maceración de vinos tintos dulces  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor
- 7** **Título del trabajo:** Influencia del almacenamiento en el color y composición de vinos tintos  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor



- 8 Título del trabajo:** Influencia del secado en el color y composición de frutos rojos  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Notable
- 9 Título del trabajo:** Estudio de los aditivos presentes en alimentos de consumo directo  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
- 10 Título del trabajo:** Compuestos bioactivos durante la fermentación de vinos tintos  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
- 11 Título del trabajo:** Extracción de compuestos bioactivos y colorantes de residuos de frutos rojos  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
- 12 Título del trabajo:** Valorización de residuos de fermentación con dos levaduras comerciales  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
- 13 Título del trabajo:** Recuperación de compuestos de interés de residuos de fermentación con dos levaduras seleccionadas  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Notable
- 14 Título del trabajo:** Residuos de las empresas vitivinícolas de la D.O. Montilla-Moriles. Estudio de su valorización  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente
- 15 Título del trabajo:** Estudio de los principales compuestos que conforman el perfil aromático y polifenólico de las fresas  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba, Córdoba, España  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente



## Participación en proyectos de innovación docente

- 1** **Título del proyecto:** ¿Tiene género la dieta de nuestros estudiantes?  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE  
**Nº de participantes:** 4  
**Entidad financiadora:** Universidad De Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 31/12/2019 **Duración:** 729 días
- 2** **Título del proyecto:** Desarrollo de una base de datos para el estudio de los aditivos alimentarios en las asignaturas de Química de los alimentos  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** MARÍA PÉREZ SERRATOSA  
**Nº de participantes:** 3  
**Entidad financiadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 31/12/2015 **Duración:** 729 días
- 3** **Título del proyecto:** Uso de las actividades e-learning como enseñanza-aprendizaje de Química de los alimentos  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** JULIETA MÉRIDA GARCÍA  
**Nº de participantes:** 4  
**Entidad financiadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 31/12/2014 **Duración:** 729 días
- 4** **Título del proyecto:** Diseño y elaboración de un bloc de descriptores aromáticos para el apoyo a la docencia práctica en asignaturas relacionadas con las bebidas y alimentos  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE  
**Nº de participantes:** 6  
**Entidad financiadora:** Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba  
**Fecha de finalización:** 31/12/2013 **Duración:** 730 días
- 5** **Título del proyecto:** ELABORACIÓN DE UN PORTAFOLIO PARA EL APOYO A LA DOCENCIA PRÁCTICA EN QUÍMICA DE ALIMENTOS MEDIANTE ACTIVIDADES BASADAS  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** JULIETA MÉRIDA GARCÍA  
**Nº de participantes:** 3  
**Entidad financiadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 01/01/2013 **Duración:** 366 días
- 6** **Título del proyecto:** Sistema de Mandos Interactivos y actividades transversales como herramientas de seguimiento y evaluación en el nuevo modelo de enseñanza-aprendizaje en los grados de la Facultad de Ciencias  
**Nº de participantes:** 1  
**Entidad financiadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
- 7** **Título del proyecto:** La Química de Alimentos en los Medios de Comunicación y las Redes  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** MARÍA PÉREZ SERRATOSA  
**Nº de participantes:** 4  
**Importe concedido:** 362.78 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad



## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

#### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** Nuevos vinos singulares de la D.O. Montilla-Moriles  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Ministerio De Economía Y Competitividad  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Cód. según financiadora:** IDI-20160767  
**Fecha de inicio:** 17/07/2016 **Duración:** 1094 días
- 2** **Nombre del proyecto:** Identificación y caracterización funcional de factores de transcripción y proteínas reguladoras de la calidad del fruto de fresa. Estudios de regulación epigenética de la maduración de la fruta de la fresa.  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** 80% FONDOS FEDER // 20% PRESUPUESTOS GENERALES DEL ESTADO  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO RODRIGUEZ FRANCO; JUAN MUÑOZ BLANCO  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Cód. según financiadora:** AGL2014-55784-C2-2-R  
**Fecha de inicio:** 01/01/2015 **Duración:** 1095 días  
**Cuantía total:** 187,550 €

#### Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** Estudio de la cinética de secado de cáñamo en diferentes condiciones  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA PÉREZ SERRATOSA  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Cód. según financiadora:** 12017197  
**Fecha de inicio:** 18/09/2017 **Duración:** 61 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 6,050 €
- 2** **Nombre del proyecto:** Nuevos vinos singulares de la Denominación de Origen Montilla Moriles.  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Cód. según financiadora:** 12017078  
**Fecha de inicio:** 20/03/2017 **Duración:** 831 días - 23 horas  
**Cuantía total:** 14,483.7 €



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Félix Juan Martínez Rivas; MARIA ROSARIO BLANCO PORTALES; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; Pablo Ric; Víctor Manuel Guerrero Sánchez; Laura Medina Puche; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JOSÉ ÁNGEL MERCADO CARMONA; Alseekh, Saleh; JOSE LUIS CABALLERO REPULLO; Fernie, Alisdair R; JUAN MUÑOZ BLANCO; Francisco Javier Molina-Hidalgo. FaMYB123 interacts with FabHLH3 to regulate the late steps of anthocyanin and flavonol biosynthesis during ripening. 114 - 3, pp. 683 - 698. 2023. ISSN 0960-7412  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 2,118
- 2** M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Effect of potassium metabisulphite and potassium bicarbonate on color, phenolic compounds, vitamin C and antioxidant activity of blueberry wine. LWT-Food Science and Technology. 163, 2022. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.056
- 3** M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Influence of Fermentation Time on the Phenolic Compounds, Vitamin C, Color and Antioxidant Activity in the Winemaking Process of Blueberry (Vaccinium corymbosum) Wine Obtained by Maceration. Molecules. 27 - 22, 2022. ISSN 1420-3049  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.927
- 4** M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Bioactive compounds and antioxidant activity of highbush blueberry (Vaccinium corymbosum) grown in southern Spain. European Food Research and Technology. 247, pp. 1199 - 1208. 2021. ISSN 1438-2385  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.498
- 5** Juan Martín Gómez; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Phenolic compounds, antioxidant activity and color in the fermentation of mixed blueberry and grape juice with different yeasts. LWT-Food Science and Technology. 146 - 111661, pp. 1 - 10. 2021. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.056





- 6** Núñez, Lázaro; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; Godoy, Ana; Fariña, Laura; Dellacassa, Eduardo; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE. Comparison of physicochemical properties, amino acids, mineral elements, total phenolic compounds and antioxidant capacity of Cuban fruit and rice wines. Food Science & Nutrition. 2021. ISSN 2048-7177  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.553
- 7** Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Desarrollo de una base de datos para el estudio de los aditivos alimentarios en las asignaturas de química de alimentos. Revista de Innovación y Buenas Prácticas Docentes. 10 - 1, pp. 109 - 118. 2021. ISSN 2531-1336  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 8** Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Influence of drying processes on anthocyanin profiles, total phenolic compounds and antioxidant activities of blueberry (*Vaccinium corymbosum*). LWT-Food Science and Technology. 120, 2020. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.952
- 9** M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; ANA MÁRQUEZ VALLE; LUIS ZEA CALERO. Optimization and validation of a DHS-TD-GC-MS method to wineomics studies. Talanta. 192, pp. 301 - 307. 2019. ISSN 1873-3573  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.339
- 10** Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. The influence of berry perforation on grape drying kinetic and total phenolic compounds. Journal of the Science of Food and Agriculture. 99 - 9, pp. 4260 - 4266. 2019. ISSN 1097-0010  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.614
- 11** M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Green Ultrasound-Assisted Extraction of Antioxidant Phenolic Compounds Determined by High Performance Liquid Chromatography from Bilberry (*Vaccinium Myrtillus* L.) Juice By-products. Waste and Biomass Valorization. 2018. ISSN 1877-265X  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.358
- 12** Zenteno-ramirez, G.; Juárez-flores, B.i.; Aguirre-rivera, J.r.; Monreal-montes, M.; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Ortiz-perez, M.d.; Rendon-huerta, J.a. Juices of prickly pear fruits (*Opuntia* spp.) as functional foods. Italian Journal of Food Science. 30, pp. 614 - 627. 2018. ISSN 2239-5687  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.736





- 13** Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Bioactive compounds of chamber-dried blueberries at controlled temperature and wines obtained from them. *Journal of Chemistry*. 2017, pp. 1 - 8. 2017. ISSN 2090-9071  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.726
- 14** LUIS ZEA CALERO; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE. Acetaldehyde as Key Compound for the Authenticity of Sherry Wines: A Study Covering 5 Decades. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 14, pp. 681 - 693. 2015. ISSN 1541-4337  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4,903
- 15** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Influence of bottle storage time on colour, phenolic composition and sensory properties of sweet red wines. *Food Chemistry*. 146, pp. 507 - 514. 2014. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.391
- 16** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE. Optimization and validation of a dynamic headspace sorptive extraction coupled to gas chromatography/mass spectrometry for the determination of the fruity aroma in sweet wines. *Talanta*. 123, pp. 32 - 38. 2014. ISSN 1873-3573  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.545
- 17** MARÍA PÉREZ SERRATOSA; ANA MÁRQUEZ VALLE; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Chemical and morphological characterization of Chardonnay and Gewürztraminer grapes and changes during chamber-drying under controlled conditions. *Food Chemistry*. 159, pp. 128 - 136. 2014. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.391
- 18** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Antioxidant activity in relation to the phenolic profile during the winemaking of sweet wines *Vitis vinifera* cv. Cabernet Sauvignon. *International Journal of Food Science & Technology*. 49 - 9, pp. 2128 - 2135. 2014. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.384
- 19** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Effect of Temperature on the Anthocyanin Extraction and Color Evolution during Controlled Dehydration of Tempranillo Grapes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 62, pp. 7897 - 7902. 2014. ISSN 1520-5118



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.912

- 20** ANA MÁRQUEZ VALLE; Dueñas, Montserrat; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. IDENTIFICATION BY HPLC-MS OF ANTHOCYANIN DERIVATIVES IN RAISINS. 2013, pp. 1 - 7. 2013. ISSN 0973-4945

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.622

- 21** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Anthocyanin Evolution and Color Changes in Red Grapes During Their Chamber Drying. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 61, pp. 9908 - 9914. 2013. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.107

- 22** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Quality Improvement in Sweet Red Wines Through an Alternative Grape-Drying System. South African Journal of Enology and Viticulture. 34 - 2, pp. 252 - 261. 2013. ISSN 2224-7904

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.932

- 23** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Pyranoanthocyanin Derived Pigments in Wine: Structure and Formation during Winemaking. Journal of Chemistry. 2013, pp. 1 - 15. 2013. Disponible en Internet en: <<http://www.hindawi.com/journals/jchem/2013/713028/>>. ISSN 2090-9071

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)

**Índice de impacto:** 0,174

- 24** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Color y composición antociánica de vinos tintos dulces elaborados con distintas técnicas. 86, 2013.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 25** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Colour and phenolic compounds in sweet red wines from Merlot and Tempranillo grapes chamber-dried under controlled conditions. Food Chemistry. 130, pp. 111 - 120. 2012. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3,3

- 26** ANA MÁRQUEZ VALLE; Dueñas, Montserrat; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Formation of vitisins and anthocyanin-flavanol adducts during the red grapes drying. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 60, pp. 6866 - 6874. 2012. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 2,9

- 27** MARÍA PÉREZ SERRATOSA; ANA MÁRQUEZ VALLE; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Sensory analysis of sweet musts from Pedro Ximenez cv. grapes dried by various methods. South African Journal of Enology and Viticulture. 33, pp. 14 - 20. 2012. ISSN 2224-7904  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1,2
- 28** LUIS ZEA CALERO; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Sherry. A particular sensory profile. Wine Managing Quality. pp. 629 - 648. 2022.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 29** Juan Martín Gómez; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Dehydration of blueberries: changes in bioactive compounds and nutritional value. Blueberries: Nutrition, Consumption and Health. pp. 1 - 46. 2021.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 30** M<sup>ª</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Estudio de la influencia de la temperatura de fermentación en el color y la composición de antocianos de vinos de arándano. Creando redes doctorales. Vol. VI: ¿La generación del conocimiento¿.pp. 353 - 356. 2018.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 31** Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Procesos de deshidratación de frutas. Cinética y efecto sobre la composición en compuestos bioactivos y calidad organoléptica de las frutas. Creando redes doctorales. Vol. VI: ¿La generación del conocimiento¿.pp. 301 - 303. 2018.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 32** M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO. Aditivos potenciadores del sabor. Aditivos Alimentarios. pp. 267 - 289. 2017.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 33** MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO. El portafolio como apoyo a la docencia práctica en química de alimentos. FECIES, 2015. pp. 1290 - 1298. 2016.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 34** M<sup>ª</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; Hurtado, Aurelio; Soldán-rubio, Jesús; ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Extracción de compuestos bioactivos de residuos de uvas tintas. XXXVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE LA TIERRA DE BARROS. pp. 55 - 78. 2015.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 35** Juan Martín Gómez; ANA MÁRQUEZ VALLE; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Determinación de compuestos bioactivos en frutos rojos. VIII Congreso CYTA/CESIA. Conocimientos para impulsar una evolución inteligente del sector alimentario. pp. 103 - 103. 2015.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 36** MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO. El portafolios como apoyo a la docencia práctica en Química de los Alimentos mediante actividades basadas en el aprendizaje activo. XII FORO INTERNACIONAL SOBRE LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR (FECIES). pp. 1290 - 1298. 2015.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 37** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. ANTHOCYANIN PROFILE AND THEIR EVOLUTION DURING THE WINEMAKING OF SWEET RED WINES. Handbook of Anthocyanins: Food Sources, Chemical Applications and Health Benefits. 1 - 1, pp. 1 - 33. 2014.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 38** JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Identificación y cuantificación de antioxidantes en jugos de tuna (Opuntia spp). Latinoamericana de Química 10<sup>a</sup> Reunión Internacional de Investigación en Productos Naturales (10<sup>a</sup> RIIPN). pp. 58 - 58. 2014.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 39** Juan Martín Gómez; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Prácticas de Química Agrícola y Agroalimentaria. AMV ediciones, 2021. ISBN 978-84-123093-4-8  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 40** JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Procesado de Alimentos. AMV Ediciones, 2014. ISBN 978-84-941980-9-0  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 41** ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Envejecimiento de vinos tintos dulces. Influencia de la adición de virutas de roble y evolución en botella. 2014. ISBN 978-3-8473-6947-9  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** DHS-TD-GC-MS method to wineomics studies to identify VAMs of organic Verdejo wines (DOP Mptilla-Moriles, Spain)  
**Nombre del congreso:** 44th World Congress of Vine and Wine  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Cádiz-Jerez de la Frontera, España,  
**Fecha de celebración:** 05/06/2023  
MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE.

- 2 Título del trabajo:** Influencia del secado en el contenido de compuestos fenólicos y actividad antioxidante de frutos rojos  
**Nombre del congreso:** Ciencia e innovación para la producción de alimentos seguros, saludables y sostenibles  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** - Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 20/06/2022  
M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO.
- 3 Título del trabajo:** Influencia de los tratamientos postfermentativos en el color, la concentración de compuestos bioactivos y actividad antioxidante de vinos de arándano  
**Nombre del congreso:** Ciencia e innovación para la producción de alimentos seguros, saludables y sostenibles  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** - Zaragoza, España,  
**Fecha de celebración:** 20/06/2022  
M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO.
- 4 Título del trabajo:** Estudio del uso de levaduras inmovilizadas para la mejora de las características fisicoquímicas y organolépticas de vino blanco pardeado  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Alimentario de Extremadura  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Almendralejo,  
**Fecha de celebración:** 03/05/2022  
Urbano-barranco, Belen; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO.
- 5 Título del trabajo:** Empleo de virutas de roble envinadas con amontillado para el envejecimiento acelerado de cerveza  
**Nombre del congreso:** XLIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros y del IV Congreso Agroalimentario de Extremadura  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Almendralejo,  
**Fecha de celebración:** 03/05/2022  
M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE.
- 6 Título del trabajo:** La base de datos como herramienta en el aprendizaje de los aditivos alimentarios  
**Nombre del congreso:** XVIII Foro Internacional sobre Evaluación de la Calidad de la Investigación y la Educación Superior  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Online,  
**Fecha de celebración:** 28/09/2021  
Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA.
- 7 Título del trabajo:** Integración de diferentes estrategias docentes para una mejor comprensión del análisis aromático de bebidas  
**Nombre del congreso:** XVIII Foro Internacional sobre Evaluación de la Calidad de la Investigación y la Educación Superior  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros





**Ciudad de celebración:** Online,

**Fecha de celebración:** 28/09/2021

Juan Martín Gómez; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE.

- 8 Título del trabajo:** Content of ochratoxin A in grapes during their drying at controlled conditions to obtain raisins

**Nombre del congreso:** 2nd Food Chemistry

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Otros

**Ciudad de celebración:** Sevilla, Spain,

**Fecha de celebración:** 17/09/2019

MARÍA PÉREZ SERRATOSA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.

- 9 Título del trabajo:** Caracterización química y organoléptica de vinos cubanos elaborados con diferentes materias primas

**Nombre del congreso:** VII Congreso científico de investigadores en formación

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Ciudad de celebración:** Córdoba,

**Fecha de celebración:** 06/02/2019

Núñez-cárdenas, Lázaro; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA.

- 10 Título del trabajo:** Yeast and their uses like fining agent in white wines

**Nombre del congreso:** The Food Factor Conference

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Otros

**Ciudad de celebración:** Torremolinos, Málaga, España,

**Fecha de celebración:** 08/11/2018

Urbano, Belén; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.

- 11 Título del trabajo:** Comparación de la eficacia de lías de levaduras de envejecimiento con levaduras de panificación deshidratadas para retardar la formación de compuestos de pardeamiento en vinos blancos

**Nombre del congreso:** Congreso Internacional del Vino en Andalucía

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Otros

**Ciudad de celebración:** Sanlúcar de Barrameda, Cádiz (España),

**Fecha de celebración:** 13/09/2018

Urbano, Belén; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.

- 12 Título del trabajo:** Estudio de las propiedades antioxidantes y de las características nutricionales de "vinos" elaborados a partir de frutas exóticas

**Nombre del congreso:** Congreso Internacional del Vino en Andalucía

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Otros

**Ciudad de celebración:** Sanlúcar de Barrameda, Cádiz (España),

**Fecha de celebración:** 13/09/2018

Núñez-cárdenas, Lázaro; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; Dellacasa-beltrame, Eduardo; LUIS ZEA CALERO; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE.

- 13 Título del trabajo:** Antioxidant activity and bioactive compounds determined by High performance liquid chromatography/mass spectrometry, from bilberry (vaccinium myrtillus L.) juice by-products.

**Nombre del congreso:** 9th ANQUE International Congress of Chemistry "Foods and Beverages"

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Otros





**Ciudad de celebración:** San Pedro del Pinatar, - Murcia, España,

**Fecha de celebración:** 17/06/2018

M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.

- 14 Título del trabajo:** Fermented beverages from dried blueberry  
**Nombre del congreso:** 9th ANQUE International Congress of Chemistry "Foods and Beverages"  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** San Pedro del Pinatar, - Murcia, España,  
**Fecha de celebración:** 17/06/2018  
Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.

- 15 Título del trabajo:** Estudio de la influencia de la temperatura de fermentación en el color y la composición de antocianos de vinos de arándano  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Científico de Investigadores en Formación de la Universidad de Córdoba  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** - CÓRDOBA, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 18/01/2018  
M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.

- 16 Título del trabajo:** Identification of aroma and color metabolites to assay genes involved in the organoleptic quality of strawberry fruit  
**Nombre del congreso:** 10th International conference on predictive modelling in food  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** - CÓRDOBA, - CÓRDOBA, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 26/09/2017  
M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; Núñez-cárdenas, Lázaro; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS.

- 17 Título del trabajo:** Modelling and study of drying variables in the drying of grape without pedicel  
**Nombre del congreso:** 10th International conference on predictive modelling in food  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** - CÓRDOBA, - CÓRDOBA, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 26/09/2017  
Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA.

- 18 Título del trabajo:** Influencia del tiempo de fermentación en la composición de compuestos antocianos, vitamina C y actividad antioxidante de vinos de arándano  
**Nombre del congreso:** IX Congreso CyTA CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** - MADRID, ESPAÑA,,  
**Fecha de celebración:** 16/05/2017  
M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; Núñez-cárdenas, Lázaro; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.

- 19 Título del trabajo:** Potential use as a natural food additive of the raisin compressed wastes  
**Nombre del congreso:** 10º Simposio de Vitivinicultura do Alentejo  
**Tipo evento:** Congreso  
**Fecha de celebración:** 04/05/2016



Urbano, Belen; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.

- 20 Título del trabajo:** The influence of fermentation time in the composition of blueberry wines  
**Nombre del congreso:** 2nd International and 3th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** , - Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 03/03/2016  
Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.
- 21 Título del trabajo:** Effect of sulphur dioxide as preservative in the bioactive compounds and color of blueberry fermented beverages  
**Nombre del congreso:** 2nd International and 3th National Student Congress of Food Science and Technology  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** , - Valencia, España,  
**Fecha de celebración:** 03/03/2016  
M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.
- 22 Título del trabajo:** Estudio del proceso de secado de arándanos  
**Nombre del congreso:** I Congreso de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Cordoba,  
**Fecha de celebración:** 12/02/2016  
Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; MARÍA PÉREZ SERRATOSA.
- 23 Título del trabajo:** Determinación de compuestos bioactivos en frutos rojos  
**Nombre del congreso:** VIII CONGRESO CYTA/CESIA  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** BADAJOZ-ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 07/04/2015  
M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; Hungría, Javier; ANA MÁRQUEZ VALLE; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA.
- 24 Título del trabajo:** Cambios durante la pasificación en cámara bajo condiciones controladas de uvas Chardonnay y Gewürztraminer  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Enólogos  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Jerez de la Frontera, Cádiz, España,  
**Fecha de celebración:** 22/05/2014  
Hungría, Javier; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; LUIS ZEA CALERO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE.
- 25 Título del trabajo:** Identificación y cuantificación de antioxidantes en jugos de tuna (Opuntia spp)  
**Nombre del congreso:** 10<sup>a</sup>. Reunión Internacional de Investigación en Productos Naturales  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** MÉRIDA, YUCATÁN (MÉXICO),  
**Fecha de celebración:** 21/05/2014



Monreal-montes, Alejandra Monserrat; Aguirre-rivera, J. R.; Juárez-flores, B. I.; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Zenteno-ramírez, S. G.

- 26 Título del trabajo:** Extracción de compuestos bioactivos de residuos de uvas tintas  
**Nombre del congreso:** XXXVI Jornadas de Viticultura y Enología de "Tierra de Barros"  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 05/05/2014  
M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; Hurtado, Aurelio; Soldán-rubio, Jesús; ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA.
- 27 Título del trabajo:** Desarrollo de un método cromatográfico para determinar ésteres con aroma frutal en vinos dulces mediante extracción con espacio de cabeza dinámico  
**Nombre del congreso:** VII Congreso Virtual Iberoamericano  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** ACTIVIDAD VIRTUAL,  
**Fecha de celebración:** 01/02/2014  
ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE.
- 28 Título del trabajo:** Análisis medianteCG/EM de mostos de uva Chardonnay y Gewürztraminer sometidas a secado controlado en cámara  
**Nombre del congreso:** XXIII REUNIÓN NACIONAL DE ESPECTROSCOPIA-VII CONGRESO IBÉRICO DE ESPECTROSCOPIA  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** CÓRDOBA, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 17/09/2012  
M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; Ochoa, Santiago; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; LUIS ZEA CALERO; FERNANDO LAFONT DENIZ.
- 29 Título del trabajo:** IMPROVEMENT OF SWEET RED WINE COLOR AFTER DRYING OF GRAPES IN CHAMBER AT CONTROLLED TEMPERATURE  
**Nombre del congreso:** Macrowine Congress 2013  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** BOURDEAUX (FRANCE),  
**Fecha de celebración:** 18/06/2012  
ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.
- 30 Título del trabajo:** TANNIC PROFILE OF MUSTS AND SWEET WINES DURING THE DRYING OF RED GRAPES IN CHAMBER AT CONTROLLED TEMPERATURE AND VINIFICATION  
**Nombre del congreso:** Macrowine Congress 2013  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** BOURDEAUX (FRANCE),  
**Fecha de celebración:** 18/06/2012  
ANA MÁRQUEZ VALLE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; Lorrain, Bénédicte; Teissedre, Pierre-louis.
- 31 Título del trabajo:** Evolución en Compuestos Fenólicos y Actividad Antioxidante durante el secado de Uvas de la Variedad Merlot en Cámara con Condiciones Controladas  
**Nombre del congreso:** XXXIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros  
**Tipo evento:** Congreso



**Fecha de celebración:** 07/05/2012

MARÍA PÉREZ SERRATOSA; ANA MÁRQUEZ VALLE; María Victoria Jiménez Povedano; Ochoa, Santiago; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.

## Otras actividades de divulgación

- 1** **Título del trabajo:** Análisis de polifenoles en uvas y vinos: análisis por HPLC y capacidad antioxidante  
**Nombre del evento:** Los compuestos fenólicos de la uva y el vino  
**Tipo de evento:** Conferencias impartidas  
**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2013  
MARÍA PÉREZ SERRATOSA.
- 2** **Título del trabajo:** Pigmentos derivados formados en los vinos  
**Nombre del evento:** Los compuestos fenólicos de la uva y el vino  
**Tipo de evento:** Conferencias impartidas  
**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2013  
MARÍA PÉREZ SERRATOSA.
- 3** **Título del trabajo:** Composición polifenólica de vinos dulces naturales  
**Nombre del evento:** Los compuestos fenólicos de la uva y el vino  
**Tipo de evento:** Conferencias impartidas  
**Ciudad de celebración:** Montevideo, Uruguay,  
**Fecha de celebración:** 28/08/2013  
MARÍA PÉREZ SERRATOSA.

## Otros méritos

### Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

**Entidad de realización:** Unidad de Tecnología de Alimentos. Facultad de Agronomía. Universidad de la República

**Ciudad entidad realización:** - Montevideo, Uruguay,

**Fecha de inicio:** 03/08/2013

**Duración:** 61 días

**Tareas contrastables:** Estancia en Unidad de Tecnología de Alimentos. Facultad de Agronomía. Universidad de la República. - Montevideo, Uruguay

**Capac. adq. desarrolladas:** Promoción de la investigación

### Ayudas y becas obtenidas

**Nombre de la ayuda:** Becas Iberoamérica, Jóvenes Profesores e Investigadores, Santander Universidades

**Entidad concesionaria:** Unidad de Tecnología de Alimentos. Facultad de Agronomía. Universidad de la República

**Importe de la ayuda:** 5,000 €

**Fecha de concesión:** 30/05/2013